



MENU



V I S T A

Pão de fermentação natural com coalhada (Breeding & Co.) 🍃

R\$16

*APERITIVOS

Croquetas de pupunha com maionese de pimenta de cheiro 🍃

R\$31

Croquetas de galinha caipira

R\$34

Torresmo com pickles e mostarda Dijon

R\$29

Polvo na chapa com cubos de mandioca frita

R\$55

*ENTRADAS

Quiabos grelhados, com molho de missô e caruru desidratado

R\$27

Camarão empanado com vatapá

R\$55

Dupla de tacos de cordeiro com chimichurri de cambuci

R\$28

Atum cru com raiz forte e castanha de baru

R\$39

Salada Vista 🍃

R\$31

PRINCIPAIS

Bacalhau ao forno com couve, brócolis, purê de batata e ovo cozido

R\$90

Peixe do dia - consultar disponibilidade

R\$80

Polvo grelhado, salada de batata e romesco de castanha de caju

R\$105

Moqueca capixaba de peixe com camarão

R\$84

Arroz de suã com vieiras

R\$98

Arroz de frutos do mar

R\$86

Arroz de cogumelo com tucupi 🍃

R\$78

Assado de tira com molho secreto e salada vista

R\$83

Carne de sol de filé mignon, mandioca e salada de feijão manteiguinha

R\$85

Paleta de cordeiro assada, com legumes e pirão de leite

R\$87

Arroz de pato no tucupi e magret mal passado

R\$87

AOS DOMINGOS

Leitão à pururuca com tutu e couve (serve 2-3 pessoas)

R\$180

SOBREMESAS

Rabanada, maçã caramelizada e canela

R\$27

Torta de chocolate amargo, café e baunilha

R\$27

Profiterolis, chocolate com cachaça e paçoca

R\$26

Torta de caramelo com sorvete de castanha do Pará

R\$29

Limão, pistache, merengue e framboesas

R\$28

Banana, doce de leite, merengue e espuma de baunilha

R\$27

* Disponíveis na área de espera.

