



MENU



V I S T A

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

R\$16

APERITIVOS E ENTRADAS

*Croquetas de pupunha com maionese de pimenta de cheiro 🍃

R\$31

*Torresmo com pickles e mostarda Dijon

R\$29

*Quiabos grelhados, maionese de dendê e farofa de camarão seco

R\$27

*Polvo na chapa com cubos de mandioca frita

R\$55

Lula grelhada com chimichurri de cambuci

R\$42

Arrumadinho de Carne de Sol com abóbora, mascarpone e farofa de feijão manteiguinha

R\$39

Carpaccio de peixe do dia

R\$35

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 com arroz de tomate

R\$105

Moqueca capixaba de peixe com camarão

R\$84

Arroz de frutos do mar

R\$86

Arroz de cogumelo com tucupi 🍃

R\$78

Assado de tira com arroz biro biro da casa

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

Pato no tucupi com jambu (peito e coxa)

R\$103

AOS DOMINGOS

Leitoa à pururuca com tutu e couve (serve 2 pessoas)

R\$150

SOBREMESAS

Torta de limão cravo, merengue e amêndoas

R\$26

Rabanada com maçã caramelizada e sorvete de canela

R\$26

Pavlova com calda de ameixa, sorbet de limão e menta

R\$25

Torta de chocolate e maracujá com creme de castanha do baru

R\$29

Profiterolis, calda de chocolate AMMA 70% com cachaça e sorvete de paçoca

R\$26

Torta de caramelo com sorvete de castanha do Pará

R\$29

**Aperitivos disponíveis na área de espera.*

