



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 picles 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\$45
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	R\$87
AOS DOMINGOS	
Leitoa à pururuca com tutu e couve (serve 2-3 pessoas)	R\$180
SOBREMESAS	
Torta de limão cravo, merengue e amêndoas	R\$27
Rabanada com maçã caramelizada e sorvete de canela	R\$26
Pessego assado, baunilha e sorvete de iogurte	R\$25
Torta de chocolate amargo, creme de café e sorvete de baunilha	R\$29
Profiterolis, calda de chocolate com cachaça e sorvete de paçoca	R\$26
Torta de caramelo com sorvete de castanha do Pará	R\$29

* Disponíveis na área de espera.

