

La Finestra

Restaurante

COUVERT

Pães da nossa padaria e patê R\$ 12,00
Homemade bread and patée

ENTRADAS FRIAS / COLD STARTERS

Carpaccio de filé mignon, folhas de rúcula, lascas de queijo grana padano azeite virgem e redução de balsâmico R\$ 30,00
Filet mignon carpaccio and rocket salad with grana padano olive oil and glazed balsamic vinegar

Carpaccio de salmão marinado artesanalmente ao vinagrete de mostarda e mel com mesclo de folhas R\$ 42,00
Marinated salmon carpaccio with green leaves and mustard and honey vinaigrette sauce

SOPAS / SOUPS

Canja de Galinha R\$ 20,00
Chicken Soup

Creme de ervilha R\$ 20,00
Creamy green pea soup

Sopa de cebola gratinada com crosta de massa folhada R\$ 20,00
Onion soup with a puff pastry crust

Creme de aspargos R\$ 32,00
Creamy asparagus soup

SALADAS / SALADS

Mix de folhas verdes e endívias com figos frescos, queijo de cabra, nozes e vinagrete de mostarda e mel <i>Green salad with endives, fresh figgs, goat cheese and nuts, seasoned with a honey and mustard dressing</i>	R\$ 35,00
Salada Caprese ao pesto de manjerição com rúcula e nozes <i>Caprese salad with basil pesto, rocket and walnut</i>	R\$ 32,00
Salada Caesar com frango ao molho Caesar, queijo grana padano e bacon <i>Caesar salad with chicken, parmesan, bacon and Caesar dressing</i>	R\$ 35,00

MASSAS E RISOTOS / PASTA AND RISOTTO

Spaghetti bolonhesa ou carbonara <i>bolognese or carbonara Spaghetti</i>	R\$ 38,00
Penne com com abobrinha e aspargos ao molho pesto <i>Penne with zucchini and asparagus pesto sauce</i>	R\$ 45,00
Linguini ao molho de camarão e aspargos <i>linguini with asparagu in shrimp sauce</i>	R\$ 52,00
Tagliatelle ao molho de funghi e creme trufado <i>Tagliatelle with funghi sauce and truffle cream</i>	R\$ 44,00
Risotto de frutos do mar <i>Sea food risotto</i>	R\$ 45,00
Risotto de mix de cogumelos frescos finalizado com azeite de trufa <i>Fresh mushrooms and truffle olive oil risotto</i>	R\$ 45,00

PEIXES E CRUSTÁCEOS / SEAFOOD

Camarão Tailandês VG ao molho curry com legumes � julienne <i>Thai VG shrimp with julienne vegetables and curry sauce</i>	R\$ 58,00
Filé de linguado grelhado ao molho de camarão e tomate cereja com arroz de lentilhas <i>Grilled sole fish fillet, shrimp and cherry tomato sauce with lentil rice</i>	R\$ 45,00

Bacalhau ao forno com azeite virgem e batatinhas novas <i>Oven-baked codfish with potatoes and olive oil</i>	R\$ 55,00
Filé de salmão grelhado com crosta de gergelim com legumes à julienne e molho de açafrão <i>Grilled salmon with sesame seeds crust, julienne vegetables and saffron sauce</i>	R\$ 49,00
Caldeirada de frutos do mar com arroz branco, farofa de dendê e pirão <i>Pot-stew sea food served with rice, dendê manioc flour and manioc flour thickened broth</i>	R\$ 52,00
Polvo salteado no azeite virgem com batatas novas e azeitonas pretas <i>Sauteed octopus with oven-bakes potatoes with black olives and a special olive oil</i>	R\$ 56,00

CARNES E AVES / MEAT AND POULTRY

Escalopes de filé mignon com molho de pimenta rosa e purê de batata barôa <i>Filet mignon medallion with pink pepper sauce, fresh asparagus and mashed sweet potato</i>	R\$ 45,00
Tournedor de file ao molho de mostarda dijon com batata rosti e aspargos <i>Filet mignon medallion with r moustard sauce, fresh asparagus and rosti potatoes</i>	R\$ 52,00
Picanha à brasileira com arroz de brócolis, batata frita, farofa e vinagrete <i>Brazilian picanha served with broccoli rice, french fries, manioc flour and vinaigrette sauce</i>	R\$ 49,00
Bife de filé mignon à portuguesa <i>Portuguese style beef steak</i>	R\$ 52,00
Peito de frango grelhado ao molho de laranja com cuscuz marroquino e aspargos frescos <i>Grilled chicken breast with orange sauce, moroccan style cuscus and fresh asparagus</i>	R\$ 40,00

SOBREMESAS / DESSERTS

Quindim com coco dourado <i>Eggs and coconut pudding</i>	R\$ 16,00
Torta de maçã <i>Apple pie</i>	R\$ 16,00
Tiramisú <i>Tiramisu</i>	R\$ 16,00
Creme brulée de cupuaçu ao perfume de manjeriço <i>Cupuaçu Creme brulée with basil</i>	R\$ 16,00
Brownie de chocolate com uma bola de sorvete <i>Chocolate brownie with a scoop of ice cream</i>	R\$ 16,00
Creme de papaia regado com licor de cassis <i>Papaya mousse with cassis liqueur</i>	R\$ 16,00
Trio de pastéis de nata <i>Portuguese custard tarts</i>	R\$ 18,00
Sorvetes variados <i>Ice cream</i>	R\$ 16,00
Frutas da estação <i>Sliced seasonal fruits</i>	R\$ 20,00

Será acrescido a todos os valores 10% referentes à taxa de serviço

A 10% service charge will be added to all prices

Procon - Tel: 151 – Rua da Ajuda, 5, subsolo – Centro – Rio de Janeiro

Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel: 2503-2290

Disque segurança alimentar – ALERJ (0800 282 0376)