

La Finestra

Restaurante

COUVERT

Pães da nossa padaria e patê R\$ 13,00
Breads from our bakery and pâté

ENTRADAS FRIAS | COLD STARTERS

Carpaccio de filé mignon com folhas de rúcula, lascas de queijo grana padano, azeite virgem e redução de balsâmico ø R\$ 33,00

Filet mignon carpaccio with arugula, grana padano, olive oil and balsamic reduction

Carpaccio de salmão marinado artesanalmente ao vinagrete de mostarda e mel com mescla de folhas ø R\$ 46,00

Marinated salmon carpaccio with green leaves and honey mustard vinaigrette

SOPAS | SOUPS

Canja Brasileira ø R\$ 27,00
Brazilian chicken broth

Creme de ervilha ø R\$ 27,00
Green pea soup

Sopa de cebola gratinada com crosta de massa folhada R\$ 27,00
French soup with a puff pastry crust

Creme de aspargos ø R\$ 35,00
Asparagus soup

SALADAS | SALADS

Mix de folhas verdes e endívias com figos frescos, queijo de cabra, nozes e vinagrete de mostarda e mel ∅ R\$ 38,00

Green salad with endives, fresh figs, goat cheese and nuts, with a honey mustard vinaigrette

Salada Caprese ao pesto de manjeriçã com rúcula e nozes ∅ R\$ 35,00

Caprese salad with basil pesto, arugula and walnut

Salada Caesar com frango, queijo grana padano e bacon ∅ R\$ 38,00

Caesar salad with chicken, parmesan and bacon

MASSAS E RISOTOS | PASTA AND RISOTTO

Spaghetti à bolonhesa ou carbonara R\$ 42,00

Spaghetti alla bolognese or alla carbonara

Penne com abobrinha e aspargos ao molho pesto R\$ 49,00

Penne with zucchini and asparagus pesto sauce

Linguini ao molho de camarão e aspargos R\$ 77,00

Linguini with asparagus on a shrimp sauce

Tagliatelle ao molho de funghi e creme trufado R\$ 48,00

Tagliatelle with funghi sauce and truffle cream

Risotto de frutos do mar ∅ R\$ 60,00

Sea food risotto

Risotto de mix de cogumelos frescos finalizado com azeite de trufa ∅ R\$ 60,00

Fresh mushrooms and truffle olive oil risotto

PEIXES E CRUSTÁCEOS | SEAFOOD

Camarão tailandês ao molho curry com legumes à julienne Thai shrimp with julienne vegetables and curry sauce	∅	R\$ 77,00
Filé de peixe grelhado ao molho de camarão e tomate cereja com arroz de lentilhas Grilled fish fillet, shrimp and cherry tomato sauce with lentil rice	∅	R\$ 60,00
Bacalhau ao forno com azeite virgem e batatinhas novas Oven-baked codfish with potatoes and olive oil	∅	R\$ 71,00
Filé de salmão grelhado em crosta de gergelim com legumes à julienne e molho de açafrão Grilled salmon with sesame seeds crust, julienne vegetables and saffron sauce	∅	R\$ 59,00
Caldeirada de frutos do mar com arroz branco, farofa de dendê e pirão Pot-stew sea food served with rice, manioc flour with dendê oil and manioc flour thickened broth	∅	R\$ 71,00
Polvo salteado no azeite virgem com batatas novas e azeitonas pretas Sauteed octopus with oven-bakes potatoes with black olives and olive oil	∅	R\$ 61,00

CARNES E AVES | MEAT AND POULTRY

Escalopes de filé mignon com molho de pimenta rosa e purê de batata barôa ø **R\$ 49,00**

Filet mignon medallion with pink pepper sauce, fresh asparagus and mashed baroa potato

Tournedor de filé ao molho de mostarda dijon com batata rosti e aspargos ø **R\$ 57,00**

Fillet mignon medallion with dijon mustard sauce, fresh asparagus and rosti potatoes

Picanha à brasileira com arroz de brócolis, batata frita, farofa e vinagrete ø **R\$ 71,00**

Brazilian picanha served with broccoli rice, french fries, manioc flour and vinaigrette sauce

Bife de filé mignon à portuguesa ø **R\$ 57,00**

Portuguese style beef steak

Peito de frango grelhado ao molho de laranja com cuscuz marroquino e aspargos frescos ø **R\$ 44,00**

Grilled chicken breast with orange sauce, moroccan couscous and fresh asparagus

MENU KIDS

Filé com fritas (acompanha arroz e feijão) ø **R\$ 38,00**

Fillet with french fries (with rice and black beans)

Frango grelhado com purê de batata acompanha arroz e feijão ø **R\$ 38,00**

Grilled chicken with mashed potatoes with rice and black beans

Espaguete à bolonhesa **R\$ 38,00**

Spaghetti alla bolognese

SOBREMESAS | DESSERTS

Quindim com coco dourado Brazilian custard dessert	∅	R\$ 17,00
Torta de maçã Apple pie		R\$ 17,00
Tiramisú Tiramisu		R\$ 17,00
Crème brûlée de cupuaçu ao perfume de manjeriçã Cupuaçu Crème brûlée with basil	∅	R\$ 17,00
Brownie de chocolate com uma bola de sorvete Chocolate brownie with a scoop of ice cream		R\$ 17,00
Creme de papaia regado com licor de cassis Papaya mousse with cassis liqueur	∅	R\$ 17,00
Trio de pastéis de nata Portuguese custard tarts		R\$ 20,00
Sorvetes variados Ice cream		R\$ 17,00
Frutas da estação Sliced seasonal fruits	∅	R\$ 22,00

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)

BEBIDAS | SOFT DRINKS

Água de Coco	Coconut Water	∅	R\$ 11,00
Água Mineral	Mineral Water	∅	R\$ 7,00
Água Tônica	Tonic Water	∅	R\$ 11,00
Café Nespresso	Nespresso	∅	R\$ 9,00
Cappuccino	Cappuccino	∅	R\$ 13,00
Chás Variados	Assorted Teas	∅	R\$ 7,00
Energético	Energy Drink	∅	R\$ 24,00
Refrigerante	Soda	∅	R\$ 11,00
Suco da Estação	Fruit Juice	∅	R\$ 17,00

CERVEJAS | BEER

Bohemia		R\$ 15,00
Itaipava		R\$ 15,00
Antártica		R\$ 15,00
Skol		R\$ 15,00

CERVEJAS PREMIUM | PREMIUM BEER

Cerpa Long Neck		R\$ 20,00
Heineken Long neck		R\$ 20,00
Stella Artois Long neck		R\$ 20,00

CAIPIRINHA & CAIPIROSKAS

Caipirinha Premium	Caipirinha Premium	∅	R\$ 35,00
Caipirinha Tradicional	Traditional Caipirinha	∅	R\$ 28,00
Caipivodka Tradicional	Traditional Caipivodka	∅	R\$ 31,00
Caipivodka Importada	Caipivodka Absolut	∅	R\$ 33,00

DESTILADOS SHOT | SPIRITS

Cachaça Magnifica, Cachaça Yaguara		∅	R\$ 38,00
Vodka Skyy, Jose Cuervo,		∅	R\$ 33,00
Vodka Absolut, Absinto, Sake Kuromatsu, Gin Mare		∅	R\$ 33,00
Jägermeister, Rum Appleton Estate		∅	R\$ 33,00

WHISKY

Johnnie Walker Red Label, JB, White Horse, Cutty Sark	∅	R\$ 33,00
Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal, Jameson, Black & White	∅	R\$ 41,00
Buchanan's, Glenfiddich	∅	R\$ 60,00
Johnnie Walker Blue Label	∅	R\$ 104,00

LICORES | LIQUEURS

Amaretto, Amarula, Drambuie	∅	R\$ 33,00
Bailey's, Tia Maria	∅	R\$ 33,00
Frangelico, Mozart	∅	R\$ 33,00

Consulte também nossa Carta de Vinhos
Check our Wine List

∅ Este produto é naturalmente sem glúten porém nossa cozinha não é segura para celíacos

É proibida a venda, oferta, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menos de 18 anos.

Se beber não dirija

∅ This product is naturally gluten free but our kitchen is not celiac safe

The sale, supply, delivery and consumption of alcohol, even without charge, to persons under 18 years old is prohibited.

If you drink, don't drive

Espumante **Sparkling Wine**

		Taça Glass 175ml	Garrafa Bottle 750ml
Chandon Brut (Garibaldi)	Brasil	R\$ 53	R\$ 203
Chandon Brut Rosé (Garibaldi)	Brasil		R\$ 203
Veuve Clicquot Brut (Champagne)	França		R\$ 495
Moët & Chandon Brut (Champagne)	França		R\$ 495
Dom Pérignon Vintage (Champagne)	França		R\$ 1.320

Vinho Branco **White Wine**

		Taça Glass 175ml	Garrafa Bottle 750ml
Don Abel Reserva Chardonnay (Casca) Aspecto brilhante e aromas frutados, estrutura leve e frescor intenso	Brasil		R\$ 142
Ciconia (Alentejo) Citrino, floral, com boa acidez, final fresco	Portugal		R\$ 96
Dona Berta Rabigato (Douro) Exclusivamente Rabigato. Cor citrina e aspecto brilhante. Aroma delicado com notas minerais.	Portugal		R\$ 231
Vila Regia (Douro) Presença de frutos tropicais, final elegante	Portugal		R\$ 95
Callia Alta Chardonnay (San Juan) Refrescante e leve	Argentina	R\$ 28	R\$ 104
Latitud 33 Chardonnay (Mendoza) Toques de baunilha, banana, abacaxi e amadeirado	Argentina	R\$ 25	R\$ 82
Salentein Reserve Chardonnay (Mendoza) Aroma complexo com notas de flores brancas de primavera, frutas cítricas e tropicais	Argentina		R\$ 253

Vinho Rosé **Rose Wines**

	Taça Glass 175ml	Garrafa Bottle 750ml
Ciconia (Alentejo) Aroma de flores brancas, morango e maracujá. Sabor fresco e persistente	Portugal	R\$ 96
Sobro Rosé (Alentejo) No aroma fino predominam notas de cereja madura e morango. Redondo na boca com frescura elegante e equilibrada	Portugal	R\$ 129

Vinho Tinto **Red Wine**

	Taça Glass 175ml	Garrafa Bottle 375ml	Garrafa Bottle 750ml
Don Abel Merlot Reserva (Casca) Sabor intenso, paladar aveludado e encorpado. Aroma de frutas vermelhas e baunilha	Brasil		R\$ 132
Vinícola Valduga Raízes Premium Cabernet Sauvignon (Vale dos Vinhedos) Acidez moderada e taninos médios	Brasil	R\$ 59	R\$ 121
Casa Ferreirinha "Esteva" (Douro) Aroma a frutos vermelhos e pimenta, taninos integrados, acidez bem envolvida	Portugal		R\$ 174
Ciconia (Alentejo) Aroma frutos vermelhos e especiarias, boa estrutura de taninos	Portugal		R\$ 96

Vinho Tinto **Red Wine**

Taça
Glass
175ml

Garrafa
Bottle
750ml

Herdade do Sobroso Rio dos Patos (Alentejo) Aroma complexo, notas de frutos vermelhos maduros, compota e chocolate	Portugal		R\$ 108
Herdade do Peso Vinha do Monte (Alentejo) Aroma de ameixa e amora. Complexo e fresco, boa acidez, final persistente e suave	Portugal		R\$ 132
Vila Régia (Douro) Seus aromas são agradavelmente frutados, sem excesso, com toques florais e herbáceos	Portugal		R\$ 95
Bodega La Rural Rutini Cabernet/Malbec (Mendoza) Delicado, equilibrado, aroma de frutas vermelhas e especiarias	Argentina		R\$ 286
Latitud 33 Cabernet Sauvignon (Mendoza) Em boca é jovem, frutado, saboroso, com taninos presentes e final agradável.	Argentina	R\$ 27	R\$ 82
Callia Alta Malbec (San Juan) Final intenso, notas dominantes de frutas vermelhas	Argentina	R\$ 31	R\$ 104
Trumpeter Malbec / Syrah (Mendoza) Bem aromático com frutas vermelhas, madeira e chocolate. Acidez média/alta, taninos redondos	Argentina		R\$ 159
Aquitania Reserva Syrah (Maipo) Encorpado, macio, notas de tabaco, cacau, mentol e frutas vermelhas	Chile		R\$ 231

Vinho Tinto **Red Wine**

Volcanes de Chile Summit Cabernet Sauvignon (Vale dos Vinhedos)

Captura o paladar com potência e delicadeza, com um sabor acentuado de frutas vermelhas, mentol e notas picantes.

Chile

R\$ 154

Taça
Glass
175ml

Garrafa
Bottle
750ml

Vinho de Sobremesa **Dessert Wines**

Vinho do Porto

Portugal

R\$ 22

Dalva Porto Tawny (Porto)

Bonita cor avermelhada e aromas suaves balsâmicos e a frutos secos e jovens

Portugal

R\$ 27

R\$ 220

Taça
Glass
175ml

Garrafa
Bottle
750ml