

La Finestra

Restaurante

COUVERT

	R\$12,00
Pães da nossa padaria, torradas, grissini e patê do dia Homemade bread, grissini and daily pâté	

ENTRADAS FRIAS / COLD STARTERS

Carpaccio de filé mignon, folhas de rúcula, lascas de queijo grana padano, azeite virgem e redução de balsâmico Filet mignon carpaccio and rocket salad with parmesan, olive oil and glazed balsamic vinegar	R\$30,00
Carpaccio de salmão defumado caseiro com vinagrete de alcaparras e rúcula Smoked salmon carpaccio with rocket salad and capers sauce	R\$30,00

SOPAS / SOUPS

Canja de galinha Chicken soup	R\$18,00
Creme de ervilhas frescas Creamy green pea soup	R\$20,00
Sopa de cebola gratinada com crosta de massa folhada Onion soup with a puff pastry crust	R\$20,00
Creme de aspargos Creamy asparagus soup	R\$20,00

SALADAS / SALADS

Mix de folhas verdes e endívias com figos frescos, queijo de cabra, nozes e vinagrete de mostarda e mel Green salad with endives, fresh figs, goat cheese and nuts, seasoned with an honey and mustard dressing	R\$35,00
Salada Caprese com tomate fresco, mussarela de búfala e manjericão Caprese salad with tomato, mozzarella and basil	R\$28,00
Salada Ceasar com frango ao molho Ceasar e queijo grana padano e bacon Caesar salad with chicken, parmesan, bacon and Caesar salad dressing	R\$30,00

MASSAS E RISOTTOS / PASTA AND RISOTTO

Spaghetti bolonhesa Spaghetti bolognese	R\$32,00
Spaghetti alla carbonara Spaghetti alla carbonara	R\$32,00
Penne com tomate, manjericão e mussarela de búfala Penne with tomato, mozzarella and basil	R\$35,00
Linguini com camarão VG, salteado no tomate cereja e manjericão VG shrimps linguini, sauteed with tomato and basil	R\$52,00
Tagliatelle ao molho de funghi e creme trufado Tagliatelle with funghi sauce and truffle cream	R\$44,00
Risotto de frutos do mar Sea food risotto	R\$45,00
Risotto de mix de cogumelos frescos finalizado com azeite de trufa Fresh mushrooms and truffle olive oil risotto	R\$45,00

PEIXES E CRUSTÁCEOS / SEAFOOD

Camarão Tailandês VG ao molho curry com julienne de legumes Thai VG shrimps with julienne vegetables and curry sauce	R\$58,00
Filé de linguado grelhado ao molho de camarão e tomate cereja com arroz de lentilhas Grilled sole fish filet, shrimps and cherry tomato sauce with lentil rice	R\$ 45,00
Bacalhau no forno com azeite virgem e batatinhas novas Oven-baked codfish with potatoes and olive oil	R\$55,00
Filé de salmão grelhado com crosta de gergelim com julienne de legumes e molho de açafrão Grilled salmon with a sesame seeds crust, julienne vegetables and saffron sauce	R\$48,00
Caldeirada de frutos do mar com arroz branco, farofa de dendê e pirão Sea food pot-stew served with rice, dendê manioc flour and manioc flour thickened broth	R\$52,00
Polvo salteado com batatas assadas regado com azeite do Chef Sauteed octopus with oven-baked potatoes with a special olive oil	R\$56,00

CARNES E AVES / MEAT AND POULTRY

Escalopes de filé mignon com molho de pimenta rosa e puré de batata barôa Filet mignon medallion with pink pepper sauce and mashed sweet potato	R\$45,00
Medalhão de filé mignon ao molho Madeira com aspargos frescos e batata rosti Filet mignon medallion with Madeira sauce, fresh asparagus and rosti potatoes	R\$52,00
Picanha à Brasileira com batata frita, farofa e molho à campanhã Brazilian picanha served with french fries, manioc flour and chopped onion and tomato vinaigrette	R\$45,00
Bife de filé mignon à Portuguesa acompanhado de batata sauté Portuguese style beef steak with sauteed potatoes	R\$50,00
Peito de frango grelhado ao molho de laranja com cuscuz marroquino e aspargos frescos Grilled chicken breast with orange sauce, Moroccan style cuscus and fresh asparagus	R\$40,00

SOBREMESAS / DESSERTS

Quindim com côco dourado Eggs and coconut pudding	R\$16,00
Torta de maçã Apple pie	R\$16,00
Tiramisú Tiramisu	R\$16,00
Creme brulée Creme brulée	R\$16,00
Brownie de chocolate com uma bola de sorvete Chocolate brownie with ice cream	R\$16,00
Creme de papaia regado com licor de cassis Papaya mousse with cassis liqueur	R\$16,00
Trio de pasteis de nata Portuguese custard tarts	R\$16,00
Sorvetes - baunilha, morango, chocolate, açaí, iogurte com frutas vermelhas Ice cream - vanilla, strawberry, chocolate, açaí, yoghurt with berries	R\$14,00
Seleção de frutas da estação Fruit plate	R\$14,00

Taxa de serviço 10% (Estipulado por acordo Coletivo de Trabalho)

Service Tax 10% (Defined by Collective Agreement of Work)

Procon tel: 1512 - Defesa do Consumidor tel: 2333-0011

Fiscalização Sanitária tel: 2506-2204 e 2503-2280

BEBIDAS / BEVERAGE

Água Mineral / mineral water	R\$5,50
Água Tônica / schwepps tonic water	R\$8,00
Refrigerante / soft drink	R\$6,00
Ice Tea	R\$8,00
Mate Leão	R\$8,00
Sucos da Estação/ fruit juice	R\$8,00
Café Expresso	R\$5,00
Capuccino	R\$12,00
Chás Variados / tea variety	R\$5,50

CERVEJA / BEER

Skol, Itaipava or Antártica Beer	R\$7,50
Cerpa	R\$11,00
Bohemia	R\$10,00
Stella Artois	R\$12,00

SPIRITS

Vodka Smirnoff	R\$17,00
Vodka Absolut Level	R\$28,00
Vodka Wyborowa, Stolichnaya, Absolut	R\$22,00
Gin Gilbeys, Seagers	R\$17,00
Gin Gordon's, Tanqueray, Beefeater	R\$22,00
Gin Bombay	R\$22,00
Rum Bacardi	R\$17,00

WHISKY

Black & White, Cutty Sark	R\$20,00
Johnnie Walker Red Label, JB, White Horse	R\$20,00
Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal	R\$25,00
Johnnie Walker Blue Label	R\$55,00
Buchanan's, Ballantines, Glenfiddich, Dimple	R\$25,00
Jameson (Irish whisky)	R\$25,00

LICORES / LIQUORS

Cointreau	R\$12,00
Amareto, Amarula, Drambuie	R\$16,00
Frangélico, Mandarinino, Khalua	R\$16,00
Baileys, Tia Maria, Sambuca, Grand Marnier	R\$16,00

Consulte também nossa Carta de Vinhos

Check our Wine List as well.

SE BEBER, NÃO DIRIJA!

If you are drinking, don't drive!

Taxa de serviço 10% (Estipulado por acordo Coletivo de Trabalho)

Service Tax 10% (Defined by Collective Agreement of Work)

Procon tel: 1512 - Defesa do Consumidor tel: 2333-0011

Fiscalização Sanitária tel: 2506-2204 e 2503-2280