



# Seja bem-vindo ao VISTA

Bom apetite!

## MENU



### COUVERT

Porção de pão e manteiga R\$8

### APERITIVOS E ENTRADAS

\*Bolinhos de siri com salada de ervas frescas R\$31  
\*Croquetas de pupunha com maionese de pimenta de cheiro R\$29  
\*Torresmo com picles e mostarda Dijon R\$27  
\*Quiabe de cordeiro com coalhada, hortelã e picles de cebola R\$32  
\*Quiabos grelhados, maionese de dendê e farofa de camarão seco R\$27  
\*Tempurá de cambuquira com milho verde e jiquitaia R\$29  
Mexilhões no creme de mandioca R\$45  
Carapau selado, leite de amendoim, azedinha e cará cru R\$33  
Salada de folhas com vinagrete de pimenta de cheiro e queijo da canastra R\$31

### PRINCIPAIS

Pato no tucupi com jambu (peito e coxa) R\$99  
Cordeiro, molho de maniva com especiarias e banana da terra grelhada R\$89  
Assado de tira com arroz biro biro da casa R\$83  
Carne de sol de filé mignon, mandioca e salada de feijão manteiguinha R\$81  
Copa lombo, redução de caldo suã, purê de batata e hortaliças R\$68  
\*\*Leitoa à pururuca com tutu e couve (serve 2 pessoas) R\$120  
Peixe do dia R\$77  
Polvo com arroz de tomate R\$105  
Arroz de frutos do mar R\$83  
Arroz de cogumelo com tucupi R\$78  
\*\*Feijoada (light ou completa, com arroz, farofa, couve, torresmo e vinagrete) R\$85  
Moqueca capixaba de peixe com camarão R\$81  
Bacalhau ao forno com couve, brócolis, purê de batata e ovo cozido R\$87  
Raviolis de milho verde com caldo de legumes tostados, hortaliças e ovo cozido. R\$62

### SOBREMESAS

Torta de caramelo com sorvete de castanha do Pará R\$28  
Torta de chocolate com azeite, creme de café e gelatina de laranja R\$28  
Panna cotta com calda de cambuci e crocante de castanhas caramelizadas R\$23  
Carolinas com chantilly de amêndoas, creme de banana e sorvete de canela R\$26  
Terrine de chocolate com calda de caramelo e compota de kinkan R\$25  
Pavlova com curd de limão e sorvete de pitanga R\$25  
Arroz doce com calda toffee e farofa de castanha de baru R\$25

*\*Aperitivos disponíveis na área de espera.*

*\*\* Feijoada somente aos sábados no almoço \*\*Leitoa à pururuca somente aos domingos*





## Bebidas



Água	R\$7
Água gaseificada	R\$7
Refrigerante	R\$8
Água de coco	R\$8
Red Bull	R\$14,50
Red Bull Sugar Free	R\$14,50

### SUCOS NATURAIS

Laranja	R\$10
Limonada	R\$10
Cajú	R\$12
Cajá	R\$12
Cupuaçu	R\$12
Graviola	R\$12
Melancia com gengibre	R\$12
Maracujá com manga	R\$12
Acerola com laranja	R\$12
Abacaxi com hortelã	R\$12
Frutas vermelhas	R\$12

### CERVEJAS

La Trappe Witte Trapist 330ml	R\$30
Erdinger Weiss 500ml	R\$26
HB Original Pilsen 500ml	R\$24
Corona extra 355ml	R\$15
Heineken 330ml	R\$11,50
Stella Artois 275ml	R\$11,50

### CERVEJA SEM ÁLCOOL

Erdinger 500ml	R\$25
----------------	-------





## Nossos Coquetéis



### **MANGADINHA R\$31,90**

Tanqueray gin, purê de manga com cardamomo, água gaseificada, suco de limão, laranja Bahia e dill.

### **SERTANEJIM R\$28,90**

Cachaça Leblon, pitaia vermelha, mix de especiarias, suco de limão, mel, chips de mandioca e coco licuri.

### **BANZEIRO R\$28,90**

Cachaça Leblon, xarope de açúcar, suco de limão, vinho tinto e espuma de gengibre.

### **UMBU SOUR R\$29,90**

Cachaça Leblon, compota de umbu, clara de ovo pausterizada e suco de limão.

### **VELHO CHICO R\$31,90**

Jack Daniel's, Vermute Punt e Mes, mel, suco de limão e buquê de hortelã.

### **CAMBUCI DOCE R\$31,90**

Tequila ouro, purê de cambuci, licor Tia Maria e barca de tapioca.





## Clássicos



### **APEROL SPRITZ R\$28**

Aperol, espumante e água gaseificada.

### **APPLE MARTINI R\$28**

Vodka Ketel One, purê de maçã, Cointreau e suco de limão.

### **BELLINI R\$29**

Espumante e purê de pêssego.

### **BLOODY MARY R\$29**

Vodka Ketel One, suco de tomate Campbell's, bloody mix, suco de limão e sal de aipo.

### **COSMOPOLITAN R\$29**

Vodka Ketel One, Cointreau, suco de cranberry, suco de limão e purê de frutas vermelhas.

### **DRY MARTINI R\$29**

Tanqueray Ten, Vermute Noilly Prat e azeitona.

### **GIN TÔNICA TRADICIONAL R\$31**

Tanqueray gin e tônica.

### **PERFECT GIN TÔNICA R\$33,90**

Tanqueray ten, tônica, zimbro e cajú.

### **MANHATTAN R\$31**

Jack Daniel's, Carpano Punt e Mes, bitter Angostura e cereja.





## Clássicos



### **MARGARITA R\$29**

Tequila El Jimador, Cointreau, suco de limão e crosta de sal.

### **MOJITO R\$29**

Havana 3 anos, suco de limão, xarope de açúcar, hortelã e água gaseificada.

### **MOSCOW MULE R\$31**

Vodka Ketel One, suco de limão, xarope de açúcar e espuma de gengibre.

### **NEGRONI R\$31**

Tanqueray, Vermute Punt e Mes, Campari e bitter Angostura.

### **KIR ROYALE R\$29**

Espumante com creme de cassis.

### **OLD FASHIONED R\$31**

Jack Daniel's, açúcar, club soda e bitter Angostura.

### **MEU CAJU AMIGO R\$33**

Suco de cajú, compota de cajú e xarope de açúcar  
(Opções: Vodka Ketel One, Tanqueray Gin ou Cachaça)

### **BOULEVARDIER R\$33**

Jack Daniel's , Vermute tinto, Campari e bitter Angostura.

### **RUSTY NAIL R\$33**

Johnnie Walker Double Black e drambuie.





## Não alcoólicos



### **VIRGIN MOJITO R\$25**

Hortelã, suco de limão, xarope de açúcar e água gaseificada.

### **VIRGIN COSMO R\$25**

Purê de frutas vermelhas, suco cranberry, suco de limão e xarope de açúcar.

### **VIRGIN MARY R\$25**

Suco de tomate temperado à base de molho inglês, especiarias nacionais e crosta de sal de aipo.

## Caipirinhas

### **CAIPIROSKA PREMIUM R\$32,50**

Círoc, xarope de açúcar e frutas da estação.

### **CAIPIRÍSSIMA R\$28**

Havana 3 anos, xarope de açúcar e frutas da estação.

### **CAIPIROSKA R\$29**

Vodka Ketel One, xarope de açúcar e frutas da estação.

### **CAIPIRINHA R\$27**

Cachaça Leblon, xarope de açúcar e frutas da estação.

### **CAIPISAKÊ R\$27**

Sake, xarope de açúcar e frutas da estação.





## Aperitivos e Digestivos



Campari **R\$23,50**

Carpano Punt e Mes **R\$23,50**

Fernet Branca **R\$23,50**

Aperol **R\$23,50**

Cynar **R\$23,50**

Jägermeister **R\$23,50**

## Licores

Licor de framboesa chambord **R\$33**

Cointreau **R\$23**

Limoncello **R\$23**

Baileys **R\$23**

Licor 43 **R\$23**

Frangelico **R\$27**

Drambuie **R\$27**

Grand Marnier **R\$27**

Tia Maria **R\$27**

Luxardo **R\$33**

Mozart **R\$27**





## Vodkas

Ketel One **R\$24**  
Cîroc **R\$29,50**  
Cîroc Sabores **R\$29,50**



## Tequilas

El Jimador Reposado **R\$24,50**  
El Jimador Blanco **R\$24,50**

## Gins

Tanqueray **R\$26**  
Tanqueray Ten **R\$31,50**  
Monkey 47 **R\$65**  
Plymouth Gin **R\$31,50**

## Rons

Havana 3 anos **R\$25**  
Havana 7 anos **R\$29**  
Ron Zacapa **R\$49,90**

## Cachaças

Cachaça Leblon **R\$20,90**  
Nêga Fulô Carvalho **R\$20,90**  
Ypióca 5 Chaves **R\$29,90**  
Ypióca 150 anos **R\$25,90**

## Conhaques

Rémy Martin VSOP R\$39  
Hennessy VSOP R\$39

## Saquês

Gekkeikan **R\$23**







## Whiskes



### STANDARD

Johnnie Walker Red Label **R\$26,50**

Ballantine's **R\$26,50**

### 12 ANOS

Johnnie Walker Black Label **R\$31**

Johnnie Walker Double Black **R\$31**

Chivas Regal **R\$31**

Chivas Extra **R\$31**

Old Parr **R\$31**

Buchanan's **R\$31**

### ESPECIAIS

Chivas Royal Salute 21 anos **R\$69**

Johnnie Walker Gold Label **R\$55**

Johnnie Walker Blue Label **R\$85**

### SINGLE MALT

The Glenfiddich **R\$35**

The Glenlivet **R\$36,50**

### AMERICANOS

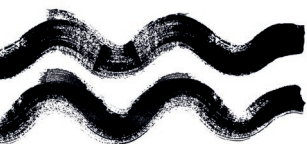
Jack Daniel's **R\$29,50**

Gentleman Jack **R\$34,50**

Maker's Mark **R\$38,50**

Woodford Reserve **R\$38,50**





# Vinhos em taça



V I S T A

## CHAMPAGNE | ESPUMANTES | SPARKLING WINE

Veuve Paul Bur Brut - Sorevi  
Bordeaux, França | Ugni Blanc  
Dose 150ml R\$32

## BRANCOS | LEVES E REFRESCANTES | WHITE

Portillo Bodegas Salentein  
Mendoza, Argentina | Sauvignon Blanc  
Dose 150ml R\$32

## ROSÉS | DELICADOS E REFRESCANTES ROSES | REFRESHING AND DELICATES

Le Jaja de Jau  
Languedoc-Roussillon, França | Syrah  
Dose 150ml R\$32

*Vinhos especiais, acondicionados na  
Enomatic Wine Serving, servidos em doses de  
50, 100 ou 150ml.*

## TINTOS | RED

### Salentein Reserve | Mendoza, Argentina

Malbec  
Dose 50ml R\$11  
Dose 100ml R\$24  
Dose 150ml R\$32

### Numina Gran Corte - Bodegas Salentein

Mendoza, Argentina | Malbec, C. Sauvignon, C. Franc e Petit Verdot  
Dose 50ml R\$24  
Dose 100ml R\$44  
Dose 150ml R\$65

### Viña los boldos - Vieilles Vignes

Merlot  
Dose 50ml R\$25  
Dose 100ml R\$47  
Dose 150ml R\$69

### Viña Alberd - La Rioja Alta S.A

Tempranillo  
Dose 50ml R\$30  
Dose 100ml R\$55  
Dose 150ml R\$85





# Carta de Vinhos



V I S T A

**GARRAFA    TAÇA**

## **CHAMPAGNE | ESPUMANTES | SPARKLING WINE**

Veuve Paul Bur Brut - Sorevi Bordeaux, França   Ugni Blanc	R\$152	R\$32 150ml
Veuve Clicquot Champagne, França   Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	R\$561	
Don Abel Brut Serra Gaúcha, Brasil   Chardonnay	R\$117	
Castillo Perelada Cava Rosado Reserva Catalunha, Espanha   Garnatxa, Pinot Noir, Trepát	R\$172	
Carte d'Or N.V - Maison Drapier Champagne, França   Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	R\$598	

## **BRANCOS LEVES E REFRESCANTES | WHITE**

Portillo - Bodegas Salentein Mendoza, Argentina   Sauvignon Blanc	R\$109	R\$32 150ml
Domaine La Haute F�evrie Muscadet de Sèvre et Maine Loire, França   Melon Blanc	R\$163	
Château du Pin Bordeaux, França   Sauvignon Blanc, Sémillon	R\$148	
Le Jaja de Jau Languedoc-Roussillon, França   Vermentino	R\$125	

## **BRANCOS FRUTADOS E VIBRANTES | FRUITY AND VIBRANT WHITES**

Planalto Reserva - Casa Ferreirinha Douro, Portugal   Viozinho, Malvasia, Gouveio, Arinto	R\$178	
Tradic�on Reserve - Vi�a Los Boldos Cachapoal, Chile   Chardonnay	R\$121	
Domaine de Rochebin M�acon-Az� Blanc Borgonha, França   Chardonnay	R\$200	
Nicosia Sicília, It�lia   Grillo	R\$127	

**BRANCOS INTENSOS | INTENSE WHITES**

Rutini Mendoza, Argentina   Sauvignon Blanc	R\$235	
Salentein Reserve Mendoza, Argentina   Chardonnay	R\$142	
Sol de Sol - Via Aquitania Traiguén, Chile   Chardonnay	R\$377	
Chablis - Jean Marc Brocard Borgonha, França   Chardonnay	R\$344	

**ROSÉS DELICADOS E REFRESCANTES |  
DELICATE AND REFRESHING ROSÉS**

Le Jaja de Jau Languedoc-Roussillon, França   Syrah	R\$125	R\$32 150ml
Haedus Rosé - Ferry Lacombe Provence, França   Grenache, Cinsault, Cabernet	R\$193	



**GARRAFA TAÇA****TINTOS INTENSOS | INTENSE REDS**

Don Abel Premium Serra Gaúcha, Brasil   Merlot	R\$172
Nicosia Sicília, Itália   Nero d'Avola	R\$127
Durbanville Hills Cape Town, África do Sul   Pinotage	R\$129
Le Orme Barbera d'Asti - Michele Chiarlo Piemonte, Itália   Barbera	R\$205
3 Finques - Perelada Cataluña, Espanha   Garnatxa, Merlot, Samsó, Syrah	R\$175
Tannat de Reserva - Bodegas Carrau Canelones, Uruguai   Tannat	R\$172
Rota 324 - Don Abel Serra Gaúcha, Brasil   Cabernet Sauvignon	R\$236
Vieilles Vignes - Viña Los Boldos Cachapoal, Chile   Merlot	R\$308

**ESTRUTURADOS | STRUCTURED**

Salentein Reserva Mendoza, Argentina   Malbec	R\$142
Rutini Mendoza, Argentina   Cabernet, Malbec	R\$234
Alba de Domus - Domus Aurea Maipo, Chile   Cabernet Sauvignon	R\$389
Numina Gran Corte - Bodegas Salentein Mendoza, Argentina   Malbec, C. Sauvignon, C. Franc e Petit Verdot	R\$323
Aster Crianza Ribera Del Duero, Espanha   Tempranillo	R\$414





**GARRAFA TAÇA****CLÁSSICOS INTERNACIONAIS**

Chatêau Puycarpin Bordeaux, França   Merlot, C.Sauvignon, C.Franc	R\$175	
Viña Alberdi Reserva - La Rioja Alta S.A Rioja, Espanha   Tempranillo	R\$392	
Sangervasio Rosso Toscana, Itália   Sangiovese, Merlot, C. Sauvignon	R\$154	
Valle Reale Montepulciano d'Abruzzo Abruzzo, Itália   Montepulciano	R\$237	
Vinha Grande - Casa Ferreirinha Douro, Portugal   Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca	R\$197	
Altesino Brunello di Montalcino Toscana, Itália   Sangiovese	R\$864	

**VINHOS DOCES | SWEET WINES**

Sandeman Tawny Porto, Portugal   Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela	R\$214	R\$32 75ml
Chez Jau Rivesaltes Ambré 500ml Roussillon, França   Grenache Blanc, Macabeu	R\$291	

