



VILLA DO VALE

—• BOUTIQUE HOTEL & BISTRÔ •—

VÁRIAS TRADIÇÕES  
EM UM ÚNICO PRATO  
*Various traditions  
in one single dish.*

O Bistrô Villa do Vale, comandado pelo Chef Luiz Zaga, apresenta uma gastronomia contemporânea baseada nas tradicionais cozinhas que conquistaram o mundo, elaborando pratos autorais e releituras de clássicos de forma atual e cativante, sempre buscando o melhor em cada estação com produtos no auge de seu frescor e exuberância. Essa deliciosa mistura de sabores e culturas traz à mesa as mais deliciosas sensações, visando proporcionar uma experiência única à memória de cada cliente.

*The Villa do Vale Bistro, headed by Chef Luiz Zaga, presents a contemporary gastronomy based on traditional cuisines that conquered the world, elaborating authorship dishes and a reinterpretation of classics in a current and captivating way, continuously seeking to use products at the height of their freshness and exuberance in every season. This delicious mix of flavors and cultures brings delightful sensations to the table, striving to provide a unique experience to each customer's memory.*



# VILLA DO VALE

—• BOUTIQUE HOTEL & BISTRÔ •—

## COUVERT

*Couvert*

Cesto de Pães artesanais e manteiga

*Artisan bread basket and butter*

R\$18

## ENTRADA

*Starter*

Salada Mediterrânea: camarões, verdes da horta,  
berinjelas grelhadas, queijo brie e pimentões assados

*Mediterranean salad: shrimps, garden greens, grilled eggplant, brie cheese and roasted peppers*



R\$ 52

Salada de quinoa, queijo camembert, tomates cereja, cebola roxa e ovo poché

*Quinoa salad, camembert cheese, cherry tomatoes, red onions and poached egg*



R\$ 38

## ENTRADA FRIA

*Cold starter*

Tartar de cogumelos frescos, castanhas tostadas e pão de castanhas

*Fresh mushrooms tartar, toasted nuts, and chestnut bread*



R\$ 55

Burrata com pomodoro, grissini, pistache e pesto de manjeriço

*Burrata with tomatoes, grissini, pistachio and basil pesto*



R\$ 60

Porção extra de grissini

*Extra portion of grissini*



R\$15

## ENTRADA QUENTE

*Hot starter*

Brusqueta de polvo em pão brioche com tomates cereja

*Octopus bruschetta on a brioche bread with cherry tomatoes*

R\$45

Creme de abóbora, crocante de bacon, croutons e brotos

*Cream of pumpkin, crispy bacon, croutons and sprouts*

R\$38





VILLA DO VALE

—• BOUTIQUE HOTEL & BISTRÔ •—

## PRATOS PRINCIPAIS

### Main Menu

## CARNES

### Meat

Filé mignon aos 4 formaggi com batatas assadas e ovo poché frito **R\$90**  
*Filet Mignon with 4 formaggi, baked potatoes and fried poached egg*

L'Entrecot do Villa: bife ancho, batatas fritas e molho especial **R\$70**  
*Villa's Entrecote: Ribeye, fries and a special sauce*



Ossobuco com risoto alla milanese **R\$68**  
*Risotto alla milanese with ossobuco*



## PEIXES E FRUTOS DO MAR

### Fish & seafood

Peixe da estação, quinoa, feijões fritos e ervas frescas **R\$95**  
*Fish of the season, quinoa, fried beans and fresh herbs*



Polvo, batatas assadas e molho refrescante **R\$98**  
*Octopus, roasted potatoes and a refreshing sauce*



Vieiras canadenses, espaguete de legumes e bisque de camarão **R\$115**  
*Canadian scallops, vegetable spaghetti and shrimp bisque*



Camarão crocante, musseline de mandiocinha e leite de coco **R\$105**  
*Crispy shrimp, cassava mousseline and coconut milk*





## VILLA DO VALE

—• BOUTIQUE HOTEL & BISTRÔ —

### MASSAS/RISOTOS

*Pasta / Risotto*

Carbonara: talharim, espuma de Kraeuterkaese, pancetta curada e emulsão de gema **R\$85**  
*Carbonara: Noodles, Kraeuterkaese cheese foam, cured pancetta and emulsified egg yolk*

Gnocchi de batata com ragu de rabada **R\$75**  
*Potato gnocchi with oxtail ragout*



Risoto de camarão, amêndoas e legumes **R\$80**  
*Shrimp, almonds and vegetable risotto*



Risoto de presunto de parma **R\$65**  
*Parma ham risotto*



### KIDS

*Kids*

Espaguete com almôndegas ao sugo **R\$32**  
*Spaghetti with tomato sauce and meatballs*

Iscas de filé mignon com fritas **R\$38**  
*Filet Mignon bites with fries*

### SOBREMESAS

*Dessert*

Coluna de chocolate com calda de capuccino e touile de castanha do Pará **R\$37**  
*Chocolate column with cappuccino syrup and brazil nuts tuile*

Profiteroles: carolina de cacau, gelato de leite ninho e calda quente de Nutella **R\$37**  
*Profiteroles: Cocoa profiteroles, milk gelato and hot Nutella sauce*

Sorbets e gelatos artesanais (consulte sabores) **R\$26**  
*Artisan sorbets and gelato (check for flavors)*

Brownielicious: Brownie de pistache com frutas vermelhas, sorvete de creme, calda de chocolate e crumble de cacau **R\$26**  
*Brownielicious: Pistachio Brownie with Red Berries, cream flavored ice cream, chocolate syrup and cocoa crumbles*



Pannacota de tangerina com calda de cachaça e baunilha **R\$28**  
*Tangerine panna cotta with cachaça and vanilla sauce*

