



VILA CAFÉ

Cardápio
Menu



Seja bem-vindo ao Vila Café!

É com imenso prazer que apresentamos o nosso menu, elaborado com maestria pelo Chef Diego Bispo. Este cardápio foi cuidadosamente planejado para oferecer uma harmonia de sabores autênticos, com ingredientes frescos e naturais que celebram o melhor da gastronomia.

Cada prato é uma criação única, fruto da paixão e dedicação do Chef Diego e de nossa equipe, comprometidos em trazer à sua mesa uma experiência culinária memorável. Nossa seleção prioriza ingredientes locais de alta qualidade, sem adição de conservantes ou aromas artificiais, proporcionando refeições genuínas e repletas de sabor.

De clássicos acolhedores a combinações inovadoras, o menu do Vila Café reflete uma culinária com alma, onde cada detalhe é pensado para satisfazer e encantar. Ao explorar nossas opções, você embarca em uma verdadeira jornada gastronômica.

Esperamos que sua experiência no Vila Café seja mais do que uma refeição — que ela seja um convite para descobrir novos sabores, compartilhar bons momentos e se conectar com o prazer da gastronomia. Obrigado por nos escolher, e aproveite ao máximo esta jornada de sabores!

**Para pedir e saber a composição detalhada de cada prato,
consulte nossos garçons discando (11) 2052-0199
Ramal cozinha: 8020 do seu telefone.**

*To order or inquire about the detailed composition of each dish, please consult our
waitstaff by dialing (11) 2052-0199 Kitchen extension: 8020 from your phone.*

Todos os preços em Reais (R\$)

Se beber não dirija

Proibido a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos

PROCON ligue 151

*All prices in Brazilian Reals (R\$) / Don't drink and drive
The sale of alcoholic beverages to minors under 18 is prohibited
For consumer protection, contact PROCON at 151*

Menu 24horas

Entradas

Appetizers

Duo Bruschetta | 51,90

Duas bruschettas feitas com pão fresco e temperadas com queijo brie e tomate confitado.

Two bruschettas made with fresh bread and seasoned with brie cheese and tomato confit.

Mini Coxinha (10 unid.) | R\$ 39,90

Nossa porção de mini coxinhas oferece dez unidades de pura crocância por fora e recheio irresistivelmente cremoso por dentro, tornando-se o aperitivo perfeito para compartilhar.

Our portion of mini drumsticks offers ten units of pure crunch on the outside and irresistibly creamy filling on the inside, making it the perfect appetizer to share.

Tábua Brasileira | R\$ 210,90

350 g de bife ancho temperado e grelhado, 250 g de mandioca assada, 250 g de polenta crocante, 4 pães franceses, servidos com vinagrete temperada e uma saborosa farofa.

350 g of seasoned and grilled ancho steak, 250 g of roasted cassava, 250 g of crispy polenta, 4 French breads, served with seasoned vinaigrette and a tasty farofa.

Polen-Dioca | R\$ 42,90

Mandioca e polenta frita. Acompanha maionese de bacon.

Fried cassava and polenta served with bacon mayonnaise.

Batata Frita com Cheddar e Bacon | R\$ 47,90

Batata sequinha e crocante, coberta com creme de cheddar e bacon em cubos.

Crispy French fries topped with cheddar cream and bacon cubes.

Batata Chips da Casa | R\$ 38,90

Batatas finas e crocantes ao estilo Vila Café.

Thin and crispy house-style chips.

Saladas

Salads

Salada Juliana - | 45,90

Mix de folhas, cenoura ralada, palmito, tomate cereja, batata palha, bacon, parmesão ralado e molho mostarda e mel.
Lettuce mix, grated carrot, heart of palm, cherry tomato, shoestring potatoes, bacon, grated parmesan, finished with honey mustard sauce.

Salada Caesar - | 48,90

Alface americana, frango grelhado em tiras, croutons, parmesão ralado e molho Caesar.
Grilled chicken strips, Iceberg lettuce, croutons, grated parmesan, and Caesar dressing.

Sopas

Soups

Caldo Verde | 32,90

Suculento creme de batata, couve refogada e linguiça calabresa em rodela. Acompanha queijo parmesão e torradas.
*Rich potato cream, sautéed kale, and pepperoni slices.
Served with parmesan cheese and toast.*

Canja de Frango | 35,90

Caldo à base de frango, arroz branco, cenoura, ervilha e frango desfiado. Acompanha queijo parmesão e torradas.
*Chicken broth with white rice, carrots, peas, and shredded chicken.
Served with parmesan cheese and toast.*

Pratos Principais

main course

Strognoff de Filet Mignon | 75,90

Pedaços de filet mignon preparados com molho strogonoff, acompanhados de uma generosa porção de arroz branco e batata palha.

Prepared pieces of filet mignon with strogonoff sauce, served with a generous portion of white rice and shoestring potatoes.

Strognoff de Frango | 65,90

Pedaços de frango preparados com molho strogonoff, acompanhados de uma generosa porção de arroz branco e batata palha.

Prepared chicken pieces with strogonoff sauce, served with a generous portion of white rice and shoestring potatoes.

Parmegiana de Filet Mignon | 92,90

Filet mignon empanado e gratinado com queijo e molho de tomate feito na casa, acompanhado de porção de arroz branco e batata frita.

Breaded filet mignon au gratin with cheese and homemade tomato sauce, served with a portion of white rice and fries.

Picadinho de Carne e Ovo Frito | 76,90

Picadinho de filet mignon ao molho Roti, acompanhado de uma generosa porção de arroz branco, farofa de bacon feita na casa, couve e ovo frito.

Minced filet mignon cooked in Roti sauce, served with a generous portion of white rice, homemade bacon farofa, cabbage, and a fried egg.

Peixe do Dia com Purê de Abóbora | 68,90

Filé de peixe temperado e grelhado, acompanhado de purê de abóbora cabotiá e farofa de limão feita na casa.

Grilled and seasoned fish fillet, served with pumpkin purée and homemade lemon farofa.

Medalhão de Mignon ao Molho Mostarda (180g) | 106,90

Medalhão de filet mignon temperado e grelhado, finalizado com molho de mostarda, acompanhado de uma generosa porção de arroz branco e chips de batata.

Grilled and seasoned filet mignon medallion, finished with mustard sauce, served with a generous portion of white rice and potato chips.

Ancho Grelhado ao Molho Madeira (200g) | 92,90

Generoso bife ancho temperado e grelhado, acompanhado de arroz biro-biro e batata frita.

Generous grilled and seasoned ancho steak, served with biro-biro rice and French fries.

Sobrecoxa Desossada ao Molho de Queijo | 71,90

Filé de sobrecoxa temperado e grelhado com molho de queijo, acompanhado de legumes a vapor e purê de abóbora.

Grilled and seasoned boneless chicken thigh finished with cheese sauce, served with steamed vegetables and pumpkin purée.

Pratos Principais

main course

Fettuccine Quatro Queijos | 69,90

Fettuccine al dente envolto em um molho luxuosamente cremoso de quatro queijos (muçarela, parmesão, gorgonzola e brie), proporcionando uma experiência sensorial simplesmente irresistível.
Al dente fettuccine enveloped in a luxuriously creamy four-cheese sauce (mozzarella, parmesan, gorgonzola, and brie), providing a simply irresistible sensory experience.

Risoto Caprese | 69,90

Nosso risoto caprese é uma sinfonia de tomates suculentos, mozzarella de búfala derretida e manjerição, tudo isso abraçado pelo arroz arbóreo perfeitamente cremoso e finalizado com um bom parmesão.
Our caprese risotto is a symphony of succulent tomatoes, melted buffalo mozzarella, and fragrant basil, all embraced by perfectly creamy Arborio rice and finished with quality parmesan.

Risoto de Filé Mignon com Gorgonzola | 72,90

Delicie-se com o equilíbrio perfeito entre a riqueza do gorgonzola e a suculência do filé mignon, harmonizados em um risoto cremoso que combina sabores intensos e texturas irresistíveis.
Indulge in the perfect balance between the richness of gorgonzola and the juiciness of filet mignon, harmonized in a creamy risotto that combines intense flavors and irresistible textures.

Gnocchi ao Molho Sugo | 54,90

Nossos nhoques leves e macios mergulham em um molho pomodoro artesanal, finalizados com manjerição.
Our light and fluffy gnocchi is tossed in a handcrafted pomodoro sauce, finished with basil.

Bife Ancho com Arroz e Fritas | 62,90

Bife ancho cuidadosamente grelhado à perfeição, acompanhado de arroz leve e soltinho e batatas fritas douradas.
Steak ancho carefully grilled to perfection, accompanied by light fluffy rice and golden fried potatoes.

Filé de Frango com Arroz e Fritas | 48,90

Filé de frango macio e suculento, temperado com especiarias que realçam o sabor, servido com arroz e batatas fritas crocantes.
Tender and juicy chicken fillet, seasoned with spices that enhance the flavor, served with rice and crispy fries.

Tilápia com Arroz e Legumes | 57,90

Seasoned and delicately prepared tilapia fillet, served with aromatic rice and butter-sautéed vegetables.
Tender and juicy chicken fillet, seasoned with spices that enhance the flavor, served with rice and vegetables.

Sobrecoxa com Arroz e Fritas | 56,90

Filé de sobrecoxa suculento e temperado, acompanhado de arroz e batatas fritas crocantes.
Succulent and seasoned boneless chicken thigh, accompanied by rice and crispy fries.

Sanduiches

sandwiches

Queijo Quente | 32,90

Pão de forma e muito queijo muçarela. Acompanha fritas.
Loaf of bread with plenty of mozzarella cheese, served with fries.

Misto Quente | 34,90

Pão de forma, presunto e queijo muçarela. Acompanha fritas.
Loaf of bread with ham and mozzarella cheese, served with fries.

X-Bacon | 48,90

Pão de hambúrguer, 150g de um suculento blend de carne, queijo prato e fatias de bacon. Acompanha fritas.
Burger bun with a 150g juicy beef blend, cheese, and bacon slices, served with fries.

X-Salada | 46,90

Pão de hambúrguer, 150g de um suculento blend de carne, queijo prato, rodela de tomate e folha de alface. Acompanha fritas.
Burger bun with a 150g juicy beef blend, cheese, tomato slice, and lettuce, served with fries.

X-Burguer | 43,90

Pão de hambúrguer, 150g de um suculento blend de carne e queijo prato. Acompanha fritas.
Burger bun with a 150g juicy beef blend and cheese, served with fries.

Sanduiche de Filé Mignon com Queijo | 54,90

160g de filé mignon na baguete semi italiana, queijo muçarela. Acompanha batata chips da casa.
160g of grilled filet mignon on semi-Italian baguette with mozzarella cheese. Served with homemade potato chips.

Sanduiche de Filé Mignon com Gorgonzola | 58,90

160g de filé mignon na baguete semi italiana, queijo gorgonzola e cebola caramelizada. Acompanha batata chips da casa.
160g of seasoned filet mignon on semi-Italian baguette with gorgonzola cheese and caramelized onion. Served with homemade potato chips.

Wraps de Filé Mignon com Dois Queijos | 52,90

160g de filé mignon no pão sírio, queijo muçarela, queijo gorgonzola, alface americana e tomate.
160g of filet mignon in pita bread, with mozzarella cheese, gorgonzola cheese, iceberg lettuce, and tomato. Served with potato chips.

Wraps de Frango Desfiado com Catupiry | 47,90

160g de frango desfiado, alface americana, tomate, cebola roxa, catupiry e molho de mostarda e mel. Acompanha batata chips da casa.
160g of shredded chicken in pita bread, with iceberg lettuce, tomato, purple onion, cream cheese, and mustard sauce with honey. Served with homemade potato chips.

Pizzas

Pizzas

Marguerita | 62,90

Molho de tomate, queijo muçarela, tomate cereja e manjeriço.

Our delicious baked pizza with tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, and basil.

Calabresa com Cebola | 61,90

Molho de tomate, calabresa fatiada e cebola.

Our delicious baked pizza with tomato sauce, pepperoni, and onion.

Portuguesa | 63,90

Molho de tomate, ovo cozido, presunto fatiado, muçarela, azeitona verde, cebola roxa e orégano.

Our Portuguese baked pizza with tomato sauce, grated eggs, sliced ham, mozzarella, green olives, red onions, and oregano.

Muçarela | 59,90

Molho de tomate, muçarela e orégano.

Our baked mozzarella pizza with tomato sauce and oregano.

Muçarela com Bacon | 62,90

Molho de tomate, muçarela, bacon em cubos e orégano.

Our baked mozzarella pizza with tomato sauce, mozzarella, diced bacon, and oregano.

Sobremesas

Desserts

Bannoffe | 34,90

Massa crocante, caramelo de banana, creme de baunilha e chantilly de caramelo.

Crispy crust with banana caramel, vanilla cream, and caramel whipped cream.

Tiramissu | 34,90

Biscuit de amêndoas e café, mousse de mascarpone e café, creme de chocolate com café.

Almond and coffee biscuit with mascarpone mousse and coffee, topped with chocolate cream.

Chocolate com Pistache | 36,90

Sablée de cacau, creme de chocolate, praline de pistache e chantilly de pistache.

Cocoa sablée with chocolate cream, pistachio praline, and pistachio whipped cream.

Petit Gateau de Chocolate | 26,90

Bolo cremoso de chocolate acompanhado com gelato de baunilha.

Creamy chocolate cake served with vanilla gelato.

Salada de Fruta | 14,90

Salada de frutas.

Fruit salad.

Gelato Baunilha | 20,90

Gelato de baunilha.

Vanilla gelato.

Gelato Chocolate Belga | 20,90

Gelato de chocolate belga.

Belgian chocolate gelato.

Gelato Pistache | 20,90

Gelato de pistache.

Pistachio gelato.

Bolo (Fatia) | 10,90

Fatia de bolo.

Cake slice.

Drinks

Drink's

Caipirinha Sake | 37,90

Morango, frutas vermelhas, limão, maracujá, abacaxi e abacaxi com hortelã.

Strawberry, mixed berries, lime, passion fruit, pineapple, and pineapple with mint.

Caipirinha Cachaça | 32,90

Morango, frutas vermelhas, limão, maracujá, abacaxi e abacaxi com hortelã.

Strawberry, mixed berries, lime, passion fruit, pineapple, and pineapple with mint.

Caipirinha Vodka | 38,90

Morango, frutas vermelhas, limão, maracujá, abacaxi e abacaxi com hortelã.

Strawberry, mixed berries, lime, passion fruit, pineapple, and pineapple with mint.

Gin Tônica Tradicional | 36,90

Traditional gin and tonic.

Gin Tônica Zero | 36,90

Zero-calorie gin and tonic.

Gin com Energético Zero | 46,90

Gin with zero-calorie energy drink.

Gin Tropical | 46,90

Tropical gin.

Dose Vodka Nacional | 26,90

National vodka shot.

Dose Chivas 12 anos | 42,90

Chivas 12 years old shot.

Dose Jack Daniels | 36,90

Jack Daniels shot.

Cervejas

Beers

Budweiser 330ml | 12,90

Stella Artois 330ml | 13,90

Corona 330ml | 15,90

Heineken 330ml | 14,90

Amstel 355ml | 12,90

Bebidas

Soft Drinks

Refrigerantes 350ml | 10,90

Sodas 350ml

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Fanta Orange, Sprite, Sprite zero, Tonica, Tonica zero e Citrus.

H2O Limão ou Limoneto | 12,90

H2O Lemon or Limoneto.

Água 350ml Com ou Sem Gás | 7,90

Water 350ml (with or without gas).

Água 1,5l Com ou Sem Gás | 12,90

Water 1.5l (with or without gas).

Red Bull | 18,90

Normal, Sugar Free, Tropical.

Normal, Sugar Free, Tropical.

SUCOS

Juices

Sucos | 14,90

Laranja, limão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, morango ou frutas vermelhas.

Juices: orange, lemon, pineapple, pineapple with mint, passion fruit, strawberry, and mixed berries.

Suco Detox | 16,90

Detox juice.

Suco Especial (2 Sabores) | 17,90

Special juice (2 flavors).

Vinhos

Wines



Espumantes.

Chandon Brut Rose | 145.90

Chandon Reserv Brut | 145.90

Chandon Riche Demi Sec | 145.90

Grécia

Monopati Tinto - Xinomavro e Agiorgitiko | 129,90

Monopati Branco - Roditis e Malagousia | 129,90

Monopati Rosé - Xinomavro e Agiorgitiko | 129,90

Itália

Gran Susumaniello Tinto - Susumaniello | 172,50

Ricamo Tinto - Sangiovese | 82,90

Lambrusco Igati Branco - Lambrusco | 74,90

Pinot Grigio Branco - Pinot Grigio | 75,90

Brasil

Violete Tinto - Cabernet Sauvignon, Merlot | 88,90

Pinto Bandeira Chardonnay - Chardonnay | 144,90

EUA

Sutter Home Rosé - White Zinfandel | 87,90

Todos os preços em Reais (R\$)

Se beber não dirija

Proibido a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos

PROCON ligue 151

*All prices in Brazilian Reais (R\$) / Don't drink and drive
The sale of alcoholic beverages to minors under 18 is prohibited
For consumer protection, contact PROCON at 151*

