



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 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*

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.

Acompanhamentos

Sides

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\$ 179,90

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\$ 45,90

A combinação única de polenta crocante com mandioca frita, perfeita para compartilhar.

A unique combination of crispy polenta and fried cassava, perfect for sharing.

Batata Frita com Cheddar e Bacon | R\$ 48,90

Porção generosa de batatas fritas, cobertas com cheddar cremoso e pedaços de bacon crocante.

A generous portion of fries topped with creamy cheddar and crispy bacon.

Batata Chips da Casa | R\$ 38,90

Batatas finas e crocantes ao estilo Vila Café.

Thin and crispy house-style chips.

Batata Frita (500 g) | R\$ 37,90

Porção generosa da clássica batata frita.

A generous portion of classic French fries.

Costela Barbecue

Barbecue Ribs

Meia (200 g) com Batata | 89,90

Suculenta costela ao molho barbecue, assada lentamente para garantir maciez e sabor, acompanhada de batatas douradas.

*Succulent barbecue ribs, slow-cooked for tenderness and flavor.
served with golden potatoes.*

Inteira Família (500 g) | 159,90

Uma porção generosa de costela barbecue, preparada com molho artesanal, ideal para compartilhar. Acompanha batatas crocantes.

*A generous portion of barbecue ribs with artisan sauce, perfect for sharing.
Served with crispy potatoes.*

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 - | 52,90

Alface americana, frango grelhado em tiras, croutons, parmesão ralado e molho Caesar.

Classic Caesar salad with lettuce, seasoned croutons, grilled chicken strips and traditional Caesar dressing.

Massas

Pasta

Fettuccine ou Espaguete ao Molho | 69,90 (ao sugo, bolonhesa ou quatro queijos)

Fettuccine al dente envolto ou Espaguete em um molho luxuosamente, proporcionando uma experiência sensorial simplesmente irresistível.

*Al dente fettuccine enveloped or Spaghettii in a luxuriously, providing a simply irresistible sensory experience. Served with your choice of sauce.
(four-cheese sauce, tomato, or Bolognese)*

Orecchiette | 56,90

(ao sugo, bolonhesa ou quatro queijos)

Massa orecchiette servida com molho à escolha.

*Orecchiette pasta served with your choice of sauce.
(four-cheese sauce, tomato, or Bolognese)*

Sopas

Soups

Caldo Verde | 35,90

Caldo cremoso com couve e pedaços de calabresa.

Creamy soup with kale and slices of sausage.

Canja | 37,90

Sopa tradicional com legumes, cenoura, brócolis e couve-flor.

Traditional soup with vegetables, carrots, broccoli, and cauliflower.

Risotos

Risottos

Risoto de Filé Mignon com Gorgonzola | 76,90

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.

Risoto de Limão Siciliano com Salmão | 89,90

Risoto cremoso com o toque cítrico do limão siciliano e salmão grelhado.

Creamy risotto with a citrus touch of Sicilian lemon and grilled salmon.

Peixes

Fish

Tilápia | 62,90

Filé de tilápia temperado com purê de abóbora e farofa de limão.

Seasoned tilapia fillet served with pumpkin purée and lemon farofa.

Tilápia com Mousseline de Batata e Legumes | 79,90

Filé de tilápia grelhado e temperado com ervas, servido com mousseline de batata e legumes.

Herb-seasoned grilled tilapia fillet served with potato mousseline and vegetables.

Salmão | 72,90

Filé de salmão grelhado no ponto ideal com purê de abóbora e farofa de limão

Perfectly grilled salmon fillet with pumpkin purée and lemon farofa.

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.

Medalhão de Mignon ao Molho Mostarda (180g) | 108,90

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) | 102,90

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.

Ancho com Legumes e Mousseline de Batata | 92,90

Corte nobre grelhado no ponto com mousseline de batata cremosa. Acompanha cenoura, brócolis e couve-flor.

Premium grilled cut cooked to perfection with creamy potato mousseline. Served with carrots, broccoli, and cauliflower.

Sobrecoxa com Mousseline de Batata e Legumes | 72,90

Sobrecoxa suculenta, temperada e assada, servida com mousseline de batata. Acompanha cenoura, brócolis e couve-flor. (Opção de trocar por filé de frango).

Juicy, seasoned, and roasted chicken thigh served with potato mousseline. Comes with carrots, broccoli, and cauliflower. (Option to substitute with chicken fillet).

Pratos Principais

main course

Sobrecoxa Desossada ao Molho de Queijo | 72,90

Sobrecoxa assada, suculenta e bem temperada.

Acompanha molho de queijo e legumes.

Roasted, juicy, and well-seasoned chicken thigh.

Comes with cheese sauce and vegetables.

Sobrecoxa com Arroz e Fritas | 58,90

Uma combinação deliciosa de sobrecoxa assada.

Acompanha arroz e batatas fritas crocantes.

A delicious combination of roasted chicken thigh, fluffy rice, and crispy fries.

Filé de Frango | 52,90

Filé de frango grelhado, macio e saboroso.

Acompanha arroz e fritas.

Tender, grilled chicken fillet. Served with rice and fries.

Sanduíches

sandwiches

Queijo Quente | 35,90

Pão de forma e muito queijo muçarela. Acompanha fritas.

Loaf of bread with plenty of mozzarella cheese, served with fries.

Misto Quente | 36,90

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.

Wraps

Wraps

Wraps de Filé Mignon com Dois Queijos | 56,90

160g de filé mignon, queijo muçarela, queijo gorgonzola, alface americana e tomate. Acompanha batata chips da casa.

160g of filet mignon in pita bread, with mozzarella cheese, gorgonzola cheese, iceberg lettuce, and tomato. Served with potato chips.

Wraps de Frango Desfiado | 52,90

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. Served with 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.

Brócolis com Muçarela | 75,90

Pizza artesanal coberta com brócolis frescos e muçarela derretida.

Artisan pizza topped with fresh broccoli and melted mozzarella.

Sobremesas

Desserts

Cheesecake de Frutas Vermelhas | 26,90

Base crocante, creme de queijo suave e cobertura de frutas vermelhas.

Crunchy base, smooth cheese filling, and red berry topping.

Tortinha de Limão | 26,90

Massa doce, creme de limão refrescante e merengue levemente tostado.

Sweet crust, refreshing lemon cream, and lightly toasted meringue.

Pudim de Leite | 26,90

Tradicional pudim de leite condensado, leve e aveludado, com calda de caramelo.

Traditional condensed milk flan, light and velvety, with a caramel sauce.

Petit Gateau com Gelato | 28,90

Sobremesa delicada que combina um bolinho quente com recheio cremoso e gelato de baunilha.

A delicate dessert combining a warm cake with a creamy center and vanilla gelato.

Salada de Fruta | 14,90

Salada de frutas.

Fruit salad.

Gelato Baunilha | 22,90

Gelato de baunilha.

Vanilla gelato.

Gelato Chocolate Belga | 22,90

Gelato de chocolate belga.

Belgian chocolate gelato.

Gelato Pistache | 22,90

Gelato de pistache.

Pistachio gelato.

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.

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.

Cervejas

Beers

Budweiser 330ml | 12,90

Stella Artois 330ml | 13,90

Corona 330ml | 15,90

Heineken 330ml | 14,90

Amstel 355ml | 12,90

Doses

Shots

Vodka Nacional | 26,90

National vodka

Chivas 12 anos | 42,90

Chivas 12 years old

Jack Daniels | 39,90

Jack Daniels

Black Label | 39,90

Black Label

Drinks

Drink's

Caipirinha

Cachaça | 32,90

Vodka | 39,90

Sake | 39,90

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

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

Gin Tônica Tradicional | 39,90

Traditional gin and tonic.

Gin Tônica Zero | 39,90

Zero-calorie gin and tonic.

Gin com Energético Zero | 46,90

Gin with zero-calorie energy drink.

Gin Tropical | 46,90

Tropical gin.

Pina Colada | 39,90

Sex on the Beach | 39,90

Negroni | 39,90

Moscow Mule | 49,90

Fitz Gerald | 39,90

Cosmopolitan | 39,90

Old Fashioned | 42,90

Boulebardier | 42,90

Pink Lemonade | 29,90

Margarita | 39,90

Limoncello Spritz | 39,90

Hugo Spritz | 39,90

Coquetel de Fruta | 39,90

Vinhos

Wines



Espumantes

Horizon de Bichot | 490,90

Naturelle Moscatel | 178,90

Gramona La Cuvée | 748,90

Aurora Brut | 178,90

Vinhos

Toro de Piedra | 280,90

Garzón Pinot Rosé de Corte | 366,90

Garzón Tannat de Corte Tinto | 366,90

Los Vascos Rosé | 414,90

Los Vascos Sauvignon Blanc | 414,90

Catena Malbec | 580,90

Trumpeter (Rutini Wines) Merlot 2022 | 364,90

Esteva Douro 2022 | 456,90

Pieno Sud Rosso Terre Siciliane | 280,90

Pieno Sud Bianco Terre Siciliane | 280,90

Toro de Piedra Sauvignon Blanc | 280,90

Mayos Pinot Noir | 260,90

Covela Alvarinho Branco Seco | 450,90

Cartuxa EA Tinto | 240,90

Ramón Bilbao Tinto | 380,90

Alamos Malbec 2023 | 280,90

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*



**Esperamos que você
desfrute de uma
experiência inesquecível.**

**Estamos
disponíveis:**



@vilacafe220
(11) 2052-0199,
ramal 8020