



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

### Orecchiette | 69,90

#### (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 | 8,90

*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*



VILA CAFÉ

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

**Estamos  
disponíveis:**



@vilacafe220  
(11) 2052-0199,  
ramal 8020