



Levemente picante /Slightly hot



Picante /Hot

ENTRADAS APPETIZERS (DIM SUM) / ENTRANTES**SUSHI / SUSHI / SUSHII****NIGUIRI SKIN** (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/100kcal R\$ 15,00
Pele de salmão grelhada*Grilled salmon skin Piel de salmón asada***NIGUIRI EBITEN** (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/115kcal R\$ 20,00
Camarão /Shrimp /Camarón**SHAKE** (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 140g/205 kcal R\$ 19,00
Salmão com flor de sal e trufa*Salmon with fleur de sel and truffle Salmón con flor de sal y trufas***NIGUIRI MAGURO** (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/105kcal R\$ 19,00
Atum e flor de sal*Tuna and fleur de sel / Atún y flor de sal***NIGUIRI SUZUKI** (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/110kcal R\$ 17,00
Robalo / Sea bass/ Róbalo**NIGUIRI TAKO** (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/102kcal R\$ 24,00
Polvo, flor de sal e azeite*Octopus, fleur de sel and olive oil Pulpo, flor de sal y aceite de oliva***URUMAKI SKIN ROLL** (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) 150g/410kcal R\$ 34,00
Pele de salmão grelhada com cream cheese ao molho tarê*Grilled salmon skin with cream cheese and tare sauce**Piel de salmón asada con queso crema y salsa taré***URAMAKI EBITEN** (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) 250g/615kcal R\$ 57,00
Camarão empanado, cream cheese e molho tarê*Breaded shrimp, cream cheese and tare sauce**Camarón empanado, queso crema y salsa taré***SALMÃO** (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) 200g/510kcal R\$ 46,00
Salmão com cream cheese e massa crocante de tempurá*Salmon with cream cheese and crispy tempura pastry**Salmón con queso crema y masa crocante de tempura***GUNGA SHAKE** (100g/408kcal) R\$ 39,00
Queijo brie com salmão maçaricado, geléia de pimenta ao molho tarê*Brie cheese and salmon torched with pepper jam and tare sauce**Queso brie y salmón soplado con jalea de pimienta y salsa taré***HOT ROLL** (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) R\$ 51,00
Empanado de massa de tempurá com recheio de salmão*e queijo ao molho tarê (260g/539kcal)**Breaded cheese and salmon in tempura pastry with tare sauce**Salmón y cheese rebozado con masa tempura y salsa taré (soja)***HOT ROLL DE CAMARÃO** (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) R\$ 57,00
Empanado de massa de tempurá com recheio de camarão*e cream cheese ao molho tarê (200g/515kcal)**Breaded cream cheese and shrimp in tempura pastry with tare sauce**Camarón y cream cheese rebozado con masa tempura y salsa taré***SASHIMI DE SALMÃO MAÇARICADO** (180g/150 kcal) R\$ 91,00
Salmão torched sashimi / Sashimi de salmón soplado**SUZUKURI** (10 peças / 10 pieces / 10 unidades) R\$ 54,00
Finas fatias de robalo com shimeji, azeite trufado*e molho PONZU (120g/310kcal)**Fine slices of sea bass, shimeji, truffle oil and ponzu sauce Finas lonchas de**róbalo, shimeji, aceite trufado y salsa ponzu***Finas fatias de polvo com cebolinha, molho ponzu, R\$ 54,00**
azeite e sal negro (120g/300kcal)*Fine slices of octopus with green onions and ponzu sauce, olive oil and black salt**Finas lonchas de pulpo con cebolleta, salsa ponzu, aceite y sal negra***Finas fatias de salmão com cebolinha, molho ponzu, R\$ 54,00**
flor de sal e azeite extra virgem (120g/285kcal)*Fine slices of salmon with green onions, ponzu sauce, fleur de sel and virgin olive oil**Finas lonchas de salmón con cebolleta, salsa ponzu, flor de sal y aceite extra virgen***SOPAS** SOUPS / SOPAS**MISSOSHIRO** (230g/175kcal) R\$ 27,00
Sopa de soja Fish stock mixed with miso / Sopa de soja**SOPA DE COGUMELOS E TOFU** (240g/73kcal) R\$ 45,00
Sopa de shiitake, shimeji, tofu e frango*Shiitake, tofu and chicken soup / Sopa de shiitake, shimeji, tofu y pollo***ROBATAS (Espeto - 4 peças)***(Skewers - 4 pieces) / (Espeto - 4 unidades)***Brócolis frescos grelhados ao molho misso** (120g/120kcal) R\$ 26,00
Grilled brocccoli with miso sauce*Brócolis frescos asados con salsa miso***Dados de filé mignon com bacon** (150g/415kcal) R\$ 46,00
Tenderloin cubes with bacon*Dados de solomillo con tocino***Camarão grelhado com molho teriyaki** (150g/480kcal) R\$ 86,00
Grilled shrimps with teriyaki sauce*Camarón asado con salsa teriyaki*

Alerta! Os itens com símbolo podem causar alergia ou intolerância alimentar em pessoas sensíveis.

Warning! Items with this symbol may cause allergies or food intolerance in sensitive people.

¡Atención! Los ítems marcados pueden causar alergia o intolerancia alimenticia en personas sensibles.




ENTRADAS APPETIZERS (DIM SUM) / ENTRANTES

-  **ROLINHO PRIMAVERA®** (145g/270kcal) R\$ 31,00
Mini rolinho primavera de legumes e frango
Vegetables and chicken spring rolls / Minirollito de verduras y pollo
-  **PASTEL AO VAPOR** (70g/213kcal)  R\$ 34,00
Trouxinha ao vapor com recheio de frango e vegetais
Steamed chinese dumplings stuffed with chicken and vegetables
Bolsitas de masa al vapor rellenos de pollo y verduras
-  **PASTEL CHINÊS - GUIOZA** (155g/304kcal) R\$ 34,00
Pastel chinês grelhado com recheio de frango
Grilled chinese dumplings stuffed with chicken and vegetables
Empanadilla china a la plancha rellena de pollo
-  **ROLINHO DE CAMARÃO** (135g/268kcal)  R\$ 47,00
Rolinho de camarão com molho agridoce picante
Deep-fried prawn spring rolls with sweet and sour hot sauce
Rollito de camarón con salsa agridulce picante
-  **URUMAKI DE CAMARÃO** (333g/820kcal) R\$ 47,00
Camarão e cream cheese / *Shrimp with cream cheese / Camarón con queso crema*
-  **TATAKI** (200g/475kcal) R\$ 54,00
Salmão em cubos com molho ponzu e cebolinha
Diced salmon with ponzu sauce and green onions
Salmón en cubos con salsa ponzu y cebolleta
-  **CHUMAKI** (144g/535kcal) R\$ 69,00
Salmão maçaricado com recheio de camarão e cream cheese
Torched salmon stuffed with shrimp and queso crema
Salmón y camarón soplado relleno de camarón y queso crema
-  **SHEMEGUH** (150g/410kcal) R\$ 48,00
Salmão, shimeji e cream cheese
Salmon, shimeji and cream cheese / Salmón, setas japonesas y queso crema
-  **CAMARÃO DE COCO®** (120g/484kcal) R\$ 105,00
Camarão empanado com farinha de panko e coco ralado, servido com molho agridoce de pimenta
Stuffed shrimps coated with grated coconut, served with sweet and sour hot sauce
Camarón relleno con coco rallado, servido con salsa agridulce picante
-  **COGUMELOS JAPONESES GRELHADOS AO MOLHO SHOYU**
Grilled shimeji and shitake Japanese mushrooms in soy sauce
Setas japonesas a la plancha con salsa de soja
- SHIMEJI BATAYAKI** (110g/244kcal) R\$ 69,00
SHIITAKE BATAYAKI (135g/281kcal) R\$ 69,00
-  **COGUMELOS FLAMBADOS NO SAKÊ**
Shimeji and shitake Japanese mushrooms with sake
Setas japonesas flambeadas en sake
- SHIMEJI OU SHIITAKE** (110g/268 kcal) R\$ 74,00

SALADAS SALADS / ENSALADAS

-  **KIMICHI** (200g/191kcal)  R\$ 32,00
Salada coreana de verduras
Korean vegetable salad / Ensalada coreana de verduras
-  **SALADA DA CHINA** (235g/186kcal) R\$ 38,00
Seleção de folhas nobres, cubos de peixe, manga e macarão de arroz frito ao molho agridoce
Mixed greens, fish cubes, mango, fried rice noodles and sweet and sour hot sauce
Hojas tiernas variadas, cubos de pescado, mango, fideos de arroz y salsa agridulce
-  **SALADA MOYASHI** (210g/152kcal) R\$ 34,00
Kani kama, rúcula, alface americana e crisp de batata doce ao molho taré
Kani Kama, rocket, lettuce, sweet potato chips and tare sauce
Kani Kama, rúcula, lechuga americana, crisp de papa y salsa tare
-  **SALADA DE PAPAIA** (300g/143kcal)  R\$ 52,00
Salada de papaia verde, manga e camarão
Thai salad with papaya, mango, and shrimp
Ensalada de papaya verde, mango y camarón
-  **SUNOMONO** (195g/57kcal) R\$ 55,00
Pepino, camarão, kani kama e alga ao vinagrete
Cucumber, shrimps, kani kama and seaweed vinaigrette
Pepino, camarón, kanikama y algas a la vinagreta

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSE / PLATOS PRINCIPALES

-  **YAKISSOBA INFANTIL (SEM LEGUMES)** (220g/410kcal) R\$ 52,00
Macarrão chinês com carne, frango e camarão
Chinese noodles, meat, chicken and shrimp
Fideos chino, carne, pollo y camarón
-  **TEMPURA SOBA** (250g/587kcal) R\$ 52,00
Sopa com massa soba, tempura de camarão e legumes da estação
Soba noodle soup with tempura shrimps and vegetables
Sopa fideos soba, tempura de camarón y verduras de estación
-  **FRANGO THAI** (535g/608kcal) R\$ 52,00
Peito de frango marinado e grelhado com molho de coco, servido com salada de pepino
Marinated grilled chicken breast with coconut sauce served with mixed salad
Pechuga de pollo marinada a la plancha con salsa de coco
servido con ensalada de pepino

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSE / PLATOS PRINCIPALES

-  **YAKISSOBA** [®] (550g/795kcal) R\$ 74,00
Macarrão chinês com legumes, frango e camarão
Chinese noodles with vegetables, chicken and shrimps
Fideos chinos con verduras, pollo y camarón
-  **PAD THAI** (550g/785kcal) R\$ 81,00
Macarrão de arroz com legumes, tofu, camarão e amendoim ao molho de tamarindo
Rice noodles with vegetables, tofu, shrimps, peanuts and tamarind sauce
Fideos de arroz con verduras, tofu, camarón y maníes con salsa de tamarindo
-  **FILÉ KATSU À MILANESA** [®] (555g/654kcal) R\$ 74,00
Filé mignon à milanesa, acompanhado de arroz basmati
Breaded beef tenderloin served with basmati rice
Solomillo a la milanesa con arroz basmati
-  **FILÉ DE SALMÃO** (250g/527kcal) R\$ 88,00
Filé de salmão chapeado, acompanhado de purê de batata perfumado de wasabi, arroz basmati e tempero furikake
Grilled fillet of salmon served with puréed potatoes lightly flavored with wasabi, basmati rice and furikake seasoning
Filete de salmón a la plancha con puré de papa perfumado con wasabi y arroz basmati sazonado al furikake
-  **EMPANADAS JAPONESAS** (365g/362kcal)
Camarão e legumes / Shrimps and vegetables / Camarón y verduras R\$ 97,00
Camarão / Shrimps / Camarón R\$ 99,00
Legumes / Vegetables / Verduras R\$ 63,00
-  **PICANHA CHILI** (500g/839kcal)  R\$ 76,00
Picanha em tranche, servida com kimichi e massa de arroz
Sliced rump steak served with kimichi and rice noodles
Tapa de cuadril servida con kimichi y fideos de arroz
-  **PICANHA GINGER** (370g/1.132kcal) R\$ 77,00
Tiras de picanha servidas ao molho levemente adocicado de gengibre
Slices of grilled rump steak served in sweet ginger sauce
Tapa de cuadril con salsa ligeramente dulce de jengibre
-  **FILÉ MIGNON AGRIDOCE** [®] (385g/1.007kcal) R\$ 81,00
Filé mignon ao molho agridoce, servido com macarrão frito e legumes
Sweet and sour fillet mignon served with fried noodles and vegetables
Solomillo en salsa agridulce con fideos fritos y verduras
-  **UMAZUSHI DE ATUM** (370g/414kcal) R\$ 86,00
Atum grelhado, confit de berinjela com molho de wasabi e purê de abóbora aromatizado
Lightly grilled tuna and eggplant confit with wasabi sauce and aromatic pumpkin purée
Atún a la plancha, confit de berenjena con salsa de wasabi y puré de calabaza aromatizada
-  **FILÉ COREANO** (390g/589kcal)  R\$ 77,00
Filé mignon grelhado ao molho coreano, acompanhado de legumes salteados com gengibre
Grilled fillet mignon over spicy oyster sauce served with ginger shoyo vegetables
Solomillo a la plancha en salsa coreana, con verduras salteadas con jengibre
-  **FILÉ AO SHOYU** (460g/923kcal) R\$ 77,00
Filé mignon salteado com brócolis ao molho shoyu, acompanhado de arroz basmati
Grilled fillet mignon in shoyo sauce served with basmati rice
Solomillo salteado con brócolis en salsa de soja con arroz basmati
-  **RISOTO THAI** (550g/890kcal) R\$ 98,00
Risoto de arroz basmati, camarões, legumes e frutas tropicais
Basmati rice risotto with shrimps, vegetables and tropical fruits
Risotto de arroz basmati, camarones, verduras y frutas tropicales
-  **CAMARÃO AO CURRY** (550g/894kcal)  R\$ 104,00
Camarão com frutas tropicais e curry, servido com arroz basmati
Shrimps and tropical fruits in curry sauce served with basmati rice
Camarón con frutas tropicales y curry con arroz basmati
-  **TEPPAN-YAKI MISTO** (685g/1.028kcal) R\$ 98,00
Filé mignon, camarão e peixe grelhados servidos na chapa, servidos com arroz basmati e legumes salteados
Grilled fillet mignon, shrimps and fish served on a hot plate, served with basmati rice and sautéed vegetables
Solomillo, camarón y pescados asados servidos en la plancha, servidos con arroz basmati y verduras salteadas
-  **TEPPAN DE FRUTOS DO MAR** (300g/517kcal) R\$ 98,00
Peixe, camarão, polvo e mexilhão, servidos com arroz basmati e legumes salteados
Fish, shrimp, octopus and mussels, served with basmati rice and sautéed vegetables
Pescado, camarón, pulpo y mejillón, servidos con arroz basmati y verduras salteadas
-  **TEPPAN DE PEIXE** (350g/580kcal) R\$ 86,00
Peixe na chapa, servido com arroz basmati e legumes salteados
Grilled fish, served with basmati rice and sautéed vegetables
Pescado a la plancha, servido con arroz basmati y verduras salteadas
-  **TEPPAN DE CAMARÃO** (350g/505kcal) R\$ 98,00
Camarões na chapa, servidos com arroz basmati e legumes salteados
Grilled shrimps, served with basmati rice and sautéed vegetables
Camarones a la plancha, servido con arroz basmati y verduras salteadas
-  **TEPPAN DE LAGOSTA** (350g/615kcal) R\$ 143,00
Lagosta grelhada, servida com shiitake, arroz basmati e legumes salteados
Grilled lobster, served with shiitake mushrooms, basmati rice and sautéed vegetables
Langosta asada, servida con guarnición de shiitake, arroz basmati y verduras salteadas



Levemente picante /Slightly hot



Picante /Hot

SUSHIS & SASHIMIS**COMBINADO MISTO**

Sashimis, niguiris, hossomakis e urumakis
Sashimis, niguiris, hossomakis and urumakis
Sashimis, niguiris, hossomakis y urumakis

16 peças/pieces/unidades (452g/480kcal)

R\$ 74,00

23 peças/pieces/unidades (650g/594kcal)

R\$ 103,00

30 peças/pieces/unidades (800g/735kcal)

R\$ 143,00

42 peças/pieces/unidades (1.200g/1.032kcal)

R\$ 183,00

**COMBINADO SASHIMI**

Salmão, atum, peixe branco, kani kama e polvo
Salmon, tuna, white fish, kanikama and octopus

Salmón, atún, pescado blanco, kani kama y pulpo

16 peças/pieces/unidades (285g/288kcal)

R\$ 87,00

23 peças/pieces/unidades (410g/397kcal)

R\$ 134,00

30 peças/pieces/unidades (425g/414kcal)

R\$ 172,00

42 peças/pieces/unidades (700g/686kcal)

R\$ 258,00

**SUSHIS E SASHIMIS DE SALMÃO**

All salmon - Sushis and sashimis Todo salmón - Sushi y sashimi

16 peças/pieces/unidades (500g/614kcal)

R\$ 86,00

23 peças/pieces/unidades (600g/814kcal)

R\$ 120,00

30 peças/pieces/unidades (650g/819kcal)

R\$ 167,00

42 peças/pieces/unidades (1.000g/1.225kcal)

R\$ 229,00

**SASHIMI OKONOMO (Escolha um tipo de peixe)**

10 peças/pieces/unidades

R\$ 81,00

20 peças/pieces/unidades

R\$ 143,00

MAKIS ESPECIAIS SPECIAL MAKIS / MAKIS ESPECIALES

Porção: 6 peças / Portion: 6 pieces / Porción: 6 unidades

**TEKKA MAKI (145g/213kcal)**

Atum / Tuna / Atún

R\$ 46,00

**JO (210g/337kcal)**

Salmão picado com cebolinha e cream cheese
Chopped salmon with green onions and cream cheese

Salmón picado con cebolletas y queso crema

R\$ 41,00

**SALMÃO SKIN (110g/158kcal)**

Pele de salmão / Salmon skin / Piel de salmón

R\$ 41,00

**SHAKE MAKI (145g/212kcal)**

Salmão / Salmon / Salmón

R\$ 43,00

**SPICE (145g/215kcal)**

Atum picante / Spicy tuna / Atún picante



R\$ 48,00

**PHILADELPHIA (175g/300kcal)**

Salmão e cream cheese

Salmon and cream cheese / Salmón y queso crema

R\$ 46,00

**CALIFÓRNIA (160g/182kcal)**

Manga, pepino e kani kama

Mango, cucumber and kanikama / Mango, pepino y kanikama

R\$ 48,00

SOBREMESAS DESSERTS / POSTRES**SORVETE DE MENTA****COM CALDA DE CHOCOLATE (200g/615kcal)**

Mint ice cream with chocolate sauce

Helado de menta con almibar de chocolate

R\$ 26,00

FRUTAS FLAMBADAS NO SÂQUE**COM SORVETE DE MENTA (180g/420kcal)**

Fruit salad, vanilla ice cream

Frutas flambeadas en sake con helado de menta

R\$ 27,00

**SALADA DE FRUTAS JAPONESA (240g/190kcal)**

Salada de frutas com sorvete de creme, gelatina de algas e lichia.

Fruit salad, vanilla ice cream, seaweed jello and lychees

Ensalada de frutas con helado de crema, gelatina de algas y lichí

R\$ 27,00

SORVETE DE BAUNILHA**COM CALDA DE MORANGO (210g/495kcal)**

Vanilla ice cream with strawberry sauce

Helado de vainilla con salsa de frutillas

R\$ 29,00

**SORVETE EMPANADO® (200g/581kcal)**

Sorvete de creme empanado em massa de tempurá com calda de chocolate amargo

Deep-fried vanilla ice cream with chocolate sauce

Helado de crema rebozado en masa de tempura con salsa de chocolate amargo

R\$ 34,00

**LICHIA EM CALDA COM****SORVETE DE CAPIM SANTO (200g/481kcal)**

Lychees served with lemon grass ice cream

Lichis con helado de hierba de limón

R\$ 37,00

**BANANA CROCANTE® (180g/324Kcal)**

Bananas empanadas com recheio de doce de leite, servidas com sorvete de coco

Crispy fried bananas filled with sweet milkpaste served with coconut ice cream

Bananas rebozadas, rellenas con dulce de leche y helado de coco

R\$ 37,00

**HARUMAKI DOCE (135g/480kcal)**

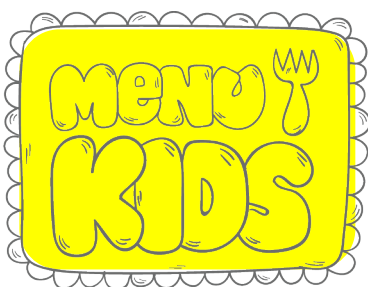
Rolinho com recheio de goiabada e queijo, servido com sorvete de creme e calda de morango

Pastry roll stuffed with guava paste and cheese,

served with vanilla ice cream and strawberry sauce

Rollo relleno con jalea de guayaba y queso servido con helado de crema y salsa de frutillas

R\$ 40,00



MENU KIDS * KIDS MENU * MENU NIÑOS

- | | |
|--|---------------|
| Filezinho de peixe da branca de neve
grelhado com legumes e arroz branco
<i>White Snow grilled fish fillets, vegetables, and rice</i>
<i>Filecito de pescado de Blancanieves
asado con verduras y arroz blanco</i> | R\$ 32 |
| Espagete à bolonhesa à Pinóquio
<i>Spaghetti Bolognese Pinocchio</i>
<i>Espaguetis a la boloñesa de Pinocho</i> | R\$ 27 |
| Escalope de mignon dos Irmãos Metralhas
grelhado com arroz branco e batata frita
<i>Beagle Boys grilled escalope of beef tenderloin,
rice, and French fries</i>
<i>Escalope de mignon de los Los chicos malos asado
con arroz blanco y papas fritas</i> | R\$ 32 |
| Peito de frango do Snoopy à milanesa
ou grelhado com purê de batata e arroz colorido
<i>Snoopy breaded or grilled chicken breast,
mashed potatoes, and colored rice</i>
<i>Pechuga de pollo de Snoopy milanesa o asado
con puré de papas y arroz colorido</i> | R\$ 26 |
| Sorvete de creme
com calda de chocolate (1 bola)
<i>Vanilla ice cream and chocolate sauce (1 scoop)</i>
<i>Helado de crema con salsa de chocolate (1 bola)</i> | R\$ 14 |
| Pudim de leite
<i>Milk pudding</i>
<i>Pudín de leche</i> | R\$ 16 |
| Brigadeiro na colher
<i>Chocolate candy (brigadeiro)</i>
<i>Dulce de chocolate (brigadeiro)</i> | R\$ 16 |

BEBIDAS BEVERAGES / BEBIDAS

Água Mineral (Com ou Sem Gás)	R\$ 8,00
<i>Still or Sparkling Mineral Water / Agua Mineral con o Sin Gas</i>	
Água Perrier	R\$ 18,00
<i>Perrier Water / Agua Perrier</i>	
Água de Coco	R\$ 9,00
<i>Coconut Water / Agua de Coco</i>	
Copo	R\$ 9,00
<i>Glass / Vaso (300ml)</i>	
Jarra	R\$ 19,00
<i>Jug / Jarra (500ml)</i>	
Água Tônica	R\$ 10,00
<i>Tonic Water / Agua Tónica</i>	
Café Expresso	R\$ 9,00
<i>Espresso Coffee / Café Expreso</i>	
Chás diversos	R\$ 9,00
<i>Assortment of teas / Tés variados</i>	
Sucos Tropicais	R\$ 10,00
<i>Tropical Fruit Juice / Jugos Tropicales</i>	
Copo	R\$ 10,00
<i>Glass / Vaso (300ml)</i>	
Jarra	R\$ 21,00
<i>Jug / Jarra (500ml)</i>	
Refrigerante (Comum e zero)	R\$ 10,00
<i>Soft Drinks (Regular and Zero) / Gaseosas (Común y Cero)</i>	
Cervejas (Long Neck)	R\$ 16,00
<i>Beer / Cervezas</i>	
Budweiser e Sem Álcool	
Cervejas Especiais (Long Neck)	R\$ 19,00
<i>Special Beer / Cervezas Especiales</i>	
Stella, Heineken e Bohemia	R\$ 19,00
Corona e Serpa	R\$ 20,00
Energético	R\$ 28,00
<i>Energetic Drink / Bebida Energética</i>	
Limonada Suíça	R\$ 17,00
<i>Swiss lemonade (glass)</i>	
<i>Limonada suíza (vaso)</i>	

COQUETÉIS COCKTAILS / COCTELES

Caipirinha	R\$ 24,00
<i>Cachaça, Limão e Açúcar</i>	
<i>Cachaça, Lemon and Sugar / Cachaza, Limón y Azúcar</i>	
Caipiríssima	R\$ 28,00
<i>Rum, Limão e Açúcar</i>	
<i>Rum, Lemon and Sugar / Ron, Limón y Azúcar</i>	
Caipiroska Importada	R\$ 32,00
<i>Vodka Importada, Limão e Açúcar</i>	
<i>Imported Vodka, Lemon and Sugar</i>	
<i>Vodka Importado, Limón y Azúcar</i>	
Daiquiri	R\$ 28,00
<i>Whisky Nacional, Suco de Limão e Açúcar</i>	
<i>National Whisky, Lemon Juice and Sugar</i>	
<i>Whisky Nacional, Jugo de Limón y Azúcar</i>	
Alexander	R\$ 21,00
<i>Conhaque Nacional, Creme de Cacau e Creme de Leite</i>	
<i>National Brandy, Cocoa Cream and Milk Cream</i>	
<i>Coñac Nacional, Crema de Cacao y Crema de Leche</i>	
Dry Martini	R\$ 24,00
<i>Gim e Martini Dry</i>	
<i>Gin and Martini Dry / Ginebra y Martini Seco</i>	

Bloody Mary Vodka Nacional, Suco de Tomate e Limão <i>National Vodka, Tomato Juice and Lemon.</i> <i>Vodka Nacional, Jugo de Tomate y Limón.</i>	R\$ 26,00
Screwdriver Vodka e Suco de Laranja <i>Vodka and Orange Juice</i> <i>Vodka y Jugo de Naranja</i>	R\$ 22,00
Gim-Tônica Gim Nacional e Água Tônica <i>National Gin and Tonic Water / Ginebra Nacional y Agua Tónica</i>	R\$ 22,00
Piña Colada Rum Branco, Suco de Abacaxi e Leite de Coco <i>White Rum, Pineapple Juice and Coconut Milk</i> <i>Ron Blanco, Jugo de Ananá y Leche de Coco</i>	R\$ 29,00
Planter's Punch Rum Branco, Suco de Laranja e Suco de Abacaxi <i>White Rum, Orange Juice and Pineapple Juice</i> <i>Ron Blanco, Jugo de Naranja y Jugo de Ananá</i>	R\$ 22,00
Tom Collins Gim Nacional, Suco de Limão, Club Soda e Açúcar <i>National Gin, Lemon Juice, Club Soda and Sugar</i> <i>Ginebra Nacional, Jugo de Limón, Club Soda y Azúcar</i>	R\$ 22,00
Margarita Tequila, Cointreau e Suco de Limão <i>Tequila, Cointreau and Lemon Juice</i> <i>Tequila, Cointreau y Jugo de Limón</i>	R\$ 30,00

SAQUÊS SAKES / SAKE

Saquê Nacional <i>National Sake / Sake Nacional</i>	R\$ 22,00
Saquê Importado <i>Imported Sake / Sake Importado</i>	R\$ 33,00
Saqueroska de Frutas <i>Fruit Sakeroska / Sakeroska de frutas</i>	R\$ 28,00

WHISKIES WHISKIES

Blended Scotch Whisky Teacher's	R\$ 21,00
8 Anos / 8 Years / 8 Años Black & White J&B Johnnie Walker Red Label	R\$ 22,00 R\$ 25,00 R\$ 25,00
12 Anos / 12 Years / 12 Años Johnnie Walker Double Black Black Label Logan Old Parr	R\$ 54,00 R\$ 39,00 R\$ 33,00 R\$ 33,00
15 Anos / 15 Years / 15 Años Dimple Johnnie Walker Swing	R\$ 50,00 R\$ 53,00
21 Anos / 21 Years / 21 Años Royal Salut	R\$ 140,00

VINHO DO PORTO PORT WINE / VINO O PORTO

Ramos Pinto Special Reserve "Ruby"	R\$ 25,00
---	------------------

CONHAQUES COGNACS / COÑAC

Fundador (Brandy)	R\$ 29,00
Remy Martin V.S.O.P.	R\$ 44,00
Courvoisier X.O.	R\$ 242,00

LICORES LIQUEURS / LICORES

Kahlúa	R\$ 25,00
Cointreau	R\$ 26,00
Amarula	R\$ 25,00
Baileys	R\$ 30,00
Frangelico	R\$ 26,00
Drambuie	R\$ 30,00

CACHAÇAS "CACHAÇAS" / CACHAZA

Ypióca (Ouro/Prata)	R\$ 9,00
Gole de Ouro	R\$ 11,00
Ypióca Empalhada	R\$ 11,00
Ypióca Limão	R\$ 10,00
Ypióca Acayú	R\$ 10,00
Ypióca 160 anos	R\$ 29,00

CARTA DE VINHOS

ESPUMANTES E CHAMPANHES

Sparkling Wine and Champagnes / Espumosos y Champagnes

"Nas vitórias é merecido, mas nas derrotas é necessário"

"In victory one deserves it, in defeat one needs it"

"En las victorias es merecido, pero en las derrotas es necesario"

(Napoleão Bonaparte)

BRASIL

Serra Gaúcha	750 ml
Luiz Argenta Série A	
Hotel Gran Marquise Brut Pontuação 88/100	R\$ 152,00
Chandon Reserve Brut Pontuação 89/100	R\$ 238,00
Chandon Brut Rosé Pontuação 88/100	R\$ 287,00
Luiz Argenta Jovem Brut	R\$ 173,00
Luiz Argenta Jovem Brut Rosé	R\$ 173,00

FRANÇA

Champagnes / Champagnes / Champán	750 ml
Taittinger Réserve Brut Pontuação 90/100	R\$ 641,00
Moët Chandon Impérial Brut Pontuação 87/100	R\$ 625,00
Veuve Clicquot Brut Pontuação 90/100	R\$ 625,00

VINHO ROSÉ

Rose Wine / Vino Rosado

"O conhecimento e a educação sensorial apurados podem obter dos vinhos prazeres infinitos"

"Accurate knowledge and sensory education can obtain infinite pleasures from wines"

"El conocimiento y la educación sensorial constatados pueden

obtener de los vinos placeres infinitos" (Death in the afternoon)

BRASIL

Flores da Cunha	500 ml	750 ml
Luiz Argenta LA Jovem Rosé Pontuação 87/100	R\$ 189,00	-
Serra Gaúcha		
Cipó Tannat Rosé		R\$ 182,00

FRANÇA

Bourgogne		
Provenance Rosé		R\$ 445,00
Languedoc - Roussillon		
Claude Val Rosé		R\$ 165,00

VINHOS BRANCOS

White Wine / Vinos Blancos

"Os homens se assemelham aos vinhos: A idade estraga os maus e melhora os bons"

"Men resemble wines. Age spoils the bad and improves the good"

"Los hombres se asemejan a los vinos. La edad estraga a los malos y mejora los buenos"

(Marie Ebener Von Eschenbach)

BRASIL

Serra Gaúcha

375 ml 750 ml

Circus Sauvignon Blanc	R\$ 135,00
Cipó Chardonnay	R\$ 182,00

Flores da Cunha

Luiz Argenta LA Jovem Sauvignon Blanc Pontuação 89/100	R\$ 252,00
Luiz Argenta LA Jovem Gewurztraminer	R\$ 195,00
Luiz Argenta Serie A Chardonnay	R\$ 116,00
Hotel Gran Marquise Pontuação 86/100	

ARGENTINA

Mendoza

Trapiche Fond de Cave Sauvignon Blanc	R\$ 180,00
Trapiche Astica Sauvignon Blanc/ Semillon	R\$ 121,00

Agrelo

Doña Paula State Sauvignon Blanc	R\$ 252,00
----------------------------------	------------

CHILE

Maule

Terranoble Sushi Sauvignon Blanc	R\$ 125,00
----------------------------------	------------

Vale de Casablanca

Ventisquero Reserva Sauvignon Blanc Pontuação 92/100	R\$ 231,00
--	------------

FRANÇA

Bordeaux

Château Bel Air Pontuação 89/100	R\$ 263,00
Château Du Pin Blanc	R\$ 310,00

Borgonha

William Fevre Petit Chablis AOC	R\$ 445,00
---------------------------------	------------

ITÁLIA

Sardegna

750 ml

Sella e Mosca Vermentino	R\$ 242,00
--------------------------	------------

PORTUGAL

Dão

Quinta do Correio Branco	R\$ 137,00
--------------------------	------------

Lisboa

Quinta de Bons Ventos Pontuação 86/100	R\$ 226,00
--	------------

VINHOS TINTOS

Red Wine / Vinos Tintos

"No banquete da vida a amizade é o pão, e o amor é o vinho."

"At the banquet of life, friendship is bread, and love is wine."

"En el banquete de la vida la amistad es el pan, y el amor es el vino"
(Paolo Mantegazza)

BRASIL

Flores da Cunha	375 ml	750 ml
Luiz Argentea Serie A		
Hotel Gran Marquise Merlot Pontuação 85/100		R\$ 116,00
Luiz Argentea Cabernet Sauvignon		R\$ 200,00

Serra Gaúcha

Cipó Cabernet Sauvignon		R\$ 182,00
-------------------------	--	------------

Vale dos Vinhedos

Casa Valduga Raízes Cabernet Franc		R\$ 155,00
Casa Valduga Origem Merlot Pontuação 84/100		R\$ 131,00

ESTADOS UNIDOS

Califórnia / Napa Valley	750 ml
Ménage À Trois Midnight	R\$ 431,00

ARGENTINA

Mendoza	375 ml	750 ml
Altos Las Hormigas Malbec Pontuação 89/100	R\$ 142,00	R\$ 210,00
Terrazas Reserva Syrah Pontuação 86/100		R\$ 389,00
Catena Zapata Alta Malbec Pontuação 94/100		R\$ 620,00
Catena Malbec Pontuação 94/100		R\$ 268,00
La Linda Malbec		R\$ 160,00
Angelica Zapata Cabernet Sauvignon		R\$ 460,00
El Enemigo Malbec		R\$ 450,00
DV Catena Cabernet Malbec		R\$ 410,00

San Rafael

Alfredo Roca Cabernet Sauvignon Pontuação 87/100	R\$ 137,00	R\$ 221,00
--	------------	------------

Maipú

Finca las Palmas Malbec Pontuação 89/100		R\$ 305,00
--	--	------------

ITÁLIA

Piemont

Marchesi di Barolo Nebiollo Sbirolo Pontuação 89/100 R\$ 361,00

Toscana

Brunello di Montalcino Barbi Pontuação 90/100 R\$ 1.450,00

Salento/Puglia

Valpolicella Carnale R\$ 560,00

Villa Antinori Toscana IGT R\$ 510,00

CHILE

Vale de Colchagua

750 ml

Apalta Ventisquero Vertice Cabernet Sauvignon Pontuação 92/100 R\$ 462,00

Montes Alpha Carménère Pontuação 91/100 R\$ 299,00

Don Melchor Cab.Sauvignon, Cab. Franc, Petit Verdot R\$ 987,00
Pontuação 96/100 (WS)

Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon Pontuação 94/100 R\$ 230,00

De Martino Cabernet Sauvignon Pontuação 85/100 R\$ 169,00

Almaviva EpU Pontuação 90/95 R\$ 980,00

Vale de Maule

San Pedro 1865 Carménère Pontuação 91/100 R\$ 305,00

Vale do Maipo

Santa Rita Bougainville Petite Sirah R\$ 790,00

PORTUGAL

Douro

375 ml 750 ml

Porca de Murça Touriga Nac.,
T. Franc., T. Roriz, T. Barro Pontuação 86/100 R\$ 110,00 R\$ 156,00

Assobio Pontuação 86/100 R\$ 275,00

Alentejo

Adega Reguengos Reserva R\$ 275,00

Lisboa

Quinta da Bacalhã Cabernet Sauvignon Pontuação 88/100 R\$ 490,00

URUGUAI

Canelones

Pizzorno *Tannat*

R\$ 230,00

FRANÇA

Bordeaux

Château Bel Air *Merlot, Cab. Franc, Cabernet Sauvignon*. Pontuação 89/100

R\$ 415,00

Bourgogne

Guigal Crozes Hermitage *Syrah* Pontuação 91/100

R\$ 502,00

Roux Père & Fils *Pinot Noir*

R\$ 520,00

ÁFRICA DO SUL

Paarl

Nederburg Foundation *Shiraz* Pontuação 87/100

R\$ 210,00



VINHO TAÇA
Glass of wine / Copa de vino

Serra Gaúcha

Luiz Argenta Hotel Gran Marquise *Sauvignon Blanc*

R\$ 28,00

Luiz Argenta Hotel Gran Marquise *Merlot*

R\$ 28,00

Espumante LA Hotel Gran Marquise *Brut*

R\$ 36,00

Vinho do Porto

Ramos Pinto *Ruby*

R\$ 25,00