

ENTRADAS * STARTERS

- R\$46 **Camarão envolto com presunto Parma acompanhado de aspargos verdes e maionese aromatizada com açafrão** *Prawns wrapped in Parma ham, green asparagus and saffron mayo*
Camarón envuelto de jamón serrano Parma acompañado de espárragos verdes y mayonesa de azafrán
- R\$39 **Lâminas de queijo Brie chamuscadas no maçarico, cogumelos salteados e mostarda Dijon em grãos à l'ancienne acompanhado de salada verde**
Blow torch brie with sautéed mushrooms and Dijon mustard à l'ancienne accompanied by green salad
Queso brie con hongos y mostaza Dijon acompañado de ensalada verde
- R\$27 **Pétalas de confit de pêra cozida lentamente no vinho tinto servida sobre queijo coalho grelhado e pesto**
Pear confit on red wine coalho cheese (halloumi), served with pesto *Confit de pera sobre queso al pesto*
- R\$36 **Burrata com tomate cereja e pesto**
Burrata with cherry tomatoes served with pesto *Burrata con tomate cereza al pesto*
- R\$72 **Ceviche de camarão acompanhado de torradas**
Shrimp ceviche served with toasted bread *Ceviche de camarón y tostadas*
- R\$30 **Carpaccio de salmão delicadamente temperado com mostarda e ervas frescas e folhas orgânicas** *Salmon carpaccio delicately seasoned with lemon and fresh herbs and organic green leaves*
Carpaccio de salmón con mix de hojas

SA L A D A S * SA L A D S * EN SALADA S

- R\$49 **Salada Caesar**
Mix de folhas envolvido com molho Caesar, peito de frango, croûtons e lascas de parmesão
Caesar Salad | Crisp mix green salad tossed in garlic Caesar dressing topped with grilled chicken, croutons and shaved Parmesan.
Ensalada Caesar | Mix de hojas, pechuga de pollo, croûtons, parmesano rallado y salsa especial
- R\$72 **Salada de frutos do mar no servido no pão italiano artesanal** Camarão, lula, kani-kama, lagosta, acelga, alface americana, pepino e vinagrete de maracujá
Seafood salad served inside an Italian artisanal bread
Shrimp, squid, crab sticks, lobster, chard, iceberg lettuce, cucumber and passion fruit sauce) *Ensalada de mariscos en pan italiano*
Camarón, calamar, kanikama, langosta, acelga, lechuga americana, pepino y salsa de maracuyá
- R\$65 **Rolinho vegano de acelga recheado com mix de cogumelos**
Vegan mushroom and chard roll
Rollito vegano de acelga relleno con mix de hongos

CREMES E SOPAS

PU R É E S A N D S O U P S *

C R E M A S Y S O P A S

R\$29 **Creme de aspargo verde** Creammy
*green asparagus soup Crema de
espárragos verdes*

R\$28 **Sopa de cebola com croûtons**
*Onion Soup with croutons Sopa de
cebolla con croûtons*

MA S S A S E R I S O T O S * P A S T A A N D R I S O T

T O S * P A S T A S Y R I S O T T O S

R\$65 **Linguini Al Mare**
*Linguini de mexilhões, lula, tomate cereja confit e bisque de camarão
Mussels, squid Linguini served with sundried tomatoes
and shrimp bisque
Pasta cubierta con salsa de camarones, mejillones, calamares y confit de
tomate cereza*

R\$74 **Risoto de lagostin e muçarela de búfala fresca**
*Crayfish Risotto with fresh buffalo mozzarella
Risotto de Langostinos y mozzarella de búfala fresca*

R\$58 **Risoto vegetariano de shiitake fresco salteados no
azeite extravirgem**
*Vegetarian Fresh shiitake risotto
Risotto Vegetariano de shitake fresco*

R\$46 **Nhoque vegano de abóbora ao sugo** Vegan
*Pumpkin Gnocchi with Tomato Sauce Ñoquis Veganos
de Zapallo al Jugo*

R\$65 **Risoto de camarão salteado, rúcula, vinho branco e parmesão**
*Shrimp Risotto, arugula, white wine and parmesan cheese
Risotto de Camarón rúcala, vino blanco y parmesano*

PE I X E S E F R U T O S D O M A R * F I S H A N D S E A F O O

D * P E S C A D O S Y M A R I S C O S

R\$70 **Filé de salmão grelhado em crosta de castanha do Pará e molho de açaí**
(200g)
*Grilled salmon steak in Brazilian nut crust and Açaí sauce
Filete de Salmón a la parrilla en corteza de castaña de Pará y salsa de açaí*

R\$68 **Sirigado grelhado, vinagrete de caju acompanhado de legumes
salteados com castanha de caju crocante** (250g) *Grilled grouper, cashew
vinaigrette served with stir-fry vegetable with caju nut
Abadejo a la Parrilla con vinagreta de cajú acompañado de legumbres
salteadas con castañas*



1 pessoa



2 pessoas

- R\$65 R\$110 **Camarão envolvido no creme cupuaçu acompanhado de arroz colorido do Norte** (200g)
Shrimp in cupuaçu purée accompanied by North-style colored rice
Camarón en crema cupuaçu acompañado de arroz colorido del Norte
- R\$100 R\$154 **Camarão Flambée** (2 pessoas - 400g)
Camarão flambado acompanhado com risoto finalizado com gruyère
Flambe shrimp served with risotto finalized with gruyère
Filete de camarón flambeado y salsa gruyère sobre su risotto
- R\$90 R\$137 **Camarão Tropical** (2 pessoas - 400g)
Camarão flambado na cachaça com molho de maracujá acompanhado de arroz de brócolis
Flamed shrimp steak in cachaça with passion fruit sauce and rice with broccoli
Filete de camarón flambeado en cachaça en salsa de maracuyá y arroz de brócoli
- R\$94 R\$146 **Mix do Mar** (2 pessoas - 550g)
Cauda de lagosta, camarão, filé de peixe e anéis de lula acompanhados de vegetais salteados
Lobster tail, shrimp, fish steak, squid rings and vegetable stir-fry
Cola de langosta, camarón, filete de pescado y anillos de calamar y vegetales salteados
- R\$100 R\$154 **Bacalhau fresco à Lagareiro**
Filé de bacalhau assado no forno com azeite extra virgem, pimentões, cebola e batata grenaille
Codfish baked in the oven with extra virgin olive oil, peppers, onion and baby potatoes
Filete de bacalao al horno con aceite extra virgen, pimientos, cebolla y mini papas
- R\$72 R\$131 **Salmão do Atlântico** (2 pessoas - 400g)
Filé de salmão grelhado com crosta de amêndoas e molho de mostarda e mel com risoto de aspargos verde
Grilled salmon steak in honey and mustard sauce with almond crust and green asparagus risotto
Filete de salmón a la parrilla en salsa de mostaza y miel con corteza de almendras y risotto de espárragos verdes
- R\$85 R\$152 **Tranche de Sirigado** (2 pessoas - 400g)
Filé de sirigado grelhado com molho de vinho branco em crosta de pão e ervas e risoto de limão siciliano
Grilled grouper steak with white wine sauce on bread and herbs crust and lemon risotto
Filete de abadejo a la parrilla con salsa de vino blanco en corteza de pan y hierbas y risotto de limón siciliano



R\$ 90 R\$ 137

Mar & Sertão

Munguzá de milho branco em biquê com camarões flambados na pinga e farofa de pipoca

White corn with flambe shrimp and "farofa" of popcorn

Maiz blanco con camarón flambeado y "farofa" de palomitas

R\$ 96 R\$ 145

Sirigado Belle Meunière do Chef (2 pessoas - 500g)

Filé de sirigado grelado ao molho de camarões, alcaparras e champignon, acompanhado de legumes salteados e chips de batata doce

Grilled grouper steak in shrimp butter, capers and mushrooms with vegetable stir-fry and sweet potato chips

Filete de abadejo a la parrilla en manteca de camarón, alcaparras y champiñón con legumbres salteadas y chips de boniato



CARNES * MEATS * CARNES

R\$ 65 R\$ 121

Saltimboca de filé mignon envolvido com finas fatias de presunto de Parma e sálvia fresca acompanhada de linguini ao sugo (200g)

Filet mignon Saltimbocca wrapped with prosciutto and sage served with linguini in tomato sauce

Escalope Saltimbocca de filete mignon cubierto con finas fetas de jamón Parma y linguini al jugo

R\$ 82

-

Carré de Cordeiro do Ceará (250g)

Carré grelhado aromatizado com alecrim, mostarda em grãos à l'ancienne acompanhado de purê de batata doce e aspargos verdes

Grilled lamb rack flavored with rosemary, whole grain mustard, sweet potatoes puree and green asparagus

Carré a la parrilla aromatizado con romero, mostaza a la antigua acompañado de puré de boniato y espárragos verdes

R\$ 90 R\$ 137

Medalhão Mignon

em Crosta de Amêndoas (2 pessoas – 400g) Medalhões de filé mignon grelhado com molho de mostarda dijon acompanhado de batata sauté

Grilled bacon-wrapped filet mignon medallions with Dijon mustard sauce accompanied by sautéed potatoes

Medallones de filete mignon a la parrilla envuelto con tocino con salsa de mostaza Dijon acompañado de papas sauté

R\$ 93 R\$ 154

Tornedor de Mignon (2 pessoas- 400g)

Grelhado com pêra glaceada no mel de engenho e batata salteada

Grilled filet mignon with glazed pear in honey syrup and sautéed potatoes

Filete mignon a la parrilla con pera glaseada en miel de ingenio y papas salteadas

CARNES GRELHADAS

GRILLED MEATS

* CARNES

AL PARRILLA

R\$ 75 **Carré de Cordeiro** (350g)
Lamb Rack
Carré de Cordero

R\$ 66 **Filé Mignon** (200g)
Filet Mignon
Filete mignon

R\$ 69 **Picanha** (200g)
Traditional Brazilian beef cut,
similar to sirloin
Tapa de Cuadril

R\$ 50 **Carne de Sol** (200g)
Sun Dried Meat
Charqui

R\$ 62 **Prime Rib Suíno** (350g)
Pork Prime Rib
Prime Rib de Cerdo

R\$ 41 **Peito de Frango** (200g)
Chicken Breast
Pechuga de Pollo

PEIXES E FRUTOS DO MAR GRELHADOS

GRILLED FISH

SEAFOOD

PESCADOS L

YMA RISCOSA

AL PARRILLA

R\$ 74 **Camarão** (200g)
Shrimp / Camarón

R\$ 79 **Frutos do Mar** (350g)
Seafood / Mariscos

R\$ 109 **Cauda de Lagosta** (350g)
Lobster Tail / Cola de Langosta

R\$ 66 **Filé de Salmão** (250g)
Salmon Fillet Filete
de Salmón

R\$ 66 **Filé de Sirigado** (250g)
Grouper Fillet Filete
de Abadejo

* Todos os grelhados vem acompanhados de salada verde.

* All grilled dishes come with a green salad.

* Todos los asados a la parrilla ya vienen acompañados de ensalada verde.

ACOMPANHAMENTOS

SIDE DISHES * GUARNICIÓN

R\$ 18 **Arroz de brócolis** (242g)
Broccoli Rice / Arroz de brócoli

R\$ 18 **Batatas salteadas** (332g)
Sautéed potatoes
Papas salteadas

R\$ 27 **Arroz Piamontese** (240g)
Piamontese rice
Arroz a la Piamontesa

R\$ 17 **Arroz integral** (170g)
Brown rice / Arroz integral

R\$ 25 **Baião de dois** (246g)
Baião de dois (Brazilian Style Rice and Beans
with Jerked Beef)
Mezcla de Arroz y Frijoles

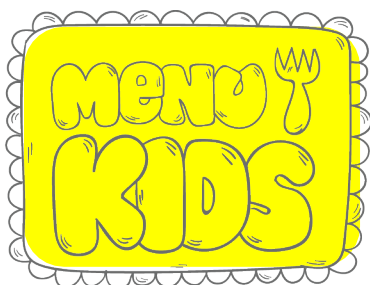
R\$ 19 **Cuscuz Marroquino** (165g)
Moroccan couscous
Cuscús marroquí

R\$ 16 **Panaché de legumes** (130g)
Vegetable panache Panaché
de legumbres

R\$ 26 **Batata frita** (250g)
French fries Patatas
fritas

R\$ 17 **Purê de batata** (350g)
Potatoe puree
Puré de patatas

R\$ 17 **Purê de abóbora** (262g)
Pumpkin puree
Puré de zapallo



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 Filecito
de pescado de Blancanieves
asado con verduras y arroz blanco</i> | R\$ 32 |
| Espaguete à bolonhesa à Pinóquio
<i>Spaghetti Bolognese Pinocchio 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
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
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) Helado de
crema con salsa de chocolate (1 bola)</i> | R\$ 14 |
| Pudim de leite
<i>Milk pudding
Pudín de leche</i> | R\$ 16 |
| Brigadeiro na colher
<i>Chocolate candy (brigadeiro)
Dulce de chocolate (brigadeiro)</i> | R\$ 16 |

SOBREMESAS * DESSERTS * POSTRES

- R\$34 **Pudim de tapioca com mel de engenho** *Tapioca pudding with sugar cane honey Pudim de tapioca con miel de caña*
- R\$33 **Verrine tropical de açaí e cupuaçu**
Cup of acai and cupuacu Acai y cupuacu en vasito
- R\$29 **Frutas da estação flambadas com sorvete**
Flambéed fruit with ice cream Frutas flambeadas con helado
- R\$32 **Torta de maçã quente com sorvete de creme**
Hot apple pie with ice cream Torta de manzana caliente con helado de crema
- R\$32 **Cheesecake demaracujá**
Passion fruit cheesecake Cheesecake de maracuyá
- R\$35 **Brownie com sorvete de creme e calda de chocolate** *Brownie with ice cream and sauce chocolate Brownie, helado de crema y cobertura de chocolate*
- R\$37 **Verrine de Tiramisú**
Cup of Tiramisú Tiramisú en vasito

BEBIDAS DIVERSAS * VARIED DRINKS *** BEBIDAS VARIADAS**

- R\$ 8 **Água Mineral com ou sem gás (330ml)**
Mineral Water - Still or Sparkling (330ml) Agua Mineral con o sin Gas (330ml)
- R\$18 **Água Perrier**
Perrier Water / Agua Perrier
- R\$9 **Água de Coco (copo 330ml)**
Coconut Water (Glass 330ml) / Vaso 330ml
- R\$19 **Água de Coco (jarra 500ml)**
Coconut Water (Jug 500ml) / Jarra 500ml
- R\$10 **Água Tônica - Club Soda (350ml)**
Tonic Water - Club Soda (350ml) / Agua Tónica – Club Soda (350ml)
- R\$9 **Café Expresso**
Espresso Coffee / Café Expreso

- R\$ 9 **Chás diversos**
Various teas / Tés variados
- R\$ 10 **Sucos tropicais** (copo300ml)
Tropical juices (Glass 300ml) Jugos tropicales (Vaso 300ml)
- R\$ 21 **Sucos tropicais** (jarra 500ml)
Tropical juices (Jug 500ml) Jugos tropicales (Jarra 500ml)
- R\$ 10 **Refrigerante** (350ml)
Soft drink (350ml) / Gaseosas(350ml)
- R\$ 28 **Energético**
Energy drink / Bebida Energética

CE R V E J A S * B E E R S * C E R V E Z A S

- R\$ 19 **Stella, Heineken e Bohemia** (Long Neck)
- R\$ 20 **Corona e Cerpa**
- R\$ 16 **Budweiser e Brahma sem Álcool**

VINHOS DO PORTO * P O R T W I N E S * V I N O O P O R T O

- R\$ 25 **Ramos Pinto Special Reserve "Ruby"**

C A C H A Ç A S * " C A C H A Ç A S " * C A C H A Z A

- R\$ 9 **Ypióca Prata**
- R\$ 9 **Ypióca Ouro**
- R\$ 10 **Ypióca Limão**
- R\$ 11 **Ypióca Empalhada**
- R\$ 36 **Ypióca 5 Chaves**
- R\$ 29 **Ypióca 160 anos**

COQUETÉIS * COCKTAILS * COCTELES

- R\$24 **Caipirinha** (Cachaça, limão e açúcar)
Cachaça, lemon and sugar / Cachaza, limón y azúcar
- R\$28 **Caipiríssima** (Rum Branco, limão e açúcar)
White rum, lemon and sugar / Ron Blanco, limón y azúcar
- R\$32 **Caipiroska** (Vodka importada, limão e açúcar)
Imported vodka, lemon and sugar Vodka
Importado, limón y azúcar
- R\$28 **Daiquiri** (Whisky nacional, suco de limão e açúcar)
National whisky, lemon juice and sugar
Whisky nacional, jugo de limón y azúcar
- R\$24 **Dry Martini** (Gin Nacional, vermute e azeitona verde)
National gin, vermouth and green olives Ginebra
nacional, vermú y aceitunaverde
- R\$26 **Bloody Mary** (Vodka nacional, suco de tomate e limão) *National*
vodka, tomato juice and lemon / Vodkanacional, jugo de tomate y
limón
- R\$29 **Aperol Spritz** (Espumante, Aperol e água com gás) *Sparkling*
wine, Aperol and sparkling whater Espumante, Aperol y agua
con gas
- R\$24 **Gin Frizz** (Gin nacional e água tônica)
Nation gin and tonic water / Ginebra nacional y agua tónica
- R\$29 **Piña Colada** (Rum branco, suco de abacaxi e leite de coco)
White rum, pineapple juice and coconut milk
Ron blanco, jugo de ananá y leche de coco
- R\$22 **Mojito** (Rum branco, xarope de açúcar, suco de limão, água com gás e hortelã)
White rum, sugar syrup, lemon juice, sparkling water and mint Ron
blanco, jarabe de azúcar, jugo de limón, soda y menta
- R\$22 **Tom Collins** (Gim nacional, suco de limão, club soda e açúcar)
National gin, lemon juice, club soda and sugar
Ginebra nacional, jugo de limón, club soda y azúcar
- R\$30 **Margarita** (Tequila, cointreau e suco de limão)
Tequila, cointreau and lemon juice
Tequila, cointreau y jugo de limón

WHISKIES

- R\$21 **Teacher's**
8 anos / 8 years / 8 años
- R\$22 **Black & White**
- R\$25 **J & B**
- R\$25 **JohnnieWalker Red Label**
12 anos / 12 years / 12 años
- R\$39 **Johnnie Walker Black Label Old**
- R\$33 **Parr**
- R\$33 **Logan**
15 anos / 15 years / 15 años
- R\$50 **Dimple**
21 anos / 21 years / 21 años
- R\$140 **Royal Salut**

CONHAQUES * BRANDIES * COÑAC

- R\$ 29 **Brandy Fundador**
- R\$ 242 **Courvosier XO Remy**
- R\$ 44 **MartinV.S.O.P**

LICORES * LIQUEURS * LICORES

- R\$25 **Kahlúa**
- R\$26 **Cointreau**
- R\$25 **Amarula**
- R\$30 **Baileys**
- R\$26 **Frangelico**
- R\$30 **Drambuie**
- R\$26 **PeachTree**

Mucuripe



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.

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

750ml

Ménage À Trois Midnight

R\$ 431,00

ARGENTINA

Mendoza

375ml

750ml

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

Valpolicceta 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*
Pontuação 96/100 (WS) R\$ 987,00

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 Bacalhôa *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