

Carta de Vinhos

Espumantes

Espumante Casa Valduga Art Brut _____ R\$ 95,00
Vale dos Vinhedos - Brasil Alc. 11,5%vol.
Harmonização: Frutos do Mar

Chandon Brut _____ R\$ 115,00
Uvas: Chardonnay/ Pinot Noir Alc. 11,8%vol.
Garibaldi - Brasil
Harmonização: Aperitivos e entradas, frutos do mar
grelhado, massas, risotos, saladas verdes.

Chandon Rosé _____ R\$ 145,00
Uvas: Moscato, Malvisia e Pinot Noir Alc. 11,9%vol.
Harmonização: Aperitivos e entradas, frutos do mar
grelhado, massas, risotos, saladas com tomates e frutas
vermelhas, carpaccio, queijos leves, sobremesas.

Champagne Veuve Clicquot _____ R\$ 420,00
Champagne - França Alc. 12%vol.
Harmonização: Aperitivos e peixes.

Champagne Taittinger Brut Reserve _____ R\$ 420,00
Champagne - França Alc. 12%vol.
Uvas: Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay
Harmonização: Aperitivos, carnes brancas, frutos do mar,
peixes e queijos.





Brasil

BRANCO

Luiz Argenta Sauvignon Blanc _____ R\$ 135,00

*Flores Cunha Serra Gaúcha - Brasil Alc. 12,5% vol.
Harmonização: Carpaccio, peixes com molhos cítricos.*

TINTO

Naturelle Tinto Suave _____ R\$ 75,00

*Vale dos Vinhedos Alc. 11,5%vol.
Harmonização: Sobremesas e pratos leves.*

Violette _____ R\$ 75,00

*Merlot / Cabernet Sauvignon / Alicante Bouschet
Dr. Fausto de Castro Serra Gaúcha Alc. 12,5%vol.
Harmonização: Queijos frescos, pratos leves e com
temperos adocicados e sobremesas.*

Argentina

BRANCO

Alamos Sauvignon Blanc _____ R\$ 99,00
Catena Zapata - Mendoza Alc. 12,5% vol.
Harmonização: Peixes e crustáceos.

Uxmal Chardonnay _____ R\$ 99,00
Bodegas Uxmal - Medoza Alc. 13%vol.
Harmonização: Aperitivos, peixes e frutos do mar.

TINTO

Angelica Zapata C Sauvignon _____ R\$ 260,00
Catena Zapata - Mendoza Alc. 14% vol.
Harmonização: Carnes grelhadas.

Angelica Zapata Malbec _____ R\$ 360,00
Catena Zapata - Mendoza Alc. 14% vol.
Harmonização: Carnes grelhadas.

Alamos Malbec _____ R\$ 116,00
Catena Zapata - Mendoza Alc. 13,5% vol.
Harmonização: Carnes vermelhas, churrasco, hambúrguer e massas.

Catena Malbec _____ R\$ 165,00
Catena Zapata - Mendoza Alc. 13,5% vol.
Harmonização: Carnes grelhadas e empanadas.

Terrazas Malbec _____ R\$ 109,00
Altos del Plata - Mendoza Alc. 14,5% vol.
Harmonização: Carnes vermelhas, brancas, peixes e massas.





Chile

BRANCO

Santa Alvara Sauvignon Blanc _____ R\$ 95,00
Casa Lapostolle - Valle Central Alc. 13,5 % vol.
Harmonização: Aperitivos e peixes.

Carmen Classic Chardonnay _____ R\$ 105,00
Viña Carmen - Valle Central Alc. 13,5% vol.
Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, peixes e camarões. Carnes brancas com molho branco.

TINTO

Santa Alvara Cabernet Sauvignon _____ R\$ 95,00
Casa Lapostolle - Valle Central Alc. 13,5 % vol.
Harmonização: Carnes e massas.

Casileiro del Diablo Cabernet Sauvignon _____ R\$ 95,00
Valle Central Alc. 13,5% vol.
Harmonização: Carnes vermelhas.

Carmen Classic Carmenere _____ R\$ 105,00
Viña Carmen - Valle Central Alc. 13,5% vol.
Harmonização: Carnes vermelhas e brancas, massas e queijos.

Espanha

TINTO

Posadas Viejas Tempranillo _____ R\$ 85,00

Castilla La Mancha

Alc. 12,5% vol.

Harmonização: Carnes vermelhas, brancas e queijos curados.

Itália

TINTO

Barba, Montepulciano d' Abruzzo Vasari _____ R\$ 99,00

Abruzzo

Alc. 12,5% vol.

Harmonização: Carnes vermelhas, risotos e massas.

Bonacchi, Primitivo _____ R\$ 109,00

Puglia

Alc. 13% vol.

Harmonização: Pratos com molho de tomate, carnes assadas, queijos encorpados e salame.

Portugal

TINTO

Periquita _____ R\$ 79,00

Castelão/ Trincadeira/ Aragonez Terra do Sado

Alc. 13% vol.

Harmonização: Bacalhau, queijos de sabor intenso.

Ciranda Tinto _____ R\$ 105,00

Herdade dos Coelheiros - Alentejo

Alc. 13,5% vol.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e queijos.

1/2 Garrafa (375ml)

BRANCO

Alamos Chardonnay _____ R\$ 65,00

Catena Zapata - Mendoza Alc. 13% vol.

Harmonização: Aperitivo, frutos do mar, peixes e camarões, aves com molho branco.

Carmen Classic Sauvignon Blanc _____ R\$ 65,00

Viña Carmen - Chile Alc. 13,5%vol.

Harmonização: Peixes e Frutos do mar.

TINTO

Alamos Malbec _____ R\$ 75,00

Catena Zapata - Mendoza Alc. 13,5% vol.

Harmonização: Carnes vermelhas, churrasco, hambúrguer e massas.

Uxmal Malbec / Syrah _____ R\$ 55,00

Bodega Uxmal - Argentina Alc. 13%vol.

Harmonização: Carnes vermelhas, massas e risotos.

Periquita _____ R\$ 45,00

Castelão / Trincadeira / Aragonez Terra do Sado

Alc. 13% vol.

Harmonização: Bacalhau, queijos de sabor intenso.

Garrafa (187ml)

SERVE UMA TAÇA

Violate _____ R\$ 28,00

Merlot / Cabernet Sauvignon / Alicante Bouschot

Dr. Fausto de Castro Serra Gaúcha Alc. 12,5%vol.

Harmonização: Queijos frescos, pratos leves e com temperos adocicados e sobremesas.

Alamos Malbec _____ R\$ 42,00

Catena Zapata - Mendoza Alc. 13,5% vol.

Harmonização: Carnes vermelhas, churrasco, hambúrguer e massas.

Carmen Cabernet Sauvignon _____ R\$ 39,00

Viña Carmen - Valle Central - Chile Alc. 13,5% vol.

Harmonização: Carnes vermelhas e risotos.

Carmen Merlot _____ R\$ 39,00

Viña Carmen - Valle Central - Chile Alc. 13,5% vol.

