

ENTRADAS

- STARTERS -



ABRAÃOZINHO

R\$55

PAES, LINGUIÇA E QUEIJO COALHO. BREAD, SAUSAGE AND COALHO CHEESE.

CASQUINHA DE FRUTOS DO MAR ----- R\$65

POLVO, CAMARÃO, LULA E MEXILHÃO. OCTOPUS, SHRIMP, SQUID AND MUSSELS.

BOLINHO DE BACALHAU 10 UNIDADES ----- R\$71

COD DUMPLINGS.

PASTEL DE CAMARÃO ----- R\$83 6 UNID. /UNITS R\$59 3 UNID. /UNITS

SHRIMP BRAZILIAN PASTEL

PASTEL DE CARNE ----- R\$64 R\$44

MEAT BRAZILIAN PASTEL

PASTEL DE CARNE SECA ----- R\$65 R\$49

DRIED MEAT BRAZILIAN PASTEL

PASTEL DE FRANGO COM CATUPIRY ----- R\$55 R\$42

CHICKEN BRAZILIAN PASTEL WITH CATUPIRY

PASTEL DE QUEIJO ----- R\$55 R\$42

CHEESE BRAZILIAN PASTEL



SÓ NÃO PODE
ESQUECER DA

CERVEJA
PARA
ACOMPANHAR

DO MAR

PARA 2 PESSOAS

— FROM THE SEA FOR 2 PEOPLE —



CHURRASCO DE FRUTOS DO MAR ----- R\$250

POSTA DE PEIXE, LULA, MEXILHÃO, CAMARÃO, POLVO, ARROZ BRANCO E PIRÃO. *FISH, SQUID, MUSSEL, SHRIMP, OCTOPUS, RICE AND MANIOC MEAL.*

PAELLA ----- R\$250

ARROZ ARBOREO COM CAMARÃO, LULA, POLVO, PEIXE E MEXILHÃO, REFOGADO COM PIMENTÕES, ESPECIARIAS E UM LEVE TOQUE DE AÇAFRÃO. *RICE WITH PRAWN, SQUID, OCTOPUS, FISH, MUSSELS, PEPPERS AND SAFFRON.*

MOQUECA DE PEIXE COM CAMARÃO ----- R\$260

POSTAS DE PEIXE E CAMARÃO, COENTRO, PIRÃO E ARROZ BRANCO. *FISH PIECES WITH SAUCE, SHRIMP, CILANTRO, MANIOC MEAL AND RICE.*

BOBÓ DE CAMARÃO ----- R\$250

SHRIMP BOBÔ RICE AND FRENCH FRIES.



BAIÃO DE 2 DE FRUTOS DO MAR ----- R\$180

FAVA, CAMARÃO, LULA, POLVO, MEXILHÃO E ARROZ FAVA BEANS, SHRIMP, SQUID, OCTOPUS, MUSSELS AND RICE

FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO ----- R\$220

FILE DE PEIXE FRITO COM MOLHO DE CAMARÃO, PIRÃO E ARROZ BRANCO. *FILET OF FISH FRIED WITH SHRIMP SAUCE, MANIOC MEAL AND RICE.*

STROGONOF DE CAMARÃO ----- R\$210

ARROZ E BATATA FRITA. *STROGONOFF OF SHRIMP, RICE AND FRENCH FRIES.*

MOQUECA DE CAMARÃO ----- R\$265

CAMARÃO, COENTRO, PIRÃO E ARROZ BRANCO. *SHRIMP, CILANTRO, MANIOC MEAL AND RICE.*

MOQUECA DE PEIXE CAPIXABA ----- R\$220

POSTAS DE PEIXE, PIRÃO E ARROZ BRANCO. *FISH PIECES WITH SAUCE, MANIOC MEAL AND RICE.*

MOQUECA DE PEIXE C/ BANANA ----- R\$220

POSTAS DE PEIXE, BANANA DA TERRA, PIRÃO E ARROZ BRANCO. *FISH PIECES WITH BANANA, MANIOC MEAL AND RICE.*

MOQUECA DE PEIXE BAIANA ----- R\$220

POSTAS DE PEIXE, COENTRO, AZEITE DE DENDÊ, PIRÃO E ARROZ BRANCO. *FISH PIECES WITH SAUCE, CILANTRO, MANIOC MEAL AND RICE.*



CAMARÃO A MODA BADJECO ----- R\$220

6 CAMARÕES EMPANADOS E RECHEADOS COM CATUPIRY, SOBRE UM CREMOSO ARROZ DE MOQUECA COM CAMARÕES E COENTRO, COBERTO COM BATATA PALHA.
6 SHRIMP BREADED AND STUFFED WITH CATUPIRY, ON A CREAMY MOQUECA RICE WITH SHRIMPS AND CORIANDER, COVERED WITH POTATO STRAW.

CALDEIRADA DE FRUTOS DO MAR ----- R\$275

POSTAS DE PEIXE, FRUTOS DO MAR, COENTRO, ARROZ BRANCO E PIRÃO. FISH PIECES WITH SAUCE, SEAFOOD, CILANTRO, RICE AND MANIOC MEAL.

RISOTO DE FRUTOS DO MAR ----- R\$250

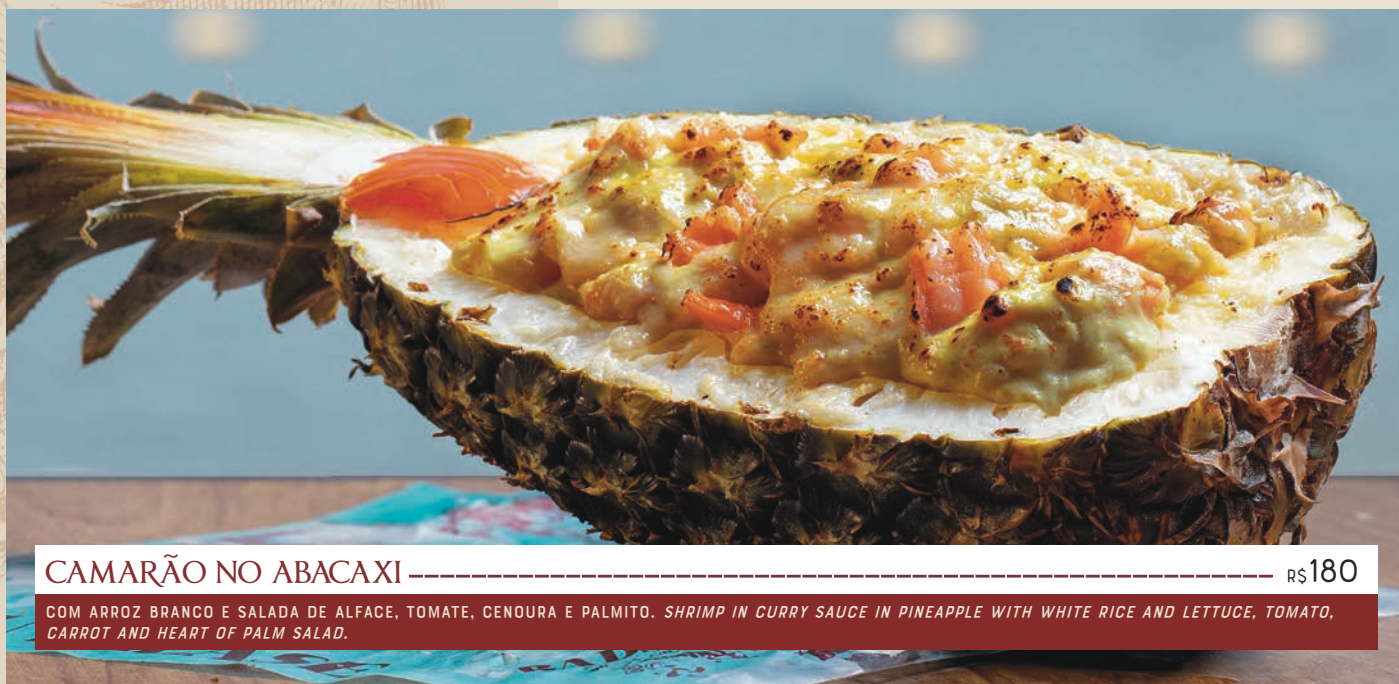
SEAFOOD RISOTTO.

RISOTO DE CAMARÃO ----- R\$250

SHRIMP RISOTTO FOR 2 PEOPLE.

CAMARÃO VG EMPANADO ----- R\$190

COM ARROZ A GREGA E PALMITO. BIG SHRIMP BREADED WITH GREEK RICE AND HEARTS OF PALM.



CAMARÃO NO ABACAXI ----- R\$180

COM ARROZ BRANCO E SALADA DE ALFACE, TOMATE, CENOURA E PALMITO. SHRIMP IN CURRY SAUCE IN PINEAPPLE WITH WHITE RICE AND LETTUCE, TOMATO, CARROT AND HEART OF PALM SALAD.

CHURRASCO

NA PEDRA PARA 2 PESSOAS
– STONE BRAZILIAN BARBECUE –
– FOR 2 PEOPLE –



PICANHA PREMIUM ----- R\$240

PICANHA, ARROZ, FAROFA, FEIJÃO, MOLHO A CAMPANHA E BATATA FRITA. BEEF FILLET, TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, VINAIGRETTE AND FRENCH FRIES.

PARNAIÓCA ----- R\$160

CONTRAFILÉ, FILÉ DE FRANGO, CALABRESA, ARROZ, FAROFA, FEIJÃO, MOLHO A CAMPANHA E BATATA FRITA. FILET STEAK, CHICKEN FILLET, CALABRESE SAUSAGE, TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, VINAIGRETTE AND FRENCH FRIES.

NORDESTINA ----- R\$170

CARNE DE SOL, QUEIJO COALHO, CALABRESA, ARROZ, FAROFA, FEIJÃO, MOLHO A CAMPANHA E AIPIM FRITO. SUN DRIED MEAT, COALHO CHEESE, CALABRESE SAUSAGE, TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, VINAIGRETTE AND FRIED CASSAVA.

ABRAÃO ----- R\$170

CONTRAFILÉ, FILÉ DE FRANGO, ARROZ, FAROFA, FEIJÃO, MOLHO A CAMPANHA E BATATA FRITA. FILET STEAK, CHICKEN FILLET, TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, VINAIGRETTE AND FRENCH FRIES.



FILÉ DE FRANGO ----- R\$140

FILE DE FRANGO, FAROFA, ARROZ, FEIJÃO, MOLHO A CAMPANHA E BATATA FRITA. CHICKEN FILLET, TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, VINAIGRETTE AND FRENCH FRIES.

A man with a beard and a cowboy hat is holding a glass of beer. The background is a light blue sky with a few clouds. The text 'CHURRASCO MISTO' is overlaid on the image.

CHURRASCO MISTO

CONTRAFILLET, FILE DE FRANGO, LINGUIÇA,
FAROFÁ, ARROZ, FEIJÃO, MOLHO
À CAMPANHA E BATATA FRITA.

*RUMP FILLET, CHICKEN FILLET, SAUSAGE,
TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN,
VINAIGRETTE AND FRENCH FRIES.*

R\$
200

**PRATO PARA
DIVIDIR.**

**DISH FOR
SHARE**



PORÇÕES

— PORTIONS —



CAMARÃO ALHO E ÓLEO

R\$182

GARLIC SHRIMP AND OIL.

ISCA DE FRANGO

CHICKEN BAIT.

R\$77

FRANGO A PASSARINHO

FRIED CHICKEN IN SMALL PIECES.

R\$80

COSTELINHA SUÍNA

SEM FRITAS. PORK RIB WITHOUT FRIES.

R\$100

SARDINHA

SARDINE.

R\$64

CAMARÃO EMPANADO

BREADED AND FRIED SHRIMP.

R\$215

ISCA DE PEIXE

FISH BAIT.

R\$110



BATATA FRITA COM QUEIJO E BACON

FRENCH FRIES WITH CHEESE AND BACON.

R\$66

BATATA FRITA

FRENCH FRIES.

R\$44

AIPIM FRITO

FRIED CASSAVA.

R\$56

LULA À DORÉ

QUID MILANESE STYLE.

R\$120



PETISCO NA PEDRA

— STONE BRAZILIAN BARBECUE —



CARNE DE SOL COM QUEIJO COALHO E AIPIM FRITO ----- R\$145

SUN DRIED BEEF WITH COALHO CHEESE AND FRIED CASSAVA.

MISTA ABRAÃO ----- R\$140

CONTRAFILÉ, FILÉ DE FRANGO E FRITAS. BEEF FILLET, CHICKEN FILLET AND FRENCH FRIES.

MISTA NORDESTINA ----- R\$145

CARNE DE SOL, QUEIJO COALHO, CALABRESA E AIPIM FRITO. SUN DRIED MEAT, COALHO CHEESE, CALABRESE SAUSAGE AND FRIED CASSAVA.

CARNE DE SOL E AIPIM FRITO ----- R\$125

SUN DRIED MEAT WITH FRIED CASSAVA.

COSTELINHA SUÍNA COM BATATA FRITA OU AIPIM FRITO ----- R\$120

PORK RIB WITH FRENCH FRIES OR FRIED CASSAVA.

FRANGO A PASSARINHO COM FRITAS ----- R\$95

FRIED CHICKEN IN SMALL PIECES WITH FRENCH FRIES.

PICANHA COM FRITAS ----- R\$175

TOP SIRLOIN WITH FRENCH FRIES.

FILÉ MIGNON COM FRITAS ----- R\$175

FILET MIGNON WITH FRENCH FRIES.



MISTA PARNAÍÓCA ----- R\$135

CONTRAFILÉ, FILÉ DE FRANGO, CALABRESA E BATATA FRITA. BEEF FILLET, CHICKEN FILLET, CALABRESE SAUSAGE AND FRENCH FRIES.

ADICIONAIS

- SIDES -

ARROZ -----	R\$24	OVO FRITO -----	R\$8
RICE		FRIED EGG	
ARROZ 1/2 -----	R\$15	FILÉ DE PEIXE -----	R\$24
RICE		FISH FILLET	
FRITAS -----	R\$21	LINGUIÇA -----	R\$15
FRENCH FRIES		SAUSAGE	
BIFE DE PICANHA À PARTE -----	R\$60	PIRÃO -----	R\$24
PICANHA STEAK (SERVED SEPARATELY)		FISH BROTH WITH CASSAVA FLOUR.	
CONTRAFILÉ -----	R\$27	POSTA DE PEIXE INDIVIDUAL -----	R\$35
SIRLOIN STEAK		INDIVIDUAL FISH STEAK	
FAROFA -----	R\$11	PURÊ DE BATATA -----	R\$27
TOASTED CASSAVA FLOUR		MASHED POTATOES	
FAROFA 1/2 -----	R\$8	PURÊ DE BATATA 1/2 -----	R\$17
TOASTED CASSAVA FLOUR		MASHED POTATOES	
FEIJÃO -----	R\$24	QUEIJO COALHO -----	R\$30
BEANS		GRILLED RENNET CHEESE	
FEIJÃO 1/2 -----	R\$15	VINAGRETE -----	R\$11
BEANS		VINAIGRETTE	
FILÉ DE FRANGO -----	R\$21	VINAGRETE 1/2 -----	R\$8
CHICKEN FILLET		VINAIGRETTE	

PRATO P/ 2 PESSOAS

- DISH FOR 2 PEOPLE -



BIFE À PARMEGGIANA -----	R\$135
BIFE A MILANESA AO MOLHO DE TOMATE, QUEIJO, ARROZ E BATATA FRITA. BREADED BEEF FILLET WITH TOMATO SAUCE, CHEESE, RICE AND FRENCH FRIES.	
FRANGO À PARMEGGIANA -----	R\$117
FRANGO A MILANESA AO MOLHO DE TOMATE, QUEIJO, ARROZ E BATATA FRITA. BREADED CHICKEN FILLET WITH TOMATO SAUCE, CHEESE, RICE AND FRENCH FRIES.	

PRATOS INDIVIDUAIS

— INDIVIDUAL DISHES —



PICANHA ----- R\$ 99
FAROFA, ARROZ, FEIJÃO, MOLHO A CAMPANHA E BATATA FRITA. *TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, VINAIGRETTE AND FRENCH FRIES.*

BIFE À PARMEGGIANA ----- R\$ 73
BIFE A MILANESA AO MOLHO DE TOMATE, QUEIJO, ARROZ E BATATA FRITA. *BREADED MEAT FILLET WITH TOMATO SAUCE, CHEESE, RICE AND FRENCH FRIES.*

CONTRAFILÉ ESPECIAL ----- R\$ 70
CONTRAFILÉ, OVO, FAROFA, ARROZ, FEIJÃO, SALADA E BATATA FRITA. *MEAT FILLET, EGG, TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, SALAD AND FRENCH FRIES.*

FILÉ DE PEIXE FRITO ----- R\$ 55
FILÉ DE PEIXE, ARROZ, FEIJÃO, SALADA E BATATA FRITA. *FILLET OF FISH FRY, RICE, BEAN, SALAD AND FRENCH FRIES.*



FRANGO À PARMEGGIANA ----- R\$ 66
FRANGO A MILANESA AO MOLHO DE TOMATE, QUEIJO, ARROZ E BATATA FRITA. *BREADED CHICKEN FILLET WITH TOMATO SAUCE, CHEESE, RICE AND FRENCH FRIES.*

STROGONOFF DE CARNE ----- R\$ 66
ARROZ E BATATA FRITA. *STROGONOFF OF MEAT, RICE AND FRENCH FRIES.*

STROGONOFF DE FRANGO ----- R\$ 55
ARROZ E BATATA FRITA. *STROGONOFF OF CHICKEN, RICE AND FRENCH FRIES.*

FRANGO ESPECIAL ----- R\$ 55
FILÉ DE FRANGO, OVO, FAROFA, ARROZ, CHICKEN FILLET, EGG, TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, SALAD AND FRENCH FRIES.

LINGUIÇA TOSCANA ----- R\$ 45
2 LINGUIÇAS TOSCANAS, ARROZ, FEIJAO, FRITAS, FAROFA, MOLHO A CAMPANHA *2 TUSCAN SAUSAGES, RICE, BEANS, FRIES, BRAZILIAN FAROFA, AND VINAIGRETTE SAUCE*

POSTA DE PEIXE ----- R\$ 83
ARROZ, FEIJÃO, SALADA E BATATA FRITA.. *FISH STEAK, RICE, BEAN, SALAD AND FRENCH FRIES.*

SARDINHA ----- R\$49
ARROZ, FEIJÃO, FAROFA E BATATA FRITA. *SARDINE, RICE, BEAN, TOASTED MANIOC FLOUR AND FRENCH FRIES.*

SALADA SIMPLES ----- R\$44
ALFACE, TOMATE, CEBOLA E AZEITONAS. *LETTUCE, TOMATO, ONION AND OLIVES.*

SALADA DA CASA ----- R\$55
ALFACE, TOMATE, CENOURA, CEBOLA, PALMITO E AZEITONA. *LETTUCE, TOMATO, CARROT, ONION, HEART OF PALM AND OLIVES.*

FILÉ DE FRANGO PRATO ----- R\$50

ARROZ, FEIJÃO, SALADA E BATATA FRITA. *CHICKEN FILLET, RICE, BEAN, SALAD AND FRENCH FRIES.*



CONTRAFILÉ ----- R\$63

ARROZ, FEIJÃO, SALADA E BATATA FRITA. *RIBEYE STEAK, RICE, BEAN, SALAD AND FRENCH FRIES.*

MENU KIDS

KIDS INDIVIDUAL MENU

INFANTIL ISCA DE FRANGO ----- R\$41

ISCA DE FRANGO, ARROZ, FEIJÃO E FRITAS. *BAIT OF FILET, RICE, BEANS AND FRIES.*

INFANTIL CONTRAFILÉ ----- R\$47

ISCA DE CONTRAFILE, ARROZ, FEIJÃO E FRITAS. *BAIT OF CHICKEN, RICE, BEANS AND FRIES.*



PASTAS

— PASTA —



CARBONARA DE CAMARÃO P/I ----- R\$165

CARBONARA DE CAMARÃO COM FETTUCCINE. MOLHO FEITO COM GEMA DE OVO, QUEIJO PARMESÃO, CREME DE LEITE FRESCO, PIMENTA DO REINO E BACON.
SHRIMP CARBONARA WITH FETTUCCINE AND SAUCE MADE WITH EGG YOLK, PARMESAN CHEESE, SOUR CREAM, PEPPER AND BACON.



ESPAGUETE AO MOLHO DE CAMARÃO P/I --- R\$143

SPAGHETTI WITH SHRIMP SAUCE.

FETTUCCINE C/ ISCAS DE MIGNON
AO MOLHO BRANCO ----- R\$80

FETTUCCINE WITH BEEF STRIPS IN WHITE SAUCE.

ESPAGUETE COM
FRUTOS DO MAR ----- R\$143

SPAGHETTI WITH SEAFOOD.

ESPAGUETE A BOLONHESA --- R\$53

SPAGHETTI BOLOGNESE.

ESPAGUETE A PRIMAVERA --- R\$70

TOMATE CEREJA, MANJERICÃO, ALHO E QUEIJO RALADO. CHERRY TOMATOES, BASIL, GARLIC AND GRATED CHEESE.

ESPAGUETE VEGETARIANO --- R\$74

MOLHO DE TOMATE, CENOURA, PALMITO, MILHO E ERVILHA. FINE MASS WITH TOMATO SAUCE, CARROT, PALM, CORN AND PEA.

PÃO ITALIANO

— ITALIAN BREAD —



PÃO ITALIANO LOPES MENDES

R\$110

PÃO ITALIANO, ISCAS DE MIGNON AO MOLHO MADEIRA E CHAMPIGNON. ITALIAN BREAD, BEEF STRIPS WITH MADEIRA SAUCE AND MUSHROOMS.

PÃO ITALIANO AO CHICLETE DE CAMARÃO

R\$154

PÃO ITALIANO, CAMARÃO E QUEIJO MUÇARELA. ITALIAN BREAD, SHRIMP AND MOZZARELLA CHEESE.

PÃO ITALIANO STROGONOFF DE FRANGO

R\$83

ITALIAN BREAD WITH CHICKEN STROGONOFF

PÃO ITALIANO STROGONOFF DE CARNE

R\$94

ITALIAN BREAD WITH BEEF STROGONOFF



PÃO ITALIANO AVENTUREIRO

R\$154

PÃO ITALIANO, MOLHO DE CAMARÃO E SALSA. ITALIAN BREAD, SHRIMP SAUCE AND PARSLEY. WITH MADEIRA SAUCE AND MUSHROOMS.

SANDUÍCHES

– SANDWICHES –



BADJECÃO

R\$47

PÃO, HAMBURGUER, QUEIJO, PRESUNTO, OVO, BACON, SALADA E BATATA FRITA. BREAD, HAMBURGER, CHEESE, HAM, EGG, BACON, SALAD AND FRENCH FRIES.



BEIRUTE DE CARNE

R\$55

PÃO ÁRABE, CARNE, QUEIJO, BACON, MAIONESE, SALADA E BATATA FRITA. ARABIAN BREAD, BEEF, CHEESE, BACON, MAYONNAISE, SALAD AND FRENCH FRIES.

BEIRUTE DE FRANGO

R\$47

PÃO ÁRABE, FILE DE FRANGO, QUEIJO, BACON, MAIONESE, SALADA E BATATA FRITA. ARABIAN BREAD, CHICKEN FILLET, CHEESE, BACON, MAYONNAISE, SALAD AND FRENCH FRIES.

HAMBÚRGUER SACO DO CÉU

R\$37

PÃO, HAMBURGUER, QUEIJO, SALADA E BATATA FRITA. BREAD, HAMBURGER, CHEESE, SALAD AND FRENCH FRIES.

HAMBÚRGUER DOIS RIOS

R\$43

PÃO, 2 HAMBURGUES, QUEIJO, SALADA E BATATA FRITA. BREAD, 2 HAMBURGERS, CHEESE, SALAD AND FRENCH FRIES.

PICO DO PAGAIO

R\$37

PÃO, FILE DE FRANGO CROCANTE, QUEIJO, SALADA E BATATA FRITA. BREAD, CRISPY CHICKEN FILLET, CHEESE, SALAD, AND FRENCH FRIES

BATATA RECHEADA

— STUFFED POTATO —



FILÉ MIGNON

R\$81

FILE MIGNON CHAMPIGNON PROVOLONE. FILET MIGNON IN MADEIRA SAUCE WITH CHAMPIGNON AND PROVOLONE

STROGONOFF DE CARNE — R\$77

STROGONOFF DE CARNE COM CHAMPIGNON E PROVOLONE. BEEF STROGONOFF WITH MUSHROOMS AND PROVOLONE

STROGONOFF DE FRANGO — R\$61

STROGONOFF DE FRANGO COM CHAMPIGNON E PROVOLONE. CHICKEN STROGONOFF WITH MUSHROOMS AND PROVOLONE

CARNE DE SOL — R\$77

CARNE DE SOL COM PURÊ E PROVOLONE. SUN-DRIED MEAT WITH PUREE AND PROVOLONE

4 QUEIJOS — R\$77

4 QUEIJOS PROVOLONE, PARMESÃO CATUPIRY E GORGONZOLA. 4 CHEESES: PROVOLONE, PARMESAN, CATUPIRY AND GORGONZOLA

CALABRESA — R\$55

CALABRESA ACEBOLADA COM PURÊ E PROVOLONE. CALABRESE SAUSAGE ONION WITH PUREE AND PROVOLONE

CARNE SECA — R\$77

CARNE SECA COM PURÊ E PROVOLONE. DRY MEAT WITH PUREE AND PROVOLONE

BOLONHESA — R\$55

BOLONHESA COM PROVOLONE. BOLOGNESE WITH PROVOLONE

CAMARÃO — R\$88

CAMARÃO COM PURÊ, PROVOLONE E UM TOQUE DE CATUPIRY. SHRIMP WITH PUREE, PROVOLONE AND A TOUCH OF CREAM CHEESE



PIZZA

— ITALIAN PIZZA —



	MÉDIA 30cm	FAMÍLIA 40cm
SUGESTÃO DO PIZZAIOLO PIZZAIOLO SUGGESTION	R\$ 72	R\$ 118
MUÇARELA, FRANGO DEFIADO, BACON, MILHO E ORÉGANO. MOZZARELLA, SHREDDED CHICKEN, BACON, CORN AND OREGANO.		
MUÇARELA MOZZARELLA	R\$ 51	R\$ 98
MUÇARELA E ORÉGANO. MOZZARELLA AND OREGANO		
CALABRESA CALABRESE	R\$ 58	R\$ 88
MUÇARELA, CALABRESA, CEBOLA E ORÉGANO. MOZZARELLA, CALABRESE SAUSAGE, ONION AND OREGANO		
PRESUNTO HAM	R\$ 62	R\$ 98
MUÇARELA, PRESUNTO E ORÉGANO. MOZZARELLA, HAM AND OREGANO		
SALAME SALAMI	R\$ 66	R\$ 107
MUÇARELA, SALAME, CEBOLA, RODELAS DE LIMÃO E ORÉGANO. MOZZARELLA, SALAMI, ONION, LEMON SLICES AND OREGANO.		
BACON	R\$ 64	R\$ 102
MUÇARELA, BACON, PARMESÃO E ORÉGANO. MOZZARELLA, BACON, PARMESAN CHEESE AND OREGANO.		
NAPOLITANA NEAPOLITAN	R\$ 59	R\$ 94
MUÇARELA, PARMESÃO, PRESUNTO, TOMATE E ORÉGANO. MOZZARELLA, PARMESAN, HAM, TOMATO AND OREGANO		
MARGHERITA	R\$ 62	R\$ 99
MUÇARELA, TOMATE, MANJERICÃO E ORÉGANO. MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND OREGANO.		
TOMATE SECO COM RÚCULA SUN-DRIED TOMATO WITH ARUGULA	R\$ 72	R\$ 112
MUÇARELA, TOMATE SECO, RÚCULA, PALMITO E ORÉGANO. MOZZARELLA, DRIED TOMATOES, ARUGULA, PALM HEART AND OREGANO		
PALMITO PALM HEART	R\$ 69	R\$ 110
MUÇARELA, PALMITO, AZETONA E ORÉGANO. MOZZARELLA, PALM HEARTS, OLIVES AND OREGANO		
CRENA	R\$ 69	R\$ 110
MUÇARELA, CALABRESA COM CATUPIRY E ORÉGANO. MOZZARELLA, CALABRESE SAUSAGE WITH CATUPIRY AND OREGANO.		
ACAIÁ	R\$ 88	R\$ 117
MUÇARELA, CARNE SECA COM CATUPIRY E ORÉGANO. MOZZARELLA, DRIED MEAT WITH CATUPIRY AND OREGANO		
PALMAS	R\$ 61	R\$ 95
MUÇARELA, CEBOLA E ORÉGANO. MOZZARELLA, ONION AND OREGANO		
FEITICEIRA	R\$ 70	R\$ 110
MUÇARELA, ALHO E ORÉGANO. MOZZARELLA, GARLIC AND OREGANO		
ESTRELAS	R\$ 70	R\$ 110
MUÇARELA, CHAMPIGNON E ORÉGANO. MOZZARELLA, MUSHROOMS AND OREGANO		
PORTUGUESA PORTUGUESE	R\$ 77	R\$ 121
MUÇARELA, PRESUNTO, CEBOLA, TOMATE, OVO, PIMENTÃO, AZEITONA E ORÉGANO. MOZZARELLA, HAM, ONION, TOMATO, EGGS, PEPPER, OLIVES AND OREGANO		



	MÉDIA 30cm	FAMÍLIA 40cm
CARNE SECA DRIED BEEF ----- MUÇARELA, CARNE SECA DESFIADA, CEBOLA E OREGANO. MOZZARELLA, SHREDDED DRIED MEAT, ONION AND OREGANO	R\$ 77	R\$ 110
4 QUEIJOS 4 CHEESES ----- MUÇARELA, PROVOLONE, PARMESÃO, CATUPIRY E OREGANO. MOZZARELLA, PROVOLONE, PARMESAN, CATUPIRY AND OREGANO	R\$ 77	R\$ 119
JAPARIZ ----- MUÇARELA, PROVOLONE, PARMESÃO, GORGONZOLA E OREGANO. MOZZARELLA, PROVOLONE, PARMESAN, GORGONZOLA AND OREGANO	R\$ 77	R\$ 119
BRASIL BRAZIL ----- MUÇARELA, FRANGO DESFIADO E ALHO. MOZZARELLA, SHREDDED CHICKEN, AND GARLIC	R\$ 77	R\$ 110
FRANGO COM CATUPIRY CHICKEN WITH CATUPIRY ----- FRANGO DESFIADO, CATUPIRY E OREGANO. CHICKEN, CREAM CHEESE AND OREGANO	R\$ 77	R\$ 110
CAMARÃO SHRIMP ----- MUÇARELA, CAMARÃO E OREGANO. MOZZARELLA, SHRIMP AND OREGANO	R\$ 77	R\$ 124
CAMARÃO COM CATUPIRY SHRIMP WITH CATUPIRY ----- CAMARÃO, CATUPIRY E OREGANO. SHRIMP, CREAM CHEESE AND OREGANO	R\$ 88	R\$ 138
BADJECO ----- MUÇARELA, CAMARÃO, BACON, PARMESÃO E OREGANO. MOZZARELLA, SHRIMP, BACON, PARMESAN CHEESE AND OREGANO	R\$ 89	R\$ 138
ILHA GRANDE ----- MUÇARELA, FRANGO DESFIADO E OREGANO. MOZZARELLA, SHREDDED CHICKEN AND OREGANO	R\$ 61	R\$ 95
VEGETARIANA VEGETARIAN ----- PALMITO, CHAMPIGNON, TOMATE E AZEITONAS VERDES. HEARTS OF PALM, MUSHROOMS, TOMATO, AND GREEN OLIVES	R\$ 71	R\$ 110
BANANA ----- MUÇARELA, BANANA, LEITE CONDENSADO E CANELA. MOZZARELLA, BANANA, CONDENSED MILK AND CINNAMON	R\$ 66	R\$ 108

SOBREMESAS

– DESSERT –



BROWNIE -----

R\$ 37

BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA E CALDA DE CHOCOLATE.
CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE.



PETIT GATEAU -----

R\$ 37

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA E CALDA DE CHOCOLATE. CHOCOLATE PETIT GATEAU WITH VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE.

DRINKS

ALCÓLICOS

– ALCOHOLIC DRINKS –



PICO DO PAPAGAIO ----- R\$45

VODKA, LICOR FINO DE MENTA, SODA, ESPUMA DE LIMÃO E ALGODÃO-DOCE. *VODKA, FINE MINT LIQUEUR, SODA, LEMON FOAM, AND COTTON CANDY.*

BADJEQUINHO ----- R\$35

CACHAÇA DA CASA E GENGIBRE. *HOUSE CACHAÇA AND GINGER.*

APEROL SPRITZ ----- R\$40

APEROL, ESPUMANTE BRUT E ÁGUA COM GÁS. *APEROL, BRUT SPARKLING WINE, AND SPARKLING WATER.*

ALINE ----- R\$35

VINHO E LIMÃO. *WINE AND LEMON.*

GIN CITRUS ----- R\$39

GIN, SCHWEPPES CITRUS, ESPECIARIAS, HORTELÃ E LIMÃO. *GIN, SCHWEPPES CITRUS, SPICES, MINT, AND LEMON.*

MARACU-GIN ----- R\$40

GIN, MARACUJÁ, XAROPE DE GENGIBRE, HORTELÃ E ESPUMA DE GENGIBRE. *GIN, PASSION FRUIT, GINGER SYRUP, MINT, AND GINGER FOAM.*

MAR DOCE MAR ----- R\$40

VODKA, LICOR FINO DE CASSIS, GRENADINE, MORANGO E LEITE CONDENSADO. *VODKA, CASSIS LIQUEUR, GRENADINE, STRAWBERRY, AND CONDENSED MILK.*

MOSCOW MULE ----- R\$40

VODKA, XAROPE DE GENGIBRE, SUÇO DE LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE. *VODKA, GINGER SYRUP, LEMON JUICE AND GINGER FOAM.*



ALICE ----- R\$40

RUM BACARDI CARTA BRANCA, XAROPE DE MELANCIA E ÁGUA COM GÁS DE FLOR DE CAMOMILA. *BACARDI WHITE RUM, WATERMELON SYRUP, AND CHAMOMILE FLOWER SPARKLING WATER.*



SOFIA ----- R\$40

VODKA, ENERGETICO DE MELANCIA, SUMO DE LIMÃO-TAITI, HORTELÃ, ESPUMA DE LIMÃO. *VODKA, WATERMELON ENERGY DRINK, TAHITI LIME JUICE, MINT, AND LEMON FOAM.*

IBIZA 43

R\$ 40

LICOR FINO 43 E SUMO DE ABACAXI. LICOR 43 AND PINEAPPLE JUICE.



BOTINAS

R\$ 40

MALIBU, SUCO DE ABACAXI E LICOR FINO DE LARANJA CURAÇAU BLUE.
MALIBU, PINEAPPLE JUICE, AND FINE BLUE CURAÇAU ORANGE LIQUEUR.



DRINKS CLÁSSICOS



SEX ON THE BEACH,
LAGOA AZUL,
NEGRONE,
CUBA LIBRE,
GIN TONICA,
FERNET COLA,
MOJITO,
PIÑA COLADA
E MARGARITA.



DRINKS

ALCÓLICOS

– ALCOHOLIC DRINKS –

TRUST THE BARTENDER ----- R\$ 59

ESCOLHA O DESTILADO E CONFIE NO BARTENDER. *CHOOSE THE DISTILLATE AND TRUST THE BARTENDER.*

GRUDE BERRY ----- R\$ 40

VODKA, CRANBERRY, GRENADINE, ESPUMA DE LIMÃO. *VODKA, CRANBERRY, GRENADINE, LEMON FOAM.*

MANGA BEACH ----- R\$ 40

VODKA, PURÊ DE MANGA, MELAÇO DE CANA DE AÇÚCAR, SUMO DE LIMÃO-TAITI. *VODKA, MANGO PUREE, CANE SUGAR MOLASSES, AND TAHITI LIME JUICE.*

SUBMARINO ----- R\$ 55

TEQUILA, SUCO DE LIMÃO, LICOR FINO DE LARANJA E CERVEJA CORONA. *TEQUILA, LIME JUICE, FINE ORANGE LIQUEUR, AND CORONA BEER.*

NÓ TORTO ----- R\$ 39

RUM BACARDI CARTA BRANCA, XAROPE DE ROSA E ÁGUA COM GÁS DE FLOR DE CAMOMILA. *BACARDI WHITE RUM, ROSE SYRUP, AND CHAMOMILE FLOWER SPARKLING WATER.*

FEITICEIRA ----- R\$ 45

WHISKY JACK DANIEL'S, MELAÇO DE CANA DE AÇÚCAR, SORVETE DE CREME E CAPUCCINO. *JACK DANIEL'S WHISKEY, CANE SUGAR MOLASSES, VANILLA ICE CREAM, AND CAPPUCINO.*



JORGE AMADO ----- R\$ 39

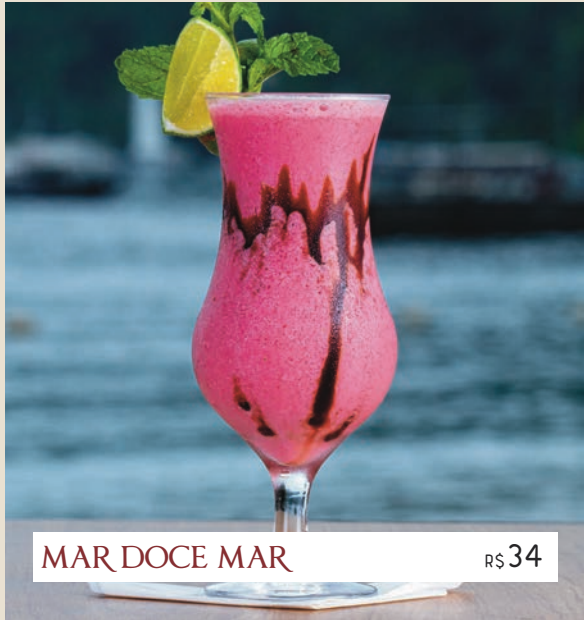
LICOR FINO DE CACHAÇA GABRIELA, LIMÃO E MARACUJA. *GABRIELA CACHAÇA LIQUEUR, LEMON, AND PASSION FRUIT*



DRINKS

NÃO ALCÓLICOS

— NON ALCOHOLIC DRINKS —



MAR DOCE MAR

R\$ 34

ÁGUA VIVA ----- R\$ 34

SUCO DE ABACAXI COM LEITE DE COCO E LEITE CONDENSADO. PINEAPPLE JUICE WITH COCONUT MILK AND CONDENSED MILK.

MAR DOCE MAR ----- R\$ 34

XAROPE DE FRUTAS VERMELHAS, ÁGUA COM GÁS, MORANGO, SUCO DE LIMÃO E LEITE CONDENSADO. RED FRUIT SYRUP, SPARKLING WATER, STRAWBERRY, LEMON JUICE AND CONDENSED MILK.

SODA ITALIANA DE MAÇÃ VERDE ----- R\$ 28

XAROPE DE MAÇÃ VERDE COM ÁGUA COM GÁS. GREEN APPLE SYRUP WITH SPARKLING WATER.

CANTO DA SEREIA ----- R\$ 34

SUCO DE LARANJA COM XAROPE DE PÊSSEGO E GRENADINE. ORANGE JUICE WITH PEACH SYRUP AND GRENADINE.

SODA ITALIANA DE GENGIBRE ----- R\$ 28

XAROPE DE GENGIBRE COM ÁGUA COM GÁS. GINGER SYRUP WITH SPARKLING WATER.

SODA ITALIANA DE TANGERINA ----- R\$ 28

XAROPE DE TANGERINA COM ÁGUA COM GÁS. TANGERINE SYRUP WITH SPARKLING WATER.

DOSES

-SHOTS-

WHISKY 12 ANOS

BALLANTINES | CHIVAS REGAL | BLACK LABEL | BUCHANANS | OLD PARR

R\$ 35

WHISKY 8 ANOS

BALLANTINES | BLACK AND WHITE | JB | RED LABEL | WHITE HORSE

R\$ 30

VODKA ABSOLUT

R\$ 30

WHISKY SMIRNOFF

R\$ 19

CACHAÇA

GABRIELA | GENEBRA

R\$ 25

CACHAÇA

BOAZINHA | MINEIRA | SALINAS | SELETA

R\$ 18

CACHAÇA

YPIOCA | VELHO BARREIRO

R\$ 13

CACHAÇA

51

R\$ 11

LICOR

43 | AMARULA | CONITREAU | DRAMBUIE | FRANGELICO

R\$ 22

GIN

BOMBAY | TANQUERAY

R\$ 33

GIN

SEAGERS

R\$ 19

TEQUILA JOSE CUERVO

R\$ 25

MARTINI

R\$ 18

CAMPARI

R\$ 19

RUM BACARDI

R\$ 19

CONTINI

R\$ 18

DREHER

R\$ 13

MALIBU

R\$ 15

DOMECQ

R\$ 18

CERVEJAS

— BEERS —



BALDE COM 5 LONG NECKS CORONA / HEINEKEN ----- R\$65

BUCKET WITH 5 LONG NECKS - CORONA / HEINEKEN.

HEINEKEN 600ML	R\$25
ORIGINAL 600ML	R\$23
SPATEN 600ML	R\$21
BRAHMA 600ML	R\$19
CORONA 600ML	R\$25
ANTARCTICA 600ML	R\$19
STELLA ARTOIS LONG NECK	R\$14
CORONA / HEINEKEN LONG NECK	R\$17
BALDE COM 5 LONG NECKS - STELLA ARTOIS	R\$60

BUCKET WITH 5 LONG NECKS - STELLA ARTOIS

CAIPIRINHAS

— BRAZILIAN CAIPIRINHA —



CAIPIRINHA _____ R\$ 20

LIMÃO, LIMONETO

CAIPIFRUTA DE CACHAÇA 51 _____ R\$ 25

CAIPIFRUTA DE VELHO BARREIRO _____ R\$ 28

CAIPIRINHA CACHAÇAS ESPECIAIS | SPECIAL CACHAÇAS _____ R\$ 37

CAIPIRINHA VELHO BARREIRO _____ R\$ 23

LIMÃO, LIMONETO

CAIPIRÍSSIMA _____ R\$ 33

CAIPIVODKA ABSOLUT COM FRUTAS | WITH FRUITS _____ R\$ 50

CAIPIVODKA _____ R\$ 30

LIMÃO, LIMONETO

CAIPIVODKA SMIRNOFF COM FRUTAS | WITH FRUITS _____ R\$ 33

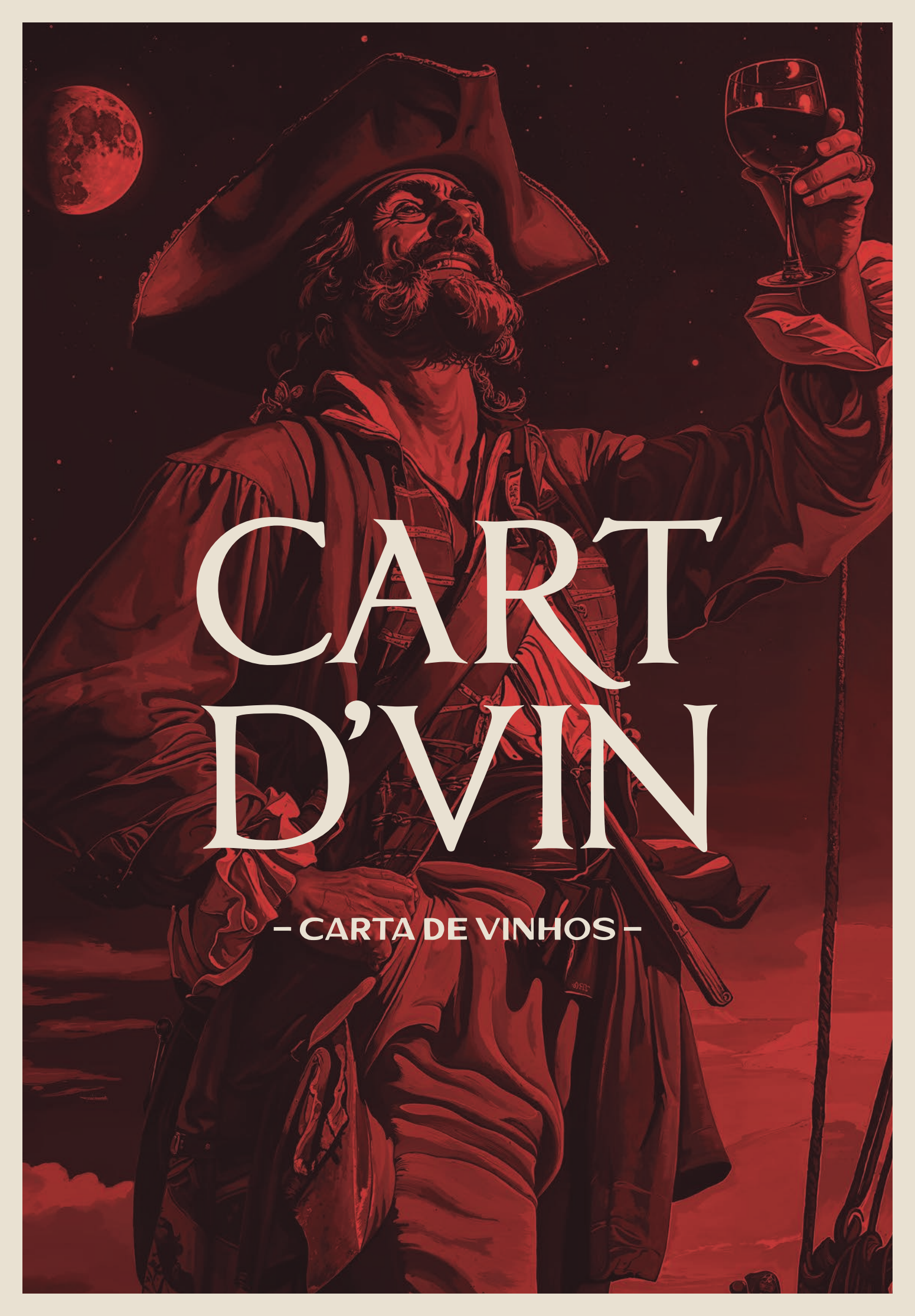
CAIPIVODKA ABSOLUT _____ R\$ 43

BEBIDAS

— BEVERAGES —



ÁGUA MINERAL MINERAL WATER	R\$ 8
SEM GAS COM GAS. STILL SPARKLING	
CAFÉ EXPRESSO ESPRESSO COFFEE	R\$ 10
PEQUENO. STILL SPARKLING	
CAFÉ EXPRESSO ESPRESSO COFFEE	R\$ 15
GRANDE. STILL SPARKLING	
GUARAVITA	R\$ 7
GUARANA NATURAL COPO.	
H2O	R\$ 12
LIMÃO LIMONETO	
REFRIGERANTE LATA 350ML SODA CAN 350ML	R\$ 11
MATE COPO ICED TEA (CUP)	R\$ 10
RED BULL	R\$ 25
SUCOS NATURAL NATURAL JUICES	R\$ 17
ABACAXI LARANJA LIMÃO MANGA MARACUJA MORANGO. PINEAPPLE ORANGE LEMON MANGO PASSION FRUIT STRAWBERRY	
SUCO MISTO MIXED JUICE	R\$ 23



CART D'VIN

— CARTA DE VINHOS —

TINTOS

- REDS -

- **CASAL MENDES TINTO 750ML** RS145

VINHO TINTO COM AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS E NOTAS FLORAIS. LEVE E FÁCIL DE BEBER, COM FINAL AGRADÁVEL.
TEOR ALCOÓLICO: 12%
HARMONIZAÇÃO: IDEAL PARA ACOMPANHAR PRATOS DE MASSA, PIZZAS E QUEIJOS SUAVES.
- **PERIQUITA TINTO 750ML / 375ML** RS145 / RS80

DESCRIÇÃO: VINHO TINTO TRADICIONAL COM NOTAS DE FRUTAS ESCURAS E UM TOQUE AMADEIRADO. SUAVE E EQUILIBRADO, COM TANINOS MACIOS.
TEOR ALCOÓLICO: 12,5%
HARMONIZAÇÃO: CARNES ASSADAS, PRATOS DE CAÇA E QUEIJOS ENVELHECIDOS.
- **CASAL GARCIA TINTO 750ML** RS145

DESCRIÇÃO: VINHO TINTO JOVEM E FRUTADO, COM NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS E LEVE ACIDEZ. CORPO MÉDIO E FINAL SUAVE.
TEOR ALCOÓLICO: 12%
HARMONIZAÇÃO: PRATOS DE CARNE BRANCA, MASSAS COM MOLHOS LEVES E TAPAS.
- **MULA VELHA TINTO 750ML** RS90

DESCRIÇÃO: VINHO TINTO DAS CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E CASTELÃO. APRESENTA AROMAS DE FRUTOS SILVESTRES, AMORAS E FRAMBOESAS. SUAVE E HARMONIOSO, COM TANINOS MADUROS E ELEGANTES.
TEOR ALCOÓLICO: 13,5%
HARMONIZAÇÃO: ACOMPANHA BEM CARNES VERMELHAS GRELHADAS, PRATOS DE CARNE SUINA E QUEIJOS DE MÉDIA CURA.
- **AQUEDUTO TINTO 750ML** RS75

DESCRIÇÃO: VINHO TINTO PORTUGUÊS COM AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS MADURAS E NOTAS SUTIS DE ESPECIARIAS. NO PALADAR, É EQUILIBRADO, COM TANINOS SUAVES E FINAL AGRADÁVEL.
TEOR ALCOÓLICO: 13%
HARMONIZAÇÃO: IDEAL PARA ACOMPANHAR CARNES ASSADAS, PRATOS DE CAÇA E QUEIJOS CURADOS.
- **PALÁCIO DO ORIENTE TEMPRANILLO 750ML** RS145

DESCRIÇÃO: VINHO TINTO ELABORADO COM A UVA TEMPRANILLO, APRESENTANDO AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS MADURAS, NOTAS DE BAUNILHA E TOQUES DE ESPECIARIAS. CORPO MÉDIO E TANINOS SUAVES.
TEOR ALCOÓLICO: 13,5%
HARMONIZAÇÃO: CARNES GRELHADAS, EMBUTIDOS E QUEIJOS SEMIDUROS.
- **PALÁCIO DO ORIENTE VIURA 750ML** RS145

DESCRIÇÃO: VINHO TINTO COM AROMAS DE FRUTAS NEGRAS, NOTAS DE ESPECIARIAS E UM TOQUE DE CHOCOLATE. ESTRUTURADO, COM TANINOS PRESENTES E FINAL PROLONGADO.
TEOR ALCOÓLICO: 14%
HARMONIZAÇÃO: PRATOS DE CARNE VERMELHA, CORDEIRO ASSADO E QUEIJOS MATURADOS.
- **DOÑA PAULA ESTATE MALBEC 750ML** RS150

DESCRIÇÃO: VINHO TINTO ARGENTINO ENCORPADO, COM AROMAS DE AMEIXAS MADURAS, MIRTILOS E ESPECIARIAS. ELEGANTE, COM TANINOS FIRMES E FINAL PERSISTENTE.
TEOR ALCOÓLICO: 14%
HARMONIZAÇÃO: CARNES DE CORDEIRO, RISOTOS E QUEIJOS FORTES.
- **TRAPICHE VINEYARDS MALBEC 750ML** RS90

DESCRIÇÃO: VINHO FRUTADO E MACIO, COM NOTAS DE FRUTAS MADURAS.
TEOR ALCOÓLICO: 13,5%
HARMONIZAÇÃO: CARNES VERMELHAS E QUEIJOS CURADOS.
- **LA PLATA CABERNET SAUVIGNON 750ML** RS75

DESCRIÇÃO: VINHO TINTO COM AROMAS DE CASSIS, PIMENTA VERDE E NOTAS DE CARVALHO. ESTRUTURADO, COM TANINOS FIRMES E ACIDEZ EQUILIBRADA.
TEOR ALCOÓLICO: 13%
HARMONIZAÇÃO: CARNES VERMELHAS E MASSAS COM MOLHOS CONDIMENTADOS.
- **LOS ARCOS MALBEC 750ML** RS75

DESCRIÇÃO: VINHO TINTO ARGENTINO COM AROMAS DE AMEIXA, CEREJA E NOTAS DE ESPECIARIAS. NO PALADAR, É ENCORPADO, COM TANINOS MACIOS E FINAL PERSISTENTE.
TEOR ALCOÓLICO: 13,5%
HARMONIZAÇÃO: CARNES VERMELHAS GRELHADAS, CHURRASCO E QUEIJOS DUROS.
- **FAUSTO MERLOT 750ML** RS130

DESCRIÇÃO: VINHO TINTO SECO ELABORADO COM UVAS MERLOT DA SERRA GAUCHA. APRESENTA COLORAÇÃO VERMELHO-RUBI, AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS, AMEIXA, TERRA E COURO. NO PALADAR, É AVELUDADO, EQUILIBRADO E PERSISTENTE, COM NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS E ESPECIARIAS.
TEOR ALCOÓLICO: 13%
HARMONIZAÇÃO: CARNES VERMELHAS, MASSAS E RISOTOS À BASE DE COGUMELOS.
- **MIOLO SELEÇÃO CABERNET SAUVIGNON & MERLOT 750ML** RS98

DESCRIÇÃO: VINHO TINTO SECO COM COLORAÇÃO VERMELHO-RUBI DE MÉDIA INTENSIDADE. APRESENTA AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS MADURAS E NOTAS SUTIS DE CARVALHO DEVIDO AO BREVE AMADURECIMENTO.
TEOR ALCOÓLICO: 12,5%
HARMONIZAÇÃO: IDEAL PARA ACOMPANHAR CARNES VERMELHAS GRELHADAS, MASSAS COM MOLHOS VERMELHOS E QUEIJOS SEMIDUROS.

BRANCOS, ROSÉS E ESPUMANTES

– WHITE, ROSÉ AND SPARKLING WINES –

- **PERQUITA BRANCO 750ML** R\$145
- DESCRIÇÃO: VINHO BRANCO REFRESCANTE E LEVE, COM NOTAS DE FRUTAS CITRICAS, MAÇÃ VERDE E UM TOQUE FLORAL. BOA ACIDEZ E FINAL AGRADAVEL.
TEOR ALCOOLICO: 12,5%
HARMONIZAÇÃO: FRUTOS DO MAR, PEIXES GRELHADOS E SALADAS LEVES.
- **CASAL GARCIA BRANCO 750ML** R\$145
- DESCRIÇÃO: VINHO BRANCO VIBRANTE, COM NOTAS DE FRUTAS CITRICAS, MAÇÃ VERDE E UM LEVE TOQUE MINERAL. LEVE E FACIL DE BEBER.
TEOR ALCOOLICO: 10,5%
HARMONIZAÇÃO: PRATOS DE PEIXE, FRUTOS DO MAR E SALADAS FRESCAS.
- **MULA VELHA BRANCO 750ML** R\$85
- DESCRIÇÃO: APRESENTA AROMAS DE FRUTAS TROPICAIS, COMO ABACAXI E MARACUJÁ, ALÉM DE TOQUES FLORAIS. NO PALADAR, É FRESCO E EQUILIBRADO, COM ACIDEZ VIBRANTE.
TEOR ALCOOLICO: 12%
HARMONIZAÇÃO: SALADAS, PEIXES ASSADOS E FRUTOS DO MAR.
- **CASILLERO DEL DIABLO CHARDONNAY 750ML** R\$125
- DESCRIÇÃO: VINHO BRANCO ENCORPADO, COM AROMAS DE ABACAXI, BAUNILHA E CARVALHO. PALADAR CREMOSO E ELEGANTE.
TEOR ALCOOLICO: 13%
HARMONIZAÇÃO: MASSAS COM MOLHOS LEVES, FRUTOS DO MAR E QUEIJOS MACIOS.
- **SANTA HELENA RESERVADO SAUVIGNON BLANC 750ML** R\$79
- DESCRIÇÃO: VINHO BRANCO ENCORPADO, COM AROMAS DE ABACAXI, BAUNILHA E CARVALHO. PALADAR CREMOSO E ELEGANTE.
TEOR ALCOOLICO: 13%
HARMONIZAÇÃO: MASSAS COM MOLHOS LEVES, FRUTOS DO MAR E QUEIJOS MACIOS.
- **CONCHA Y TORO RESERVADO SAUVIGNON BLANC 750ML** R\$70
- DESCRIÇÃO: VINHO BRANCO ENCORPADO, COM AROMAS DE ABACAXI, BAUNILHA E CARVALHO. PALADAR CREMOSO E ELEGANTE.
TEOR ALCOOLICO: 13%
HARMONIZAÇÃO: MASSAS COM MOLHOS LEVES, FRUTOS DO MAR E QUEIJOS MACIOS.
- **OLAS DEL SUR BRANCO 750ML** R\$70
- DESCRIÇÃO: VINHO TINTO ELABORADO COM A UVA TEMPRANILLO, APRESENTANDO AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS MADURAS, NOTAS DE BAUNILHA E TOQUES DE ESPECIARIAS.
CORPO MEDIO E TANINOS SUAVES.
TEOR ALCOOLICO: 13,5%
HARMONIZAÇÃO: CARNES GRELHADAS, EMBUTIDOS E QUEIJOS SEMIDUROS.
- **SANTA HELENA BRANCO 375ML** R\$55
- DESCRIÇÃO: VINHO BRANCO ENCORPADO, COM AROMAS DE ABACAXI, BAUNILHA E CARVALHO. PALADAR CREMOSO E ELEGANTE.
TEOR ALCOOLICO: 13%
HARMONIZAÇÃO: MASSAS COM MOLHOS LEVES, FRUTOS DO MAR E QUEIJOS MACIOS.
- **OLAS DEL SUR ROSÉ 750ML** R\$70
- DESCRIÇÃO: VINHO TINTO COM AROMAS DE FRUTAS NEGRAS, NOTAS DE ESPECIARIAS E UM TOQUE DE CHOCOLATE. ESTRUTURADO, COM TANINOS PRESENTES E FINAL PROLONGADO.
TEOR ALCOOLICO: 14%
HARMONIZAÇÃO: PRATOS DE CARNE VERMELHA, CORDEIRO ASSADO E QUEIJOS MATURADOS.
- **CHANDON BRUT 750ML** R\$160
- DESCRIÇÃO: ESPUMANTE CLASSICO, COM AROMAS DE FRUTAS CITRICAS, MAÇÃ E NOTAS DE PÃO TOSTADO. EQUILIBRADO, COM ACIDEZ REFRESCANTE E BOA PERLAGE.
TEOR ALCOOLICO: 12,5%
HARMONIZAÇÃO: PRATOS LEVES, FRUTOS DO MAR E SOBREMESAS DELICADAS.
- **SALTON PROSECCO ROSÉ 750ML** R\$98
- DESCRIÇÃO: ESPUMANTE LEVE E FRESCO, COM NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS E ACIDEZ VIVA.
TEOR ALCOOLICO: 11,5%
HARMONIZAÇÃO: ENTRADAS, PRATOS LEVES E SOBREMESAS À BASE DE FRUTAS.
- **MÍSTICO BRUT ROSÉ 750ML** R\$75
- DESCRIÇÃO: VINHO TINTO COM AROMAS DE CASSIS, PIMENTA VERDE E NOTAS DE CARVALHO. ESTRUTURADO, COM TANINOS FIRMES E ACIDEZ EQUILIBRADA.
TEOR ALCOOLICO: 13%
HARMONIZAÇÃO: CARNES VERMELHAS E MASSAS COM MOLHOS CONDIMENTADOS.
- **VEUVE VALMANTE BRUT 750ML** R\$95
- DESCRIÇÃO: ESPUMANTE SECO, COM NOTAS CITRICAS E FLORAIS. LEVE, REFRESCANTE E COM PERLAGE FINA E PERSISTENTE.
TEOR ALCOOLICO: 11%
HARMONIZAÇÃO: ENTRADAS, FRUTOS DO MAR E PRATOS LEVES.
- **VEUVE VALMANTE ROSÉ 750ML** R\$95
- DESCRIÇÃO: ESPUMANTE ROSE COM NOTAS DE MORANGO, FRAMBOESA E TOQUE DE FLORES BRANCAS. ACIDEZ EQUILIBRADA E TEXTURA CREMOSA.
TEOR ALCOOLICO: 11%
HARMONIZAÇÃO: SALADAS, SOBREMESAS LEVES E PRATOS À BASE DE PEIXES.
- **CASAL PENIN BRUT/SEMI-SECO 750ML** R\$110
- DESCRIÇÃO: ESPUMANTE PORTUGUÊS COM AROMAS CITRICOS E NOTAS FLORAIS. NO PALADAR, É FRESCO E EQUILIBRADO, COM UMA PERLAGE DELICADA.
TEOR ALCOOLICO: 12%
HARMONIZAÇÃO: FRUTOS DO MAR, ENTRADAS E SOBREMESAS LEVES.

**VENHA,
COMA,
E VIVA
À VONTADE !**



RESTAURANTE

BADJECO

– ILHA GRANDE –

DESDE

2004