# PETISCOS

## PATATAS BRAVAS
**R$ 25**
Batatas douradas com aioli de páprica levemente picante

## LINGUIÇA NA BRASA
**R$ 18**
*( 02 un )*
Porção aperitiva de linguiça de churrasco , assada na parrilha e fatiada com cebola caramelizada

## PÃO DE ALHO
**R$ 12**
*( 02 un )*
Porção aperitiva de pão de alho

## PASTÉIS DE PUPUNHA
**R$ 35**
*( 06 un )*
Porção aperitiva de pastel de palmito pupunha com leve toque de catupiry

## PASTÉIS DE QUEIJO
**R$ 30**
*( 06 un )*
Porção aperitiva de pastel de queijo

## PASTÉIS CARNE SECA E CREME DE QUEIJO
**R$ 35**
*( 06 un )*
Porção aperitiva de pastel de qcarne seca com creme de queijo

## TORRESMO
**R$ 12**
*( 150g )*
Porção aperitiva frita, Dourada

## CEVICHE CARIOCA
**R$ 54**
Tilápia , marinada em suco de limão, gengibre, leite de coco, sal, cebola roxa, pimenta dedo de moça, coentro, milho peruano, chips de batata frita.

## ATUM AVOCADO
**R$ 49**
Tartare de atum, temperado com teriyaki e mostarda sobre uma pasta de guacamole (avocado).

## LULINHAS DO ARMAZÉM
**R$ 50**
Anéis de lulinha empanadas e temperadas com vinho branco e ervas.

## CROQUETA DE COSTELA
**R$ 42**
*( 04 un )*
Costela bovina cozida em baixa temperatura refogada com tempero da casa

## BOLINHO DE FEIJOADA
**R$ 39**
*( 04 un )*
Bolinho de feijoada à moda da casa acompanhado com geleia de pimenta

## BOLINHO DE BACALHAU
**R$ 29**
*( 06 un )*

## ÍSCAS DE PEIXE
**R$ 32**
*≅120g de carne in natura*
Porção aperitiva frita, Dourada molho aiole

## ÍSCAS DE FRANGO
**R$ 29**
*≅120g de carne in natura*
Porção aperitiva frita, Dourada com molho aiole

## PALMITO PUPUNHA
**R$39**
Palmito assado na parrilha guarnecido com molho pesto

## VINAGRETE DE POLVO
**R$ 54**
Vinagrete , suco de limão, azeite,cebola sal e pimenta, tomate e polvo fatiado e chips banana da terra

## LINGUIÇA ARTESANAL DE FRANGO
**R$ 65**
Corte em fita pre-cozida e diretamente na parrilla, garantindo sabor defumado e textura macia. Servida com (02) pães de alho , dourado e irresistível.

## LINGUIÇA ARTESANAL DE CALABRESA
**R$65**
Corte em fita da linguiça feita de carne de porco e temperos , pre-cozida e assada diretamente na parrilla, garantindo sabor defumado e textura macia. Servida com (02) pães de alho, dourado e irresistível.

# PRATOS PRINCIPAIS

## CARNE

**Opções de Prato para 01 pessoa**

### BIFE ANCHO — R$ 98
*≅250g de carne in natura*

Corte tradicional argentino, com molho chimichurri, acompanha legumes na brasa e batatas bravas.

### FILÉ MIGNON COM MOLHO DE COGUMELOS E POLENTA CREMOSA — R$ 95

Medalhões de filé mignon, perfeitamente selados e suculentos, servidos sobre uma aveludada polenta cremosa de queijo parmesão. O prato é finalizado com um molho rústico e aromático de cogumelos frescos

### PASTEL DE CHOCLO — R$ 60

Prato típico do Chile. Camadas de carne moída temperada, azeitonas e ovos, cobertas por um cremoso purê de milho verde e manjericão, gratinado ao forno. Servido em cumbuca individual.

**Opções de Prato para 02 pessoas**

### PICANHA AO CARVÃO — R$ 195
*≅500g de carne in natura*

Picanha assada na parrilla, com molho chimichurri, batatas bravas, farofa e vinagrete.

### MIX NA BRASA — R$ 150

Carne, linguiça(2), sobrecoxa, queijo coalho (2), pão de alho (2), vinagrete, farofa, patatas bravas e molho chimichurri

### BIFE MILANESA — R$ 95

Corte tradicional à milanesa envolvido por farinha panko e ovos batidos, purê de batata e acompanha legumes na brasa

## FRANGO

**Opções de Prato para 01 pessoa**

### SOBRECOXA AO CARVÃO — R$ 70
*≅300g de carne in natura*

Sobrecoxa assada na brasa com molho de mostarda, guarnecida de legumes grelhados na churrasqueira, farofa e vinagrete.

**Opções de Prato para 02 pessoas**

### MILANESA DE FRANGO — R$ 95

Corte tradicional à milanesa envolvido por farinha panko e ovos batidos, acompanha saladinha mix e batatas fritas

## PEIXES

**Opções de Prato para 01 pessoa**

### RISOTO DE BACALHAU — R$ 95

Risoto com lascas de bacalhau , tomate cereja frito, servido em cama de cebola caramelizada e azeitonas

### TILÁPIA GRELHADA — R$ 75

Filé de Tilapia grelhada com legumes e limão grelhados .

### ATUM EM CROSTA — R$ 89
*≅170g de carne in natura*

Atum selado em crosta de gergelim, acompanhado com espaguette de legumes, molho à base de shoyu e tomate cereja frito.

### POSTA DE SALMÃO GRELHADO — R$ 85
*≅170g de carne in natura*

Salmão Grelhado com purê de batata com molho de maracujá e legumes tomate cereja frito.

### POLVO GRELHADO COM ARROZ NEGRO — R$ 130

Polvo cozido temperado e grelhado na parrilha com arroz negro, tomate e limao assado na brasa .

### TABULE MARROQUINO COM SALMÃO GRAVLAX — R$ 80

Cuscuz marroquinho com mini legumes, lâminas de salmão gravlax, pasta de cream cheese e dill, acompanhados de torradas da casa

### CALAMARES À LA PRANCHA — R$ 70

Calamares temperados com vinho branco e ervas, servido com batatas bravas temperadas com páprica picante

**Opções de Prato para 02 pessoas**

### TILÁPIA NA BRASA — R$ 150
*≅800g de carne in natura*

Tilápia inteira assada na brasa e guarnecida de legumes.

# VEGANO / VEGETARIANO

**Opções de Prato para 01 pessoa**

MOQUECA BANANA DA TERRA — **R$ 70**

Moqueca de banana da terra com palmito, mix de pimentões, acompanhado de tomate cereja, arroz branco e farofa de dendê.

RISOTO DE COGUMELO — **R$ 85**

Delicioso e reconfortante risoto arbóreo, cozido "al dente". Combinação perfeita de cogumelos frescos salteados, finalizado com um toque de vinho branco, manteiga e parmesão cremoso. Simplesmente irresistível.

**Opções de Prato para 02 pessoas**

MIX VEGETARIANO — **R$ 105**

Legumes na brasa, queijo coalho(2) guarnecido de farofa e vinagrete.

# SALADAS

CAPRESE MINEIRA — **R$ 45**

Salada de tomate, queijo minas frescal , pesto de manjericão e torrada finas.

CAESER SALAD

Alface americana, croutons e parmesão ralado, acompanha molho Caesar.

OPÇÃO :
- COM FATIAS DE FRANGO — **R$ 37**
- SEM FATIAS DE FRANGO — **R$ 30**

SALADA DE GRAÕS COM TILAPIA — **R$ 55**

Tabule a base de grão com pepino, coentro, alface crespa, cenoura, servida com iscas de tilápia crocante

SALADA DE GRAÕS COM FRANGO — **R$ 50**

Tabule a base de grão com pepino, coentro, alface crespa, cenoura, servida com iscas de frango à milanesa

# GUARNIÇÕES

| | (Porção) |
|---|---|
| Feijão | R$ 15 |
| Arroz | R$ 14 |
| Patatas Brava | R$ 25 |
| Legumes na Brasa | R$ 15 |
| Farofa | R$ 10 |
| Puré de Batata | R$ 15 |
| Saladinha da Casa | R$ 15 |

# FEIJOADA DA CASA

Culinária tradicional brasileira: Feijoada típica, servida com farofa, arroz branco, carnes selecionadas, linguiça, torresmo, couve refogado, laranja fatiada acompanhada de tigela de feijoada.

| *Individual* | *Para dois* | **Buffet de feijoada livre p/ pessoa* |
|---|---|---|
| R$ 80 | R$ 140 | R$ 110 |

# SANDUÍCHES

## HAMBÚRGUER DA CASA — R$ 60
Carne selecionada com queijo cheddar, cebola caramelizada , alface, tomate e batata da casa

## HAMBÚRGUER VEGETARIANO — R$ 60
Grão de bico com ervas, tomate confit, alface, cebola caramelizada e molho pesto, acompanhado de batatas rústicas.

## CHORI-PÃO — R$ 32
Famoso choripan argentino na nossa versão carioca : Pão baguete, linguiça de pernil e molho chimichurri.

## PANINNI DO PATRON — R$ 45
Pão ciabata , com carne,tomate e  molho pesto, tostado na parrilha acompanhado de batatas rústicas.

# SOBREMESAS

## MARQUISE AU CHOCOLAT — R$ 25
Saborosa sobremesa Francesa clássica e requintada com ganache de chocolate meio amargo , sorvete de creme e coulis  do dia

## DELICIA DE MANGA — R$ 25
Saborosa sobremesa brasileira feita de mousse de manga e coco, com molho de maracuja decoarada com fatias de manga e coco ralado.

## TARTE AUX POMMES — R$ 25
Deliciosa sobremesa Francesa atemporal de massa sablée recheada com purê fino de maçã, e laminas de maçã , guarnecida de sorvete de creme e coulis do dia

# CAFÉS

## ESPRESSO — R$ 9

## B 43 — R$ 32
Licor 43, bayles , xarope de canela E expresso

## CARAJILLO — R$ 32

# BEBIDAS SEM ÁLCOOL

| | |
|---|---|
| ÁGUA MINERAL COM GAS | R$ 9 |
| ÁGUA MINERAL SEM GAS | R$ 9 |
| ÁGUA DE COCO | R$ 16<br>*500ml* |
| ÁGUA TÔNICA<br>TRADICIONAL / ZERO | R$ 9 |
| SHOT DE LIMÃO | R$ 2 |
| REFRIGERANTE<br>COCA-COLA TRADICIONAL<br>COCA-COLA ZERO<br>GUARANÁ TRADICIONAL<br>GUARANÁ ZERO | R$ 9 |

| | |
|---|---|
| SODAS ARTESANAIS<br>Hibisco, Gengibre , Capim-limão e Maracujá | R$ 14 |
| LIMONADA<br>Suíça sem açúcar e coada | R$ 14 |
| PINK LEMONADE<br>Limonada da casa , adoçada com xarope de hibisco | R$ 14 |
| LARANJA MIX<br>Suco de laranja pera e bahia | R$ 14 |
| OLHA O MATE!<br>Mate adoçado com xarope artesanal<br>**Opção:** maracujá ou limão | R$ 14 |

## Red Bull

| | |
|---|---|
| Tropical | R$ 18 |
| Sugar Free | R$ 18 |
| Melância | R$ 18 |

## CAFÉ DO ARMAZÉM

LOCALIZADO AO LADO DO RESTAURANTE, Oferecemos Também Café Da Manhã, Doces e Saborosos Sorvetes em Nossa Cafeteria.
Não hesite em dar uma olhada lá.

# CERVEJAS

| | |
|---|---|
| EISENBAHN | R$ 20 *600 ml* |
| HEINEKEN | R$ 22 *600 ml* |
| PRAYA | R$ 25 *600 ml* |
| PRAYA | R$ 16 *Long neck* |
| PRAYA SEM GLUTEN | R$ 16 *Long neck* |

## BADEN BADEN

| | |
|---|---|
| BADEN BADEN CRISTAL | R$ 28 *600 ml* |
| BADEN BADEN GOLDEN | R$ 28 *600 ml* |
| BADEN BADEN WITBEER | R$ 28 *600 ml* |
| BADEN BADEN PEACH | R$ 28 *600 ml* |
| BADEN BADEN AMERICAN IPA | R$ 28 *600 ml* |

| | |
|---|---|
| EISENBAHN PILSEN | R$ 15 *Long neck* |
| EISENBAHN WEISS | R$ 15 *Long neck* |
| EISENBAHN IPA | R$ 15 *Long neck* |
| HEINEKEN | R$ 15 *Long neck* |
| HEINEKEN ZERO | R$ 15 *Long neck* |
| SOL *Cerveja Mexicana* | R$ 15 *Long neck* |
| SOL ZERO | R$ 15 *Long neck* |
| LAGUNITAS | R$ 25 *Long neck* |
| BLUE MOON | R$ 25 *Long neck* |

## FAZENDINHA PILSEN

**CERVEJA CARIOCA**
**DO COMPLEXO DO ALEMÃO**

**R$ 32**
*500 ml*

### MICHELADA — R$ 16

NÃO INCLUSO A CERVEJA

Caneca com suco de tomate, molho inglês, suco de limão, Tabasco e sal na borda.

### CHELADA — R$ 10

NÃO INCLUSO A CERVEJA

Caneca com suco de limão, Tabasco e sal na borda.

**VOCÊ SABIA?**
**Além de restaurante e café, temos uma Pousada super aconchegante com 8 suítes no segundo andar**

**POUSADA SÃO JOAQUIM**

RESERVAS : (21) 99409-9166

# COQUETEIS DO ARMAZÉM

FEITOS COM CACHAÇA MAGNIFICA®

## DRINK MAGNÍFICA R$ 32

**CAJUEIRO** Cachaça Magnifica Cristal caju, limão, açúcar, compota de caju, borda de castanha.

**DILMA CANTA** Cachaça Magnífica Tradicional Ipê, chá mate, polpa de maracujá, suco de abacaxi e xarope de coco

**RÚCULA** Cachaça Magnífica Cristal infusionada, folhas de rúcula, suco de limão siciliano, açúcar

**SEGREDO ENVELHECIDO** Cachaça Magnífica Extra Premium, cynar, bitter de cacau, xarope de caramelo salgado

**FEITIÇO BRASILEIRO** Cachaça Magnífica Extra Premium, chá mate, cynar, xarope de especiarias e suco de laranja

## CAIPIRINHA MAGNÍFICA

| 300 ml | Caipirão (450 ml) |
|---|---|
| R$ 26 | R$ 32 |

**VALENTINA**
Cachaça, tangerina, açúcar, gengibre

**DA PÁ VIRADA**
Cachaça, mel, limão siciliano, limão taití

**GORÓ**
Cachaça, maracujá, xarope de especiarias

**LEVE E SOLTA**
Cachaça, abacaxi, melaço, limão taití

## Trio Caipira - Cachaca Magnifica

**Clássico trio degustação com os sabores mais pedidos da casa em copos de 200 ml:**

**R$ 38**

**DOIS IRMÃOS**
Cachaça cristal, limão taití, limão siciliano, xarope de especiarias

**SÃO JOAQUIM**
Cachaça bica do alambique, abacaxi, xarope de mel

**VEM CÁ MINHA FLOR**
Cachaça tradicional ipê, maracujá, manjericão, xarope de baunilha

## CAIPIRINHAS TRADICIONAIS 300 ml

CAIPIRINHA DE LIMÃO **R$ 24**

FRUTAS DA ESTAÇÃO* **R$ 26**

## CACHAÇAS

| | Doses |
|---|---|
| MAGNÍFICA CRISTAL | R$ 15 |
| MAGNÍFICA BICA DO ALAMBIQUE | R$ 18 |
| MAGNÍFICA TRADICIONAL IPÊ | R$ 20 |
| MAGNÍFICA EXTRA PREMIUM | R$ 24 |
| MAGNÍFICA SOLEIRA | R$ 55 |

MAGNÍFICA de Faria
CACHAÇA DO RIO DE JANEIRO

**CONSULTE VERSÕES SEM ÁLCOOL** R$ 28

# AUTORAIS DO ARMAZÉM

**JAMBU TREME** — R$ 32
Jambuzada, caju, limão , gengibre e mel

**PIÑA COLADA DO ARMAZÉM** — R$ 32
Rum, leite condensado, abacaxi e xarope de coco

**CHERRY COLA** — R$ 32
Jim Beam Black Cherry, refrigerante de cola e limão

**JIM BEAM MULE** — R$ 32
Whiskey Jim Beam, xarope de gengibre, água com gás e suco de limão

**HELENA** — R$ 32
Gin, morango, tangerina, limão taití, açúcar, mel picante, tônica

**CARIOQUÍSSIMA** — R$ 32
Vodka , limão siciliano, manjericão, açúcar e extrato de gengibre

**DOCE NÁUFRAGO** — R$ 32
Rum ouro, suco de abacaxi, amareto, suco de limão siciliano e xarope de melaço

**O CAÇADOR AMARGO** — R$ 32
Rum prata, Jagermiester, fatias de hortelã, tangerina, suco de limão e açúcar

**PISCO DO SOL** — R$ 32
Pisco, suco de abacaxi, xarope de melaço e suco de limão

**BRISA DO PARAÍSO** — R$ 40
Pisco, Licor 43, xarope de mel, suco de laranja, suco de limão e bitter de cacau

**O MON DA RAFA** — R$ 32
Vodka, jambuzada de banana, limão siciliano, folhas de hortelã e xarope simples

**AMARE COFFER** — R$ 32
Vodka, Amareto, espresso e açúcar

**DOCE FRESCOR** — R$ 32
Gin, manga, suco de laranja, suco de limão, xarope de maracujá e tônica

**RUBI SELVAGEM** — R$ 32
Gin, chá de amora com framboesa, frutas vermelhas, suco de limão, xarope de hibisco e tônica

**O AMARGO TROPICAL** — R$ 31
Tequila ouro, maracujá, angustura, açúcar e suco de limão

**ÁGUAS DE MARÇO** — R$ 31
Tequila prata, cupuaçu, xarope de coco e suco de limão

**BEIJO PICANTE** — R$ 40
Tequila ouro, frutas vermelhas, suco de limão e xarope de mel picante

**MARAJAMBU** — R$ 32
Jambuzada de abacaxi, maracujá, suco de laranja, xarope de melaço e suco de abacaxi

**SABOR DA ESCURIDÃO** — R$ 32
Whiskey Jim Beam, licor de café, bitter de cacau e coetoun

**A PAIXÃO DO MERCADO** — R$ 32
Whiskey Jim Beam, polpa de maracujá, cachaça Gabrielinha, xarope de gengibre, suco de limão siciliano e xarope de canela

## CONSULTE VERSÕES SEM ÁLCOOL R$ 28

# CAIPIRINHAS DO ARMAZÉM

**Versões exclusivas**

### VALENTINA
Cachaça, tangerina, açúcar, gengibre

### DA PÁ VIRADA
Cachaça, mel, limão siciliano, limão taití

### GORÓ
Cachaça, maracujá, xarope de especiarias

### LEVE E SOLTA
Cachaça, abacaxi, melaço, limão taití

| | 300 ml | Caipirão (500 ml) |
|---|---|---|
| **Feita com Cachaça Prateada** | **R$ 24** | **R$ 30** |
| **Feito com Vodka:** | **R$ 26** | **R$ 35** |

# CAIPIRINHAS TRADICIONAIS

**Versões exclusivas**

### CAIPIRINHA DE LIMÃO

| | 300 ml |
|---|---|
| **Feita com Cachaça Prateada** | **R$ 22** |
| **Feita com Vodka** | **R$ 24** |
| **Feita com Saquê** | **R$ 24** |

### FRUTAS DA ESTAÇÃO*

| | 300 ml |
|---|---|
| **Feita com Cachaça Prateada** | **R$ 26** |
| **Feita com Vodka** | **R$ 26** |
| **Feita com Saquê** | **R$ 26** |

*Consulte a disponibilidade da Fruta do dia

# CLÁSSICOS Nunca saem de moda.

**Bloody Mary**
Vodka

**Espresso Martini**
Vodka

**Cosmopolitan**
Vodka

**Moscow Mule**
Vodka

**Mojito**
Run

**Porn Star Martini**
Vodka

**Boulevardier**
Whiskey

**Old Fashioned**
Whiskey

**Whiskey Sour**
Whiskey

**Manhattan**
Whiskey

**Gin Tônica**
Gin

**Rabo de Galo**
Cachaça

**Tequila Sunrise**
Tequila

**Margarita**
Tequila

**Daiquiri**
Rum

**Mimosa**
Espumante

**Aperol Spritz**
Espumante

**Basil Smash**
Gin

**Negroni**
Gin

**Dry Martini**
Gin

**Fitzgerald**
Gin

**Pisco Sour**
Pisco

**Cuba Libre**
Rum

**STANDARD** — **R$ 38**

| | |
|---|---|
| Vodka - Yvy | Whiskey - Jim Beam |
| Gin - Yvy | Run - Bacardi |
| Pisco - Capel | Tequila - José Cuervo |

**PREMIUM** — **R$ 42**

| | |
|---|---|
| Vodka - Absolut | Whiskey - Jim Beam Rye |
| Gin - Bombay | Run - Bacardi Anejo 4 |

**SUPER PREMIUM** — **R$ 52**

| | |
|---|---|
| Vodka - Grey Goose | Whiskey - Chivas 12 |
| Gin - Segredo de Bakko | Run - Havana 7 anos |

SIGA E MARQUE NOSSO INSTAGRAM
**@armazemsaojoaquim**

# DESTILADOS (DOSES)

## CACHAÇA

| | Doses |
|---|---|
| JAMBUZADA TRADICIONAL | R$ 18 |
| JAMBUZADA ABACAXI | R$ 18 |
| JAMBUZADA BANANA | R$ 18 |
| CACHAÇA PRATEADA | R$ 12 |

## WHISKEY

| | Doses |
|---|---|
| JIM BEAM | R$ 25 |
| JIM BEAM BLACK CHERRY | R$ 28 |
| JIM BEAM HONEY | R$ 25 |
| JIM BEAM BLACK | R$ 35 |
| JIM BEAM RYE | R$ 30 |
| MAKER'S MARK | R$ 45 |
| THE CHITA | R$ 98 |
| JACK DANIEL'S | R$ 32 |
| JACK DANIEL'S HONEY | R$ 30 |
| JAMESON | R$ 28 |
| BALLANTINES | R$ 28 |
| RED LABEL | R$ 22 |
| BLACK LABEL | R$ 34 |
| CHIVAS 12 | R$ 32 |
| BULLEIT | R$ 54 |

## LICORES

| | Doses |
|---|---|
| JAGERMEISTER | R$ 40 |
| LICOR 43 | R$ 35 |
| COINTREAU | R$ 30 |
| CAMPARI | R$ 18 |
| FERNET BRANCA | R$ 29 |
| BAILEYS | R$ 32 |
| AMARULA | R$ 28 |

## GIN

| | Doses |
|---|---|
| BOMBAY SAPHIRE | R$ 28 |
| TANQUERAY | R$ 30 |
| BEEFETER | R$ 28 |
| AMAZZONI | R$ 28 |
| HENDRICKS | R$ 48 |
| ROKU | R$ 40 |
| SEGREDO DE BAKKO | R$ 40 |
| YVY | R$ 20 |
| TANQUERAY TEN | R$ 45 |

## VODKA

| | Doses |
|---|---|
| YVY | R$ 18 |
| ABSOLUT | R$ 20 |
| HAKU | R$ 42 |
| KETEL ONE | R$ 28 |
| GREY GOOSE | R$ 34 |
| ABSOLUT CITRON | R$ 24 |

## RUM

| | Doses |
|---|---|
| BACARDI PRATA | R$ 15 |
| BACARDI CARTA ORO | R$ 15 |
| BACARDI ANEJO 4 | R$ 20 |
| BACARDI RESERVA OCHO | R$ 30 |
| HAVANA CLUB 3 AÑOS | R$ 26 |
| HAVANA CLUB 7 AÑOS | R$ 30 |

## TEQUILA

| | Doses |
|---|---|
| JOSE CUERVO PRATA | R$ 30 |
| JOSE CUERVO OURO | R$ 35 |

## PISCO

| | Doses |
|---|---|
| CAPEL | R$ 30 |

# VINHOS TINTOS

| | |
|---|---|
| CHAMARMUYO ESTATE MALBEC | R$ 130 |
| CORDERO EN PIEL DE LOBO<br>Malbec - Argentina - 2022 | R$ 110 |
| CUESTA DEL MADERO<br>Bonarda Malbec - Argentina - 2022 | R$ 95 |
| LIONS IN LOVE<br>Malbec - Mendoza Argentina -2022 | R$ 130 |
| FLORES NEGRAS<br>Cabernet Franc - Argentina | R$ 140 |
| MINIMALISTA RED BLEND<br>Red Bled - Argentina - 2020 | R$ 95 |
| PEREZ CRUZ GRAN RESERVA<br>Cabernet Sauvignon - Chile - 2021 | R$ 120 |
| CASAS DEL BOSQUE<br>Carmenere - Chile - 2022 | R$ 120 |
| JUAN CARRAU<br>Tannat - Uruguai - 2022 | R$ 130 |
| AMALAYA<br>Gran Corte Tinto Malbec | R$ 160 |

# VINHOS BRANCOS

| | |
|---|---|
| CORDERO EN PIEL DE LOBO<br>Blend de blancas - Argentina 2022 | R$ 110 |
| CUESTA DEL MADERO<br>Reserva Organico Chardonnay - Chenin - Argentina - 2022 | R$ 95 |
| HENRENCIA TELTECA<br>Reserva Organico Chardonnay - Mendoza - Argentina - 2020 | R$ 130 |
| PACHECO PEREDA<br>Chardonnay - Argentina | R$ 100 |
| LIONS IN LOVE<br>Chardonnay - Mendoza - Argentina - 2023 | R$ 130 |
| MINIMALISTA BRANCO<br>Pinot Crigio - Argentina - 2023 | R$ 95 |
| TORRONTÉS DEL MERCADO<br>Reserva Organico - Mendoza - Argentina - 2022 | R$ 110 |
| LATITUDE<br>Sauvignon blanc - Chile | R$ 90 |

# VINHOS ROSÉ

| | |
|---|---|
| CORDERO EN PIEL DE LOBO<br>Malbec rosé - Argentina 2023 | R$ 100 |
| VIUMANET ROSE<br>Malbec rosé - Chile | R$ 125 |
| PEREZ CRUZ LINGAL<br>Grenache Mouvedre -Argentina | R$ 100 |
| MINIMALISTA ROSE<br>Rosé 2023 Mendoza - Argentina 2023 | R$ 90 |
| LIONS IN LOVE<br>Rosé 2023 Mendoza - Argentina 2023 | R$ 125 |
| AMALAYA<br>Blend Malbec -Argentina | R$ 140 |

| | |
|---|---|
| **TAÇA DE VINHO**<br>*Consulte sobre rótulos disponíveis | R$ 28<br>(01 und) |

## ESPUMANTES

| | |
|---|---|
| CHANDON<br>Réserve Brut | R$ 180 |
| CAVA OPHICUS -<br>Branco | R$ 120 |
| CAVA OPHICUS -<br>Rosé | R$ 120 |