



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·

É com muita alegria que compartilhamos com você as delícias e belezas de nossa terra. Orgulhosos de nossas raízes genuinamente potiguares, estamos aqui desde 1989 e hoje contamos com quatro unidades, todas na cidade de Natal.

Agradecemos a oportunidade de poder servi-lo e desejamos um excelente apetite!

camaroes.com.br
NATAL . RN . BRASIL

Em consonância com a Lei Federal 13.419/2017, cobramos Taxa de Serviço de 10%. O valor arrecadado é rateado entre todos os funcionários da empresa, integrando suas remunerações.

ENTRADAS E SALADAS

COUVERT 23,00

Cesta com pães artesanais produzidos em nossa padaria e pastas diversas (Gorgonzola com frutas vermelhas; Tomate com tomilho e Tabasco; e Camarão com alho crocante).

CEVICHE DE PEIXE E CAMARÃO 28,50

Camarão e peixe marinados com azeite, suco de limão, cebola roxa, pimentões e coentro. Acompanha chips de batata doce.

CASQUINHO DE CARANGUEJO /sob consulta 15,50

Carne de caranguejo refogada com azeite, verduras, coentro e leite de coco. Coberta com farofa.

CAPRESE DE CAMARÃO 23,00

Camarão ao pesto de manjerição, coberto com molho de tomate fresco e espuma de parmesão. Acompanha torradas da casa.

CAMARÃO ESTRELA DO MAR /250g 62,50

À milanesa, com gergelim. Acompanha molhos golf e aioli.

PARMEGIANA PETISCO /200g 49,00

Filé em cubos à milanesa, gratinados com molho de tomate e queijo mussarela. Acompanha batata frita.

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO 20,00

Camarão refogado na manteiga do sertão com verduras, nata fresca e coentro. Coberto com purê de macaxeira e gratinado com queijo de coalho.

ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL 17,00

Carne de sol desfiada e refogada na manteiga do sertão com cebola roxa, nata fresca e coentro. Coberta com purê de macaxeira e gratinada com queijo de coalho.



Pastel de Camarão

PASTEL DE CAMARÃO /unidade 16,00

Massa caseira recheada com camarão, catupiry e ervas.

PASTEL DE CARNE DE SOL /unidade 13,00

Massa caseira recheada com carne de sol, queijo de coalho, cebola roxa e coentro.

PASTEL DE QUEIJO /unidade 10,50

Massa caseira recheada com queijo de coalho.

CAMARÃO IMPERIAL /8 unidades 38,00

Empanado e recheado com catupiry e ervas. Servido com molho golf e geleia de pimenta.

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO /250g 62,00

Camarão (sem casca) salteado com alho frito. Acompanha torradas da casa e molho aioli.

BOLINHO DE BACALHAU /6 unidades 21,00

Bolinhos de bacalhau temperados e servidos com molho de mostarda.

POLVO MAR E SERTÃO /200g 55,00

Salteado na manteiga do sertão com verduras, alcaparras, nata fresca e coentro. Acompanha torradas da casa.

BURRATA COM PARMA 55,00

Queijo cremoso de búfala coberto com molho pesto e flor de sal, servido com lâminas de presunto de Parma sobre mix de folhas. Acompanha cesto com torradas.

SALADA PROVENÇAL 32,50

Folhas mistas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco, mussarela de búfala e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte com ervas.

SALADA DE GORGONZOLA COM PÊRA 37,00

Fatias de pêra assadas, queijo gorgonzola e nozes. Servidas com folhas mistas, cenoura, tomate cereja e palmito. Acompanha molho balsâmico com mel de engenho.

SALADA DE FRANGO 37,00

Peito de frango grelhado servido com folhas mistas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco e crocante de parmesão. Acompanha molho de mostarda e mel.

SALADA DE CAMARÃO 47,00

Camarão grelhado servido com folhas mistas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte com ervas.

PARMEGANITO /100g 33,50

Cubos de filé mignon à milanesa, gratinados com molho de tomate e queijo mussarela. Acompanha arroz branco e batata frita.

FILEZINHO /100g 33,50

Cubos de filé mignon grelhados, servido com arroz branco e batata frita.

SALADA DE CAMARÃO E SHITAKE 55,00

Camarão e shitake refogados com azeite e alho-poró, servidos com folhas mistas, cenoura, palmito, tomate cereja e tomate seco. Acompanha molho cremoso à base de vinagre balsâmico.

RISOTO VEGANO /individual 42,50

Risoto de shitake e champignon com açafrão e legumes (vagem, abobrinha, cenoura, ervilha, tomate cereja e brócolis), finalizado com azeite e ervas.

FRANGO KIDS /100g 27,50

Cubos de peito de frango grelhados, servidos com arroz branco e batata frita.

PEIXE KIDS /100g 33,50

Cubos de filé de peixe grelhados, servidos com arroz branco e purê de batata.

PRATOS INFANTIS

Crianças até 12 anos

INTOLERANTES E ALÉRGICOS: todos os nossos produtos são manipulados na mesma cozinha e as descrições dos pratos podem não citar todos os ingredientes. Informe ao garçom se possui alguma restrição alimentar e solicite a presença de nosso maitre ou chefe de cozinha para recomendações e preparos exclusivos.



Salada de Camarão



CAMARÕES

À GREGA 87,00

À milanesa, servido sobre arroz à grega e gratinado com molho de tomate e queijo mussarela. Acompanha batata palha.

INTERNACIONAL 86,00

Salteado com molho branco e servido sobre arroz cremoso com ervilha e presunto. Gratinado com queijos mussarela e parmesão. Acompanha batata palha.

CANTO DO MANGUE /sob consulta 94,50

Refogado na manteiga do sertão com molho cremoso de camarão, verduras e coentro. Servido sobre arroz de caranguejo e gratinado com queijo de coalho. Acompanha macaxeira frita.

AOS QUATRO QUEIJOS 91,50

Salteado na manteiga com vinho branco e molho cremoso aos quatro queijos. Servido dentro do pão italiano e acompanha arroz à provençal (aromatizado com tomate seco e ervas) e batatas rústicas.

GENOVESE 88,00

Salteado com vinho branco, palmito e molho cremoso de manjeriçã. Servido com risoto de tomate seco, rúcula e mussarela de búfala.

CROCANTE COM RISOTO BRIE 97,50

Com crosta de quinoa e ervas. Servido com risoto de queijo brie, damasco, abobrinha e amêndoas. Acompanha molho de frutas vermelhas.

CABUGI 85,00

Refogado na manteiga do sertão com champignon, alcaparras, molho de tomate, vinho branco, nata fresca e coentro. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata gratinado.

FLOR DE SAL 89,50

Grelhado, salteado com ervas, tomate cereja, mussarela de búfala e flor de sal. Acompanha arroz com amêndoas e mix de assados com azeite e ervas (batata doce, jerimum, tomate, brócolis, palmito e abacaxi).

PARISIENSE 86,00

Salteado com vinho branco, champignon, molho branco e manjeriçã. Servido sobre arroz cremoso com julienne de legumes, ervilha e gratinado com queijos mussarela e parmesão. Acompanha batata palha.

DO CHEF 88,00

À milanesa, sobre arroz cremoso de manjeriçã. Gratinado com molho de tomate, azeitona preta, orégano e queijo mussarela. Acompanha batata palha.

AO ALHO-PORÓ 81,50

Salteado com champignon, vinho branco e molho cremoso de alho-poró. Acompanha arroz no próprio molho e purê de batata gratinado.

AO AZEITE DE ERVAS 79,50

Salteado com azeite de ervas, palmito, tomate cereja e legumes. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata gratinado.



Camarão Bonfim

BONFIM

91,00

Salteado na manteiga do sertão com cebola roxa, tomate, castanha de caju, pimenta biquinho, queijo de coalho assado e coentro. Servido com risoto de vatapá com leve toque de azeite de dendê.

DOM ALFREDO

85,00

Grelhado, servido sobre fettuccine ao molho cremoso de queijo parmesão, vinho branco, bacon e julienne de legumes. Coberto com farofa de pão italiano, bacon e ervas.

TERIYAKI

88,50

Salteado ao molho teriyaki, abacaxi grelhado, castanhas de caju, cebolinha e gergelim. Acompanha arroz com castanhas e legumes salteados.

DIJON

88,50

Salteado com vinho branco, molho branco, palmito e mostarda Dijon em grãos. Servido sobre arroz cremoso com julienne de legumes, ervilha e gratinado com queijos mussarela e parmesão. Acompanha batata palha.

COM RISOTO PARMA /sob consulta

99,00

Salteado com palmito, brócolis, pesto de manjerição e pasta de tomate seco. Servido com risoto de presunto de Parma com damasco e bacon crocante.

FRUTOS DO MAR

GRELHADOS DO MAR

99,00

Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo) grelhados. Acompanha arroz com brócolis e legumes assados com batata formaggio (batata assada, recheada com creme de queijo e coberta com crocante de bacon).

FETTUCCHINE AO PESCATORE

99,00

Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo), salteados com azeite, vinho branco e molho rústico de tomate e ervas.

FRUTOS DO MAR

AO AZEITE DE ERVAS

101,00

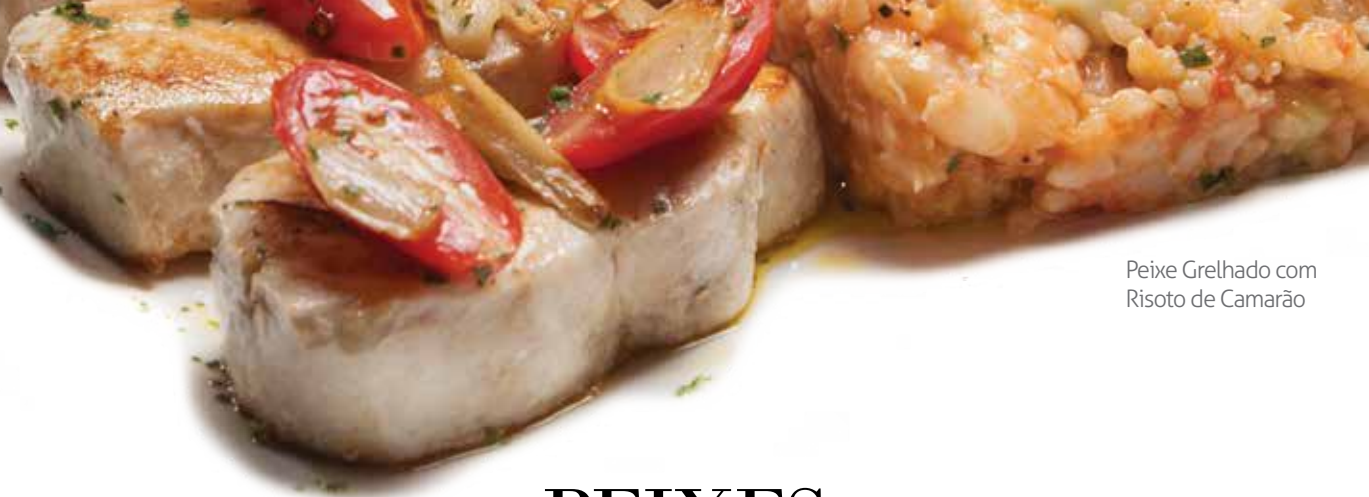
Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo) salteados com azeite de ervas, champignon, alcaparras e tomate cereja. Acompanha risoto de limão siciliano com abobrinha e grãos de gergelim.

RISOTO ANDALUZIA

99,50

Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo) servidos com risoto de açafraão. Acompanha salada verde.

INTOLERANTES E ALÉRGICOS: todos os nossos produtos são manipulados na mesma cozinha e as descrições dos pratos podem não citar todos os ingredientes. Informe ao garçom se possui alguma restrição alimentar e solicite a presença de nosso maitre ou chefe de cozinha para recomendações e preparos exclusivos.



Peixe Grelhado com
Risoto de Camarão

PEIXES

Em função da sazonalidade e dos períodos legais de pesca, as espécies de peixes oferecidas no cardápio podem variar ao longo do ano.

	TILÁPIA	DOURADO/ PESCADA	SIRIGADO sob consulta
GRELHADO	59,00	75,00	94,50
Grelhado e servido com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio (batata assada, recheada com creme de queijo e coberta com crocante de bacon).			
POTENGI	61,00	72,50	95,00
Grelhado, servido com molho de tomate, champignon, alcaparras, vinho branco, nata fresca e coentro. Acompanha arroz com brócolis e purê de macaxeira gratinado com queijo de coalho.			
VILA FLOR	64,00	79,00	99,50
Grelhado, coberto com manteiga aromatizada, lâminas de castanhas do Pará e julienne de legumes. Acompanha arroz integral com grãos, purê de banana da terra e tomate assado.			
COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO	76,50	92,50	111,00
Grelhado, coberto com amêndoas laminadas. Acompanha risoto de limão siciliano com abobrinha e grãos de gergelim.			
TROPICAL	SALMÃO 84,00	63,00	74,50
Com crosta de gergelim, servido sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata gratinado.			
DOURADO PRAIANO			DOURADO 70,50
Grelhado, coberto com grãos de castanha de caju, sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de jerimum gratinado com queijo de coalho.			
SALMÃO MEUNIÈRE			SALMÃO 86,00
Grelhado, coberto com molho de alcaparras e champignon. Acompanha arroz integral sete grãos e mix de legumes assados ao forno com azeite e ervas.			

PEIXES COM CAMARÃO

Em função da sazonalidade e dos períodos legais de pesca, as espécies de peixes oferecidas no cardápio podem variar ao longo do ano.

	TILÁPIA	DOURADO/ PESCADA	SIRIGADO sob consulta
PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO	78,50	92,50	114,00
Grelhado, coberto com molho cremoso de camarão, verduras e coentro. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata gratinado.			
GRELHADO COM RISOTO DE CAMARÃO	89,00	101,00	123,00
Grelhado, coberto com molho de azeite e limão, tomate cereja e alho laminado. Servido com risoto de camarão, tomate fresco e abobrinha.			

	TILÁPIA	DOURADO/ PESCADA	SIRIGADO sob consulta
À BELLE MEUNIÈRE	88,50	102,50	124,50

Grelhado, coberto com camarão e molho de alcaparras e champignon. Acompanha arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio (batata assada, recheada com creme de queijo e coberta com crocante de bacon).

SALMÃO COM CAMARÃO TERIYAKI

**SALMÃO
111,00**

Ao forno, coberto com camarões ao molho teriyaki, abacaxi grelhado e castanhas de caju. Acompanha arroz com castanhas e legumes salteados com batata formaggio.

SALMÃO COM CAMARÃO SANTORINI

**SALMÃO
99,00**

Filé de peixe e camarões grelhados, regados com alcaparras, azeitonas pretas, tomate fresco e abobrinha em cubos ao molho de azeite e balsâmico. Acompanha arroz com brócolis e purê de banana da terra.

CARNES

FILÉ AO CATUPIRY

80,50

Medalhões de filé grelhados com bacon, cobertos com creme de catupiry e ervas e servidos sobre molho rôti com champignon. Acompanha arroz à grega e purê de batata gratinado.

FILÉ À PARMEGIANA

77,00

Escalopes de filé à milanesa, servidos sobre fettuccine ao molho de tomate e gratinados com queijos mussarela e parmesão.

FILÉ MERLOT

91,00

Medalhões de filé grelhados com bacon ao molho de vinho tinto. Acompanha risoto ao funghi com bacon, alho-poró e crocante de parmesão.

FILÉ PIEMONTÊS

77,00

Escalopes de filé à milanesa, gratinados com molho de tomate e queijo mussarela. Servido com arroz à piamontese e batata frita.

FILÉ DO BOSQUE

85,00

Medalhões de filé grelhados com bacon ao molho rôti com frutas vermelhas. Acompanha fettuccine aos quatro queijos com crocante de bacon.

FILÉ AO FUNGHI

85,00

Medalhões de filé grelhados com bacon ao molho cremoso de cogumelo funghi. Acompanha arroz à piamontese e batata rústica.

FILÉ AO SHITAKE

84,50

Medalhões de filé grelhados com bacon e cobertos com cogumelo shitake. Servidos com fettuccine aos quatro queijos com crocante de bacon.

FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS

79,50

Medalhões de filé grelhados com bacon ao molho cremoso de queijos. Acompanha arroz à grega e batata rústica.

FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA

54,50

Peito de frango grelhado, servido com molho de mostarda Dijon e champignon. Acompanha arroz com brócolis, legumes salteados e batata assada com creme formaggio.

FRANGO AOS QUATRO QUEIJOS

56,50

Peito de frango grelhado e coberto com crosta de alho e tomate seco. Acompanha fettuccine aos quatro queijos com crocantes de bacon.

INTOLERANTES E ALÉRGICOS: todos os nossos produtos são manipulados na mesma cozinha e as descrições dos pratos podem não citar todos os ingredientes. Informe ao garçom se possui alguma restrição alimentar e solicite a presença de nosso maitre ou chefe de cozinha para recomendações e preparos exclusivos.

SOBREMESAS

Todas as nossas sobremesas e sorvetes são produzidos na confeitaria do restaurante.

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE 21,00

Bolo quente de chocolate, servido com sorvete artesanal de creme e calda de chocolate.

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE 21,00

Bolo quente de doce de leite, servido com sorvete artesanal de creme crocante (com castanhas caramelizadas) e calda de laranja.

BROWNIE COM SORVETE DE AVELÃ 24,50

Brownie de chocolate com castanha do Pará, servido com sorvete artesanal de avelã e calda de caramelo.

TAÇA TIRAMISU 19,50

Sorvete artesanal de cappuccino coberto com mousse de queijo, biscoito champagne caseiro, calda de café e crocante de cacau.

MOUSSE TRÊS CHOCOLATES 18,00

Mousse de chocolate (70% cacau) coberto com mousse de chocolate ao leite com caramelo, mousse de chocolate branco, crocante de cacau e biscoito de castanha.

CREME DE PAPAYA 17,50

Com licor de cassis e crocante de cereais.

SORVETE ARTESANAL /1 bola 9,50

Creme, doce de leite, chocolate, avelã, tapioca, crocante, café e nata goiaba. Consulte nossas opções de frutas regionais, sem lactose.

MACARON PETIT 23,00

Biscoito de merengue italiano com castanha de caju, coberto com sorvete artesanal de creme, calda de chocolate e amêndoas laminadas.

Macaron Petit



Taça Romeu e Julieta

TAÇA ROMEU E JULIETA 21,00

Sorvete artesanal de nata goiaba coberto com mousse de queijo, calda de goiaba, queijo de coalho e biscoito de castanha de caju.

MIL FOLHAS /doce de leite ou chocolate 25,00

Massa folhada crocante alternada com recheio (doce de leite ou chocolate) e servida com sorvete artesanal de creme.

AROMA DO BOSQUE 18,00

Frutas vermelhas (morango, amora e framboesa) flambadas com Cointreau e cobertas com mousse de iogurte, raspas de limão e biscoitos de castanha.

COCADA MARIA BONITA 20,50

Cocada de coco queimado ao forno, servida com sorvete artesanal de tapioca sobre calda de maracujá.

MOUSSE DE CHOCOLATE E MORANGO /diet 15,00



DIVERSOS

REFRIGERANTE	6,00
ÁGUA MINERAL /sem gás ou com gás	4,50
ÁGUA GASEIFICADA COM LIMÃO	6,00
ÁGUA TÔNICA	7,00
ENERGÉTICO /Red Bull	16,50
ÁGUA DE COCO /copo	7,00
ÁGUA DE COCO /jarra	13,50

SUCOS

	COPO	JARRA
SUCO DE FRUTAS	8,00	15,00
Abacaxi . Abacaxi c/ hortelã . Acerola . Cajá . Caju . Laranja . Limão . Mangaba . Maracujá		
SUCO DE FRUTAS ESPECIAL	9,00	17,00
Graviola . Laranja com morango . Limonada Suíça . Morango . Uva		
SUCO DE UVA INTEGRAL	11,00	

BEBIDAS QUENTES

CAFÉ COM LEITE	5,50
CAPPUCCINO	5,50
CHOCOLATTO	5,50

CHÁS

HORTELÃ . CAPIM - CIDREIRA . ERVA - DOCE . CAMOMILA . BOLDO . VERDE . PRETO	4,50
---	------

LICORES

COINTREAU . BAILEYS . AMARULA	13,00
CUARENTA Y TRES . FRANGELICO	16,00
DRAMBUIE	17,00

CAFÉS

CAFÉ EXPRESSO (VIBRANTE)	5,50	CAFÉ EXPRESSO (DESCAF)	5,50
Intensidade ***** Origem: Cerrado Mineiro, Mogiana Paulista e Espírito Santo Notas: Chocolate, Caramelo e Torrada		Intensidade * Origem: Sul de Minas Gerais Notas: Amaro e Tostado Teor máximo de 0,1% de cafeína	

Do cultivo minucioso, passando pela colheita diferenciada, até a xícara sobre o balcão, o caminho percorrido pelo Espresso TRES revela máxima atenção aos detalhes e toda a excelência de uma bebida de sabor inigualável.



CERVEJAS

LONG NECK

BOHEMIA . STELLA ARTOIS . CERVEJA S/ ÁLCOOL	8,00
HEINEKEN . CERVEJA DE TRIGO EISENBAHN	11,00
THEREZÓPOLIS	16,50
WEIHENSTEPHANER /500 ml	34,00

WHISKYS

NACIONAL /Teacher's	7,50
OITO ANOS /Red Label . Black & White	13,50
DOZE ANOS /Old Parr	19,00

BEBIDAS

VODKA NACIONAL	7,00
VODKA IMPORTADA	14,50
GIN IMPORTADO	20,50
RUM	6,50
TEQUILA	14,50
CACHAÇA /Samanaú. Seleta	6,00
CACHAÇA /Serra Limpa	8,50
SAQUÊ	16,50
CAMPARI	6,00
MARTINI	5,50

Alguns itens oferecidos em nosso cardápio podem variar de acordo com a disponibilidade no mercado, sazonalidade e eventuais lançamentos.

NOSSOS DRINKS

CAIPIRINHA CAMARÕES	17,50
Cachaça Prata, mix de limões macerados com açúcar mascavo e finalizados com rapadura.	
CAIPIFRUTA FRUTAS VERMELHAS	19,00
CAIPIFRUTA TROPICAL	19,00
Vodka, morango, maracujá e kiwi.	
SPRITZ DO CAMARÕES	25,00
Aperol, Cointreau, água gaseificada sabor limão e suco de limão.	
POTIGUAR MOSCOW MULE	20,00
Vodka, cerveja, suco de limão e espuma de gengibre.	
INFUSÃO TROPICAL	20,00
Vodka, água tônica, chá de flores e frutas, suco de limão e toque de gengibre.	
TROPICAL GIN	32,00
Gin importado, mix mojito, chá de cranberry com romã, água tônica e suco de cajá.	
PIÑA COLADA	18,00
Rum Carta Blanca, Malibu, leite de coco, leite condensado e abacaxi.	

CLÁSSICOS

COQUETEL TROPICAL S/ ÁLCOOL	13,50
COQUETEL TROPICAL C/ ÁLCOOL	14,00
CAIPIRINHA	9,50
CAIPIROSCA	14,00
CAIPIFRUTA	16,00
Cajá . Caju . Kiwi . Morango . Seriguela /sazonal.	
CAIPIFRUTA C/ SAQUÊ	24,00
GIN TÔNICA	27,00
Gin importado e água tônica.	
MARGARITA	19,50
Tequila Prata, Cointreau e suco de limão.	
MOJITO	18,50
Rum Bacardi, suco de limão, água com gás e hortelã.	
Substituição vodka nacional por vodka importada	7,00

VINHOS

ESPUMANTES

Brasil	ESPUMANTE CAMARÕES BRUT	85,00
Vale dos Vinhedos Domno do Brasil		
<i>Fruto de uma criteriosa escolha, garimpada entre diversos espumantes brasileiros, este vinho revela, em todas as suas nuances, o brilho da nossa terra "Natal" e o carinho que temos pelos nossos clientes. Perfeito como aperitivo e para acompanhar os antepastos leves e pratos de frutos do mar do nosso cardápio.</i>		
	PONTO NERO MOSCATEL (DOCE)	85,00
Vale dos Vinhedos Domno do Brasil		
	BLUSH 25 RESERVA CASA VALDUGA (ROSÉ)	110,00
Vale dos Vinhedos Vinícola Casa Valduga		
	GRAN LEGADO BRUT CHAMPENOISE	111,00
Vale dos Vinhedos Vinícola Gran Legado		

BRANCOS

Brasil	GRAN LEGADO CHARDONNAY	67,00
Vale dos Vinhedos Vinícola Gran Legado		
Chile	YALI WILD SWAN CHARDONNAY	67,00
Vale Central Viña Ventisquero		
	YALY WETLAND RESERVA SAUVIGNON BLANC	85,00
Vale do Casablanca Viña Ventisquero		
	VIU MANENT ESTATE COLLECTION CHARDONNAY RESERVA	125,00
Vale do Colchagua Viña Viu Manent		
Argentina	CALLIA ALTA TORRONTÉS	89,00
Vale do Tulum - San Juan Bodegas Callia		
	CALLIA ALTA CHARDONNAY	89,00
Vale do Tulum - San Juan Bodegas Callia		
Austrália	YELLOW TAIL MOSCATO	92,00
South Eastern Yellow Tail		
Portugal	VINHO BRANCO CAMARÕES	71,00
Arruda dos Vinhos - Lisboa Quinta de S. Sebastião		
<i>Um branco frutado, refrescante e agradável, desenhado especialmente para o nosso clima e para os paladares adeptos dos nossos pratos mais leves, a base de camarão e frutos do mar, revelando-se ainda como um excelente aperitivo.</i>		
Espanha	DON LUCIANO BRANCO	59,00
La Mancha Garcia Carrion (Don Luciano)		
Alemanha	DEINHARD GREEN LABEL RIESLING	130,00
Vale do Mosel Deinhard		

ROSADO

Portugal	MINA VELHA ROSÉ	69,00
Arruda dos Vinhos - Lisboa Quinta de S. Sebastião		

TINTOS

Brasil	ORIGEM CASA VALDUGA MERLOT Vale dos Vinhedos Vinícola Casa Valduga	75,00
	DOM CÂNDIDO RESERVA MERLOT / CABERNET SAUVIGNON Vale dos Vinhedos Vinícola Dom Cândido	61,00
Chile	YALI WILD SWAN CABERNET SAUVIGNON Vale Central Viña Ventisquero	67,00
	VIEJO FEO CARMÉNÈRE Vale do Maule Viña Tinajas	79,00
	FAMIGLIA CANESSA RESERVA MERLOT Vale do Curicó Viña Ralco (Canessa & Montanares)	94,00
	ANNIE SPECIAL RESERVE PINOT NOIR Vale do Maule Aguirre Winery and Vineyard	103,00
	VEO GRANDE RESERVA CARMÉNÈRE Marchigue - Vale do Colchagua Viñedos Errazuriz Ovalle S. A. <i>Um vinho sensorialmente surpreendente, que expressa toda tipicidade e elegância da Carménère (variedade emblemática do Chile), e faz par perfeito com os pratos de carnes e massas com molhos vermelhos do nosso cardápio.</i>	111,00
	VIU MANENT ESTATE COLLECTION CAB. SAUVIGNON RESERVA Vale do Colchagua Viña Viu Manent	125,00
	CASAS DEL BOSQUE GRAN RESERVA CAB. SAUVIGNON Vale do Maipo Viña Casas Del Bosque <i>Neste Gran Reserva toda exuberância da Cabernet Sauvignon com suas especiarias, frutas negras, força e elegância. Se você aprecia uma carne mal passada, este é o vinho que lhe recomendamos para fazer do seu jantar uma experiência gastronômica única.</i>	157,00
Argentina	CAVA NEGRA CABERNET SAUVIGNON Mendoza Bodega Barberis	78,00
	CALLIA ALTA SHIRAZ Vale do Tulum - San Juan Bodegas Callia	89,00
	CRUZ ALTA MALBEC Mendoza Rutini Wines	99,00
	VISTALBA CORTE “B” Luján de Cuyo – Mendoza Bodega Vistalba <i>Bonarda, Cabernet Sauvignon e Malbec, neste vinho, formam a tríplice aliança varietal, criando a sinergia perfeita que, com o aporte da madeira na medida certa, resulta em um vinho bem acabado, elegante, complexo e muito intenso. Os pratos de filés são os seus melhores aliados.</i>	211,00
Austrália	YELLOW TAIL SHIRAZ South Eastern Yellow Tail	91,00
Portugal	VINHO TINTO CAMARÕES Arruda dos Vinhos - Lisboa Quinta de S. Sebastião <i>Um tinto estruturado, equilibrado e saboroso, pensado para os adeptos dos vinhos gastronômicos, que ganhará ainda mais expressão se apreciado com carnes do nosso cardápio.</i>	79,00

VINHO DE SOBREMESA

TAÇA 50 ml

Brasil	1875 CASA VALDUGA 10 YEARS OLD (VINHO LICOROSO TINTO) Vale dos Vinhedos Vinícola Casa Valduga <i>Poucos vinhos de sobremesa brasileiros são tão bem feitos quanto este. Rivaliza com alguns dos melhores fortificados do mundo. Delicioso com todas as sobremesas a base de chocolate do nosso cardápio.</i>	19,00
Portugal	VILA REAL PORTO 10 ANOS (TAWNY) Porto/Douro Adega Cooperativa de Vila Real	14,00