



# 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!

# ENTRADAS

## ANTEPASTOS 27,00

Camarão ao azeite temperado, caponata de legumes, patê de tomate seco e pasta de gorgonzola com redução de frutas vermelhas. Acompanha cesto com pães.

## CEVICHE DE PEIXE E CAMARÃO 27,00

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

## CAPRESE DE CAMARÃO 21,00

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

## CASQUINHO DE CARANGUEJO /sob consulta 15,00

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

## BRUSCHETTA DE CAMARÃO /15 min. 27,00

Fatias de pão italiano (5 unidades) cobertas com molho de tomate fresco, camarão ao pesto de manjeriço e gratinadas com queijo parmesão.

## TAÇA DE LULA E CAMARÃO 23,00

Lula e camarão marinados com azeite de ervas e suave geleia agridoce de pimenta e tomate. Acompanha cesto com pães e chips de batata doce.

## ESCONDIDINHO DE CAMARÃO 19,00

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 15,50

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 15,00

Massa caseira recheada com camarão, catupiry e ervas.

## PASTEL DE CARNE DE SOL /unidade 12,50

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

## PASTEL DE QUEIJO /unidade 10,00

Massa caseira recheada com queijo de coalho.

## POLVO MAR E SERTÃO /200g 45,00

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

## PARMEGIANA PETISCO /200g 46,50

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

## CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO /250g 59,00

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

## CAMARÃO ESTRELA DO MAR /250g 59,50

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

# SALADAS



Salada de Camarão

## PROVENÇAL 31,00

Folhas mistas, cenoura, tomate cereja, palmito, ovo de codorna, tomate seco, mussarela de búfala e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte com ervas e fatias de pão italiano gratinadas com parmesão.

## FRANGO 36,00

Peito de frango grelhado servido sobre folhas mistas, cenoura, tomate cereja, palmito, ovo de codorna, tomate seco e crocante de parmesão. Acompanha molho de mostarda com mel e fatias de pão italiano gratinadas com parmesão.

## TOSCANA 40,00

Camarão salteado na manteiga Café Paris com bacon, tomate seco e azeitona preta. Servido sobre folhas mistas, cenoura, palmito, ovo de codorna, tomate cereja e crocante de parmesão.

## CAMARÃO 38,00

Camarão grelhado, regado com azeite temperado, servido sobre folhas mistas, cenoura, tomate cereja, palmito, ovo de codorna e crocante de parmesão. Acompanha fatias de pão italiano gratinadas com parmesão.

## SINFONIA DO MAR 49,00

Camarão, lula e polvo marinados em azeite temperado servidos sobre folhas mistas, cenoura, tomate cereja e palmito. Acompanha fatias de pão italiano gratinadas com parmesão.

# PRATOS INFANTIS

Crianças até 12 anos

## PARMEGIANITO /100g 32,00

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



## FILEZINHO /100g 30,00

Cubos de filé mingnon grelhados, servido com arroz branco e batata frita. Acompanha molho de queijo à parte.



## FRANGO KIDS /100g 26,00

Cubos de peito de frango grelhados, servidos com arroz branco e batata frita. Acompanha molho rosé à parte.



## PEIXE KIDS /100g 32,00

Cubos de filé de peixe grelhados, servidos com arroz branco e purê de batata. Acompanha molho rosé à parte.



As descrições dos pratos podem, eventualmente, não citar todos os ingredientes. Informe ao garçom se possui alguma restrição alimentar, intolerância ou alergia, para verificarmos a possibilidade de adequar nossas preparações.



# CAMARÕES

## À GREGA

80,00

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

## INTERNACIONAL

80,00

Salteado com azeite, 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

89,00

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

## COM CARNE DE SOL

76,50

Camarão e carne de sol desfiada, refogados com manteiga do sertão, nata fresca, verduras, coentro e queijo de coalho assado em cubos. Servido com arroz cremoso da terra e macaxeira frita.

## DIJON

84,50

Salteado com azeite, 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.

## AO ALHO-PORÓ

76,50

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

## CABUGI

80,00

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.

## AO PESTO COM RISOTO DE TOMATE SECO

85,00

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

## FLOR DE SAL

81,00

Grelhado, salteado com azeite de ervas, tomate cereja, mussarela de búfala e finalizado com flor de sal. Acompanha arroz com amêndoas e mix de legumes assados ao forno com azeite e ervas.

## FOLHADO DE CAMARÃO COM CATUPIRY

76,50

Salteado com azeite, vinho branco e molho cremoso de catupiry com ervas. Servido com massa folhada crocante. Acompanha arroz com brócolis e legumes salteados.



Camarão Bonfim

**BONFIM** 84,00

Grelhado, salteado na manteiga do sertão com castanha de caju, pimenta biquinho, queijo de coalho assado e coentro. Servido com risoto de vatapá com lascas de coco e leve toque de azeite de dendê.

**CROCANTE COM RISOTO BRIE** 92,00

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

**DO CHEF** 81,00

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

**AOS QUATRO QUELJOS** 86,00

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 à moda da casa.

**PARISIENSE** 81,00

Salteado com azeite, 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.

**AO AZEITE DE ERVAS** 74,50

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

**DOM ALFREDO** 80,00

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.

**AO CATUPIRY** 81,00

Salteado ao molho de catupiry com palmito. Servido com arroz provençal (aromatizado com tomate seco e ervas) e batatas rústicas à moda da casa.

## FRUTOS DO MAR

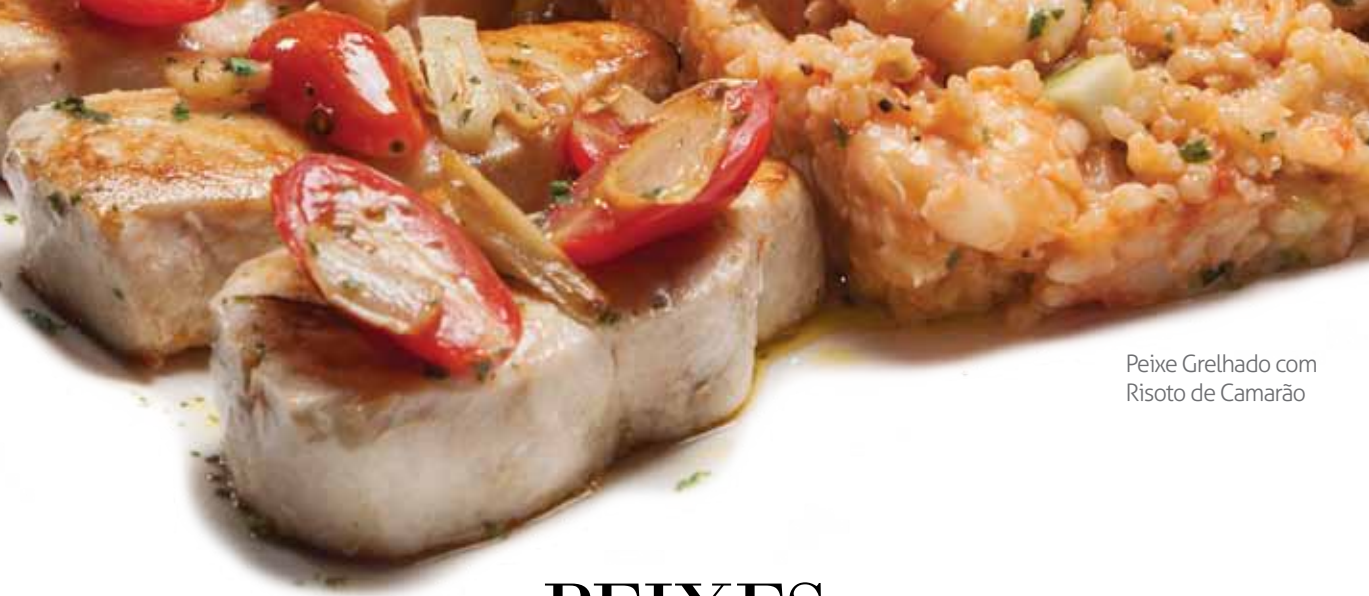
**GRELHADOS DO MAR** 89,00

Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo) grelhados com azeite. Acompanha arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.

**RISOTO ANDALUZIA** 89,00

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

*As descrições dos pratos podem, eventualmente, não citar todos os ingredientes. Informe ao garçom se possui alguma restrição alimentar, intolerância ou alergia, para verificarmos a possibilidade de adequar nossas preparações.*



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
<b>GRELHADO</b>	55,00	67,50	89,00
Grelhado e servido com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.			
<b>POTENGI</b>	57,00	68,50	91,00
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.			
<b>PRAIANO</b>	59,00	70,50	93,00
Grelhado, coberto com grãos de castanha de caju, sobre molho cremoso de maracujá e manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de jerimum gratinado com queijo coalho.			
<b>VILA FLOR</b>	61,00	72,50	95,00
Grelhado, coberto com manteiga aromatizada e lâminas de castanhas do Pará. Acompanha arroz com brócolis, purê de banana da terra e tomate assado.			
<b>COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO</b>	70,50	84,00	106,00
Grelhado, coberto com amêndoas laminadas. Acompanha risoto de limão siciliano com abobrinha e grãos de gergelim.			
<b>SALMÃO MEUNIÈRE</b>			SALMÃO 76,50
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
<b>PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO</b>	72,50	85,00	106,00
Grelhado, coberto com molho cremoso de camarão, verduras e coentro. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata gratinado.			
<b>GRELHADO COM RISOTO DE CAMARÃO</b>	76,50	88,00	109,00
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
<b>À BELLE MEUNIÈRE</b>	74,50	88,00	107,00

Grelhado, coberto com camarão e molho de alcaparras e champignon. Acompanha arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.

<b>SALMÃO COM CAMARÃO TERIYAKI</b>	SALMÃO 86,00
------------------------------------	-----------------

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

<b>SALMÃO COM CAMARÃO SANTORINI</b>	SALMÃO 86,00
-------------------------------------	-----------------

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

<b>FILÉ À PARMEGIANA</b>	71,50	<b>FILÉ AO FUNGHI</b>	81,00
--------------------------	-------	-----------------------	-------

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

Medalhões de filé grelhados com bacon ao molho cremoso de cogumelo funghi. Acompanha arroz à piamontese e batatas rústicas à moda da casa.

<b>FILÉ MERLOT</b>	81,00
--------------------	-------

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

<b>FILÉ AO SHITAKE</b>	79,00
------------------------	-------

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

<b>FILÉ PIEMONTÊS</b>	71,50
-----------------------	-------

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

<b>FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS</b>	76,00
--------------------------------	-------

Medalhões de filé grelhados ao molho cremoso de queijos. Acompanha arroz à grega e batata formaggio.

<b>FILÉ MEDITERRÂNEO</b>	75,00
--------------------------	-------

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

<b>FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA</b>	52,00
------------------------------------	-------

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

<b>FILÉ AO CATUPIRY</b>	76,00
-------------------------	-------

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.

<b>FRANGO AOS QUATRO QUEIJOS</b>	54,00
----------------------------------	-------

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

# SOBREMESAS

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

## **PETIT GATEAU DE CHOCOLATE** 19,50

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

## **PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE** 19,50

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

## **CREME DE PAPAYA** 14,50

Com licor de cassis e crocante de cereais.

## **BROWNIE COM SORVETE DE AVELÃ** 20,50

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

## **MIL FOLHAS /doce de leite ou chocolate** 18,00

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

## **MOUSSE TRÊS CHOCOLATES** 14,50

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.

## **SORVETE ARTESANAL /1 bola** 9,00

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

## **COCADA MARIA BONITA** 19,50

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

Cocada Maria Bonita



Taçã Romeu e Julieta

## **TAÇA ROMEU E JULIETA** 19,00

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

## **AROMA DO BOSQUE** 14,00

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

## **TAÇA TIRAMISU** 18,50

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





**MACARON PETIT** 17,00

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

**MOUSSE DE CHOCOLATE  
E MORANGO /diet** 13,00



Macaron Petit

## DIVERSOS

**REFRIGERANTE** 5,80

**ÁGUA MINERAL /sem gás ou com gás** 4,00

**ÁGUA GASEIFICADA /H2O limão** 6,00

**ÁGUA TÔNICA /Schweppes, S. Citrus** 6,90

**ENERGÉTICO /Red Bull** 16,50

**ÁGUA DE COCO /copo** 5,50

**ÁGUA DE COCO /jarra** 10,50

## SUCOS

	COPO	JARRA
<b>SUCO DE FRUTAS</b>	6,50	12,00

Abacaxi . Abacaxi c/ hortelã . Acerola .  
Cajá . Caju . Laranja . Limão . Mangaba .  
Maracujá

<b>SUCO DE FRUTAS ESPECIAL</b>	8,50	16,00
--------------------------------	------	-------

Frutas vermelhas . Graviola . Laranja com  
morango . Limonada Suíça . Morango . Uva

*Se desejar, os sucos podem ser batidos com leite, com gelo verde ou combinados.*

## CAFÉS E CHÁS

**CAFÉ EXPRESSO . DESCAFEINADO** 5,00

**CAFÉ EXPRESSO ILLY** 6,50

**CAPPUCCINO . CAFÉ COM LEITE .  
CHOCOLATTO** 5,20

**CHÁ** 4,50

Boldo . Camomila . Capim Santo . Erva Doce .  
Hortelã . Preto . Verde

## LICORES

**COINTREAU . BAILEYS** 12,00

**CUARENTA Y TRES . FRANGELICO** 15,00

**DRAMBUIE** 16,50



# CERVEJAS

## LONG NECK

SKOL . BOHEMIA .  
CERVEJA S/ ÁLCOOL 6,50

---

HEINEKEN . STELLA ARTOIS .  
CERVEJA DE TRIGO 8,70

---

THEREZÓPOLIS 14,00

---

WEIHESTEPHANER 500 ml 34,00

---

# WHISKYS

NACIONAL /Teacher's 7,00

---

OITO ANOS /Red Label . Black & White 13,00

---

DOZE ANOS /Old Parr 18,50

---

# BEBIDAS

VODKA NACIONAL 6,50

---

VODKA IMPORTADA 14,00

---

GIN IMPORTADO 19,50

---

RUM 6,00

---

TEQUILA 14,00

---

CACHAÇA 6,70

---

SAQUÊ 16,00

---

CAMPARI 5,80

---

MARTINI 4,90

---

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

# DRINKS

COQUETEL TROPICAL S/ ÁLCOOL 12,00

---

COQUETEL TROPICAL C/ ÁLCOOL 14,00

---

CAIPIRINHA 9,50

---

CAIPIRINHA CAMARÕES 16,00

---

Cachaça Prata, mix de limões macerados com açúcar mascavo e finalizados com rapadura.

CAIPIFRUTA 13,50

---

Cajá . Caju . Kiwi . Lima da Pérsia .  
Limão . Morango . Seriguela /sazonal.

CAIPIFRUTA FRUTAS VERMELHAS 15,00

---

CAIPIFRUTA TROPICAL 15,00

---

Vodka, morango, maracujá e kiwi.

CAIPIFRUTA C/ SAQUÊ 24,00

---

SPRITZ DO CAMARÕES 19,00

---

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 18,00

---

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.

GIN TÔNICA 22,00

---

Gin importado e água tônica.

MARGARITA 16,50

---

Tequila Prata, Cointreau e suco de limão.

MOJITO 17,50

---

Rum Bacardi, suco de limão, água com gás e hortelã.

PIÑA COLADA 15,00

---

Rum Carta Blanca, Malibu, leite de coco e abacaxi.

Acréscimo vodka importada 6,00

Acréscimo cachaça especial 4,00

# VINHOS

Sua refeição conta com um novo aliado em nosso restaurante, o vinho em taça. Com o **Le Verre de Vin**, equipamento inglês que possibilita a perfeita conservação das propriedades originais do vinho, a sua bebida em taça tem assegurada a mais absoluta qualidade. Além disso, permite ao cliente degustar diferentes rótulos sem a necessidade de consumir toda a garrafa.

Por dividir perfeitamente o conteúdo e impedir o desperdício, o Le Verre de Vin possibilita que os preços sejam cobrados na proporção exata do valor da garrafa, dando à sua refeição o diferencial que faltava. São 14 rótulos de países, regiões e uvas distintas para que você possa desfrutar de uma experiência gastronômica ainda mais completa.

## ESPUMANTES

		TAÇA 120 ml	GARRAFA
Brasil	<b>BOSSA BRUT Nº 1</b> Cave Hermann   Vale dos Vinhedos	16,50	100,00
	<b>BOSSA BRUT ROSÉ Nº 3</b> Cave Hermann   Vale dos Vinhedos	16,50	100,00
	<b>BOSSA MOSCATEL Nº 4 (DOCE)</b> Cave Hermann   Vale dos Vinhedos	16,50	100,00
	<b>GRAN LEGADO BRUT CHAMPENOISE</b> Vinícola Gran Legado   Vale dos Vinhedos		109,00

## BRANCOS

		TAÇA 180 ml	GARRAFA
Chile	<b>VENTISQUERO CLÁSSICO CHARDONNAY</b> Viña Ventisquero   Vale Central	18,50	75,00
	<b>TERRANOBLE SAUVIGNON BLANC</b> Viñedos Terranoble   Vale Central	27,00	108,00
	<b>VIU MANENT E. C. CHARDONNAY RESERVA</b> Viña Viu Manent   Vale do Colchagua		125,00
	<b>MONTES ALPHA CHARDONNAY</b> Viña Montes   Vale do Casablanca		245,00
Argentina	<b>LAS MORAS VIOGNIER</b> Finca Las Moras   Vale do Tulum – San Juan	26,00	105,00
	<b>PORTILLO SAUVIGNON BLANC</b> Bodegas Salentein   Mendoza		110,00
	<b>LA LINDA TORRONTÉS</b> Bodega Luigi Bosca   Vale do Cafayate – Salta	32,00	129,00
Austrália	<b>YELLOW TAIL MOSCATO</b> Yellow Tail   South Eastern	23,00	92,00
Portugal	<b>MINA VELHA</b> Quinta de São Sebastião   Arruda dos Vinhos – Lisboa		60,00
	<b>CICONIA VINHO VERDE DOC</b> Casa Agrícola Alexandre Relvas   Minho – Vinho Verde	22,00	87,00
Alemanha	<b>DEINHARD GREEN LABEL RIESLING</b> Deinhard   Vale do Mosel		118,00

# TINTOS

		TAÇA 180 ml	GARRAFA
Brasil	<b>PERINI FRAÇÃO ÚNICA MERLOT</b> Vinícola Perini   Serra Gaúcha		108,00
Chile	<b>VENTISQUERO CLÁSSICO CABERNET SAUVIGNON</b> Viña Ventisquero   Vale Central		75,00
	<b>MORANDÉ PIONERO PINOT NOIR</b> Viña Morandé   Vale do Casablanca		90,00
	<b>TERRANOBLE CABERNET SAUVIGNON</b> Viñedos Terranoble   Vale Central	27,00	108,00
	<b>TERRANOBLE MERLOT</b> Viñedos Terranoble   Vale Central	27,00	108,00
	<b>VIU MANENT E. C. CABERNET SAUVIGNON RESERVA</b> Viña Viu Manent   Vale do Colchagua		125,00
	<b>VIU MANENT E. C. CARMÉNÈRE RESERVA</b> Viña Viu Manent   Vale do Colchagua		125,00
	<b>SECRETO DE VIU MANENT SYRAH</b> Viña Viu Manent   Vale do Colchagua		169,00
	<b>MONTES ALPHA CABERNET SAUVIGNON</b> Viña Montes   Vale do Colchagua		245,00
Argentina	<b>CALLIA ALTA SHIRAZ</b> Bodegas Callia   Vale do Tulum – San Juan		86,00
	<b>LAS MORAS BONARDA</b> Finca Las Moras   Vale do Tulum – San Juan	26,00	105,00
	<b>PORTILLO MALBEC</b> Bodega Salentein   Mendoza		110,00
	<b>LA LINDA MALBEC</b> Bodega Luigi Bosca   Mendoza	32,00	129,00
Austrália	<b>YELLOW TAIL SHIRAZ</b> Yellow Tail   South Eastern	23,00	92,00
Portugal	<b>VILA REAL DOURO DOC</b> Adega Cooperativa de Vila Real   Douro		60,00
	<b>MINA VELHA</b> Quinta de São Sebastião   Arruda dos Vinhos – Lisboa		60,00

## VINHO DE SOBREMESA

			TAÇA 50 ml
Portugal	<b>PORTO CEREMONY RUBY</b> Quinta Vallegre   Douro – Porto		13,00