



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·

Es con mucha alegría que compartimos con usted las delicias y bellezas de nuestra tierra. Orgullosos de nuestras raíces genuinamente potiguares, estamos aquí desde 1989 y hoy contamos con cuatro unidades, todas en la ciudad de Natal.

Agradecemos la oportunidad de poder servirlo y deseamos un excelente apetito!

camaroes.com.br
NATAL . RN . BRASIL

En consonancia con la Ley Federal 13.419/2017, cobramos tasa de servicio de 10%. El valor recaudado es prorrateado entre todos los funcionarios de la empresa, integrando sus remuneraciones.

ENTRADAS

COUVERT 23,00

Cesta con panes artesanales elaborados en nuestra panadería y pastas diversas (Gorgonzola con frutas rojas; Tomate con tomillo y Tabasco; y Camarón con ajo crocante).

CEVICHE DE PEIXE E CAMARÃO 28,50

Camarón y pescado marinados con aceite de oliva, jugo de limón, cebolla morada, mix de morrones y cilantro. Servido con chips de batata.

CASQUINHO DE CARANGUEJO /consultar 15,50

Carne de cangrejo salteada con aceite de oliva, verduras, cilantro y leche de coco. Cubierta con farofa (harina de mandioca condimentada).

CAPRESE DE CAMARÃO 23,00

Camarón al pesto de albahaca, cubierto con salsa de tomate fresco y espuma de parmesano. Servido con tostadas de la casa.

CAMARÃO ESTRELA DO MAR /250g 62,50

Camarón a la milanesa con semillas de sésamo. Servido con salsas golf y alioli.

PARMEGIANA PETISCO /200g 49,00

Cubos de lomo a la milanesa servidos con salsa de tomate, gratinados con queso mozzarella. Acompaña papas fritas.

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO 20,00

Camarón salteado con manteca regional, verduras, crema y cilantro. Cubierto con puré de mandioca y gratinado con queso regional.

ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL 17,00

Carne de sol desmenuzada y salteada en manteca regional con cebolla morada, crema y cilantro. Cubierta con puré de mandioca y gratinada con queso regional.



Pastel de Camarão

PASTEL DE CAMARÃO /unidad 16,00

Masa casera rellena con camarón, catupiry (queso cremoso) y hierbas.

PASTEL DE CARNE DE SOL /unidad 13,00

Masa casera rellena con carne de sol (típica del nordeste brasileiro), queso regional, cebolla morada y cilantro.

PASTEL DE QUEIJO /unidad 10,50

Masa casera rellena con queso regional.

CAMARÃO IMPERIAL /8 unidade 38,00

Camarón relleno con catupiry (queso cremoso) y hierbas, empanado a la milanesa. Servido con salsa golf y jalea de pimienta.

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO /250g 62,00

Camarón (sin cáscara) salteado con aceite y ajo fresco. Servido con tostadas de la casa y salsa Alioli.

BOLINHO DE BACALHAU /6 unidades 21,00

Bollitos de bacalao y papa, servidos con salsa de mostaza.

POLVO MAR E SERTÃO /200g 55,00

Pulpo salteado con manteca regional, verduras, alcaparras, crema y cilantro. Servido con tostadas de la casa.

BURRATA COM PARMA 55,00

Queso de búfala relleno con crema cubierto con salsa pesto y flor de sal, servido con jamón crudo y hojas verdes. Acompaña panera con tostadas caseras.

SALADA PROVENÇAL 32,50

Variedad de hojas, zanahoria, palmito, tomate cherry, tomate seco, mozzarella de búfala y crocante de parmesano. Acompaña salsa de yogur con hierbas.

SALADA DE GORGONZOLA COM PÊRA 37,00

Láminas de pera asada, queso gorgonzola y nueces. Servidas con hojas verdes, zanahoria, tomate cherry y palmito. Acompaña salsa de vinagre balsámico con melaza de caña.

SALADA DE FRANGO 37,00

Pechuga de pollo a la plancha servida con hojas verdes, zanahoria, palmito, tomate cherry, tomate seco y crocante de parmesano. Acompaña salsa de mostaza con miel.

SALADA DE CAMARÃO 47,00

Camarón a la plancha servido con hojas verdes, zanahoria, palmito, tomate cherry, tomate seco y crocante de parmesano. Acompaña salsa de yogur con hierbas.

SALADA DE CAMARÃO E SHITAKE 55,00

Camarón y shitake salteados con aceite de oliva y puerro, servidos con hojas verdes, zanahoria, palmito, tomate cherry y tomate seco. Acompaña salsa cremosa a base de vinagre balsámico.

RISOTO VEGANO /individual 42,50

Risoto con hongos shitake y champiñón, verduras (chauchas, zuchinni, zanahoria, arvejas, tomate cherry y brócoli), finalizado con azafrán, aceite y hierbas.

PLATOS INFANTILES

Niños hasta 12 años

PARMEGIANITO /100g 33,50

Cubos de lomo a la milanesa servidos con salsa de tomate, gratinados con queso mozzarella. Acompaña arroz blanco y papas fritas.

FILEZINHO /100g 33,50

Cubos de lomo a la plancha servidos con arroz blanco y papas fritas.

FRANGO KIDS /100g 27,50

Cubos de pechuga de pollo a la plancha servidos con arroz blanco y papas fritas.

PEIXE KIDS /100g 33,50

Cubos de lomo de pescado a la plancha servidos con arroz blanco y puré papa.

INTOLERANTES Y ALÉRGICOS: todos nuestros productos son manipulados en el mismo ambiente y las descripciones de los platos pueden no incluir todos sus componentes. Informe al mozo si tiene alguna restricción y solicite la presencia del maître o el chef para que podamos servirlo con una preparación especial.



Salada de Camarão



CAMARONES

À GREGA

87,00

Camarón empanado a la milanesa, servido sobre arroz a la griega. Gratinado con salsa de tomate y queso mozzarella. Acompaña papas paille.

INTERNACIONAL

86,00

Camarón salteado con salsa blanca, servido sobre arroz cremoso con arvejas y jamón. Gratinado con quesos mozzarella y parmesano. Acompaña papas paille.

CANTO DO MANGUE /consultar

94,50

Camarón salteado en manteca regional con salsa cremosa de verduras y cilantro. Servido sobre arroz con carne de cangrejo y gratinado con queso regional. Acompaña mandioca frita.

AOS QUATRO QUELJOS

91,50

Camarón salteado en manteca con vino blanco y salsa cremosa a los cuatro quesos. Servido dentro de pan italiano. Acompaña arroz a la provenzal (perfumado con tomate seco y hierbas) y papas rústicas.

GENOVESE

88,00

Camarón salteado con vino blanco, palmito y salsa cremosa de albahaca. Servido con risoto de tomate seco, rúcula y mozzarella de búfala.

CROCANTE COM RISOTO BRIE

97,50

Camarón empanado con crosta de quinoa y hierbas. Servido con risoto de queso brie, damasco, zucchini y almendras. Acompaña salsa de frutos rojos.

CABUGI

85,00

Camarón salteado en manteca regional con champiñón, alcaparras, salsa de tomate, vino blanco, crema y cilantro. Acompaña arroz con brócolis y puré de papas gratinado.

FLOR DE SAL

89,50

Camarones a la plancha salteados con hierbas, tomates cherry, mozzarella de búfala y flor de sal. Acompaña arroz con almendras y mix de asados con aceite de hierbas (batata, calabaza, tomate, brócoli, palmito y ananá).

PARISIENSE

86,00

Camarón salteado con vino blanco, champiñón, salsa blanca y albahaca. Servido sobre arroz cremoso con juliana de legumbres y arvejas. Gratinado con quesos mozzarella y parmesano. Acompaña papas paille.

DO CHEF

88,00

Camarón a la milanesa sobre arroz cremoso con albahaca. Gratinado con salsa de tomate, aceituna negra, orégano y queso mozzarella. Servido con papas paille.

AO ALHO-PORÓ

81,50

Camarón salteado con champiñón, vino blanco y salsa cremosa de puerro. Servido con arroz en su propia salsa y puré de papa gratinado.

AO AZEITE DE ERVAS

79,50

Camarón salteado con aceite de hierbas, palmito, tomate cherry y legumbres. Acompaña arroz con brócolis y puré de papa gratinado.



Camarão Bonfim

BONFIM 91,00

Camarón salteado en manteca regional con cebolla morada, tomate, castaña de cajú, pimienta tipo biquinho (no arde), queso regional y cilantro. Servido con risoto de vatapá (regional) con leve toque de aceite de dendê.

DOM ALFREDO 85,00

Camarón a la plancha, servido sobre fettuccine con salsa cremosa de queso parmesano, vino blanco, panceta y juliana de legumbres. Cubierto con crocante de pan italiano, panceta y hierbas.

TERIYAKI 88,50

Camarón salteado con salsa teriyaki, ananá a la plancha, castañas de cajú, cebolla de verdeo y semillas de sésamo. Acompaña arroz con castañas y legumbres salteadas.

DIJON 88,50

Camarón salteado con vino blanco, salsa blanca, palmito y mostaza Dijon en granos. Servido sobre arroz cremoso con juliana de legumbres y arvejas. Gratinado con quesos mozzarella y parmesano. Acompaña papas paille.

COM RISOTO PARMA /consultar 99,00

Camarón salteado con palmito, brócoli, pesto de albahaca y pasta de tomate seco. Servido con risoto de jamón de Parma con damascos y panceta crocante.

FRUTOS DEL MAR

GRELHADOS DO MAR 99,00

Frutos del mar (camarón, pescado, calamar y pulpo) a la plancha. Acompaña arroz con brócoli, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio y panceta.

FETTUCCHINE AO PESCATORE 99,00

Frutos del mar (camarón, pescado, calamar y pulpo) salteados con aceite de oliva, vino blanco, salsa de tomate y hierbas. Servidos sobre fettuccine.

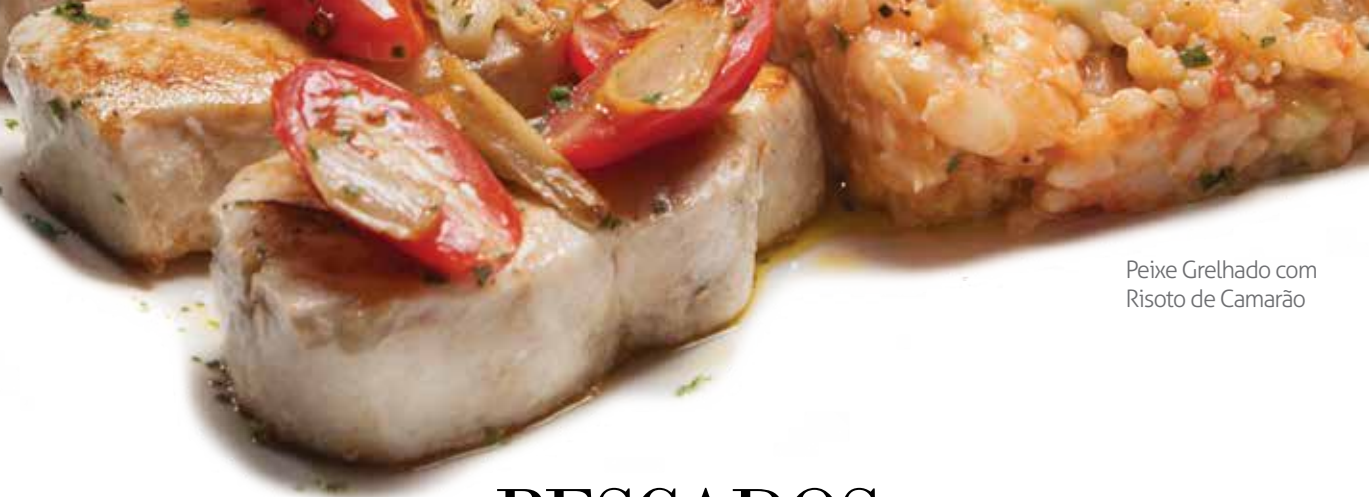
**FRUTOS DO MAR
AO AZEITE DE ERVAS** 101,00

Frutos del mar (camarón, pescado, calamar y pulpo) salteados con aceite de hierbas, champiñón, alcaparras y tomate cherry. Servidos con risoto de limón siciliano, zucchini y semillas de sésamo.

RISOTO ANDALUZIA 99,50

Frutos del mar (camarón, pescado, calamar y pulpo) servidos con risoto de azafrán. Acompaña ensalada verde.

INTOLERANTES Y ALÉRGICOS: todos nuestros productos son manipulados en el mismo ambiente y las descripciones de los platos pueden no incluir todos sus componentes. Informe al mozo si tiene alguna restricción y solicite la presencia del maître o el chef para que podamos servirlo con una preparación especial.



Peixe Grelhado com Risoto de Camarão

PESCADOS

En función de la estacionalidad y de los períodos legales de pesca, las especies de pescados ofrecidos en el menú pueden variar a lo largo del año.

	TILÁPIA	DORADA DE MAR/ MERLUZA	SIRIGADO consultar
GRELHADO	59,00	75,00	94,50

Pescado a la plancha, servido con arroz con brócoli, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio y panceta.

POTENGI	61,00	72,50	95,00
----------------	-------	-------	-------

Pescado a la plancha, servido con salsa de tomate, champiñón, alcaparras, vino blanco, crema y cilantro. Servido con arroz con brócolis y puré de mandioca gratinado con queso regional.

VILA FLOR	64,00	79,00	99,50
------------------	-------	-------	-------

Pescado a la plancha, cubierto con manteca aromatizada, láminas de castañas del Pará y juliana de legumbres. Acompaña arroz integral con granos, puré de banana regional y tomate asado.

COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO	76,50	92,50	111,00
--	-------	-------	--------

Pescado a la plancha, cubierto con almendras laminadas. Servido con risoto de limón siciliano, zucchini y semillas de sésamo.

	SALMÓN 84,00			
TROPICAL	63,00	74,50	97,00	

Pescado a la plancha con crosta de sésamo, sobre salsa cremosa de mango. Acompaña arroz con brócoli y puré de papa gratinado.

DOURADO PRAIANO				DORADA DE MAR 70,50
------------------------	--	--	--	------------------------

A la plancha, cubierto con granos de castaña de cajú, sobre salsa cremosa de mango. Acompaña arroz con brócoli y puré de calabaza gratinado con queso regional.

SALMÃO MEUNIÈRE				SALMÓN 86,00
------------------------	--	--	--	-----------------

Salmón a la plancha, servido con salsa de alcaparras y champiñón. Acompaña arroz integral con granos y mix de legumbres asados con aceite de oliva y hierbas.

PESCADOS CON CAMARÓN

En función de la estacionalidad y de los períodos legales de pesca, las especies de pescados ofrecidos en el menú pueden variar a lo largo del año.

	TILÁPIA	DORADA DE MAR/ MERLUZA	SIRIGADO consultar
PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO	78,50	92,50	114,00

Pescado a la plancha, cubierto con salsa cremosa de camarón, verduras y cilantro. Acompaña arroz con brócolis y puré de papa gratinado.

GRELHADO COM RISOTO DE CAMARÃO	89,00	101,00	123,00
---------------------------------------	-------	--------	--------

A la plancha, cubierto con salsa de aceite de oliva, limón, tomate cherry y ajo laminado. Servido con risoto de camarón, tomate fresco y zucchini.

	TILÁPIA	DORADA DE MAR/ MERLUZA	SIRIGADO consultar
À BELLE MEUNIÈRE	88,50	102,50	124,50

Pescado y camarón a la plancha, servidos con salsa de alcaparras y champiñón. Acompaña arroz con brócoli, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio y panceta.

SALMÃO COM CAMARÃO TERIYAKI

SALMÓN
111,00

Salmón al horno, cubierto con camarón a la salsa teriyaki, ananá a la plancha y castañas de cajú. Acompaña arroz con castañas, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio y panceta.

SALMÃO COM CAMARÃO SANTORINI

SALMÓN
99,00

Salmón y camarones a la plancha, cubiertos con salsa de alcaparras, aceitunas negras, tomate, zucchini y emulsión de aceto y aceite de oliva. Acompaña arroz con brócolis y puré de banana regional.

CARNES

FILÉ AO CATUPIRY

80,50

Medallones de lomo envueltos en panceta, cubiertos con crema de catupiry (queso cremoso) y hierbas sobre salsa rôti con champiñón. Servido con arroz a la griega y puré de papa gratinado.

FILÉ À PARMEGIANA

77,00

Escalopes de lomo a la milanesa, servidos sobre fettuccine con salsa de tomate gratinados con queso mozzarella y parmesano.

FILÉ MERLOT

91,00

Medallones de lomo envueltos con panceta, a la plancha con salsa de vino tinto. Servido con risoto de funghi con panceta, puerro y crocante de parmesano.

FILÉ PIEMONTÈS

77,00

Escalopes de lomo a la milanesa, gratinados con salsa de tomate y queso mozzarella. Servido con arroz a la piamontese y papas fritas.

FILÉ DO BOSQUE

85,00

Medallones de lomo envueltos en panceta, a la plancha con salsa rôti de frutas del bosque. Servidos con fettuccine a los cuatro quesos y panceta crocante.

FILÉ AO FUNGHI

85,00

Medallones de lomo envueltos en panceta, a la plancha con salsa cremosa de funghi. Servidos con arroz a la piamontese y papas rústicas.

FILÉ AO SHITAKE

84,50

Medallones de lomo envueltos en panceta a la plancha cubiertos con salsa de shitake. Servido con fettuccine a los cuatro quesos y crocante de panceta.

FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS

79,50

Medallones de lomo envueltos en panceta, a la plancha con salsa cremosa de quesos. Servidos con arroz a la griega y papas rústicas.

FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA

54,50

Pechuga de pollo a la plancha, servido con salsa de mostaza Dijon y champiñón. Acompaña arroz con brócoli, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio y panceta.

FRANGO AOS QUATRO QUEIJOS

56,50

Pechuga de pollo a la plancha, cubierto con crosta de pan rallado, ajo y tomate seco. Acompaña fettuccine a los cuatro quesos con panceta.

INTOLERANTES Y ALÉRGICOS: todos nuestros productos son manipulados en el mismo ambiente y las descripciones de los platos pueden no incluir todos sus componentes. Informe al mozo si tiene alguna restricción y solicite la presencia del maître o el chef para que podamos servirlo con una preparación especial.

POSTRES

Todos nuestros postres y helados son producidos en la confitería del restaurante.

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE 21,00

Torta caliente de chocolate, servida con helado artesanal de crema y salsa de chocolate.

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE 21,00

Torta caliente de dulce de leche, servida con helado artesanal de crema crocante (con castañas caramelizadas) y salsa de naranja.

BROWNIE COM SORVETE DE AVELÃ 24,50

Brownie de chocolate con castaña de Pará, servido con helado artesanal de avellanas y salsa de caramelo.

TAÇA TIRAMISU 19,50

Helado artesanal de cappuccino cubierto con mousse de queso, vainillas caseras, salsa de café y crocante de cacao.

MOUSSE TRÊS CHOCOLATES 18,00

Mousse de chocolate (70% cacao), cubierto con mousse de chocolate con caramelo, mousse de chocolate blanco, crocante de cacao y galletitas de castaña.

CREME DE PAPAYA 17,50

Papaya con licor de cassis y crocante de cereales.

SORVETE ARTESANAL /1 bola 9,50

Helado artesanal de crema, dulce de leche, chocolate, avellana, tapioca, crocante (con castañas caramelizadas), café y crema con guayaba. Consulte nuestras opciones de frutas regionales, sin lactosa.

MACARON PETIT 23,00

Galletita de merengue italiano con castañas de cajú, cubierto con helado de crema, salsa de chocolate y almendras laminadas.

Macaron Petit



Taça Romeu e Julieta

TAÇA ROMEU E JULIETA 21,00

Helado artesanal de crema con guayaba cubierto con queso cremoso, salsa de guayaba, queso regional y galletitas de castaña de cajú.

MIL FOLHAS /dulce de leche o chocolate 25,00

Masa crocante tipo hojaldre alternada con relleno (dulce de leche o chocolate) servida con helado artesanal de crema.

AROMA DO BOSQUE 18,00

Frutas rojas (frutilla, moras y frambuesas) flambeadas con Cointreau y cubiertas con mousse de yogur, ralladura de limón y galletitas de castañas de cajú.

COCADA MARIA BONITA 20,50

Cocada (dulce de coco) al horno, servido con helado artesanal de tapioca sobre salsa de maracuyá.

MOUSSE DE CHOCOLATE E MORANGO /diet 15,00

Mousse de chocolate y frutilla.



DIVERSOS

GASEOSAS	6,00
AGUA MINERAL /sin gas o con gas	4,50
AGUA GASIFICADA SABOR LIMÓN	6,00
AGUA TÓNICA	7,00
ENERGÉTICO /Red Bull	16,50
AGUA DE COCO /vaso	7,00
AGUA DE COCO /jarra	13,50

JUGOS

	VASO	JARRA
JUGO DE FRUTAS	8,00	15,00
Ananá . Ananá c/ menta . Acerola . Cajá . Cajú . Naranja . Limón . Mangaba . Maracuyá .		
SUCO DE FRUTAS ESPECIAL	9,00	17,00
Graviola . Naranja con frutilla . Limonada Suiza . Frutilla . Uva		
JUGO DE UVA INTEGRAL	11,00	

BEBIDAS CALIENTES

tres

CAFÉ CON LECHE	5,50
CAPPUCCINO	5,50
CHOCOLATTO	5,50

TÉS

tres

MENTA . LIMONCILLO . ANÍS . MANZANILLA . BOLDO . VERDE	4,50
--	------

LICORES

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

CAFÉS

tres

CAFÉ EXPRESSO (VIBRANTE)	5,50
--------------------------	------

Intensidad*****

Origen: Cerrado Mineiro, Mogiana Paulista e Espírito Santo
Notas: Chocolate, Caramelo y Tostadas

CAFÉ EXPRESSO (DESCAF)	5,50
------------------------	------

Intensidad *

Origen: Sul de Minas Gerais
Notas: Amaro y Tostado
Tenor máximo de 0,1% de cafeína

De cultivo minucioso, pasando por la cosecha diferenciada, hasta la taza sobre el mostrador, el camino recorrido por el Espresso TRES revela máxima atención a los detalles y a toda la excelencia de una bebida de sabor inigualable.



CERVEZAS

LONG NECK

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

WHISKYS

NACIONAL /Teacher's	7,50
OCHO AÑOS /Red Label . Black & White	13,50
DOCE AÑOS /Old Parr . Black Label .	19,00

BEBIDAS

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

Algunos ítems ofrecidos en nuestro menú pueden variar de acuerdo con la disponibilidad en el mercado, estacionalidad y eventuales lanzamientos.

NUESTROS CÓCTELES

CAIPIRINHA CAMARÕES 17,50

Aguardiente blanca de caña, mix de limones macerados con azúcar morena y finalizado con rapadura (barrita de azúcar morena).

CAIPIFRUTA FRUTAS VERMELHAS 19,00

CAIPIFRUTA TROPICAL 19,00

Vodka, frutilla, maracuyá y kiwi.

SPRITZ DO CAMARÕES 25,00

Aperol, Cointreau, agua gasificada sabor limón y jugo de limón.

POTIGUAR MOSCOW MULE 20,00

Vodka, cerveza, jugo de limón y espuma de jengibre.

INFUSÃO TROPICAL 20,00

Vodka, agua tónica, té de flores y frutas, jugo de limón y un toque de jengibre

TROPICAL GIN 32,00

Gin importado, mix mojito, té de cranberry con granada, agua tónica y jugo de cajá.

PIÑA COLADA 18,00

Ron Carta Blanca, Malibu, leche de coco, leche condensada y ananá.

CÓCTELES CLÁSICOS

COCTEL TROPICAL S/ ALCOHOL 13,50

COCTEL TROPICAL C/ ALCOHOL 14,00

CAIPIRINHA 9,50

CAIPIROSCA 14,00

CAIPIFRUTA 16,00

Cajá . Cajú . Kiwi . Frutilla . Seriguela /sazonal.

CAIPIFRUTA C/ SAKE 24,00

GIN TÓNICA 27,00

Gin importado y agua tónica.

MARGARITA 19,50

Tequila Prata, Cointreau y jugo de limón.

MOJITO 18,50

Ron Bacardi, jugo de limón, agua con gas y menta.

Sustitución de vodka nacional por vodka importada 7,00

VINOS

ESPUMANTES

Brasil	ESPUMANTE CAMARÕES BRUT	85,00
	Vale dos Vinhedos Domno do Brasil	
	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	

BLANCOS

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	
Australia	YELLOW TAIL MOSCATO	92,00
	South Eastern Yellow Tail	
Portugal	VINHO BRANCO CAMARÕES	71,00
	Arruda dos Vinhos - Lisboa Quinta de S. Sebastião	
España	DON LUCIANO BRANCO	59,00
	La Mancha Garcia Carrion (Don Luciano)	
Alemania	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	75,00
	Vale dos Vinhedos Vinícola Casa Valduga	
	DOM CÂNDIDO RESERVA MERLOT / CABERNET SAUVIGNON	61,00
	Vale dos Vinhedos Vinícola Dom Cândido	
Chile	YALI WILD SWAN CABERNET SAUVIGNON	67,00
	Vale Central Viña Ventisquero	
	VIEJO FEO CARMÉNÈRE	79,00
	Vale do Maule Viña Tinajas	
	FAMIGLIA CANESSA RESERVA MERLOT	94,00
	Vale do Curicó Viña Ralco (Canessa & Montanares)	
	ANNIE SPECIAL RESERVE PINOT NOIR	103,00
	Vale do Maule Aguirre Winery and Vineyard	
	VEO GRANDE RESERVA CARMÉNÈRE	111,00
	Marchigue - Vale do Colchagua Viñedos Errazuriz Ovalle S. A.	
	VIU MANENT ESTATE COLLECTION CAB. SAUVIGNON RESERVA	125,00
	Vale do Colchagua Viña Viu Manent	
	CASAS DEL BOSQUE GRAN RESERVA CAB. SAUVIGNON	157,00
	Vale do Maipo Viña Casas Del Bosque	
Argentina	CAVA NEGRA CABERNET SAUVIGNON	78,00
	Mendoza Bodega Barberis	
	CALLIA ALTA SHIRAZ	89,00
	Vale do Tulum - San Juan Bodegas Callia	
	CRUZ ALTA MALBEC	99,00
	Mendoza Rutini Wines	
	VISTALBA CORTE "B"	211,00
	Luján de Cuyo – Mendoza Bodega Vistalba	
Australia	YELLOW TAIL SHIRAZ	91,00
	South Eastern Yellow Tail	
Portugal	VINHO TINTO CAMARÕES	79,00
	Arruda dos Vinhos - Lisboa Quinta de S. Sebastião	

VINOS LICOROSOS PARA POSTRES

COPA 50 ml

Brasil	1875 CASA VALDUGA 10 YEARS OLD (VINHO LICOROSO TINTO)	19,00
	Vale dos Vinhedos Vinícola Casa Valduga	
Portugal	VILA REAL PORTO 10 ANOS (TAWNY)	14,00
	Porto/Douro Adega Cooperativa de Vila Real	