



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

ENTRADAS

ANTEPASTOS 27,00

Camarón al aceite de oliva condimentado, caponata de legumbres, paté de tomate seco y pasta de gorgonzola con reducción de frutas rojas. Servido con cesta de panes.

CEVICHE DE PEIXE E CAMARÃO 27,00

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

CAPRESE DE CAMARÃO 21,00

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

CASQUINHO DE CARANGUEJO /consultar 15,00

Carne de cangrejo salteada con verduras, cilantro y leche de coco.

BRUSCHETTA DE CAMARÃO /15 min. 27,00

Rodajas de pan italiano cubiertas con salsa de tomate fresco, camarón al pesto de albahaca, gratinadas con queso parmesano.

TAÇA DE LULA E CAMARÃO 23,00

Calamar y camarón marinados con aceite de hierbas y suave jalea agrídulce de pimienta y tomate. Servido con cesta de panes y chips de batata.

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO 19,00

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

ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL 15,50

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 15,00

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

PASTEL DE CARNE DE SOL /unidad 12,50

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

PASTEL DE QUEIJO /unidad 10,00

Masa casera rellena con queso regional.

POLVO MAR E SERTÃO /200g 45,00

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

PARMEGIANA PETISCO /200g 46,50

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

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO /250g 59,00

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

CAMARÃO ESTRELA DO MAR /250g 59,50

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

ENSALADAS



PROVENÇAL

31,00

Variedad de hojas, zanahoria, tomate cherry, palmito, huevo de codorniz, tomate seco, mozzarella de búfala y crocante de parmesano. Servido con salsa de yogur con hierbas y rodajas de pan italiano gratinadas con parmesano.

Salada de Camarão

FRANGO

36,00

Pechuga de pollo a la plancha servido sobre variedad de hojas, zanahoria, tomate cherry, huevo de codorniz, tomate seco y crocante de parmesano. Servido con salsa de mostaza con miel y rodajas de pan italiano gratinadas con parmesano.

CAMARÃO

38,00

Camarón a la plancha, regado con aceite de oliva condimentado, servido sobre cama de hojas, tomate cherry, palmito, huevo de codorniz y crocante de parmesano. Acompaña rodajas de pan italiano gratinadas con parmesano.

TOSCANA

40,00

Camarón salteado en manteca Café Paris con panceta, tomate seco y aceituna negra. Servido con variedad de hojas, zanahoria, palmito, huevo de codorniz, tomate cherry y crocante de parmesano.

SINFONIA DO MAR

49,00

Camarón, calamar y pulpo marinados en aceite de oliva temperado servido sobre cama de hojas, zanahoria, tomate cherry y palmito. Servido con rodajas de pan italiano gratinadas con parmesano.

PLATOS INFANTILES

Niños hasta 12 años

PARMEGIANITO /100g

32,00

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



FRANGO KIDS /100g

26,00

Cubos de pechuga de pollo a la plancha, servidos con arroz blanco y papas fritas. Acompaña a parte salsa Golf.



FILEZINHO /100g

30,00

Cubos de lomo a la plancha, servidos con arroz blanco y papas fritas. Acompaña a parte, salsa de quesos.



PEIXE KIDS /100g

32,00

Cubos de lomo de pescado a la plancha, servidos con arroz blanco y puré papa. Acompaña a parte salsa Golf.



El descriptivo de nuestros platos puede no informar todos los ingredientes. Por favor informe al camarero si tiene alguna restricción, intolerancia o alergia alimentaria para que veamos la posibilidad de adecuar nuestras preparaciones.



CAMARONES

À GREGA

80,00

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

INTERNACIONAL

80,00

Camarón salteado con aceite de oliva. Servido con salsa blanca sobre arroz cremoso. Gratinado con quesos mozzarella y parmesano. Acompaña papas paille.

CANTO DO MANGUE /consultar

89,00

Camarón salteado en manteca regional con verduras, salsa cremosa con cilantro y verdeo. Servido sobre arroz cremoso de cangrejo gratinados con queso regional. Acompaña mandioca frita.

COM CARNE DE SOL

76,50

Camarón y carne de sol desmenuzada salteada con manteca regional, crema, verduras, cilantro y queso regional asado en cubos. Servido con arroz cremoso regional y mandioca frita.

DIJON

84,50

Camarón salteado con aceite de oliva, 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.

AO ALHO-PORÓ

76,50

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

CABUGI

80,00

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.

AO PESTO COM RISOTO DE TOMATE SECO

85,00

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

FLOR DE SAL

81,00

Camarón salteado con aceite de hierbas, tomate cherry y mozzarella de búfala. Finalizado con flor de sal. Acompaña arroz con almendras y mix de legumbres asados con aceite de oliva y hierbas

FOLHADO DE CAMARÃO COM CATUPIRY

76,50

Camarón salteado en aceite de oliva, vino blanco y salsa cremosa de catupiry (queso cremoso) con hierbas. Servido con masa crocante tipo hojaldre. Acompaña arroz con brócolis, legumbres salteados.



Camarão Bonfim

BONFIM 84,00

Camarón salteado en manteca regional con castañas de cajú, pimienta tipo biquinho (no arde), queso regional y cilantro. Servido con risoto de vatapá (regional) con tiras de coco y un leve toque de aceite de dendê.

CROCANTE COM RISOTO BRIE 92,00

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

DO CHEF 81,00

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

AOS QUATRO QUELJOS 86,00

Camarón salteado en manteca regional 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 a la moda de la casa.

PARISIENSE 81,00

Camarón salteado con aceite de oliva, 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.

AO AZEITE DE ERVAS 74,50

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

DOM ALFREDO 80,00

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.

AO CATUPIRY 81,00

Camarón salteado en salsa cremosa con base de queso Catupiry y palmito. Acompaña arroz a la provenzal (perfumado con tomate seco y hierbas) y papas rústicas a la moda de la casa.

FRUTOS DEL MAR Y LANGOSTAS

GRELHADOS DO MAR 89,00

Frutos del mar (camarón, dorada de mar, calamar y pulpo) a la plancha con aceite de oliva. Acompaña arroz con brócolis, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio.

RISOTO ANDALUZIA 89,00

Frutos del mar (camarón, dorada de mar, calamar y pulpo) servidos con risoto de azafrán y legumbres. Servido con ensalada verde y salsa alioli o mandioca frita.

El descriptivo de nuestros platos puede no informar todos los ingredientes. Por favor informe al camarero si tiene alguna restricción, intolerancia o alergia alimentaria para que veamos la posibilidad de adecuar nuestras preparaciones.



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	55,00	67,50	89,00
Pescado a la plancha. Acompaña arroz con brócolis, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio.			
POTENGI	57,00	68,50	91,00
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.			
PRAIANO	59,00	70,50	93,00
Pescado a la plancha, cubierto con pedazos de castaña de cajú sobre salsa cremosa de maracuyá y mango. Acompaña arroz con brócolis y puré de calabaza gratinado con queso regional.			
VILA FLOR	61,00	72,50	95,00
Pescado a la plancha, cubierto con manteca aromatizada y láminas de castañas de Pará. Acompaña arroz con brócolis, puré de banana regional y tomate asado.			
COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO	70,50	84,00	106,00
Pescado a la plancha, cubierto con almendras laminadas. Servido con risoto de limón siciliano, zucchini y semillas de sésamo.			
SALMÃO MEUNIÈRE			SALMÓN 76,50
Salmón a la plancha, cubierto con salsa de alcaparras y champiñón. Servido con arroz integral siete granos y mix de legumbres asadas 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	72,50	85,00	106,00
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	76,50	88,00	109,00
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	74,50	88,00	107,00

Pescado a la plancha, cubierto con salsa de camarones, alcaparras y champiñón. Acompaña arroz con brócolis y legumbres salteados y papa rellena con crema formaggio.

SALMÃO COM CAMARÃO TERIYAKI

SALMÓN
86,00

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

SALMÃO COM CAMARÃO SANTORINI

SALMÓN
86,00

Filete de pescado y camarón a la plancha, regados con alcaparras, aceitunas negras, tomate fresco, zucchini en cubos en la salsa de aceite de oliva y balsámico. Acompaña arroz con brócolis y puré de banana regional.

CARNES

FILÉ À PARMEGIANA

71,50

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

FILÉ MERLOT

81,00

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 PIEMONTÊS

71,50

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

FILÉ MEDITERRÂNEO

75,00

Escalopes de lomo a la milanesa, servidos sobre fettuccine con salsa cremosa de albahaca. Gratinados con salsa de tomate, quesos mozzarella y parmesano.

FILÉ AO CATUPIRY

76,00

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 AO FUNGHI

81,00

Medallones de lomo envueltos en panceta, a la plancha servidos con salsa cremosa de funghi. Acompaña arroz a la Piamontese y papas rústicas a la moda de la casa.

FILÉ AO SHITAKE

79,00

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

76,00

Medallones de lomo a la plancha con salsa cremosa a los cuatro quesos. Servido con arroz a la griega y papa rellena con crema formaggio.

FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA

52,00

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

FRANGO AOS QUATRO QUEIJOS

54,00

Pechuga de pollo a la pplancha, cubierto con una crosta de ajo y tomate seco. Servido con fettuccine a los cuatro quesos y crocante de panceta.

POSTRES

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

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE 19,50

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

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE 19,50

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

CREME DE PAPAYA 14,50

Papaya con licor de Cassis y crocante de cereales.

BROWNIE COM SORVETE DE AVELÃ 20,50

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

MIL FOLHAS /dulce de leche o chocolate 18,00

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

MOUSSE TRÊS CHOCOLATES 14,50

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

SORVETE ARTESANAL /1 bola 9,00

Helado artesanal de crema, chocolate, avellana, tapioca, crocante, café y crema con guayaba. Consulte nuestras opciones de frutas regionales, sin lactosa.

COCADA MARIA BONITA 19,50

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

Cocada Maria Bonita



Taçã Romeu e Julieta

TAÇA ROMEU E JULIETA 19,00

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

AROMA DO BOSQUE 14,00

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

TAÇA TIRAMISU 18,50

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



MACARON PETIT 17,00

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

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



Macaron Petit

DIVERSOS

GASEOSAS 5,80

AGUA MINERAL /sin gas o con gas 4,00

AGUA GASIFICADA /H2O limón 6,00

AGUA TÓNICA /Schweppes, S. Citrus 6,90

ENERGÉTICO /Red Bull 16,50

AGUA DE COCO /vaso 5,50

AGUA DE COCO /jarra 10,50

JUGOS

	VASO	JARRA
JUGO DE FRUTAS	6,50	12,00

Ananá . Ananá c/ menta . Acerola . Cajá .
Cajú . Naranja . Limón . Mangaba . Maracuyá .

JUGO DE FRUTAS ESPECIAL	8,50	16,00
--------------------------------	------	-------

Frutas rojas . Graviola . Naranja con
frutilla . Limonada Suiza . Frutilla . Uva

Si desea, los jugos pueden ser batidos con leche, con hielo verde o combinados.

CAFÉS Y TÉS

CAFÉ EXPRESO . DESCAFEINADO 5,00

CAFÉ EXPRESO ILLY 6,50

**CAPPUCCINO . CAFÉ CON LECHE .
CHOCOLATTO** 5,20

TÈ 4,50

Boldo . Manzanilla . Limoncillo . Anís . Menta .
Negro . Verde

LICORES

COINTREAU . BAILEYS 12,00

CUARENTA Y TRES . FRANGELICO 15,00

DRAMBUIE 16,50



CERVEZAS

LONG NECK

SKOL . BOHEMIA . CERVEZA S/ ALCOHOL	6,50
HEINEKEN . STELLA ARTOIS . CERVEZA DE TRIGO	8,70
THEREZÓPOLIS	14,00
WEIHESTEPHANER 500 ml	34,00

WHISKYS

NACIONAL /Teacher's	7,00
OCHO AÑOS /Red Label . Black & White	13,00
DOCE AÑOS /Old Parr	18,50

BEBIDAS

VODKA NACIONAL	6,50
VODKA IMPORTADA	14,00
GIN IMPORTADO	19,50
RON	6,00
TEQUILA	14,00
CACHAÇA	6,70
SAKE	16,00
CAMPARI	5,80
MARTINI	4,90

DRINKS

COCTEL TROPICAL S/ ALCOHOL	12,00
COCTEL TROPICAL C/ ALCOHOL	14,00
CAIPIRINHA	9,50
CAIPIRINHA CAMARÕES	16,00
Agua ardiente de caña mix de limones macerados con azucar moreno y finalizado con rapadura.	
CAIPIFRUTA	13,50
Cajá . Cajú . Kiwi . Limón dulce . Limón . Frutilla . Seriguela /sazonal.	
CAIPIFRUTA DE FRUTAS DEL BOSQUE	15,00
CAIPIFRUTA TROPICAL	15,00
Vodka, frutilla, maracuyá y kiwi.	
CAIPIFRUTA C/ SAKE	24,00
SPRITZ DO CAMARÕES	19,00
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	18,00
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.	
GIN TÔNICA	22,00
Gin importado Y agua tónica.	
MARGARITA	16,50
Tequila Blanca, Cointreau y jugo de limón.	
MOJITO	17,50
Ron Bacardi, jugo de limón, agua con gas y menta.	
PIÑA COLADA	15,00
Ron Carta Blanca, Malibu, leche de coco y ananá.	

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

VINOS

Su plato cuenta con un nuevo aliado en nuestro restaurante, el vino en copa. Con el **Le Verre de Vin**, equipo inglés que hace posible mantener a la perfecta conservación de las propiedades originales del vino, su bebida en copa tiene asegurada la más absoluta calidad. Además, permite al cliente degustar diferentes rótulos sin la necesidad de consumir toda la botella.

Por dividir perfectamente el contenido e impedir el desperdicio, el Le Verre de Vin posibilita que los precios sean cobrados en la proporción exacta del valor de la botella, dando a su plato diferencial que faltaba. Son 14 rótulos de países, regiones y uvas distintas para que vos puedas disfrutar de una experiencia gastronómica todavía más completa.

ESPUMANTES

		COPA 120 ml	BOTELLA
Brasil	BOSSA BRUT N° 1 Cave Hermann Vale dos Vinhedos	16,50	100,00
	BOSSA BRUT ROSÉ N° 3 Cave Hermann Vale dos Vinhedos	16,50	100,00
	BOSSA MOSCATEL N° 4 (DOCE) Cave Hermann Vale dos Vinhedos	16,50	100,00
	GRAN LEGADO BRUT CHAMPENOISE Vinícola Gran Legado Vale dos Vinhedos		109,00

BLANCOS

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

TINTOS

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

VINO DULCE

			COPA 50 ml
Portugal	PORTO CEREMONY RUBY Quinta Vallegre Douro – Porto		13,00