

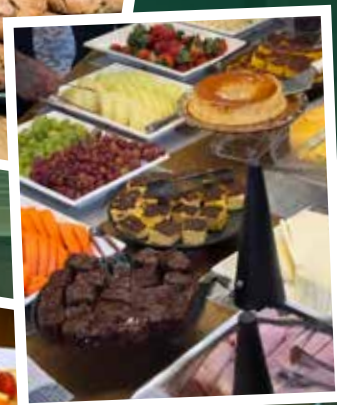


MANGÚT

RESTAURANTE & CAFÉ

PARQUE DA CIDADE | ESTACIONAMENTO 13

Buffet café Colonial



Sábados • Domingos • Feriados

 Servido das 8h às 11h30

HAPPY hour

TODOS OS DIAS, DAS 16H ÀS 21H

PETISCOS



**DADINHO
DE TAPIOCA**
R\$ 29,90



**CROQUETA
DE CARNE**
R\$ 34,90



**MEIO DA ASA
COM BARBECUE**
R\$ 59,90



**BATATA
COM BRISKET**
R\$ 49,90

BEBIDAS



**CHOPP
BRAHMA
CANECA
350ML**
R\$ 7,90

CAIPIROSKA DE LIMÃO

Limão, Vodka Nacional.

R\$ 19,90

CAIPIROSKA DE MORANGO

Morango, Vodka Nacional.

R\$ 19,90

CAIPIROSKA DE MARACUJÁ

Maracujá, Vodka Nacional.

R\$ 19,90

CAIPIROSKA DE ABACAXI

Abacaxi, Vodka Nacional.

R\$ 19,90



MOSCOW MULE

Vodka nacional, suco de limão, espuma de gengibre.

R\$ 19,90



CITRUS VERT

Vodka Nacional, Abacaxi, Sumo de Limão e Xarope de Maça Verde.

R\$ 19,90



PINK MULE

Vodka Nacional, Xarope de Morango, Lemonade e Espuma de Gengibre.

R\$ 19,90



APEROL SPITZ

Aperol, Espumante Brut, Água com Gás, e Fatia de Laranja.

R\$ 26,90

MENU

Cafés e lanches

SEGUNDA À SEXTA DE 08H ÀS 18H

CAFÉS E BEBIDAS

CAFÉ COADO P	R\$ 3,00
CAFÉ COADO M	R\$ 5,00
CAFÉ COM LEITE P	R\$ 4,00
CAFÉ COM LEITE M	R\$ 5,00
CAFÉ ESPRESSO 50 ML	R\$ 6,90
CAFÉ ESPRESSO DUPLO	R\$ 9,90
MACCHIATO 50 ML	R\$ 7,90
CAFÉ LATTE	R\$ 13,90
CAFÉ MOCHA	R\$ 16,90
CAPPUCCINO ITALIANO	R\$ 16,90
CAPPUCCINO BRASILEIRO	R\$ 16,90
CAPPUCCINO COM NUTELLA	R\$ 19,90
CAPPUCCINO COM DOCE DE LEITE	R\$ 19,90
CHOCOLATE QUENTE	R\$ 16,90
FRAPPUCCINO DE CHOCOLATE	R\$ 18,90

PÃES E LANCHES

PÃO NA CHAPA COM MANTEIGA	R\$ 5,90
PÃO COM REQUEIJÃO	R\$ 9,90
PÃO COM OVO	R\$ 7,90
PÃO NA CHAPA COM QUEIJO	R\$ 8,90
PÃO COM QUEIJO MINAS E PEITO DE PERU	R\$ 10,90
PÃO COM QUEIJO MINAS	R\$ 9,90
MISTO SIMPLES	R\$ 10,90
MISTO COMPLETO	R\$ 11,90

TAPIOCAS

TAPIOCA COM MANTEIGA	R\$ 9,90
TAPIOCA COM PRESUNTO E QUEIJO	R\$ 14,90
TAPIOCA COM QUEIJO MINAS	R\$ 15,90
TAPIOCA COM QUEIJO MINAS E PEITO DE PERU	R\$ 16,90
TAPIOCA COM CARNE CREMOSA	R\$ 19,90
TAPIOCA COM FRANGO CREMOSO	R\$ 19,90
TAPIOCA COM OVO	R\$ 14,90

BOLOS FATIA

BOLO DE CENOURA	R\$ 7,90
BOLO DE MILHO	R\$ 7,90
BOLO DE CHOCOLATE	R\$ 7,90
BOLO DE MANDIOCA	R\$ 7,90
BOLO DO DIA	R\$ 7,90

CUSCUZ

CUSCUZ COM MANTEIGA	R\$ 17,90
CUSCUZ COM CARNE CREMOSA	R\$ 19,90
CUSCUZ COM FRANGO CREMOSO	R\$ 19,90
CUSCUZ COM REQUEIJÃO	R\$ 18,90

OMELETES E OVOS

OMELETE DE PRESUNTO E QUEIJO	R\$ 19,90
OMELETE DE FRANGO	R\$ 19,90
OMELETE DE CARNE	R\$ 19,90
OVOS MEXIDOS COM BACON	R\$ 19,90

ENTRADAS



TARTAR DE SALMAO

Cubos frescos de salmão temperados com ervas, limão siciliano e toque de azeite extra virgem.

R\$ 59,90



STEAK TARTAR

Filé Mignon, cebola, mostarda, crispy de panko. Acompanha chips de batata, mix de folhas.

R\$ 59,90



BRIE TRUFADO

Queijo brie, massa harumaki, tomatinhos confitados, mel trufado e molho pesto.

R\$ 59,90



DADINHO DE TAPIOCA

Cubos de tapioca com queijo coalho, crocantes, servidos com geleia agridoce de pimenta.

R\$ 39,90



BRUSCHETA DE CAPONATA DE BERINJELA

Caponata de berinjela e tepenade de azeitonas, tomatinho confitado.

R\$ 29,90



BOLINHO DE SALMÃO

Massa leve e dourada, recheada com salmão temperada e cremosa.

R\$ 49,90

SALADA



SALADA CAESAR

Mix de folhas, alface americana, alface romana, alcaparras frita, croutons, frango grelhado, parmesão ralado e o molho tradicional caesar.

R\$ 34,90



SALADA MODA ITALIANA

Mix de folhas, alface crespa, alface roxa, cenoura, pepino, tomate cereja, amêndoas laminadas, salmão gravilax (salmão curado) e molho de mostarda e mel.

R\$ 49,90

PETISCOS



BATATA FRITA

Clássicas fritas douradas e crocantes, perfeitas para compartilhar.

R\$ 34,90



BATATA FRITA COM BRISKET

Batatas crocantes cobertas com brisket defumado desfiado e molho sour cream.

R\$ 69,90



COXINHA DE CALABRESA

Massa leve e dourada, recheada com calabresa temperada e cremosa.

R\$ 29,90



MEIO DA ASA COM BARBECUE

Asinhas suculentas glaceadas com barbecue.

R\$ 69,90



PASTEL DE CARNE CREMOSA

Pastéis recheados com carne cremosa e tempero da casa. Acompanha geleia de pimenta.

R\$ 29,90



PASTEL DE QUEIJO

Pastéis recheados com queijo derretido, sequinhos e crocantes. Acompanha geleia de pimenta.

R\$ 29,90



CROQUETA DE CARNE

Bolinho de carne bovina desfiada, com massa de mandioca, crocante por fora e macio por dentro. Acompanha barbecue.

R\$ 49,90



KIBE

Kibe recheado com queijo. Acompanha barbecue.

R\$ 29,90

MENU 3 ETAPAS

PRATOS EXECUTIVOS DE
SEGUNDA A SEXTA DAS 12H ÀS 15H
EXCETO FERIADOS

Escolha uma opção



SALADINHA MIX DE FOLHAS

Alface, rúcula, radicchio,
tomate cereja e molho
de mostarda.



BRUSQUETA CAPRESE

Tomatinhos, manjeriço
fresco e molho Pesto.

*Entrada incluso
no menu 3 etapas*



PICADINHO

Filé mignon em cubos ao
molho demi glace, arroz
branco, farofa de banana,
ovo frito e Vinagrete.

R\$ 59,90



PARMEGIANA DE FRANGO

Peito de frango, queijo
gratinado, molho omelete,
arroz branco, fritas palito.

R\$ 59,90



TILÁPIA À BELLE MUNIÈRE

Filé de tilápia ao molho
belle munière, arroz com
brócolis e purê de
batata.

R\$ 59,90



FRANGO CAMPESTRE

Peito de frango grelhado,
acompanhado de arroz
branco, batata frita e molho
da casa.

R\$ 49,90

Escolha uma opção



PAVÊ DE NINHO

Delicioso pavê com
camadas de creme de
leite ninho e chocolate,
finalizadas com cobertura
de chantilly.



CAFÉ ESPRESSO

Café 100% arábica,
preparado sob pressão,
com sabor intenso.

*Sobremesa inclusa
no menu 3 etapas*

À LA CARTE



ANCHO PARIS

Bife ancho grelhado, molho secreto da casa a base de mostarda, fritas palito e mix de folhas.

R\$ 79,90



RISOTO COM ESCALOPE DE FILÉ

Risoto de grana padano, salsa trufada, escalope de file mignon ao poivre.

R\$ 89,90



CHORIZO COM NHOQUE

Bife de chorizo grelhado, com farofa de castanha de caju, acompanhado de nhoque artesanal.

R\$ 69,90



CAMARÃO AO FETTUCINE

Fettuccine ao molho de fonduta quatro queijos, com camarões salteados.

R\$ 79,90



RISOTO PROVENCAL

Risoto de camarão com vegetais selecionados e parmesão, aromatizado com ervas finas e vinho branco.

R\$ 79,90



RISOTO PRIMAVERA

Risoto com mix de legumes.

R\$ 69,90



SALMÃO MEDITERRANEO

Filé de salmão selado, pasta de tomate seco, fettuccine finalizado na manteiga francesa, limão siciliano assado.

R\$ 79,90



CORDON BLEU DE FRANGO

Peito de frango empanado na farinha panko, recheado com presunto e mussarela, acompanhado com fettuccine e fonduta quatro queijos.

R\$ 59,90

PARA COMPARTILHAR



ESCALOPE DE FILÉ

Escalopes de filé mignon grelhados ao molho de vinho, acompanhados de penne ao molho de fonduta quatro queijos.

R\$ 189,90



CHURRASCO MANGUT

Arroz Biro-Biro, Maionese de Batatas, mix de folhas, vinagrete, parrilhada argentina Ancho, Linguíça, Sobrecoxa desossada.

R\$ 199,90



PARMEGIANA DE FRANGO

Peito de frango empanado, servido com molho oboe ata e queijo gratinado. Acompanha arroz branco e fritas.

R\$ 169,90



CHORIZO EM CROSTA

Chorizo, parmesão, castanha decaju, arroz biro biro, ceviche de banana, fritas palito, vinagrete.

R\$ 249,90

SANDUÍCHES

Acompanham uma porção de fritas palito.



CHEESE BURGUER

Carne de hambúrguer, queijo mussarela, e pão brioche.

R\$ 34,90



CHEESE SALADA

Carne de hambúrguer, queijo mussarela, alface, tomate e pão brioche.

R\$ 34,90



PANINI MILANO

Pão ciabatta, frango em cubos com cream cheese, alface e tomate cereja.

R\$ 39,90



PANINI FLORENZA

Sanduíche no pão ciabatta, filé mignon grelhado, cebola caramelizada e queijo mussarela.

R\$ 39,90

SOBREMESA



TAÇA DE AÇAÍ

Açaí em camadas com frutas e creme de leite ninho.

R\$ 29,90



TAÇA DE CHEESECAKE

Creme de cheesecake em taça, coberto com calda de frutas vermelhas.

R\$ 29,90



TAÇA DE BROWNIE

Camadas de brownie, sorvete de creme e calda de chocolate.

R\$ 29,90



BROWNIE

Clássico brownie de chocolate, servido com sorvete.

R\$ 24,90

MOUSSE DE MARACUJÁ **R\$ 16,90**

Combinação de suco de maracujá, creme de leite e leite condensado.

PUDIM TRADICIONAL **R\$ 16,90**

Pudim de leite com calda de caramelo

TARTELETE DE CHOCOLATE **R\$ 16,90**

Massa crocante recheada com ganache de chocolate meio amargo.

TARTELETE DE LIMÃO **R\$ 16,90**

Base crocante com musse de limão e merengue.

TARTELETE DE MORANGO **R\$ 16,90**

Clássica tartelete com recheio de creme pâtisserie finalizado com morango e castanha.

TARTELETE DE NINHO COM MORANGO **R\$ 16,90**

Massa crocante recheada com creme de leite ninho.



MANGÚT
RESTAURANTE & CAFÉ



Névoa de amora

*Aproveite para
experimentar
essa novidade
exclusiva.*

Vodka Absolute
de Raspberry,
Syrup de Rosas
e amora, e Sumo
de limão



BEBIDAS

COCA COLA	R\$ 9,90
Lata 310ml	
PEPSI BLACK	R\$ 9,90
Lata 310ml	
GUARANA	R\$ 9,90
Lata 310ml	
GUARANA ZERO	R\$ 9,90
Lata 310ml	
RED BULL TRADICIONAL	R\$ 19,90
Lata 250ml (sabores diversos)	
GATORATE	R\$ 9,90
310ml (sabores diversos)	
H2OH TRADICIONAL	R\$ 9,90
310ml (sabores diversos)	
H2OH LIMONETO	R\$ 9,90
310ml (sabores diversos)	
ÁGUA DE COCO	R\$ 9,00
ÁGUA SEM GÁS	R\$ 8,00
ÁGUA COM GÁS	R\$ 8,00
ÁGUA PRATA SEM GÁS	R\$ 10,00
ÁGUA PRATA COM GÁS	R\$ 10,00

CERVEJAS

CHOPP BRAHMA	R\$ 11,90
350ml	
CORONA LONG NECK	R\$ 12,00
330ml	
CORONA CERO LONG NECK	R\$ 12,00
330ml (sem álcool)	
SPATEN LONG NECK	R\$ 12,00
330ml	
STELLA ARTOIS LONG NECK	R\$ 12,00
330ml	
STELLA ARTOIS PURE GOLD	R\$ 12,00
330ml (sem grúten)	

DOSES

GIN TANQUERAY	R\$ 24,90
GIN GORDON	R\$ 19,90
VODKA KETEL ONE	R\$ 19,90
VODKA ABSOLUT	R\$ 24,90
BITTER CAMPARI	R\$ 19,90
TEQUILA JOSÉ CUERVO OURO	R\$ 24,90
TEQUILA JOSÉ CUERVO PRATA	R\$ 24,90
LICOR DOSE LICOR AMARULA	R\$ 24,90
LICOR DOSE LICOR 43	R\$ 24,90
LICOR DOSE LICOR CONTREAU	R\$ 19,90
WHISKY OLD PAR	R\$ 24,90
WHISKY BLACK LABEL	R\$ 24,90
WHISKY CHIVAS	R\$ 26,90
WHISKY RED LABEL	R\$ 19,90
WHISKY JACK DANIELS	R\$ 19,90



CAIPIIS

*Troque a Vodka Nacional
por Vodka Importada por apenas: R\$ 8,00*

CAIPIRINHA DE LIMÃO R\$ 19,90
Limão e cachaça

CAIPIRINHA DE MORANGO R\$ 19,90
Morango e cachaça

CAIPIRINHA DE MARACUJÁ R\$ 19,90
Maracujá e cachaça

CAIPIRINHA DE ABACAXI R\$ 19,90
Abacaxi e cachaça

CAIPIROSKA DE LIMÃO R\$ 24,90
Limão e vodka nacional

CAIPIROSKA DE MORANGO R\$ 24,90
Morango e vodka nacional

CAIPIROSKA DE MARACUJÁ R\$ 24,90
Maracujá e vodka Nacional

CAIPIROSKA DE ABACAXI R\$ 24,90
Abacaxi e vodka Nacional

CAIPIROSKA DE FRUTAS VERMELHAS ... R\$ 26,90
Morango, framboesa, amora e vodka Nacional

CAIPIROSKA DE FRUTAS VERDES R\$ 26,90
Kiwi, uva verde, limão e vodka Nacional

CAIPIROSKA DE FRUTAS AMARELAS R\$ 26,90
Maracujá, manga e vodka Nacional

DRINKS COM GIN

*Troque o Gin Nacional por
Gin Importado por apenas: R\$ 8,00*



GIN TÔNICA
Gin nacional, água
tônica.

R\$ 34,90



GIN TROPICAL
Gin Nacional, Redbull
Tropical e suco de
maracujá.

R\$ 34,90



**GIN TÔNICA
FRUTAS VERMELHAS**
Gin, água tônica e
frutas vermelhas.

R\$ 34,90



ISLA VERDE
Gin nacional, kiwi, sumo
de limão, syrup de
maçã verde e H2O
limonade.

R\$ 34,90



FITZGERALD
Gin nacional, sumo de
limão, e angostura.

R\$ 29,90



NEGRONI
Gin nacional, campari e
Vermute Martini Rosso.

R\$ 29,90

DRINKS COM VODKA



MOSCOW MULE

Vodka nacional, suco de limão, espuma de gengibre.

R\$ 29,90



NÉVOA DE AMORA

Vodka absolute de raspberry, syrup de rosas e amora, e sumo de limão.

R\$ 39,90



CITRUS VERT

Vodka nacional, abacaxi, sumo de limão e syrup de maçã verde.

R\$ 29,90



PINK MULE

Vodka nacional, syrup de morango, sumo de limão, morango e espuma de gengibre.

R\$ 29,90

OUTROS DRINKS



APEROL SPITZ

Aperol, espumante brut, água com gás.

R\$ 34,90



ROSSINI

Sweet sour de morango, espumante, e sumo de limão.

R\$ 39,90



BLONDE PASSION

Whisky Johnnie Walker Blonde, monin purê de maracujá, sumo de limão.

R\$ 39,90



COZUMEL

Cerveja clara com limão e borda de sal.

R\$ 26,90



COZUMEL ZERO

Versão sem álcool do clássico cozumel, refrescante e saboroso.

R\$ 26,90

DRINKS NÃO ALCOÓLICO



PASSION MULE

Purê de maracujá, sumo de limão, suco de laranja, e espuma de gengibre.

R\$ 19,90



PINK LEMONADE

Amora, sumo de limão, e suco de cranberry.

R\$ 19,90



AMOR PERFEITO

Coquetel não alcoólico com frutas vermelhas e toque floral.

R\$ 19,90



SODA ITALIANA MAÇA VERDE

Água com Gás, monin de maça verde.

R\$ 19,90



SODA ITALIANA MORANGO

Água com gás, monin de morango.

R\$ 19,90

SUCOS

SUCO DE LARANJA R\$ 12,00

SUCO DE LIMÃO R\$ 12,00

SUCO DE CAJÚ R\$ 12,00

SUCO DE ABACAXÍ R\$ 12,00

SUCO DE MORANGO R\$ 12,00

SUCO DE MANGA R\$ 12,00

SUCO LIMONADA SUÍÇA R\$ 12,00

JARRA DE SUCO 1LT R\$ 35,00



SUCO ESPLANADA (CAJÚ/ ABACAXÍ/ LARANJA)

Combinação equilibrada de frutas tropicais.

R\$ 18,90



SUCO EIXÃO (MORANGO/ ABACAXÍ/ LARANJA)

Mistura de frutas tropicais.

R\$ 18,90



SUCO TESOURINHA (MANGA/ ABACAXÍ/ LARANJA)

Sabor marcante da manga com toque cítrico.

R\$ 18,90



SUCO PARQUE DA CIDADE (MORANGO/ LIMÃO/ MARACUJÁ)

Explosão de sabores tropicais, doce e ácido na medida certa.

R\$ 18,90

AÇAÍ



AÇAÍ 300ML

Açaí, banana batida, xarope de guaraná. Acompanha leite condensado e granola.

R\$ 22,90



AÇAÍ 500ML

Açaí, banana batida, xarope de guaraná. Acompanha leite condensado e granola.

R\$ 26,90



AÇAÍ ZERO AÇÚCAR 300ML

Açaí puro zero açúcar. Acompanha leite condensado e granola.

R\$ 28,90



AÇAÍ ZERO AÇÚCAR 500ML

Açaí puro zero açúcar. Acompanha leite condensado e granola.

R\$ 32,90

VITAMINAS

VITAMINA DE BANANA R\$ 15,90

Banana e leite (300ml)

VITAMINA DE MAMÃO R\$ 15,90

Mamão e leite (300ml)

VITAMINA DE MORANGO E FRAMBOESA R\$ 18,90

Morango, framboesa e leite (300ml)

VITAMINA DE MANGA, BANANA E MEL R\$ 18,90

Manga, banana, mel e leite (300ml)

ADICIONAIS:

Paçoca

Granola

Açúcar mascavo

Banana rodela

Leite condensado

Granola

Mel

Leite ninho

Aveia

R\$ 3,00 (cada)



MANGÚT
RESTAURANTE & CAFÉ



*Aproveite para
experimentar essa
novidade exclusiva.*

Rossini

Sweet sour de
morango,
espumante, e
sumo de limão.

CHAMPAGNES

França

Piper-Heidsieck Champagne Cuvée Brut

Piper-Heidsieck – Champagne



R\$ 708,00

-  36 meses
Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay
-  16 pts - Jancis Robinson
-  Ouro - Concours Mondial de Bruxelles
92 pts - Wine Spectator
Ouro - Champagne & Sparkling Wine
World Championships
Ouro - International Wine Challenge
Ouro - Mundus Vini
91 pts - Wine Enthusiast
90 pts - Robert Parker

ESPUMANTES

Itália

Vulcanici Brut Bianco

Caldirola – Piemonte



R\$ 126,00

-  Blend de uvas brancas

Vulcanici Brut Rosé

Caldirola – Seleção das melhores áreas do terroir



R\$ 126,00

-  Blend de uvas brancas e tintas

Brasil

1913 Sparkling Brut Branco

Vinícola Basso – Farroupilha



R\$ 96,00

-  Método Charmat
-  Chardonnay

1913 Sparkling Brut Rosé

Vinícola Basso – Farroupilha



R\$ 96,00

-  Método Charmat
-  Pinot Noir e Riesling

1913 Sparkling Moscatel

Vinícola Basso – Farroupilha



R\$ 96,00

-  Método Charmat
-  Moscato Bianco e Moscato Giallo

VINHOS BRANCOS

França

Maison Goichot Frères Chablis

Maison Goichot – Bourgogne



 Chardonnay

R\$ 477,00

Cuvée Sidoine Blanc

Marrenon Vignobles – Méditerranée



 Chardonnay e Viognier


R\$ 159,00

Espanha

Aradon Branco

Bodegas Aradon – Rioja



 4 meses

 Viura e Gamacha Branca

R\$ 146,00

Portugal

Luz

Carneiro Wines – Vinho Verde



 Arinto de Bucelas,
Loureiro, Azal Branco

R\$ 139,00

Monteiro Torres Branco

Séгур States – Alentejano



 Arinto, Síria e Fernão Pires

R\$ 104,00

Itália

Collezione Pinot Grigio Delle Venezie

Sensi - Vêneto



Pinot Grigio

R\$ 167,00

Chile

Chaka Chardonnay

Viña Marty - Vale Central



Chardonnay

R\$ 125,00

Ribera Reserva Sauvignon Blanc

Viña Marty - Maule Valley



6 meses



Sauvignon Blanc

R\$ 115,00

Estate Chardonnay

Casa Donoso - Vale Central



Chardonnay

R\$ 102,00

Argentina

4 Estaciones State Summer

Bodega Los Haroldos - Mendoza



Torrontés

R\$ 96,00

Brasil

1550 Bras Reserva Chardonnay

Vinícola Basso - Farroupilha



6 meses



Chardonnay

R\$ 126,00

VINHOS ROSE'S

França

Cuvée Sidoine Rosé
Marrenon Vignobles – Méditerranée



 Grenache noir,
Merlot e Syrah

R\$ 159,00

Portugal

Monteiro Torres Rosé
Ségur States – Alentejano



 Touriga Nacional,
Castelão e Aragonez

R\$ 110,00

Argentina

4 Estaciones State Spring Rosé
Bodegas Los Haroldos – Luján de Cuyo



 Malbec

R\$ 96,00

VINHOS TINTOS

França

Le Petit Mayenne Pinot Noir

Le Petit Mayenne – Borgonha



Pinot Noir

R\$ 174,00

Pavillon La Tourelle Bordeaux Supérieur

Pavillon La Tourelle – Bordeaux Supérieur



Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot

R\$ 154,00

Espanha

Re Minor Cosecha

Requiem – Ribera del Duero



8 meses



Tempranillo

R\$ 259,00

Aradon Rioja

Bodegas Aradon – Rioja



4 meses



Tempranillo e Garnacha

R\$ 146,00

Portugal

Aleixo Reserva Bairrada

Aleixo Family Wines – Bairrada



12 meses



Baga

R\$ 216,00

Quinta da Esperança Escolha

Séгур States – Alentejo



9 meses



Alicante Bouschet,
Trincadeira & Aragonez

R\$ 159,00

Monteiro Torres

Séгур States – Alentejano



Aragonez, Trincadeira e Castelão

R\$ 110,00

Itália

Toso Barbaresco DOCG

Toso – Piemonte



R\$ 472,00



26 meses



Nebbiolo

Collezione Sensi Chianti

Sensi – Chianti



R\$ 167,00



6 meses



Sangiovese



Gold - Prague Wine Trophy

Rossi Primitivo

San Marco – Puglia



R\$ 156,00



12 meses



Primitivo

Vulcanici Sangiovese

Vulcanici – Puglia



R\$ 85,00



Sangiovese

Chile

Corazón Del Indio

Viña Marty – Colchagua Valley



R\$ 300,00



12 meses



Cabernet Sauvignon, Carmenère e Syrah



Ouro - Mundial de Bruxelas

Prata - Cata'd'Or

96 pts - Guia Palacio

92 pts - Guia Penin

90 pts - Descorchados

88 pts - Robert Parker

Mariposa Alegre Gran Reserva

Viña Marty – Vale de Colchagua



R\$ 247,00



8 meses



Cabernet Sauvignon



91 pts - James Suckling

Bourbon Barrel Aged Red Blend

Casa Donoso – Vale del Maule



R\$ 195,00



Cabernet Sauvignon,
Merlot e Carménère

Casas Del Maipo Reserva Cabernet

Viña Marty – Vale Central



R\$ 138,00



9 meses



Cabernet Sauvignon

90 pts - James Suckling

Casas Del Maipo Reserva Pinot Noir

Viña Marty – Vale Central



R\$ 130,00



9 meses



Pinot Noir

Donoso Estate Blend

Casa Donoso – Vale del Maule



R\$ 102,00



Cabernet Sauvignon e Pinot Noir

Casas Del Maipo Carménère

Viña Marty – Vale del Maule



R\$ 96,00



Carménère



88 pts - James Suckling

Argentina

Lindaflor Malbec

Monteviejo – Mendoza



R\$ 675,00



22 meses



Malbec



93 pts - Tim Atkin



93 pts - Robert Parker



94 pts - James Suckling

Petite Fleur Malbec

Monteviejo – Mendoza



R\$ 351,00



12 meses



Malbec



92 pts - Tim Atkin



93 pts - James Suckling



91 pts - Andreas Larsson



90 pts - Robert Parker

Petite Fleur Cabernet Franc

Monteviejo – Valle de Uco



R\$ 351,00



12 meses



Cabernet Franc

Festivo Malbec

Monteviejo – Mendoza



R\$ 197,00



9 meses



Malbec



92 pts - Decanter



91 pts - Andreas Larsson



90 pts - James Suckling



89 pts - Robert Parker

Rincón Famoso Red Blend Reserva

Bodegas Lopez - Mendoza



6 a 8 meses



Sangiovese , Malbec , Merlot

R\$ 187,00

Lopez Cabernet Sauvignon

Bodegas Lopez - Mendoza



6 meses



Cabernet Sauvignon

R\$ 159,00

Malacara Malbec

Malacara - Mendoza



Malbec



90 pts - James Suckling

R\$ 148,00

4 Estaciones State Autumn

Bodegas Los Haroldos - Mendoza



Malbec

R\$ 89,90

Vasco Viejo Red Blend

Bodegas Lopez - Mendoza



Tempranillo, Merlot, Malbec

R\$ 89,90

Austrália

Kangaroo Ridge Shiraz

Kangaroo Ridge - Central Ranges



6 meses



Shiraz

R\$ 161,00

Brasil

1550 Bras Reserva Cabernet Sauvignon

1550 Bras - Rio Grande do Sul



50% do vinho por 6 meses



Cabernet Sauvignon

R\$ 116,00

1550 Bras Reserva Merlot

1550 Bras - Rio Grande do Sul



50% do vinho por 6 meses



Merlot

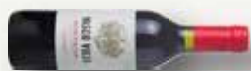
R\$ 116,00

VINHOS MEIA GARRAFA

375ml

Vasco Viejo Red Blend

Bodegas Lopez - Mendoza



 Tempranillo, Merlot, Malbec

R\$ 56,00

Vasco Viejo White Blend

Bodegas Lopez - Mendoza



 Torrontés, Chardonnay

R\$ 56,00

250ml

Aleixo Garcia Tinto

Aleixo Family Wines - Bairrada



 Shiraz

R\$ 38,00

Aleixo Garcia Branco

Aleixo Family Wines - Bairrada



 Maria Gomes e Bical

R\$ 38,00

187ml

1913 Sparkling Brut Branco

Basso - Bento Gonçalves



 Método Charmat
 Chardonnay

R\$ 35,00