



MANGÚT

RESTAURANTE & CAFÉ

PARQUE DA CIDADE | ESTACIONAMENTO 13

A collage of nine photographs showing various food items. The images include: a tray of round, golden-brown bread rolls; a large platter of mixed fruit salad with orange, yellow, and red pieces; a chocolate cake with a white cream topping; a tray of small, round pastries; a tray of small, round pastries with a yellow filling; a tray of small, round pastries with a white filling; a tray of small, round pastries with a brown filling; a tray of small, round pastries with a white filling; and a tray of small, round pastries with a brown filling.

 **Servido das 8h às 11h30**

HAPPY hour

TODOS OS DIAS, DAS 16H ÀS 21H

PETISCOS



DADINHO
DE TAPIOCA
R\$ 39,90



CROQUETA
DE CARNE
R\$ 39,90



MEIO DA ASA
COM BARBECUE
R\$ 69,90



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 SPRITZ
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\$ 5,00
CAFÉ COADO M	R\$ 7,00
CAFÉ COM LEITE P	R\$ 7,00
CAFÉ COM LEITE M	R\$ 8,00
CAFÉ ESPRESSO 50 ML	R\$ 9,90
CAFÉ ESPRESSO DUPLO	R\$ 13,90
MACCHIATO 50 ML	R\$ 9,90
CAFÉ LATTE	R\$ 15,90
CAFÉ MOCHA	R\$ 17,90
CAPPUCCINO ITALIANO	R\$ 17,90
CAPPUCCINO BRASILEIRO	R\$ 17,90
CAPPUCCINO COM NUTELLA	R\$ 20,90
CAPPUCCINO COM DOCE DE LEITE	R\$ 20,90
CHOCOLATE QUENTE	R\$ 17,90
FRAPPUCCINO DE CHOCOLATE	R\$ 19,90

PÃES E LANCHES

PÃO NA CHAPA COM MANTEIGA	R\$ 6,90
PÃO COM REQUEIJÃO PAULISTA	R\$ 15,90
PÃO COM OVO	R\$ 8,90
PÃO NA CHAPA COM QUEIJO	R\$ 9,90
PÃO COM QUEIJO MINAS E PEITO DE PERU ..	R\$ 11,90
PÃO COM QUEIJO MINAS	R\$ 10,90
MISTO SIMPLES	R\$ 11,90
MISTO COMPLETO	R\$ 12,90

CUSCUZ

CUSCUZ COM MANTEIGA	R\$ 18,90
CUSCUZ COM CARNE CREMOSA	R\$ 20,90
CUSCUZ COM FRANGO CREMOSO	R\$ 20,90
CUSCUZ COM REQUEIJÃO	R\$ 19,90

TAPIOCAS

TAPIOCA COM MANTEIGA	R\$ 10,90
TAPIOCA COM PRESUNTO E QUEIJO	R\$ 15,90
TAPIOCA COM QUEIJO MINAS	R\$ 16,90
TAPIOCA COM QUEIJO MINAS E PEITO DE PERU ..	R\$ 17,90
TAPIOCA COM CARNE CREMOSA	R\$ 20,90
TAPIOCA COM FRANGO CREMOSO	R\$ 20,90
TAPIOCA COM OVO	R\$ 15,90

BOLOS FATIA

BOLO DE CENOURA	R\$ 8,90
BOLO DE MILHO	R\$ 8,90
BOLO DE CHOCOLATE	R\$ 8,90
BOLO DE MANDIOCA	R\$ 8,90

OMELETES E OVOS

OMELETE DE PRESUNTO E QUEIJO	R\$ 20,90
OMELETE DE FRANGO	R\$ 20,90
OMELETE DE CARNE	R\$ 20,90
OVOS MEXIDOS COM BACON	R\$ 20,90

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)	
CADA ADICIONAL	R\$ 3,00

ENTRADAS



TARTAR DE SALMÃO

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 agri-doce de pimenta.

R\$ 49,90



CARPACCIO

Finas lâminas de lagarto, servidas com molho mostarda, alcaparras e queijo parmesão.

R\$ 79,90



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\$ 39,90



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



CROQUETA DE CARNE

Bolinho de carne bovina desfiada, com massa de mandioca, crocante. Acompanha barbecue.

R\$ 49,90



MEIO DA ASA COM BARBECUE

Asinhas suculentas glaceadas com barbecue.

R\$ 79,90



KIBE

Kibe recheado com queijo. Acompanha barbecue.

R\$ 29,90



COXINHA DE CALABRESA

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

R\$ 29,90



ISCA DE FRANGO EMPANADO

Tiras de frango macias, envolvidas em empanamento crocante e servidas com molho de ervas.

R\$ 69,90



FLANK STEAK COM FRITAS

Corte bovino grelhado em tiras, macio e suculento, acompanhado de batatas fritas crocantes.

R\$ 89,90



ISCA DE PEIXE

Tiras de pescada amarela empanadas e crocantes por fora, macias por dentro, acompanhadas de molho especial.

R\$ 79,90



PASTEL DE CARNE CREMOSA

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

R\$ 34,90



PASTEL DE QUEIJO

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

R\$ 34,90

À LA CARTE



STEAK PARIS

Baby Beef 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



BABY BEEF COM NHOQUE

Baby Beef grelhado, com farofa de castanha de cajú, acompanhado de nhoque artesanal.

R\$ 69,90



CAMARÃO AO FETTUCCHINE

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

R\$ 79,90



SALMÃO MEDITERRÂNEO

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

À LA CARTE



RAVIOLI DE COSTELA COM FONDUTA

Massa fresca recheada com costela bovina cozida lentamente, servida com fonduta de queijo e molho demiglacê.

R\$ 69,90



LASANHA DE COSTELA

Camadas de massa intercaladas com costela bovina desfiada, molho pomodoro e queijo gratinado.

R\$ 59,90



PESCADA AMARELA EM CROSTA

Filé de pescada-amarela grelhado, crosta de castanha de caju, servido com risoto de queijo parmesão.

R\$ 79,90



RISOTO DE COGUMELOS

Arroz arbóreo preparado lentamente com cogumelos selecionados, queijo parmesão.

R\$ 69,90

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, manjeri-
cão 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\$ 63,00



PARMEGIANA DE FRANGO

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

R\$ 63,00



TILÁPIA À BELLE MUNIÈRE

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

R\$ 63,00



COXA E SOBRECOXA

Coxa e sobrecoxa de frango assada, acompanhadas
de purê de batatas e mix de legumes cozidos.

R\$ 55,00

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*

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, Baby beef, Linguiça, Sobrecoxa desossada.

R\$ 199,90



PARMEGIANA DE FRANGO

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

R\$ 169,90



BABY BEEF EM CROSTA

Baby beef, pães de queijo, farofa de castanha de caju, arroz biro biro, ceviche de banana, fritas palito, vinagrete.

R\$ 249,90

SANDUÍCHES

Acompanham uma porção de fritas palito.



CHEESE SALADA

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

R\$ 34,90



CHEESE BURGUER

Carne de hambúrguer, queijo mussarela, 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, cebola caramelizada, filé mignon grelhado e queijo mussarela.

R\$ 39,90



PANINI ROMA

Pão ciabatta, recheado com costela bovina desfiada, queijo derretido, cebola caramelizada, molho barbecue e rúcula.

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



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

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.

BEBIDAS

COCA COLA	R\$ 10,90
Lata 310ml	
PEPSI BLACK	R\$ 10,90
Lata 310ml	
GUARANA	R\$ 10,90
Lata 310ml	
GUARANA ZERO	R\$ 10,90
Lata 310ml	
RED BULL TRADICIONAL	R\$ 20,00
Lata 250ml (sabores diversos)	
GATORATE	R\$ 10,90
310ml (sabores diversos)	
H2OH TRADICIONAL	R\$ 10,90
310ml (sabores diversos)	
H2OH LIMONETO	R\$ 10,90
310ml (sabores diversos)	
ÁGUA DE COCO	R\$ 10,00
ÁGUA SEM GÁS	R\$ 9,00
ÁGUA COM GÁS	R\$ 9,00
ÁGUA PRATA SEM GÁS	R\$ 10,00
ÁGUA PRATA COM GÁS	R\$ 10,00

CERVEJAS

CHOPP BRAHMA	R\$ 12,90
350ml	
CORONA LONG NECK	R\$ 14,00
330ml	
CORONA ZERO LONG NECK	R\$ 14,00
330ml (sem álcool)	
STELLA ARTOIS LONG NECK	R\$ 12,00
330ml	
STELLA ARTOIS PURE GOLD	R\$ 12,00
330ml (sem grúten)	
SPATEN LONG NECK	R\$ 11,00
330ml	
MICHELOB LONG	R\$ 11,00
330ml	
CORONA	R\$ 22,00
600ml	
STELLA ARTOIS PURE GOLD	R\$ 22,00
600ml (sem grúten)	
SPATEN	R\$ 17,00
600ml	
ORIGINAL	R\$ 17,00
600ml	

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\$ 20,90
Limão e cachaça

CAIPIRINHA DE MORANGO R\$ 20,90
Morango e cachaça

CAIPIRINHA DE MARACUJÁ R\$ 20,90
Maracujá e cachaça

CAIPIRINHA DE ABACAXI R\$ 20,90
Abacaxi e cachaça

CAIPIROSKA DE LIMÃO R\$ 25,90
Limão e vodka nacional

CAIPIROSKA DE MORANGO R\$ 25,90
Morango e vodka nacional

CAIPIROSKA DE MARACUJÁ R\$ 25,90
Maracujá e vodka Nacional

CAIPIROSKA DE ABACAXI R\$ 25,90
Abacaxi e vodka Nacional

CAIPIROSKA DE FRUTAS VERMELHAS ... R\$ 27,90
Morango, framboesa, amora e vodka Nacional

CAIPIROSKA DE FRUTAS VERDES R\$ 27,90
Kiwi, uva verde, limão e vodka Nacional

CAIPIROSKA DE FRUTAS AMARELAS R\$ 27,90
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\$ 35,90



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

R\$ 35,90



GIN TÔNICA
FRUTAS VERMELHAS
Gin, água tônica e
frustras vermelhas.

R\$ 35,90



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

R\$ 35,90



FITZGERALD
Gin nacional, sumo de
limão, e angostura.

R\$ 30,90



NEGRONI
Gin nacional, campari e
Vermute Martini Rosso.

R\$ 30,90

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 SPRITZ

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



SUMMER MULE

Aperol, espumante brut e suco de laranja, finalizado com espuma de gengibre.

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 maçã verde.

R\$ 19,90



SODA ITALIANA MORANGO

Água com gás, monin de morango.

R\$ 19,90

SUCOS

SUCO DE LARANJA R\$ 13,00

SUCO DE LIMÃO R\$ 13,00

SUCO DE CAJÚ R\$ 13,00

SUCO DE ABACAXÍ R\$ 13,00

SUCO DE MORANGO R\$ 13,00

SUCO DE MANGA R\$ 13,00

SUCO LIMONADA SUÍÇA R\$ 13,00

JARRA DE SUCO 1LT R\$ 36,00



SUCO ESPLANADA (CAJÚ/ ABACAXÍ/ LARANJA)

Combinação equilibrada de frutas tropicais.

R\$ 19,90



SUCO EIXÃO (MORANGO/ ABACAXÍ/ LARANJA)

Mistura de frutas tropicais.

R\$ 19,90



SUCO TESOURINHA (MANGA/ ABACAXÍ/ LARANJA)

Sabor marcante da manga com toque cítrico.

R\$ 19,90



SUCO PARQUE DA CIDADE (MORANGO/ LIMÃO/ MARACUJÁ)

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

R\$ 19,90



MANGÜT
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\$ 718,00



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\$ 136,00



Blend de uvas brancas

Vulcanici Brut Rosé

Caldirola – Seleção das melhores áreas do terroir

R\$ 136,00



Blend de uvas brancas e tintas

Brasil

1913 Sparkling Brut Branco

Vinícola Basso – Farroupilha

R\$ 99,00



Método Charmat



Chardonnay

1913 Sparkling Brut Rosé

Vinícola Basso – Farroupilha

R\$ 99,00



Método Charmat



Pinot Noir e Riesling

1913 Sparkling Moscatel

Vinícola Basso – Farroupilha

R\$ 99,00



Método Charmat



Moscato Bianco e Moscato Giallo

VINHOS BRANCOS

França

Maison Goichot Frères Chablis
Maison Goichot – Bourgogne

R\$ 487,00



 Chardonnay

Cuvée Sidoine Blanc
Marrenon Vignobles – Méditerranée

R\$ 169,00



 Chardonnay e Viognier

Espanha

Aradon Branco
Bodegas Aradon – Rioja

R\$ 156,00



 4 meses
 Viura e Garnacha Blanca

Portugal

Luz
Carneiro Wines – Vinho Verde

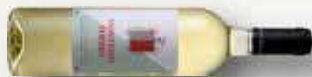
R\$ 149,00



 Arinto de Bucelas,
Loureiro, Azal Branco

Monteiro Torres Branco
Sêgur States – Alentejano

R\$ 114,00



 Arinto, Síria e Fernão Pires

Itália

Collezione Pinot Grigio Delle Venezie
Sensi - Vêneto

R\$ 177,00



Pinot Grigio

Chile

Chaka Chardonnay
Viña Marty - Vale Central

R\$ 135,00



Chardonnay

Ribera Reserva Sauvignon Blanc
Viña Marty - Maule Valley

R\$ 125,00



6 meses



Sauvignon Blanc

Estate Chardonnay
Casa Donoso - Vale Central

R\$ 114,00



Chardonnay

Argentina

4 Estaciones State Summer
Bodega Los Haroldos - Mendoza

R\$ 106,00



Torrontés

Brasil

1550 Bras Reserva Chardonnay
Vinícola Basso - Farroupilha

R\$ 136,00



6 meses



Chardonnay

VINHOS ROSÉ

França

Cuvée Sidoine Rosé
Marrenon Vignobles – Méditerranée

R\$ 169,00

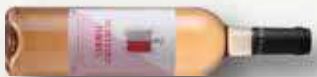


 Grenache noir,
Merlot e Syrah

Portugal

Monteiro Torres Rosé
Ségar States – Alentejano

R\$ 120,00



 Touriga Nacional,
Castelão e Aragonez

Argentina

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

R\$ 106,00



 Malbec

VINHOS TINTOS

França

Le Petit Mayenne Pinot Noir

Le Petit Mayenne – Borgonha



Pinot Noir

R\$ 184,00

Pavillon La Tourelle Bordeaux Supérieur

Pavillon La Tourelle – Bordeaux Supérieur



Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot

R\$ 164,00

Espanha

Re Minor Cosecha

Requiem – Ribera del Duero



8 meses



Tempranillo

R\$ 269,00

Aradon Rioja

Bodegas Aradon – Rioja



4 meses



Tempranillo e Garnacha

R\$ 156,00

Portugal

Aleixo Reserva Bairrada

Aleixo Family Wines – Bairrada



12 meses



Baga

R\$ 226,00

Quinta da Esperança Escolha

Ségur States – Alentejo



9 meses



Alicante Bouschet,
Trincadeira & Aragonez

R\$ 169,00

Monteiro Torres

Ségur States – Alentejano



Aragonez, Trincadeira e Castelão

R\$ 120,00

Itália

Toso Barbaresco DOCG
Toso – Piemonte



R\$ 482,00



26 meses

Nebbiolo

Collezione Sensi Chianti
Sensi – Chianti



R\$ 177,00



6 meses

Sangiovese

Gold - Prague Wine Trophy

Rossi Primitivo
San Marco – Puglia



R\$ 166,00



12 meses

Primitivo

Vulcanici Sangiovese
Vulcanici – Puglia



R\$ 95,00



Sangiovese

Chile

Corazón Del Indio
Viña Marty – Colchagua Valley



R\$ 310,00



12 meses

Cabernet Sauvignon, Carmenère e Syrah

Ouro - Mundial de Bruxelas
Plata - Catad'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\$ 257,00



8 meses

Cabernet Sauvignon

91 pts - James Suckling

Bourbon Barrel Aged Red Blend
Casa Donoso – Vale del Maule



R\$ 205,00



Cabernet Sauvignon,
Merlot e Carménère

Casas Del Maipo Reserva Cabernet
Viña Marty – Vale Central



R\$ 148,00



9 meses



Cabernet Sauvignon

90 pts - James Suckling

Casas Del Maipo Reserva Pinot Noir
Viña Marty – Vale Central



R\$ 140,00



9 meses



Pinot Noir

Donoso Estate Blend
Casa Donoso – Vale del Maule



R\$ 112,00



Cabernet Sauvignon e Pinot Noir

Casas Del Maipo Carménère
Viña Marty – Vale del Maule



R\$ 106,00



Carménère



88 pts - James Suckling

Argentina

Lindaflor Malbec
Monteviejo – Mendoza



R\$ 685,00



22 meses



Malbec



93 pts - Tim Atkin

93 pts - Robert Parker

94 pts - James Suckling

Petite Fleur Malbec
Monteviejo – Mendoza



R\$ 361,00



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\$ 361,00



12 meses



Cabernet Franc

Festivo Malbec
Monteviejo – Mendoza



R\$ 207,00



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

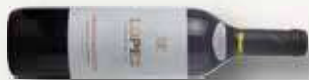
R\$ 197,00



6 a 8 meses
Sangiovese , Malbec , Merlot

Lopez Cabernet Sauvignon
Bodegas Lopez – Mendoza

R\$ 169,00



6 meses
Cabernet Sauvignon

Malacara Malbec
Malacara – Mendoza

R\$ 149,00



Malbec
90 pts - James Suckling

4 Estaciones State Autumn
Bodegas Los Haroldos – Mendoza

R\$ 99,90



Malbec

Vasco Viejo Red Blend
Bodegas Lopez – Mendoza

R\$ 99,90



Tempranillo, Merlot, Malbec

Austrália

Kangaroo Ridge Shiraz
Kangaroo Ridge – Central Ranges

R\$ 171,00



6 meses
Shiraz

Brasil

1550 Bras Reserva Cabernet Sauvignon
1550 Bras – Rio Grande do Sul

R\$ 126,00



50% do vinho por 6 meses
Cabernet Sauvignon

1550 Bras Reserva Merlot
1550 Bras – Rio Grande do Sul

R\$ 126,00



50% do vinho por 6 meses
Merlot

VINHOS MEIA GARRAFA

375ml

Vasco Viejo Red Blend
Bodegas Lopez - Mendoza



Tempranillo, Merlot, Malbec

R\$ 66,00

Vasco Viejo White Blend
Bodegas Lopez - Mendoza



Torrontés, Chardonnay

R\$ 66,00

250ml

Aleixo Garcia Tinto
Aleixo Family Wines - Bairrada



Shiraz

R\$ 48,00

Aleixo Garcia Branco
Aleixo Family Wines - Bairrada



Maria Gomes e Bical

R\$ 48,00

187ml

1913 Sparkling Brut Branco
Basso - Bento Gonçalves



Método Charmat



Chardonnay

R\$ 45,00



MANGÜT
RESTAURANTE & CAFÉ

Summer Mule

*Um novo sabor para
momentos inesquecíveis.*



Aperol, espumante
brut e suco de
laranja, finalizado com
espuma de gengibre.