

Mergulhão

O porto.
Os barcos.
A vista.
A exuberância.
O sabor brasileiro.

Culinária com alma de mulheres e de homens,
cozinheiros de variadas terras e estradas.

Um encontro de gostos e aromas.
Receitas que não se mexe,
mas perdoem nossos pecados
temos molhos, temperos e toques secretos.
Inventivos pratos.

E as combinações vão mais longe.
Gentileza e descontração.
Requinte e naturalidade.
Simpatia e discrição.
Boteco e bistrô.

Lugar para quem tem apetite pela vida.
Por mergulhos ensolarados nesse mar
de golfinhos e de navios naufragados,
sob um céu azul de livres pássaros.

Lugar para mergulhos gastronômicos
profundamente deliciosos.

Mergulhão.
Se você sentir saudades,
mergulhe outra vez.

Petiscos - Snacks

01. Mergulhão 120,00
Iguarias do mar (polvo, camarão, lula e isca de peixe) acompanhadas dos molhos de tamarindo e picante
Mergulhão
Seafood mix (octopus, shrimp, squid and fish bites) with tamarind and spicy sauces
-  02. Coalho Bronzeado 65,00
Queijo coalho empanado coberto com melão de cana e raspas de limão
Tanned Cheese
Fried coalho cheese covered with sugar cane molasses & lime zest
-  03. Mix de Bruschettas 75,00
Mix de bruschettas: requeijão de corte com cogumelos Shimeji; salsa de tomates frescos e manjeriço; creme de gorgonzola com maçã
Bruschetta Mix
Bruschetta mix: cream cheese with tomato jam, coalho cheese with Shimeji mushrooms, gorgonzola cream & apple
04. Carne de Sol Tropical 89,00
Carne de sol de filé mignon, abacaxi grelhado e queijo gratinado
Tropical Jerked Beef
Sun dried filet mignon, grilled pineapple & gratinated cheese
05. Linguiça Embriagada 65,00
Linguíça calabresa flambada com cachaça e melão de cana acompanhada da farofinha da casa
Drunk Sausage
Cachaça flambated sausages, sugar cane molasses and the house's seasoned cassava flour
06. Peixinhos Fritos 79,00
Isclas de peixe empanadas acompanhadas de molho de tamarindo e farofinha de mandioca
Fried Fish
Fish bites with tamarind sauce & the house's seasoned cassava flour
07. Sashimi da Casa 75,00
Sashimi de peixe do dia acompanhado de cogumelos Shimeji na manteiga, shoyo e wasabi
The House's Sashimi
Fish of the day sashimi with Shimeji mushrooms on butter, soy sauce & wasabi
08. Bolinhos de Bobó 84,00
Bolinhas de bobó de camarão acompanhados de salsa de tomate levemente picante
Scone of Bobó Shrimp
Scone of shrimp bobó & soft spicy tomato sauce
09. Camarão Picante 189,00
Camarões na crosta de tapioca e pimenta calabresa, acompanhados de molho aioli
Spicy Shrimp
Pepper & tapioca crumbs covered fried shrimp with aioli sauce
10. Lula Louca 75,00
Anéis de lula empanados no coco acompanhados de molho aioli
Crazy Lula
Fried coconut coated squid rings with aioli sauce
11. Come Quietamente 69,00
Crostoni de polenta com ragu de costela de porco e chips de couve
Quiet Eater
Polenta crostoni, pork rib ragu and kale chips

Informe-se sobre nosso Menu Degustação
Verify our Tasting Menu

Entradas - Starters

12. Tartar de Atum 82,00

Atum e manga em cubos acompanhados de pão da casa e wasabi

Tuna Tartar

Tuna & mango cubes, house's bread slices & wasabi

13. Ceviche do Mergulhão 82,00

Peixe em tiras finas marinado no maracujá e pimenta calabresa acompanhado de pão da casa

Mergulhão Ceviche

Thin fish slices marinated on passion fruit and pepperoni pepper with the house's bread



14. Ceviche do Caju..... 79,00

Caju em tiras finas marinado no limão acompanhado de chips de batata doce

Cashew Ceviche

Thin cashew slices marinated on lime & sweet potato chips

15. Lagostosura..... 139,00

Picadinho de lagosta salteada na manteiga de ervas com chutney de manga sobre tempura de couve

Sweet Lobster

Herbs butter sautéed lobster, mango chutney & kale tempura

16. Carne de Onça da Casa 79,00

Steak tartar de carne de sol de filé mignon, alcaparras, pimenta biquinho, cebola roxa e ervas frescas acompanhado de molho de mostarda Dijon

The House's Jaguar Meat

Sun dried filet mignon steak tartar, capers, pepper pout, purple onion, fresh herbs and dijon mustard cream sauce

17. Tentáculos Incríveis 102,00

Tentáculos de polvo grelhados acompanhados de batatas rústicas

Incredible Tentacles

Grilled octopus tentacles & rustic golden potatoes



18. Palmitos Vulcânicos 84,00

Cama de tomates e rúcula, palmitos grelhados acompanhados de farofa de parmesão

Vulcanic heart of palm

Green salad, cherry tomatoes, grilled heart of palm with parmesan cheese flour

19. Salada Camarada 109,00

Folhas da horta, camarões, queijos coalho e sorvete de limão Siciliano

Friendly Salad

Green salad, shrimp, curd cheese with Sicilian lemon ice cream

20. Salada Brasileirinha 79,00

Folhas da horta, tiras de filé mignon, cubos de manga, castanhas de caju e molho de caipirinha

Brazilian Salad

Green salad, filet mignon slices, mango cubes, cashew nuts & caipirinha sauce

Massas, Risotos e Cogumelos - Pasta, Risottos and Mushrooms



21. Vegano Animal 149,00

Cogumelos Shimeji acompanhados de batata doce glaceada e vinagrete de banana-da-terra

Animal Vegan

Shimeji mushrooms glazed sweet potato and banana vinaigrette

22. Fettuccini Litoral 162,00

Fettuccini com frutos do mar ao molho de tomate

Litoral Fettuccini

Seafood mix fettuccini with tomato sauce

23. Risoto Uau..... 167,00

Risoto de camarão e alho-poró ao molho de maracujá

Wow Risotto

Shrimp & leek risotto with passion fruit sauce

24. Risoto da Terra 151,00
Risoto de palmito, cogumelos Paris e castanhas de caju
Risotto from the Earth
Heart of palm risotto, Paris mushrooms & cashew nuts

25. O Baião e o seu Risoto 111,00
Risoto de feijão verde, com cubos de bacon, calabresa, carne de sol e queijo coalho acompanhado de costelinha suína
The Baião and Its Risotto
Green beans risotto, bacon cubes, pepperoni, sun-dried meat, rennet cheese & pork ribs



Consulte nossa opção Vegetariana
Please ask us about our Vegetarian options

Carnes - Meat

26. Comidinha Caseira 111,00
Picadinho de filé mignon ao vinho acompanhado de ovo poché, banana à milanesa, arroz branco e farofinha da casa
Home Made Meal
Sauté filet mignon cubes with wine sauce, poached egg, breaded banana, rice and the house's cassava flour

27. Mignon Tropeiro..... 119,00
Medalhões de filé mignon grelhados ao molho de rapadura acompanhados de feijão tropeiro
Tropeiro Mignon
Filet mignon medallions grilled in brown sugar sauce & tropeiro beans

Peixes e Frutos do Mar - Fish and Seafood

28 . Moqueca Mergulhão 135,00
Camarões e filé de peixe cozidos em sua própria moqueca, acompanhados de arroz branco e farofinha da casa
Mergulhão Moqueca
Shrimp and fish slices boiled in their own broth, rice & the house's cassava flour



Consulte nossa opção Vegana
Please ask us about our Vegan options

29 . Peixe com Banana..... 105,00
Filé de peixe grelhado com banana dourada acompanhado de arroz cítrico de coco
Fish and Banana
Grilled fish, golden banana & citric coconut rice

30. Peixe na Castanha..... 111,00
Filé de peixe grelhado coberto de castanha de caju na manteiga de garrafa, acompanhado de confit de tomate pelado, batatas douradas e farofinha da casa
Fish in Nuts
Fish slices grilled with bottled butter coated with grinded cashew nuts, cherry tomatoes confit, golden potatoes grilled in herbs infused olive oil and the house's cassava flour

31. Peixe Crocante..... 135,00
Filé de peixe recheado com camarão, palmito e queijo coalho em crosta de cereais acompanhado de purê de abóbora e alho-poró refogado
Crispy Fish
Crispy fish steak stuffed with shrimp, heart of palm & rennet cheese, pumpkin puree & braised leeks

32. Peixe Arretado 111,00
Filé de peixe grelhado com crispy de couve e cuscuz nordestino acompanhado de molho picante de pitanga e toque de canela
Tough Fish
Grilled fish, crispy kale and brazilian couscous with spicy pitanga and cinnamon sauce

33. Atum Suave..... 121,00
Atum selado acompanhado de fettuccini de abobrinha ao molho de tomates e cogumelos Paris
Smooth Tuna
Tuna with zucchini fettuccini, tomato sauce & Paris mushrooms

34. Peixe Abusado 121,00
 Cubos de filé de peixe grelhados ao molho de camarão com toque de curry e arroz de castanha de caju
 Daring Fish
 Cubes of grilled fish on curry spiced shrimp sauce & cashew nuts rice
35. Camarão com Moranga 167,00
 Camarões ao molho de moranga com requeijão de corte e parmesão acompanhados de arroz branco e crocante de batata doce
 Shrimp in Pumpkin
 Shrimps with squash, special cream cheese & parmesan souce, white rice & crunchy sweet potato chips
36. Lagosta Abençoada..... 249,00
 Cauda de lagosta grelhada na manteiga de garrafa com risoto de cogumelos Paris
 Blessed Lobster
 Lobster's tail grilled in bottled butter with Paris mushrooms risotto
37. Arroz do Amado 167,00
 Tentáculos de polvo grelhados acompanhados de arroz com aroma de dendê e leite de coco, queijo coalho, castanhas de caju, tomates e banana grelhada
 Octopus Rice
 Grilled octopus tentacles, dendê & coconut milk infused rice, rennet cheese, cashew nuts, tomatoes & grilled bananas
38. Prato Infantil 75,00
 Consulte nossas opções
 Kid's Meals - Please ask us about our kid's meals options

Sobremesas - Desserts

39. Romeu e Julieta dos Deuses
 (Preparo: 40 minutos) 47,00
 Sufê de goiabada recheado com creme de queijo.
 Gods' Romeo and Juliet (Preparation: 40 minutes)
 Cream cheese filled guava soufflè
40. Nas Nuvens 49,00
 Cheesecake tradicional com compota de banana, doce de leite cremoso e calda de cajá
 In the Clouds
 Cheesecake with banana jam, creamy dulce de leche & cajá syrup
41. Tartelete Chocante..... 49,00
 Nougatine de castanha de caju, ganache de chocolate, caramelo salgado e sorvete de cupuaçu
 Shocking Tartlet
 Cashew nuts nougatine, chocolate ganache, salty caramel & cupuaçu ice cream
42. Mistura Fina 53,00
 Semifreddo de doce de leite e geléia de morango com farofa de castanha de caju
 Fine Blend
 Dulce de leche flavored semifreddo, strawberry jam and roughly grinded cashew
43. Pudim do Moleque 45,00
 Pudim de leite condensado com calda de amendoim caramelizado
 House Pudim
 Condensed milk pudim with peanuts syrup
44. Sorbet..... 42,00
 Consulte disponibilidade de sabores
 Please ask for available flavors



*Todos os pratos podem ter seus molhos substituídos por azeite de ervas.

*In all the dishes you can replace the sauce for herbs olive oil.

*Caso tenha interesse em adquirir nossos kits café e camisetas, por favor, consulte os nossos atendentes.

*If you want to purchase our coffee kits or our t-shirts, please ask our staff.

10% DO GARÇOM E CORRELATOS
OPCIONAL, NÃO OBRIGATÓRIO,
PELOS BONS SERVIÇOS.

ACEITAMOS OS CARTÕES:
VISA, MASTERCARD, AMERICAN
EXPRESS, ELO
E DINERS.

Bebidas
Beverages

Água Mineral.....	9,00
Water	
Água Mineral com Gás	10,00
Sparkling Water	
Água de Coco.....	20,00
Coconut Water	
Refrigerantes	12,00
Sodas	
Chá da Casa Gelado (com ou sem limão)	20,00
Home Made Ice Tea (pure or with lime)	
Sucos Naturais.....	20,00
Natural Juices	
Suco Detox	22,00
Detox Juice	
Energético Red Bull.....	25,00
Red Bull Energy Drink	
Campari	20,00
Martini.....	20,00
Rum Bacardi	25,00
Rum Zacapa 23	55,00
Saquê Nacional	25,00
Gin Bombay	35,00
Gin Tanqueray	45,00
Gin Hendrick's.....	55,00
Tequila Prata.....	30,00
Tequila Ouro	35,00
Vodka Nacional	25,00
Vodka Importada	40,00
Vodka Importada Premium	55,00
Cointreau	30,00
Amarula	30,00
Licor de Jabuticaba	30,00
43.....	30,00
Whiskys	
Johnnie Walker Red Label 8 Anos	35,00
Johnnie Walker Black Label 12 Anos	40,00
Johnnie Walker Gold Label 15 Anos	50,00
Chivas Regal 12 Anos.....	45,00
Buchanan's 12 Anos.....	45,00
Jack Daniel's	35,00
Jack Daniel's Honey.....	35,00
Cachaças	
Gota de Minas - MG.....	25,00
Flor das Gerais (Orgânica) - MG	30,00
Século XVIII Safra 2002 - MG.....	40,00
Boa Vista Safra 1994 - MG	75,00
Boa Vista Safra 1985 - MG	95,00

Drinks

Caipirinha (cachaça).....	40,00
Caipirinha (cachaça especial)	50,00
Caipiroska (vodka).....	40,00
Caipiroska (vodka importada).....	50,00
Caipisaquê (saquê)	40,00
Caipiríssima (rum).....	40,00
Mojito	45,00
Margarita.....	50,00
Aperol Spritz.....	50,00
Pôr do Sol	55,00
Tequila, licor de jabuticaba e suco de maracujá Tequila, jabuticaba liquor & passion fruit juice	
Gin Tônica.....	45,00
Bombay Gin, água tônica e limão Bombay Gin, tonic water & lime	
Hendrick's Tônica	65,00
Gin Hendrick's, água tônica e pepino Hendrick's gin, tonic water & cucumber	
*Gin Tanqueray	55,00
Kyr Real	55,00
Espumante brut, licor de jabuticaba e zest de limão Sparkling wine, jabuticaba liquor & lemon zest	
Assanhado.....	55,00
Vodka importada, caldas de morango e amora e manjeriço Imported vodka, strawberry syrup, blackberry syrup & basil	
Sangria Desatada (vinho tinto ou branco).....	105,00
Sangria (red or white wine with fruits)	
Ora Bolhas	60,00
Espumante, limão Siciliano, xarope de limão Siciliano e baunilha Sparkling wine, Sicilian lemon, Sicilian lemon syrup and vanilla	
Danado de Bom	65,00
Gin Hendrick's, xarope de maça verde Monin e maracujá Hendrick's gin, Monin green apple syrup & passion fruit	
*Gin Tanqueray	55,00
Moscow Mule.....	65,00
Vodka importada, limão e espuma de gengibre Imported vodka, lime & ginger foam	
Mate ou Morra.....	60,00
Rum, chá mate, limão e espuma de gengibre Rum, yerba mate tea, lime & ginger foam	
Pina Descolada	55,00
Rum, abacaxi, manga e leite de coco Rum, pineapple, mango and coconut milk	
Lava a Alma	55,00
Rum, limão, gengibre, água com gás e açúcar Rum, lime, ginger, sparkling water & sugar	
Lava a Alma (sem álcool).....	35,00
Limão, gengibre, água com gás e açúcar Lime, ginger, sparkling water & sugar	
Café Gelado (sem álcool).....	30,00
Café Gelado com doce de leite Iced coffee with dulce de leche	
Cafés - Coffee	
Café Gourmet Santa Sophia - MG Gourmet Coffee Santa Sophia - MG	
Café de Coador.....	18,00
Strained coffee	
Café com Doce de Leite.....	22,00
Coffee with dulce de leche	

Cerveja - Beer

Cerveja Lata.....	12,00
Cerveja Long Neck	18,00

Cervejas Artesanais - Craft Beer



Ouropretana Golden Lager 41,00
Cerveja clara tipo Lager, de coloração dourada, com espuma persistente e cristalina. Nota-se um equilíbrio da doçura do malte com o amargor do lúpulo, porém com muita sutileza. Leve, com boa carbonatação e baixa fermentação. (13 IBU). Seu teor alcoólico é de 4.6%.

Ouropretana Ginger IPA 54,00
Cerveja do estilo Índia Pale Ale com gengibre. De cor âmbar claro, é cremosa e possui aromas cítricos e frutados, derivados da técnica de dry-hopping. Tem leve picância e frescor. Aroma com presença marcante de lúpulos e gengibre. Com corpo médio. (51 IBU). Seu teor alcoólico é de 6.2%.

Ouropretana Café Lager..... 45,00
Cerveja tipo California Common com café 100% arábica catuaí vermelho. De cor amarelo dourado, tem boa formação de espuma, leve amargor e sutis nuances do café, extraído a frio. Muito leve, refrescante e aromática. (22 IBU). Seu teor alcoólico é de 5.3%

Ouropretana English Pale Ale..... 48,00
Aroma com forte presença de malte com notas herbais e cítricas advindas dos lúpulos. Amargor pronunciado facilmente perceptível, equilibrado por maltes ingleses aliados à adição de açúcar mascavo, que confere dulçor a esta cerveja. (33 IBU). Seu teor alcoólico é de 4.6%.



Jóia Mesquita Premium Lager 52,00
Cerveja puro malte, clara tipo Lager, de corpo médio e carregada de lúpulos alemães. Estes lúpulos conferem um delicado aroma floral e realçam o sabor dos maltes Viena e Pilsen. Refrescante e saborosa. (18 IBU). Seu teor alcoólico é de 5.0%.

Old Rabbits Die Hard APA..... 59,00
Cerveja extra, puro malte, estilo American Pale Ale. De corpo médio a leve, é estruturada na potência dos lúpulos americanos. Possui um aroma intenso remetendo ao maracujá e frutas cítricas, além de um sabor marcante e amargor na medida. (35 IBU). Seu teor alcoólico é de 5.2%.

Old Rabbits Die Hard Imperial IPA 59,00
Cerveja tipo Imperial IPA com duplo Dry Hopping. Encorpada, forte, equilibrada. Grande quantidade dos lúpulos Citra e Cascade, uma explosão de sabores e aromas de maracujá, laranja e manga. (90 IBU). Seu teor alcoólico é de 8,1%.

Jóia Mesquita IPA 59,00
Cerveja tipo west coast IPA com uma pegada australiana do lúpulo Galaxy. Equilibrada e aromática, é composta de maltes especiais claros, deixando um dos lúpulos mais diferenciados do mundo como protagonista. (50 IBU). Seu teor alcoólico é de 6.5%.



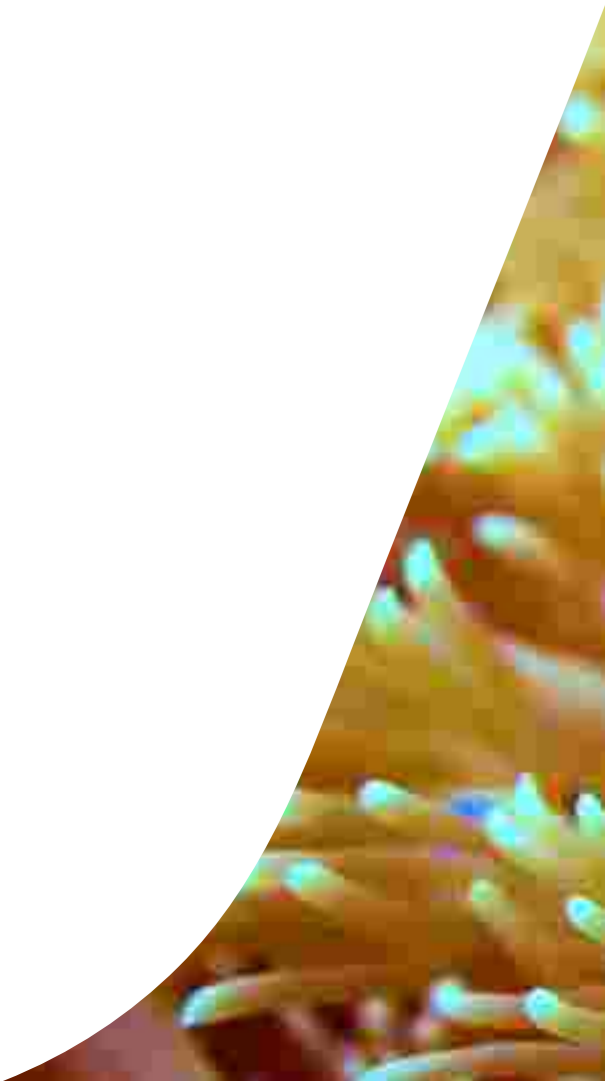
Patt Lou El Dorado..... 28,00
Cerveja tipo Hop Lager. Clara, refrescante, com aroma de frutas tropicais. (22 IBU). Seu teor alcoólico é de 4.5%.

Patt Lou Maracatu 31,00
Cerveja tipo American IPA. Clara, com aromas de manga e maracujá e amargor moderado. (52 IBU). Seu teor alcoólico é de 6.0%.



Session Rye IPA Drache..... 59,00
Cerveja complexa no aroma com notas herbais de frutas tropicais, lichia, melão, maracujá, laranja. O centeio presente na receita traz uma delicada picância, tornando a cerveja ainda mais interessante, equilibrada e com excelente drinkability. (30 IBU). Seu teor alcoólico é de 4,5%.

Witbier Witch 56,00
Aroma com notas cítricas de casca de laranja e limão siciliano, além de leve condimentado. No paladar, corpo leve e com sutil dulçor do trigo e da cevada, que em equilíbrio com o cítrico e o condimentado compõe uma clássica Witbier Belga. (10 IBU). Seu teor alcoólico é de 5,5%.



Espumantes - Sparkling

Brasil

Corteo Brut	140,00
CHANDON Reserve Brut	160,00
CHANDON Reserve Rosé	180,00

Itália - Italy

Foss Marai Surffine - Brut	227,00
Foss Marai Roös - Brut	227,00
78 Spumanti Brut	160,00
78 Spumanti Brut Rosé	160,00

França - France

MOËT & CHANDON Brut Imperial	540,00
MOËT & CHANDON Ice Imperial	640,00
VEUVE CLICQUOT Ponsardin Brut	590,00

Vinho Branco - White Wine

Brasil - Brazil

VINHEDOS DO MONTE AGUDO Chardonnay ... 158,00
A carambola, o mel e a compota de pêra dominam as notas aromáticas que permitem a complementação harmoniosa de toques sutis de baunilha. Gustativamente é marcado pela acidez viva de nuance cítrica que reveste um corpo médio e elegante baseado no bom ataque do álcool e no longo retrogosto de lima.

Argentina - Argentina

TERCOS Torrontés 107,00
100% Torrontés. Corpo leve, delicada untuosidade, longa duração na boca. Seu ótimo nível de acidez ressalta o frescor natural. Notas suaves de rosas, com toques de frutas cítricas, como grapefruit, e frutas brancas, como pêsego, maçã, melão e abacaxi.

Chile - Chile

QUEREU SAUVIGNON BLANC 61,00
Notas frutadas predominando o sabor cítrico e toques herbáceos, típicos da variedade.

QUEREU CHARDONNAY 61,00
Vinho de estrutura complexa, corpo médio, bom volume de boca e agradável acidez. Aromas intensos, com predominância de frutas tropicais, como maracujá, combinadas com notas cítricas. Boa persistência.

CASA RIVAS Sauvignon Blanc 77,00

CASA RIVAS Sauvignon Blanc - 375ml 44,00
100% Sauvignon Blanc. De corpo médio e com boa acidez, notas intensas de frutas cítricas, sobressaindo tangerina e maracujá, envoltas por um toque herbal. Final refrescante.

CASA RIVAS Chardonnay Reserva 136,00
100% Chardonnay. 20% do vinho estagiou 5 meses em carvalho americano e francês. De corpo médio, acidez refrescante, expressivas notas de frutas tropicais, como papaya, banana, abacaxi e pêsego. Boa untuosidade e final longamente frutado.

Portugal - Portugal

Quinta de Linhares Vinho Verde 136,00
Possui corpo leve com uma boa acidez. Riqueza de notas e final bastante refrescante.

VINHAS DA CIDERMA

Fura Branco Douro 103,00
Corte das castas autóctones portuguesas Còdega do Larinho, Rabigato e Malvasia Fina. De corpo leve, excelente acidez e bem equilibrado. Dentre suas notas, se destacam as cítricas e de frutas de polpa branca fresca. Esse vinho estagiou 5 meses sobre as borras finas.

França - France

CHRISTIAN MOREAU Chablis 362,00
100% Chardonnay, cujas uvas provém de vinhas com idade média de 50 anos. Elegante, de corpo médio, com boa acidez, notas de frutas brancas frescas e agradável mineralidade.

CHÉREAU CARRÉ Château de La Chesnaie
Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie 118,00
Feito 100% com a uva Melon de Bourgogne. O vinho sofre maturação sur lie com realização de bâtonnage. Vinho de corpo leve e caráter frutado. Notas de frutas cítricas, limão, maçã verde e grapefruit.

Itália - Italy

PAOLOLEO Pinot Grigio Tarantino IGT 119,00
100% Pinot Grigio. Seu corpo médio está em perfeito equilíbrio com a acidez. Exibe riqueza em notas, dentre as quais destacam-se banana, maçã verde, tomilho e alecrim.

MUSÌTA Catarratto Sicilia DOC 154,00
100% Catarrato. De corpo leve, caráter marcante com notas intensas de especiarias e frutas cítricas. Final longo e bem definido.

Nova Zelândia - New Zealand

STONEBURN Riesling, Marlborough 161,00
Uva: 100% Riesling. Um vinho jovem, com características cítricas e notas florais. Sua acidez revigorante ancora a estrutura vivaz, com um longo final de boca.

HUNTER'S Sauvignon Blanc 221,00
100% Sauvignon Blanc. Corpo médio. Revela uma combinação de notas herbáceas, com maracujá e outras frutas tropicais maduras. Um clássico de Marlborough, é fresco no paladar, muito persistente, com acidez bem equilibrada.

Espanha - Spain

VINOS SANZ Clásico 110,00

VINOS SANZ Clásico 375 ml 64,00
70% Verdejo com 30% de Viura. Vinho de corpo leve, aromático e vivaz, com equilíbrio perfeito entre acidez e álcool. Longo no paladar. Saboroso.



Vinho Rosé - Rosé Wine

Brasil - Brazil

VINHEDOS DO MONTE AGUDO
Sublime..... 135,00
Vinho rosé, elaborado a base de Merlot.
Intensos aromas frutados de framboesa,
butiá e morango maduro, misturados a
um leve fundo de rosas brancas. A acidez
viva e a leveza dos taninos revelam em
boca, sabores e aromas cítricos que findam
salientando um retrogosto agradável de lima.

Chile - Chile

CASA RIVAS Rosé..... 77,00
Aromas de frutas vermelhas integradas às notas de
especiarias. Na boca apresenta acidez suave e refrescante
com delicadas notas de frutas.

França - France

DOMAINE SAINT-HILAIRE Tradition
Coteaux d'Aix-en-Provence d'Aix-en-Provence
Rosé..... 252,00
60% Grenache e 40% Syrah. Corpo leve. Um perfeito
exemplar de rosé da Provence: elegantemente fresco, com
notas frutadas de frutas vermelhas frescas, com leve toque
de especiarias doces.

Itália - Italy

FONTEMORSI
Rosato di Fontemorsi Toscana IGT..... 182,00
70% Sangiovese com 30% de Merlot. Corpo médio, fácil de
beber. Esse vinho apresenta notas frutadas e frescas com
bom final de boca.

Vinho Tinto - Red Wine

Brasil - Brazil

VINHEDOS DO MONTE AGUDO Cabernet Sauvignon
Merlot 149,00
Apresenta um conjunto olfativo que salienta notas florais
de jasmim e de violeta mescladas a um agradável aroma
de café tostado e chocolate branco. Sua força gustativa
se baseia na presença de taninos marcantes e macios,
que se combinam de forma harmoniosa com a presença
do álcool e com um retrogosto longo e floral.

Argentina - Argentina

MIL PIEDRAS Malbec 83,00
100% Malbec. Vinho de corpo médio, concentrado, com
aromas de frutas vermelhas maduras e notas de baunilha
tostada. Final longo e macio.

TERCOS Bonarda 107,00
100% Bonarda. Vinho de corpo médio, taninos suaves
e longa persistência, mantendo a suavidade da varietal.
Entre as suas notas destaca-se o caráter frutado, com
predominância de frutas vermelhas como cerejas.

FABRE MONTMAYOU RESERVA MALBEC .. 130,00
60% desse varietal estagiou 12 meses em carvalho francês. Rico e convidativo, com aromas de frutas vermelhas escuras, menta e um caráter de madeira bem integrada. No paladar, é complexo, elegante, corpo médio e com taninos maduros.

Chile - Chile

QUEREU CABERNET SAUVIGNON..... 61,00
Exibe notas de frutas vermelhas, como cerejas e morangos, envoltas por tabaco. Na boca, apresenta taninos doces, corpo médio e boa persistência.

QUEREU CARMENERE 61,00
Bela combinação de notas de frutas vermelhas com especiarias. Vinho leve, taninos macios e simultaneamente com boa concentração, elegante e com final longo.

FALERNIA Syrah..... 83,00
Assemblage de 70% Grenache com 30% de Syrah. 50% do vinho estagiou durante 5 meses em barricas novas de carvalho francês e americano e o restante em tanques de aço inox. Apresenta corpo médio, com notas de frutas vermelhas, pimenta negra, defumado e especiarias.

CASA RIVAS Cabernet Sauvignon 77,00

CASA RIVAS Cabernet Sauvignon 375ml 44,00
Corpo médio, taninos firmes e madeira moderada. Exibe notas de frutas vermelhas maduras, como morangos e cerejas, baunilha e com leve toque de pimenta.

CASA RIVAS Carménère 79,00

FALERNIA Carménère 375ml 53,00
85% Carménère e 15% Cabernet Sauvignon. Corpo médio e taninos muito suaves, com notas de frutas vermelhas em compota, especiarias, coco, baunilha e um toque defumado. Retrogosto macio e frutado.

GARAGE Cabernet Franc..... 307,00
100% Cabernet Franc. Suculento! É a sua melhor definição. Corpo médio e notas intensas de cereja, com toques florais, de defumado, especiaria e mineral. Final bastante longo.

GARAGE Vigno Carignan 307,00
Feito 100% com uvas Carignan de vinhas antigas, não irrigadas, da região de Cauquenes, no Maule, de produção limitadíssima. Exibe corpo médio, com notas de frutas vermelhas e madeira bem equilibrada. Fresco, dada à sua atraente acidez. Exuberante.

GARAGE Cabernet Sauvignon 332,00
Blend de 85% Cabernet Sauvignon com 15% de Cabernet Franc. Corpo médio, com notas de frutas vermelhas frescas, de pimenta preta, anis, com caráter floral, o que aporta complexidade. Taninos sedosos, final longo e saboroso.

França - France

DOMAINE JAUME Côtes-du-Rhône
Rouge, Sul do Rhône 137,00
Corte de Grenache 70%, Syrah 20% e Mourvèdre 10%. Exibe notas de frutas vermelhas maduras, de especiarias e alcaçuz. À boca apresenta-se equilibrado, com bom frescor, final com taninos bem macios.

CHÂTEAU DE CAMARSAC
Bordeaux Supérieur Elevé
en Barrique 150,00
Assemblage de Cabernet Sauvignon
com Merlot. Médio corpo com certa
complexidade de notas de frutas vermelhas
e cerejas pretas, de média intensidade, com
uma nota terrosa típica da região e estrutura
elegante, com taninos sedosos e bom
equilíbrio.

Itália - Italy

PAOLOLEO Primitivo Salento IGT 119,00
Elaborado 100% Primitivo. Corpo médio, taninos
macios e boa acidez. Notas de cereja e pequenas frutas
vermelhas frescas. Seu final é firme, porém aveludado.

MUSÌTA Nero D'Avola Sicilia IGP 174,00
Feito 100% com a uva Nero d'Avola. Corpo Médio. Aromas
de cerejas e ameixas, é um vinho bem equilibrado com frutas
vermelhas e madeira bem integradas ao paladar.

TIBERINI Podere Le Caggiole Chianti Colli Senesi
DOCG 128,00
Corte de 85% da uva Prugnolo Gentile com 15% de Canaiolo
Nero. De corpo médio, pleno, macio, bem equilibrado, com
longa persistência, ancorada por uma boa acidez, que
mantém seu frescor. Suas notas lembram cereja fresca,
com notas de especiarias. Percebe-se notas de Coscia di
Monaca, uma ameixa autóctone de Montepulciano, que é
uma característica desses vinhos.

Portugal - Portugal

Somontes Colheita Dão 103,00
Elaborado com Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e
Jaen, em proporções de cerca de 25% de cada casta. Vinho
de corpo médio, muito elegante e final aveludado. Exibe
notas de frutas vermelhas envoltas por agradável herbáceo.

Nova Zelândia - New Zealand

Hunter's Pinot Noir 305,00
Esse 100% Pinot Noir é considerado um clássico neozelandês.
De corpo médio, com taninos macios e em perfeito equilíbrio
com a sua acidez. Exibe riqueza de notas dentre as quais se
destacam: ameixa madura, frutas vermelhas e notas sutis de
sous-bois envoltas por especiarias doces provenientes do
carvalho.

