

m^e

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 119,00
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 chips) with tamarind and spicy sauces
-  02. Coalho Bronzeado 62,00
Queijo coalho empanado coberto com melão de cana e raspas de limão
Tanned Cheese
Fried coalho cheese covered with sugar cane molasses & lemon zest
-  03. Mix de Bruschettas 69,00
Mix de bruschettas: requeijão de corte com cogumelos Paris; salsa de tomates frescos e manjeriço; creme de gorgonzola com maçã
Bruschetta Mix
Bruschetta mix: cream cheese with tomato jam, coalho cheese with Paris mushrooms, gorgonzola & apple cream
04. Carne de Sol Tropical 85,00
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 62,00
Linguiça 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 66,00
Isclas de peixe empanadas acompanhadas de molho de tamarindo e farofinha de mandioca
Fried Fish
Fried fish bits with tamarind sauce & the house's seasoned cassava flour
07. Sashimi da Casa 67,00
Sashimi de peixe do dia acompanhado de cogumelos Paris na manteiga, shoyo e wasabi
The House's Sashimi
Fish of the day sashimi with Paris mushrooms on butter, soy sauce & wasabi
08. Bolinhos de Bobó 75,00
Bolinhos 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 184,00
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 72,00
Anéis de lula empanados no coco acompanhados de molho aioli.
Crazy Lula
Fried coconut coated squid rings with aioli sauce
11. Come Quietamente 65,00
Crostini de polenta com ragu de costela de porco e chips de couve
Quiet Eater
Polenta crostini, pork rib ragú and kale chips

Informe-se sobre nosso Menu Degustação
Verify our Tasting Menu

Entradas - Starters

12. Tartar de Atum 77,00

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 79,00

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

Mergulhão Ceviche

Thin fish slices marinated on passion fruit & the house's bread



14. Ceviche do Caju 77,00

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

Cashew Ceviche

Thin cashew slices marinated on lemon & sweet potato chips

15. Lagostosura..... 129,00

Tartar de lagosta salteada na manteiga com chutney de manga sobre tempura de couve

Sweet Lobster

Butter sautéed lobster tartar, mango chutney & kale tempura

16. Carne de Onça da Casa 75,00

Steak tartare 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 tenderloin steak tartare, capers, pepper pout, purple onion, fresh herbs and dijon mustard cream sauce

17. Tentáculos Incríveis 99,00

Tentáculos de polvo grelhados acompanhados de batatas rústicas

Incredible Tentacles

Octopus's tentacles & rustic golden potatoes



18. Palmitos Vulcânicos 82,00

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

Volcanic Palm Heart

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

19. Salada Camarada 99,00

Folhas da horta, croutons, camarões e queijo coalho grelhados

Friendly Salad

Green salad, grilled shrimp and coalho cheese & croutons

20. Salada Brasileirinha 77,00

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

Brazilian Salad

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

Massas e Risotos - Pasta and Risottos

21. Fettuccini Litoral 159,00

Fettuccini com frutos do mar ao molho de tomate

Litoral Fettuccini

Seafood mix fettuccini with tomato sauce

22. Risoto Uau..... 162,00

Risoto de camarão e alho-poró ao molho de maracujá

Wow Risotto

Shrimp & leek risotto with passion fruit sauce



23. Risoto da Terra 149,00

Risoto de palmito, shitake e castanhas de caju

Risotto from the Earth

Palm tree heart risotto, shitake & cashew nuts



24. O Baião e o seu Risoto 109,00

Risoto de feijão verde, com cubos de bacon, calabresa, carne de sol e 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
Consult our Vegetarian option

Carnes - Meat

25. Comidinha Caseira..... 109,00

Picadinho de filé mignon refogado acompanhado de ovo poché, banana a milanesa, arroz branco e farofinha da casa

Home Made Meal

Sautè filet mignon cubes, poached egg, breaded banana, rice and the house's cassava flour

26. Mignon Tropeiro 114,00

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

27 . Moqueca Mergulhão..... 132,00

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
Consult our Vegan option

28 . Peixe com Banana..... 99,00

Filé de peixe grelhado com banana dourada acompanhada de arroz cítrico de coco

Fish and Banana

Grilled fish, golden banana & citric coconut rice

29. Peixe na Castanha 107,00

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

30. Peixe Leve 107,00

Filé de peixe grelhado sob conserva de gengibre acompanhado de ratatouille ao molho de laranja e vinho branco

Light Fish

Grilled fish, ginger pickles sauce & vegetables ratatouille with orange and white wine sauce

31. Peixe Crocante..... 129,00

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, palm tree heart & coalho cheese, pumpkin puree & braised leeks

32. Peixe Arretado 107,00

Filé de peixe grelhado com crispy de couve e cuscuz nordestino acompanhado de molho picante de pitanga

Tough Fish

Grilled fish, crispy kale and brazilian couscous with spicy pitanga sauce

33. Atum Suave..... 119,00
 Atum selado acompanhado de fettuccini de abobrinha ao molho de tomates e shitake
 Smooth Tuna
 Tuna with zucchini fettuccini, tomatoes & shitake
34. Peixe Abusado 119,00
 Filé de peixe grelhado ao molho de camarão com toque de curry e arroz de castanha de caju
 Daring Fish
 Grilled fish on curry spiced shrimp sauce & cashew nuts rice
35. Camarão com Moranga 162,00
 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 sauce, white rice & crunchy sweet potato chips
36. Lagosta Abençoada..... 234,00
 Cauda de lagosta grelhada na manteiga de garrafa com risoto de cogumelos Paris
 Blessed Lobster
 Lobster grilled in bottled butter with Paris mushrooms risotto
37. Arroz do Amado 149,00
 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 74,00
 Consulte nossas opções
 Kid's Meals - Consult our options

Sobremesas - Desserts

39. Romeu e Julieta..... 43,00
 Suflê de goiabada recheado com creme de queijo.
 Romeo and Juliet
 Cream cheese filled guava soufflé
40. Banana Mil Folhas..... 45,00
 Banana em calda de cajá com mil folhas de tapioca recheado com doce de leite
 Banana with a Thousand Leaves
 Banana in cajá syrup, thousand leafs tapioca & dulce de leche
41. Tartelete Chocante..... 49,00
 Nougatine de castanha de caju, ganache de chocolate e sorvete de cupuaçu
 Shocking Tartlet
 Cashew nuts nougatine, chocolate ganache & cupuaçu ice cream
42. Mistura Fina 49,00
 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 de Leite com Calda de Pé de Moleque 43,00
 Pudim de leite condensado com calda de amendoim caramelizado
 House Pudim
 Condensed milk pudim with peanuts syrup
44. Sorbet..... 43,00
 Consulte disponibilidade de sabores
 Verify flavors disponibility



*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
Beverage



Água Mineral	9,00
Water	
Água Mineral com Gás	10,00
Sparkling Water	
Água de Coco	16,00
Coconut Water	
Refrigerantes.....	10,00
Sodas	
Citrus / Tônica	15,00
Chá Gelado.....	15,00
Ice Tea	
Sucos Naturais	20,00
Natural Juices	
Suco Detox	22,00
Detox Juice	
Energético	22,00
Energy Drink	
Campari	20,00
Martini.....	20,00
Rum Havana	25,00
Gin Gordon's	25,00
Gin Tanqueray	35,00
Gin Hendrick's.....	52,00
Tequila Prata.....	30,00
Tequila Ouro	34,00
Vodka Nacional	22,00
Vodka Importada	40,00
Vodka Importada Premium	54,00
Cointreau	27,00
Amarula	27,00
Licor de Jabuticaba	27,00
43.....	27,00
Whiskys	
Johnnie Walker Red Label 8 Anos	29,00
Johnnie Walker Black Label 12 Anos	37,00
Johnnie Walker Gold Label 15 Anos	47,00
Chivas Regal 12 Anos.....	39,00
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	37,00
Boa Vista Safra 1994 - MG	69,00
Boa Vista Safra 1985 - MG	89,00

Drinks

Caipirinha (cachaça).....	35,00
Caipirinha (cachaça especial)	45,00
Caipiroska (vodka).....	35,00
Caipiroska (vodka importada).....	45,00
Caipisaquê (saquê)	35,00
Caipiríssima (rum Havana)	39,00
Mojito	45,00
Margarita.....	45,00
Aperol Spritz.....	49,00
Pôr do Sol.....	49,00
Tequila, licor de jabuticaba e suco de maracujá Tequila, jabuticaba liquor & passion fruit juice	
Hendrick's Tônica	69,00
Gin Hendrick's, água tônica e pepino Gin Hendrick's, tonic water & cucumber	
*Gin Tanqueray	57,00
Kyr Real	52,00
Espumante brut, licor de jabuticaba e zest de limão Sparkling wine, jabuticaba liquor & lemon zest	
Assanhado.....	49,00
Vodka importada, morango, amora e manjeriçao Imported vodka, strawberry, blackberry & basil	
Safado	45,00
Vodka importada, xarope de manga Monin e pimenta rosa Imported vodka, mango syrup & pink pepper	
Sangria Desatada (vinho tinto ou branco)	99,00
Sangria (red or white wine)	
Ora Bolhas	55,00
Gin, espumante, morango e limão Gin, sparkling wine, strawberry & lemon	
Danado de Bom	72,00
Gin Hendrick's, xarope de maça verde Monin e maracujá Hendrick's gin, Monin green apple syrup & passion fruit	
*Gin Tanqueray	60,00
Moscow Mule.....	60,00
Vodka importada, limão e espuma de gengibre Imported vodka, lemon & ginger foam	
Mate ou Morra.....	49,00
Rum Havana, chá mate e espuma de gengibre Havana rum, yerba mate tea & ginger foam	
Lava a Alma	52,00
Rum Havana, limão, gengibre, água com gás e açúcar Havana Rum, lemon, ginger, sparklinig water & sugar	
Lava a Alma (sem álcool).....	35,00
Limão, gengibre, água com gás e açúcar Lemon, ginger, sparklinig water & suggar	
Cafés - Coffee	
Café Gourmet Santa Sophia - MG Gourmet Coffee Santa Sophia - MG	
Café de Coador.....	17,00
Strainer Coffee	
Café com Doce de Leite ...	20,00
Sweet Milk Coffee	
Café Gelado.....	25,00
Café Gelado com doce de leite Cold Coffee with Sweet Milk	

Cerveja - Beer

Cerveja Lata	12,00
Cerveja Long Neck.....	16,00
Cerveja Long Neck Premium ...	20,00

Cervejas Artesanais - Craft Beer



Pilsen 51,00
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%.

Ginger IPA 59,00
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%.

Café Lager 55,00
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%



Jóia Mesquita Premium Lager 54,00
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..... 61,00
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 65,00
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%.



Falke Bier Tripel Monasterium 150,00
Cerveja tipo Ale Triplel, de fermentação secundária na garrafa. Coloração Castanho-Avermelhada, turva pela presença de fermento, espuma intensa e firme, encorpada, forte, aroma frutado, amargor harmonioso e sensação residual amadeirada seca. (18 IBU). Seu teor alcoólico é de 9.0%.



Júpiter American Pale Ale R\$ 65,00
Corpo médio a leve, de coloração dourado intensa, aroma cítrico marcante com notas de maracujá, manga e mamão e amargor moderado. (37 IBU). Seu teor alcoólico é de 5,4%.

Júpiter Indian Pale Ale R\$ 69,00
De amargor intenso, seu aroma cítrico e de frutas tropicais complementa o sabor lupulado. Tem final seco e perigosamente refrescante. (60 IBU). Seu teor alcoólico é de 6,5%.



Session Rye IPA Drache..... 65,00
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 55,00
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%.



Kangah 67,00
Cerveja complexa que combina o dulçor de maltes especiais com um equilibrado amargor dos lúpulos aromáticos em seu duplo dry hop. (85 IBU). Seu teor alcoólico é de 8,6%.



Zephyr American Wheat Ale R\$ 54,00
Sua receita contém 25% de malte de trigo e adição de 4 lúpulos diferentes. É uma cerveja leve e muito referescante. (25 IBU). Seu teor alcoólico é de 4,5%.

Espumantes - Sparkling

Brasil

Corteo Brut.....	120,00
CHANDON Reserve Brut	160,00
CHANDON Reserve Rosé	180,00

Itália - Italy

Foss Marai Surffine - Brut	170,00
Foss Marai Roös - Brut	190,00
78 Spumanti Brut	140,00
78 Spumanti Brut Rosé	140,00

França - France

MOËT & CHANDON Brut Imperial	560,00
MOËT & CHANDON Ice Imperial	620,00
VEUVE CLICQUOT Ponsardin Brut	590,00

Vinho Branco - White Wine

Brasil - Brazil

VINHEDOS DO MONTE AGUDO Chardonnay ... 149,00
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 150,00
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 pêssigo, maçã, melão e abacaxi.

Chile - Chile

QUEREU SAUVIGNON BLANC 87,00
Notas frutadas predominando o sabor cítrico e toques herbáceos, típicos da variedade.

QUEREU CHARDONNAY 87,00
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..... 108,00

CASA RIVAS Sauvignon Blanc - 375ml 74,00
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 182,00
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 pêssego. Boa untuosidade e final longamente frutado.

Portugal - Portugal

Quinta de Linhares Vinho Verde 194,00
Possui corpo leve com uma boa acidez. Riqueza de notas e final bastante refrescante.

VINHAS DA CIDERMA

Fura Branco Douro 144,00
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 360,00
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 179,00
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 175,00
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 160,00
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 240,00
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 309,00
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 155,00

VINOS SANZ Clásico 375 ml 95,00
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..... 149,00
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..... 108,00
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..... 199,00
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..... 249,00
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 132,00
100% Malbec. Vinho de corpo médio, concentrado, com
aromas de frutas vermelhas maduras e notas de baunilha
tostada. Final longo e macio.

TERCOS Bonarda 150,00
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 .. 180,00
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..... 87,00
Exibe notas de frutas vermelhas, como cerejas e morangos, envoltas por tabaco. Na boca, apresenta taninos doces, corpo médio e boa persistência.

QUEREU CARMENERE 87,00
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.....115,00
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 108,00

CASA RIVAS Cabernet Sauvignon 375ml 61,00
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 108,00

FALERNIA Carménère 375ml 74,00
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.....349,00
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 Carignan349,00
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 349,00
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 196,00
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..... 199,00
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..... 175,00
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..... 188,00
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 192,00
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 156,00
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 430,00
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.

