

Carta De Vinhos

Tinto:

Chile:

Concha y Toro Reservado Carmenere 70,00
(Harmoniza com carnes magras, massas e risotos)

Santa Helena Cabenet Sauvignon 70,00
(Harmoniza com carnes vermelhas e petiscos fritos)

Casillero del Diablo Cabenet Sauvignon 100,00
(Harmoniza com carnes vermelhas e petiscos fritos)

Portugal:

Periquita Reserva 210,00
(Harmoniza com carnes vermelhas e queijos intensos. Indicado Para Tábua de frios)

Periquita 100,00
(Carnes Vermelhas e Queijos Duros)

Branco e Rosé:

Chile:

Casillero Del Diablo Rose 110,00
(Harmoniza bem com frutos do mar, aperitivos fritos e tábua de frios)

Portugal:

Periquita Branco 110,00
(Harmoniza com frutos do mar, queijos frescos, salmão e massas com molhos suaves)

Casal Garcia Branco 110,00
(Harmoniza com frutos do mar, queijos frescos, salmão e massas com molhos suaves)

Espumante:

Chandon Brut ; demi-seco ou Rosé 200,00



Espanha:

Pata Negra Gran Reserva Tempranillo 2012 200,00
(Um vinho bem agradável ao paladar, harmoniza com massas e carnes assadas ou grelhadas)

Argentina:

Catena Malbec 2018 350,00
(Harmoniza com diversas carnes vermelhas, principalmente picanha. Indicado Também para carnes com molho)

Angelica Zapata Merlot Alta 2016 500,00
(Harmoniza com todos os tipos de queijos, carnes vermelhas assadas e massas encorpadas)

Espanha:

Cella Lambrusco 70,00
(Vinho Frizante, harmoniza com carnes vermelhas e frios. Indicado para tábua de frios)

Tábua De Frios 60,00
(Gorgonzola, Muçarela, Palmito, Azeitona e Salame)

Taxa De Rolha 80,00

