



Chef
Eric Berland

Couvert Opcional R\$50,00
MINI PÃO ITALIANO, MINI BAGUETTE 7 GRÃOS, GRISSINI, PATÊ DE RICOTA,
PATÊ DE FÍGADO DE 'GALINHA E MANTEIGA

CLÁSSICOS FRANCESES

ENTRÉE

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRES CHAUD SALADA VERDE COM QUEIJO DE CABRA AQUECIDO	117,00
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AU ZESTE DE CITRON ET POIVRON ROSE CARPACCIO DE VIEIRAS CANADENSES COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO E PIMENTA ROSA	199,00
COCKTAIL DE CREVETTES COQUETEL DE CAMARÕES	162,00
ESCARGOTS Á LA BOURGUIGNONNE ESCARGOTS COM MANTEIGA, ALHO E SALSINHA	161,00
SOUFFLÉ AU CHÈVRE FRAIS SOUFFLÉ DE QUEIJO DE CABRA	115,00
SOUFFLÉ AUX CHAMPIGNONS PORCINI SUFLÉ DE COGUMELOS PORCINI	147,00
OEUF Á LA FLORENTINE OVO POCHÊ COM ESPINAFRE	90,00
OMELETTE CAPRESE OMELETE DE QUEIJO E TOMATE COM SALADA VERDE	99,00
SOUPE Á L'OIGNON SOPA DE CEBOLA GRATINADA	99,00
SOUPE DES MOULES AU SAFRAN CREME DE MARISCOS COM AÇAFRÃO E LEGUMES	113,00

POISSON

FILET DE MERLU À LA NIÇOISE PESCADA AMARELA GRELHADA COM TOMATE, AZEITONAS PRETAS E ALCAPARRAS	214,00
HADDOCK POCHÉ, BEURRE CITRON ET SA PURÉE HADDOCK DEFUMADO AO MOLHO AMANTEIGADO DE LIMÃO E PURÊ DE BATATAS	457,00
FILET DE SOLE À L'ORANGE FILÉ DE LINGUADO GRELHADO AO MOLHO DE LARANJA	217,00
CREVETTES À LA PROVENÇALE CAMARÕES À PROVENÇAL COM MANTEIGA DE ALHO E SALSINHA	292,00
BAR CROUSTILLANT ET SAUCE VIN BLANC AUX HERBES ROBALO EM CROSTA DE AMÊNDOAS AO MOLHO PROSECCO COM ERVAS	265,00
STEAK DE THON "MI-CRU" ET SES VERDURES ATUM GRELHADO "MAL PASSADO" COM CUBOS DE BRÓCOLIS, TOMATE E MANJERICÃO	226,00
QUEUE DE HOMARD À LA SAUCE CHORON CAUDA DE LAGOSTA AO MOLHO CHORON NO FORNO A LENHA	299,00

VIANDE

JOUE DE BŒUF AU VIN ROUGE BOCHECHA DE BOI ANGUS MARINADA NO VINHO TINTO E COZIDA EM BAIXA TEMPERATURA	230,00
STEAK TARTARE TARTAR DE FILÉ MIGNON COM ALCAPARRAS, SALSINHA E MOSTARDA DIJON	199,00
FILET AU POIVRE FILÉ MIGNON COM MOLHO DE PIMENTA DO REINO	227,00
GIGOT À LA PARIGI PERNIL DE CORDEIRO ASSADO POR 7 HORAS	227,00
CANARD À LA PRESSE TOUR D'ARGENT PATO À MANEIRA DO "LA TOUR D'ARGENT"	299,00
BLANQUETTE DE VEAU CARNE DE VITELA COM MOLHO DE CHAMPIGNON, CENOURA E ASPARGOS	203,00
TOURNEDOS ROSSINI FILÉ MIGNON COM FOIE GRAS E MOLHO DE TRUFAS NEGRAS	489,00
ENTRECOTE SAUCE BEARNAISE BIFE DE ANCHO AO MOLHO CLÁSSICO BEARNAISE COM ESTRAGÃO E VINAGRE	325,00

CLÁSSICOS ITALIANOS

ANTIPASTI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA BERINJELA A PARMEGIANA GRATINADA COM MOLHO DE TOMATE E MOZZARELLA DE BÚFALA	98,00
CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PATE DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI	115,00
CARPACCIO DI TONNO FRESCO ALL'OLIO EXTRA VERGINEE LIMONE SICILIANO FINAS FATIAS DE ATUM COM AZEITE EXTRA VIRGEM E LIMÃO SICILIANO	121,00
BACCALÁ MANTECATO BACALHAU COM PURÊ DE BATATAS, ALHO PORÓ E AZEITE EXTRA VIRGEM	148,00
LENTICCHIE FRANCESE CON COTECCHINO LENTILHAS VERDES "DU PUY DE DÔME" COM COTECCHINO	115,00
TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO CON INSALATA TARTAR DE SALMÃO DEFUMADO COM ERVAS FRESCAS E SALADA VERDE	115,00
FREGULA CON FOIE GRAS FREGULA DE SEMOLA COM FOIE GRAS E MOLHO DE TRUFAS NEGRAS	396,00
POLENTA AL BRIE POLENTA COM BRIE GRATINADO	97,00



Chef
Eric Berland

<i>PASTA</i>	R\$	<i>DOLCI</i>	R\$
RAVIOLI AL BRIE RAVIOLI DE BRIE COM RÚCULA, PARMESÃO E PINOLI	146,00	PETIT GÂTEAU AU CITRON (TEMPO DE PREPARO DE ATÉ 15 MINUTOS) PETIT GATEAU DE AMÊNDOAS COM CHOCOLATE BRANCO E RECHEIO DE LIMÃO	55,00
RAVIOLI ALLA PIEMONTESE RAVIOLI DE VITELA COM MOLHO DE COGUMELOS SECOS ITALIANOS	189,00	SPUMA DI MANGO "ESPUMA" DE MANGA COM HORTELÃ	40,00
LINGUINE CON VONGOLE ALLA POSILLIPO LINGUINE COM MOLHO DE VÔNGOLE À "POSILLIPO"	174,00	PROFITEROLES ALL'ITALIANA PROFITEROLES COM CREME DE GIANDUIA, SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE	63,00
SPAGHETTINI PROFONDO MARE SPAGHETTINI COM LULA, CAMARÃO, VÔNGOLE E MOLHO DE TOMATE	239,00	TARTE TATIN MASSA CROCANTE COM MAÇÃ VERDE CARAMELIZADA E SORVETE DE CREME	65,00
GNOCCHI ALLA BOLOGNESE GNOCCHI DE BATATA COM MOLHO BOLOGNESE	153,00	PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS	55,00
		RIZ AU LAIT ARROZ ARBORIO DOCE E FAVAS DE BAUNILHA COM CALDA DE FRAMBOESA OU CHOCOLATE	55,00
RISOTTI		TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ	66,00
RISOTTO CONTADINO RISOTTO DE FEIJÃO BRANCO COM LINGUIÇA TOSCANA E VINHO TINTO	199,00	ZUCCOTTO AL MASCARPONE, PISTACHIO E ZABAIONE SEMIFREDO DE MASCARPONE, PISTACHE E ZABAIONE	70,00
RISOTTO DI GAMBERI E CALAMARI AL POMODORO RISOTTO DE CAMARÃO E LULA AO TOMATE	237,00	CREMA DI MASCARPONE VARIEGATO CREME DE MASCARPONE COM CALDA DE CHOCOLATE	72,00
RISOTTO AI FUNGHI CÈPES RISOTTO DE COGUMELO	203,00	MILLEFOGLIE CLASSIQUE MIL FOLHAS COM CREME DE BAUNILHA	59,00
RISOTTO ZAFFERANO CON RAGÙ DI OSSOBUCCO RISOTTO DE AÇAFRÃO COM RAGÙ DE OSSOBUCCO	220,00	CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA CREME CARAMELIZADO AROMATIZADO COM FAVA DE CUMARÚ	55,00
		SOUFFLÉ AU CHOCOLAT (TEMPO DE PREPARO DE ATÉ 15 MINUTOS) SOUFFLÉ DE CHOCOLATE COM SORVETE DE CREME	65,00
PESCI E CARNI		GLACE ET SA MERINGUE À LA VANILLE, PRALINÉ AUX NOISETTES SORVETE CREMOSO ACOMPANHADO DE MERENGUE DE BAUNILHA E PRALINÉ DE AVELÃ	46,00
MEDAGLIONI DI MANZO CON SALSA AL GORGONZOLA DOLCE MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE GORGONZOLA SUAVE E BATATA SAUTÉE	242,00		
PICCATA AL LIMONE ESCALOPE DE MIGNON AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO	215,00		
SCAGLIE DI FILETTO DI MANZO ALLA VENEZIANA CON PURE DI PATATE ISCAS DE FILET MIGNON AO MOLHO MARSALA E CEBOLA COM PURÊ DE BATATA	215,00		
COSTOLETTA DI VITELLO MILANESE ALLA FASANO COSTOLETTA DE VITELA À MILANESA FASANO COM RISOTTO DE AÇAFRÃO	242,00		
BACCALÀ AL VAPORE CON POMODORO, OLIVE E PATATE BACALHAU NO VAPOR COM TOMATES, AZEITONAS, CEBOLAS, ALCAPARRAS E BATATAS	303,00		
GAMBERONI AU CHAMPAGNE CON RISO MISTO CAMARÃO AO CHAMPAGNE COM ARROZ MISTO	292,00		



Chef
Eric Berland

Optional Couvert R\$50,00
MINI ITALIAN BREAD, SEVEN GRAINS MINI BAGUETTE, GRISSINI, RICOTTA PATÉ,
CHICKEN LIVER PATÉ AND BUTTER

FRENCH CLASSICS

ENTRÉE

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRES CHAUD GREEN SALAD WITH WARM GOAT CHEESE	117,00
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AU ZESTE DE CITRON ET POIVRON ROSE CANADIAN SCALLOP CARPACCIO WITH SICILIAN LEMON ZEST AND PINK PEPPERCORNS	199,00
COCKTAIL DE CREVETTES SHRIMPS COCKTAIL	162,00
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE ESCARGOTS WITH GARLIC, PARSLEY AND BUTTER	161,00
SOUFFLÉ AU CHÈVRE FRAIS GOAT CHEESE SOUFFLÉ	115,00
SOUFFLÉ AUX CHAMPIGNONS PORCINI PORCINI MUSHROOM SOUFFLÉ	147,00
OEUF À LA FLORENTINE POUCHED EGGS WITH GRILLED SPINACH	90,00
OMELETTE CAPRESE CHEESE AND TOMATO OMELETTE WITH GREEN SALAD	99,00
SOUPE À L'OIGNON FRENCH ONION SOUP	99,00
SOUPE DES MOULES AU SAFRAN MUSSELS, SAFFRON AND VEGETABLES CREAM	113,00

POISSON

FILET DE MERLU À LA NIÇOISE GRILLED HAKE FISH WITH TOMATO, BLACK OLIVES AND CAPERS	214,00
HADDOCK POCHÉ, BEURRE CITRON ET SA PURÉE SMOKED HADDOCK WITH LEMON BUTTERED SAUCE AND MASHED POTATOES	457,00
FILET DE SOLE À L'ORANGE FILLET OF SOLE WITH ORANGE SAUCE	217,00
CREVETTES À LA PROVENÇALE PROVENÇAL STYLE SHRIMPS WITH GARLIC BUTTER AND PARSLEY	292,00
BAR CROUSTILLANT ET SAUCE VIN BLANC AUX HERBES SEA BASS IN ALMONDS CRUST AND CREAMY ENDIVES	265,00
STEAK DE THON "MI-CRU" ET SES VERDURES GRILLED TUNA WITH CUBS OF BROCCOLI, TOMATO AND BASIL	226,00
QUEUE DE HOMARD À LA SAUCE CHORON LOBSTER TAIL WITH CHORON SAUCE	299,00

VIANDE

JOUE DE BŒUF AU VIN ROUGE SLOW-BRAISED ANGUS BEEF CHEEKS IN RED WINE	230,00
STEAK TARTARE STEAK TARTARE WITH CAPERS, PARSLEY, DIJON MUSTARD AND GREEN SALAD	199,00
FILET AU POIVRE BEEF TENDERLOIN WITH BLACK PEPPER SAUCE AND FRENCH FRIES	227,00
GIGOT À LA PARIGI SEVEN HOUR ROASTED LAMB LEG WITH POLENTA	227,00
CANARD À LA PRESSE TOUR D'ARGENT "LA TOUR D'ARGENT" ROASTED DUCK RECIPE	299,00
BLANQUETTE DE VEAU VEAL STEW WITH MUSHROOM, CARROTS AND ASPARAGUS CREAMY SAUCE	203,00
TOURNEDOS ROSSINI BEEF TENDERLOIN WITH FOIE GRAS AND BLACK TRUFFLE SAUCE	489,00
ENTRECOTE SAUCE BEARNAISE RIBEYE STEAK WITH CLASSIC BERNAISE SAUCE WITH STRAGON AND VINEGAR	325,00

ITALIAN CLASSICS

ANTIPASTI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA DEEP FRIED EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE AND BUFFALO MOZZARELLA "AU GRATIN"	98,00
CARPACCIO ALLA FASANO BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS	115,00
CARPACCIO DI TONNO FRESCO ALL'OLIO EXTRA VERGINE E LIMONE SICILIANO THIN SLICED FRESH TUNA WITH LEMON AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	121,00
BACCALÀ MANTECATO COD FISH WITH MASHED POTATOES, LEEK AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	148,00
LENTICCHIE FRANCESE CON COTECCHINO "DU PUY" GREEN LENTILS WITH COTECCHINO	115,00
TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO CON INSALATA SMOKED SALMON TARTARE WITH FRESH HERBS AND GREEN SALAD	115,00
FREGULA CON FOIE GRAS HOMEMADE FREGULA WITH FOIE GRAS AND BLACK TRUFFLE SAUCE	396,00
POLENTA AL BRIE POLENTA WITH BRIE AU GRATIN	97,00



Chef
Eric Berland

<i>PASTA</i>	R\$	<i>DOLCI</i>	R\$
RAVIOLI AL BRIE BRIE RAVIOLI WITH ARUGULA, PARMESAN AND PINE NUTS	146,00	PETIT GÂTEAU AU CITRON (PREPARATION TIME UP TO 15 MINUTES) ALMOND PETIT GATEAU WITH WHITE CHOCOLATE AND LEMON FILLING	55,00
RAVIOLI ALLA PIEMONTESE VEAL RAVIOLI WITH DRIED PORCINI MUSHROOM SAUCE	189,00	SPUMA DI MANGO MANGO FOAM WITH MINT TASTE	40,00
LINGUINE CON VONGOLE ALLA POSILLIPO LINGUINE WITH CLAM AND WINE SAUCE	174,00	PROFITEROLES ALL'ITALIANA PROFITEROLES WITH HAZELNUT CREAM, VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SYRUP	63,00
SPAGHETTINI PROFONDO MARE SPAGHETTINI WITH CLAM, SHRIMP AND CALAMARI IN TOMATO SAUCE	239,00	TARTE TATIN FRENCH UPSIDE DOWN CARAMEL APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	65,00
GNOCCHI ALLA BOLOGNESE POTATO GNOCCHI WITH BOLOGNESE SAUCE	153,00	PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO VANILLA PANNA COTTA WITH RED BERRIES COULIS	55,00
		RIZ AU LAIT SWEET ARBORIO RICE AND VANILLA BEANS WITH RASPBERRY COULIS OR CHOCOLATE SYRUP	55,00
<i>RISOTTI</i>		TIRAMISÙ ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER	66,00
RISOTTO CONTADINO WHITE BEAN RISOTTO WITH TUSCAN SAUSAGE AND RED WINE	199,00	ZUCCOTTO AL MASCARPONE, PISTACHIO E ZABAIONE MASCARPONE, PISTACH AND ZABAIONE SEMIFREDO	70,00
RISOTTO DI GAMBERI E CALAMARI AL POMODORO SHRIMP AND CALAMARI RISOTTO WITH TOMATO SAUCE	237,00	CREMA DI MASCARPONE VARIEGATO MASCARPONE SOFT CREAM WITH CHOCOLATE SYRUP	72,00
RISOTTO AI FUNGHI CÈPES CÈPES MUSHROOM RISOTTO	203,00	MILLEFOGLIE CLASSIQUE MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM	59,00
RISOTTO ZAFFERANO CON RAGÙ DI OSSOBUCCO SAFFRON RISOTTO WITH OSSOBUCCO RAGÙ	220,00	CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA CRÈME BRULÉE WITH TONKA BEANS	55,00
		SOUFFLÉ AU CHOCOLAT (TEMPO DE PREPARO DE ATÉ 15 MINUTOS) CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH VANILLA ICE CREAM	65,00
<i>PESCI E CARNI</i>		GLACE ET SA MERINGUE À LA VANILLE, PRALINÉ AUX NOISETTES CREAMY ICE CREAM SERVED WITH VANILLA MERINGUE AND HAZEL PRALINÉ	46,00
MEDAGLIONI DI MANZO CON SALSA AL GORGONZOLA DOLCE BEEF TENDERLOIN WITH SWEET GORGONZOLA SAUCE AND SAUTÉED POTATO	242,00		
PICCATA AL LIMONE ESCALOPE WITH LEMON SAUCE	215,00		
SCAGLIE DI FILETTO DI MANZO ALLA VENEZIANA CON PURE DI PATATE FILET MIGNON STRIPS IN MARSALA AND ONION SAUCE WITH MASHED POTATO	215,00		
COSTOLETTA DI VITELLO MILANESE ALLA FASANO FASANO STYLE VEAL CUTLET IN BREADCRUMBS WITH SAFFRON RISOTTO	242,00		
BACCALÀ AL VAPORE CON POMODORO, OLIVE E PATATE STEAMED COD FISH WITH TOMATOES, OLIVES, CAPERS AND POTATOES	303,00		
GAMBERONI AU CHAMPAGNE CON RISO MISTO CHAMPAGNE SHRIMP WITH MIXED RICE	292,00		



	R\$		R\$
TEQUILA		SCOTCH WHISKY STANDARD	
ALTOS PLATA	99,00	BALLANTINE'S FINEST	39,00
JOSÉ CUERVO GOLD SILVER	50,00	BLACK & WHITE	38,00
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA ULTRA PREMIUM	150,00	J & B RARE	38,00
DON JULIO BLANCO	74,00	WHITE HORSE	38,00
DON JULIO REPOSADO	86,00	GRANT'S	37,00
		CUTTY SARK	39,00
SAKE		FAMOUS GROUSE	38,00
JUN DAITI BRASIL	32,00	JOHNNIE WALKER RED LABEL	39,00
GEKKEIKAN JAPÃO	44,00		
		SCOTCH WHISKY 12 Y.O.	
GIN		CHIVAS REGAL	48,00
BEEFEATER DRY GIN	54,00	BALLANTINE'S	45,00
BEEFEATER 24	67,00	BUCHANAN'S	54,00
BEEFEATER BOTANICS	51,00	LOGAN	43,00
BEEFEATER PINK	51,00	DEWAR'S	43,00
MONKEY 47	109,00	GRANT'S	37,00
AMAZZONI DRY	49,00	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	49,00
AMAZZONI MANIUIARA	75,00		
AMAZZONI RIO NEGRO	80,00	SCOTCH WHISKY PREMIUM	
MALFY LIMONE	112,00	CHIVAS REGAL 13 Y.O.	65,00
BOMBAY	53,00	CHIVAS REGAL 15 Y.O.	122,00
HENDRICK'S	82,00	CHIVAS REGAL 18 Y.O.	149,00
TANQUERAY	54,00	CHIVAS REGAL 25 Y.O.	699,00
TANQUERAY N° TEN	78,00	BALLANTINES 17 Y.O.	199,00
		ROYAL SALUTE 21 Y.O.	261,00
ARMAGNAC		BUCHANAN'S 18 Y.O.	156,00
CAUSSADE 10 Y.O.	107,00	DIMPLE 15 Y. O.	100,00
PRINCE DO CONDE VSOP	88,00	THE MACALLAN SHERRY OAK 12 HIGHLAND	256,00
		THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 HIGHLAND	487,00
JEREZ SHERRY		THE MACALLAN DOUBLE CASK 18 HIGHLAND	865,00
TIO PEPE	47,00	JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	274,00
		JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	84,00
RUM RON		SCOTCH WHISKY SINGLE MALT	
HAVANA 3 Y.O. CUBA	49,00	THE GLENLIVET FOUNDER'S	79,00
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O. CUBA	56,00	THE GLENLIVET CARIBBEAN	79,00
HAVANA SELECCION DE MAESTROS	269,00	THE GLENLIVET 12 Y.O.	88,00
ZACAPA XO GUATEMALA	150,00	THE GLENLIVET 15 Y.O.	122,00
ZACAPA 23 SOLERA GUATEMALA	85,00	THE GLENLIVET 18 Y.O.	189,00
BACARDI 8 Y.O. BAHAMAS	43,00	ABERLOUR	179,00
BACARDI CARTA BLANCA E ORO BRASIL	39,00	CARDHU 12 Y. O. SPEYSIDE	72,00
		GLENFIDDICH 12 Y.O. SPEYSIDE	81,00
VERMOUTH AMARO BITTER APERITIVO		GLENFIDDICH 15 Y.O. SPEYSIDE	95,00
LILLET BLANC	42,00	GLENFIDDICH 18 Y.O. SPEYSIDE	145,00
LILLET ROSE	45,00	GLENKINCHIE 10 Y.O. LOWLAND	111,00
MONKEY SLOE GIN	88,00	GLENMORANGIE 10 Y.O. HIGHLAND	92,00
CAMPARI BRASIL	36,00	THE SINGLETON 12 Y.O.	61,00
MARTINI STANDARD BRASIL	29,00		
PUNT & MES ITALIA	48,00	BOURBON WHISKEY	
FERNET BRANCA ARGENTINA	41,00	BULLEIT	61,00
AVERNA ITALIA	47,00	JACK DANIEL'S	48,00
NONINO ITALIA	140,00	GENTLEMAN JACK	70,00
ANTICA FORMULA ITALIA	62,00	MAKER'S MARK	54,00
		SINGLE BARREL	74,00
CONHAQUE COGNAC		JIM BEAM WHITE	54,00
MARTELL VSOP	177,00	JIM BEAM BLACK	54,00
MARTELL XO	279,00		
COURVOISIER VSOP	104,00	IRISH WHISKEY	
HENNESSY VSOP	117,00	JAMESON STANDARD	41,00
HENNESSY XO	293,00		
RÉMY MARTIN VSOP	111,00	JAPANESE WHISKY	
RÉMY MARTIN XO	222,00	WHISKY YAMAZAKY 12 Y.O.	302,00
		WHISKY HIBIKI SUNTORY	278,00
ANISADOS ANISE FLAVORED		THE CHITA SUNTORY	145,00
PERNOD FRANÇA	48,00		
RICARD	44,00	PROCON 151	
		TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% OPTIONAL SERVICE TAX 15%	
LICOR LIQUEUR		NÃO ACEITAMOS CHEQUES WE DON'T ACCEPT CHECKS	
KAHLÚA	37,00	PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS	
BAILEY'S	38,00	NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18	
AMARULA	34,00	SE BEBER NÃO DIRIJA DON'T DRINK AND DRIVE	
AMARETTO DISARONNO	39,00		
LICOR 43	63,00		
DRAMBUIE	42,00		
PEACHTREE	36,00		
LIMONCELLO	65,00		
GRAND MARNIER	47,00		
COINTREAU	33,00		
SAMBUCA	41,00		
FRANGELICO	39,00		
CHARTREUSE AMARELO	130,00		
TIA MARIA	63,00		



PRODUTOR SAFRA REGIÃO VALORES EM REAIS	TAÇA	SPUMANTI	GARRAFA
VINI AL BICCHIERE			
SPUMANTI 150ML			
ITÁLIA		BRASIL	
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G. DE FAVERI 2022 VENETO	75,00	ADOLFO LONA BRUT GARIBALDI	240,00
		ADOLFO LONA BRUT ROSE GARIBALDI	240,00
		CAVE GEISSE BRUT 2022 PINTO BANDEIRA	393,00
		CAVE GEISSE ROSE BRUT 2021 PINTO BANDEIRA	361,00
		CHANDON ROSE BRUT GARIBALDI	282,00
		CHANDON EXCELLENCE BRUT GARIBALDI	500,00
FRANÇA		ITÁLIA	
CHAMPAGNE		PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G. DE FAVERI 2022 VENETO	375,00
PERRIER JOUËT GRAND BRUT EPERNAY	240,00		
BIANCHI 150ML			
ITALIA		FRANÇA CHAMPAGNE	
PINOT GRIGIO FASANO DI LENARDO 2022 FRIULI	84,00	G.H.MUMM GRAND CORDON BRUT REIMS	1.100,00
		PERRIER JOUËT GRAND BRUT EPERNAY	1.185,00
		PERRIER JOUËT BLANC DE BLANCS EPERNAY	1.648,00
		PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE 2013 EPERNAY	3.881,00
		PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS 2012 EPERNAY	7.100,00
		MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL EPERNAY	1.084,00
		DOM PERIGNON MOET & CHANDON 2012 EPERNAY	3.811,00
		VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT REIMS	1.169,00
		KRUG GRANDE CUVÉE BRUT REIMS	4.625,00
		TAITTINGER COMTES CHAMPAGNE "GRANDS CRUS"	
		BLANC DE BLANCS 2008 REIMS	4.078,00
		CRISTAL BRUT LOUIS ROEDERER 2014 REIMS	7.800,00
ARGENTINA		CHAMPAGNE ROSÉ	
COMPADRE CHENIN - CHARDONNAY ZUCCARDI 2023 MENDOZA	34,00	G.H.MUMM GRAND CORDON ROSE REIMS	1.300,00
ROSATI 150ML			
FRANÇA		PERRIER JOUËT BLASON ROSÉ BRUT EPERNAY	1.514,00
DOMAINE SAINT ANDRIEU L' ORATOIRE	77,00	PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE ROSE 2012 EPERNAY	5.700,00
2020 COTEAUX VAROIS PROVENCE FRANÇA		MOET & CHANDON BRUT ROSE EPERNAY	1.334,00
ROSSI 150ML			
ITÁLIA		CHAMPAGNE DEMI SEC	
CHIANTI FASANO POGGIOTONDO 2020 TOSCANA	84,00	G.H.MUMM OLYMPE DEMI SEC REIMS	1.500,00
FRANÇA		BIANCHI	
CHÂTEAU LA FLEUR BELLEVUE	76,00	BRASIL	
GRAND VIN DE BORDEAUX DUCOURT 2018 BORDEAUX		CHARDONNAY VINÍCOLA THERA 2022 SÃO JOAQUIM	264,00
BOURGOGNE PINOT NOIR VIEILLES VIGNES	117,00	ITÁLIA	
ALBERT BICHOT 2022 BOURGOGNE		ROSSETI BIANCO IGT TENUTE TOSSETI 2020 TOSCANA	261,00
ARGENTINA		PINOT GRIGIO FASANO DI LENARDO 2022 FRIULI	335,00
FINCAS DEL SUR MALBEC	58,00	VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO	380,00
LA AGRICOLA 2023 VALLE DO UCO MENDOZA		LE VAGLIE STEFANO ANTONUCCI 2020 MARCHE	
DOLCI 75ML			
CHÂTEAU LES COMPÈRES 2022 SAUTERNES	99,00	VERDICCHIO PICENO D.O.C STEFANO ANTONUCCI 2021 MARCHE	195,00
PORTO 75ML			
PORTO CHIP DRY TAYLOR'S	84,00	ANTHÍLIA I.G.T. DONNAFUGATA 2022 SICILIA	487,00
TAWNY	50,00	BRAMÍTO DELLA SALA CHARDONNAY ANTINORI 2022 UMBRIA	850,00
10 ANOS	165,00	FRANÇA	
20 ANOS	268,00	CHÂTEAU LA FLEUR BELLEVUE	283,00
		GRAND VIN DE BORDEAUX EYMAS & FILS 2022 BORDEAUX	
		CHATEAU MARJOSSE BLANC ENTRE DEUX MERS 2021 BORDEAUX	680,00
		"Y" CHÂTEAU D'YQUEM 2016 BORDEAUX	6.071,00
		GENTIL HUGEL & FILS 2020 ALSACE	582,00
		MUSCADET DE SEVRE ET MAINE	250,00
		2020 CHATEAU DE LA JOUSSELINEIÈRE VALE DO LOIRE	
		L'INSTANT SAUVIGNON BLANC	449,00
		VIGNOBLES BERTHIER 2022 VALE DO LOIRE	
		BOURGOGNE CHARDONNAY	428,00
		ALBERT BICHOT 2021 BOURGOGNE	
		SANCERRE LES CHASSEIGNES	905,00
		CLEMENT & FLORIAN BERTHIER 2018 VALE DO LOIRE	
		TERRE DE SILEX VIGNOBLES BERTHIER 2019 VALE DO LOIRE	1.083,00
		LA COMBE DU SOLEIL CHARDONNAY	466,00
		ANIMA 2015 BOURGOGNE	
		DOMAINE GONDARD PERRIN	582,00
		VIRÉ - CLESSÉ VIEILLES VIGNES CHARDONNAY	
		GONDARD PERRIN 2015 BOURGOGNE	
		CHABLIS FAMILLE MICHAUT 2022 BOURGOGNE	832,00
		CHABLIS LOUIS MICHEL & FILS LOUIS MICHEL & FILS 2020 BOURGOGNE	1.039,00
		MEURSAULT PHILIPPE PACALET 2018 BOURGOGNE	3.129,00
		CORTON CHARLEMAGNE "GRAND CRU" LOUIS JADOT 2016 BORGOGNE	5.617,00



	R\$		R\$
PORTUGAL			
CARM BRANCO 2022 DOURO	430,00	CHIANTI FASANO POGGIOTONDO 2020 TOSCANA	335,00
BRIDÃO RESERVA	487,00	CHIANTI CLASSICO FASANO D.O.C.G TENUTE ROSSETI 2020 TOSCANA	486,00
FERNÃO PIRES ARINTO ADEGA DE CARTAXO 2019 RIBATEJO		CHIANTI CLASSICO GRAND SELEZIONE 2020 TOSCANA	567,00
ALVARINHO DEU LA DEU ADEGA DO MONÇÃO 2021 MINHO	570,00	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G LUNADORO 2017 TOSCANA	630,00
		ROSSO DI MONTALCINO PININO 2019 TOSCANA	847,00
ESPANHA		BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO D.O.C.G	1.020,00
VIVANCO BLANCO 2022 DINASTIA VIVANCO RIOJA	308,00	PODERE BRIZIO 2018 TOSCANA	
		BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G PININO 2016 TOSCANA	1.646,00
URUGUAI		COLLAZZI I.G.T TENUTA COLLAZZI 2017 TOSCANA	1.717,00
ALBARINO JOSE IGNACIO	395,00	TIGNANELLO ANTINORI 2019 TOSCANA	4.218,00
BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2021 MALDONADO		GUADO AL TASSO D.O.C	
CHARDONNAY JOSE IGNACIO	410,00	BOLGHERI SUPERIOR ANTINORI 2020 TOSCANA	4.164,00
BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2022 MALDONADO		ORNELLAIA BOLGHERI D.O.C TENUTA ORNELLAIA 2019 TOSCANA	5.900,00
		ORNELLAIA BOLGHERI D.O.C TENUTA ORNELLAIA 2017 TOSCANA	7.225,00
CHILE		SOLAIA I.G.T. ANTINORI 2019 TOSCANA	10.888,00
FAS SAUVIGNON BLANC RESERVA TAGUA TAGUA 2023 VALE CENTRAL	140,00	PRIMITIVO A MARE IGP TERRA ROSA 2022 PUGLIA	234,00
FAS CHARDONNAY TAGUA TAGUA 2022 VALE CENTRAL	140,00	PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C 7 MURI 2021 PUGLIA	323,00
ANTIS SAUVIGNON BLANC RESERVA	170,00	NEGROAMARO MASSO ANTICO CANTINE DI ORA 2021 PUGLIA	313,00
CASA DEL BOSQUE 2023 VALLE DE CASABLANCA		SYRAH LE TUFARE 2021 SICILIA	190,00
ANTIS CHARDONNAY GRAN RESERVA	269,00	LA BELLA SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T. L. DONNAFUGATA 2021 SICILIA	411,00
CASA DEL BOSQUE 2023 VALLE DE CASABLANCA		SHIRAZ - CABERNET D.O.C 7 MURI 2019 SICILIA	410,00
SAUVIGNON BLANC GREY SILGLE BLOCK	326,00		
VENTISQUERO 2023 VALLE DE ATACAMA		FRANÇA	
CHARDONNAY GREY SILGLE BLOCK	326,00	CHÂTEAU LA ROSE SAINT - GERMAIN	276,00
VENTISQUERO 2022 VALLE DE CASABLANCA		GRAND VIN DE BORDEAUX DUCOURT 2018 BORDEAUX	
BODEGA PIEDRA NEGRA JACKOT - TOKAJI	405,00	CHÂTEAU LAURETAN	362,00
FRANÇOIS LURTON 2021 VALLE UCO CHILE		BORDEAUX SUPERIEUR ORGANIC GONFRIER FRÈRES 2020 BORDEAUX	
TARA CHARDONNAY VENTISQUERO 2021 ATACAMA	911,00	BORDEAUX PETITE SIRÈNE	382,00
		PAR CHÂTEAU GISCOURS GONFRIER FRÈRES 2016 BORDEAUX	
ARGENTINA		CHÂTEAU LES TROIS MANOIRS	446,00
COMPADRE CHENIN - CHARDONNAY ZUCCARDI 2023 MENDOZA	149,00	CRU BOURGEOIS FRÉDRÉRIC CRUCHON ET FILS 2016 MEDOC BORDEAUX	
FINCAS DEL SUR VIOGNIER LA AGRICOLA 2023 SANTA ROSA - MENDOZA	156,00	CHÂTEAU TEYSSIER	494,00
CHARDONNAY RESERVA TERRAZAS 2022 AGRELO - LUJAN DE CUYO	320,00	GRAND VIN BORDEAUX CHÂTEAU TEYSSIER 2018 MONTAGNE SAINT EMILION	
		CHATEAU MEYNEY SAINT ESTEPHE 2016 BORDEAUX	2.068,00
ROSATI		CHATEAU MARGAUX 2007 MARGAUX BORDEAUX	18.144,00
ROSE D'ANJOU 2020 DOMAINE DE FLINES VALE DO LOIRE	225,00	CHATEAU MOUTON-ROTHSCHILD 1993 PAUILLAC BORDEAUX	13.785,00
PINOT ROSE BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2021 MALDONADO	240,00	CHATEAU HAUT-BRION 1979 PESSAC LEOGNAN BORDEAUX	15.595,24
ROSÉ VINÍCOLA THERA 2022 SÃO JOAQUIM BRASIL	266,00	CHINON CAVES DU PETIT COLOMBIER 2019 VALE DO LOIRE	300,00
DOMAINE SAINT ANDRIEU L' ORATOIRE	350,00	L' INSTANT PINOT NOIR VIGNOBLES BERTHIER 2020 VALE DO LOIRE	533,00
2020 COTEAUX VAROIS PROVENCE FRANÇA		BOURGOGNE PINOT NOIR	428,00
CHATEAU ROUBINE " CRU CLASSÉ PREMIUM " ROSE 2021 PROVENCE FRANÇA	528,00	ALBERT BICHOT 2022 BOURGOGNE	
		IRANCY VILLAGE ERICE E EMMANUEL DAMPT 2019 BOURGOGNE	890,00
ROSSI		GIVRY 1ER CRU -EN VEAU VIEILLES VIGNES	1.092,00
BRASIL		DOMAINE MASSE PÈRE E FILS 2020 BOURGOGNE	
MERLOT RESERVA D.O.V.V	202,00	CORTON GRAND CRU POUGETS PINOT NOIR	
PIZZATO 2022 SANTA LUCIA BENTO GONÇALVES BRASIL		ESCOFFIER 2016 BOURGOGNE	2.987,00
MERLOT-CABERNET FRANC	461,00	SAVIGNY LES BEAUNES 1ER CRU "AUX CLOUS"	
VINÍCOLA THERA 2021 SÃO JOAQUIM		PIERRE GIRARDIN 2018 BOURGOGNE	2.288,00
SYRAH "VISTA DA SERRA"	694,00	NUIITS SAINT-GEORGES IDOMAINE DES PERDRIX 2019 BOURGOGNE	2.471,00
GUASPARI 2019 ESPIRITO SANTO DO PINHAL SÃO PAULO		VOSNE ROMANÉE PINOT NOIR GÉRARD MUGNERET 2016 BOURGOGNE	2.190,00
		CHAMBOLLE MUSIGNY PHILIPPE PACALET 2014 BOURGOGNE	2.999,00
ITÁLIA		GREVREY CHAMBERTIN 1 CRU "LES FONTENYS"	
ROVERSI BARBERA 2021 PIEMONTE	206,00	JACQUES PRIEUR 2017 BOURGOGNE	3.551,00
BARBERA D'ASTI PRUNOTTO 2022 PIEMONTE	716,00	MAZY CHAMBERTIN GRAND CRU ARMAND ROUSSEAU 2012	14.404,76
BAROLO FASANO D.O.C.G GIANNI GAGLIARDO 2018 PIEMONTE	962,00	CÔTES DU RHÔNE E.GUIGUAL 2019 RHÔNE	608,00
BAROLO D.O.C.G SERRALUNGA TENUTA CUCCO 2016 PIEMONTE	1.557,00	CÔTIE - RÔTIE BRUNE ET BLONDE DE GUIGAL 2019 RHÔNE	2.786,00
MERLOT IGT SARTORE DI VERONA VENETO	180,00		
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE REGOLO D.O.C	440,00	ESPANHA	
SARTORI DI VERONA 2019 VENETO		RAMON BILBAL CRIANZA 2020 RIOJA	330,00
VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C. ZENATO 2019 VENETO	664,00	MIO DE M.O VINDIMIA SELECCIONADA 2018 TORO	350,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO REIUS	934,00	GRAN CORONAS RESERVA CABERNET SAUVIGNON	
SARTORI DI VERONA 2017 VENETO		TORRES 2020 PENEDES	403,00
AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.	2.200,00	EMILIO MORO EMELIO MORO 2020 RIBEIRA DEL DUERO	1.030,00
ZENATO 2018 VENETO		MARQUES DE MURRIETA RESERVA 2018 RIOJA	955,00
STE ROSSO PICENO D.O.C STEFANO ANTONUCCI 2021 MARCHE	190,00	VIÑA TONDONIA RESERVA VIÑA TONDONIA 2009 RIOJA	1.933,00
SANGIOVESE LE CASSINE 2019 TOSCANA	192,00	PINTIA BODEGAS PINTIA 2018 TORO	3.040,00
ROSSETI ROSSO IGT TENUTE ROSSETI 2020 TOSCANA	269,00	ALIÓN VEGA SICILIA 2017 RIBERA DEL DUERO	2.868,00
		CASTILLO Y GAY GRAN RESERVA ESPECIAL	5.980,00
		MARQUES DE MURRIETA 2010 RIOJA	



	R\$	MEZZE BOTTIGLIE	R\$
PORTUGAL			
FLOR DE LIS RESERVA QUINTA DO PROGRESSO 2021 LISBOA	290,00	BIANCHI	
MARIANA TINTO HERDADE DO ROCIM 2022 ALENTEJO	295,00	½ CHARDONNAY RESERVA D.O.V.V	170,00
HERDADE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA	309,00	PIZZATO 2022 SANTA LUCIA BENTO GONÇALVES BRASIL	
ALEXANDRE RELVAS 2021 ALENTEJO		½ ANTHILA I.G.T. DONNAFUGATA 2022 SICILIA	252,00
BRIDÃO COLHEITA SELECIONADA	382,00	½ ROSSJ-BASS LANGHE CHARDONNAY/SAUVIGNON BLANC	1.824,00
TOURINGA NACIONAL ADEGA DO CARTAXO 2018 RIBATEJO		ANGELO GAJA 2017 PIEMONTE	
PINOT NOIR QUINTA DO CIDRÔ REAL COMPANHIA VELHA 2021 DOURO	800,00	ROSSI	
CISTUS GRANDE RESERVA 2019 DOURO	865,00	½ CARMENERE RESERVA VENTISQUEIRO 2022 VALE DE COLCHAGUA	99,00
BEYRA RESERVA RUI ROBOREDO MADEIRA 2021 BEIRA INTERIOR	413,00	½ STE ROSSO PICENO D.O.C STEFANO ANTONUCCI 2021 MARCHE	140,00
BEYRA TINTA RORIZ RUI ROBOREDO MADEIRA 2018 BEIRA INTERIOR	1.150,00	½ MERLOT RESERVA D.O.V.V	170,00
BARCA VELHA CASA FERREIRINHA 2011 DOURO	10.440,00	PIZZATO 2022 SANTA LUCIA BENTO GONÇALVES BRASIL	
ESTADOS UNIDOS			
JOEL GOTT 815 CABERNET SAUVIGNON	630,00	½ ESTEVA CASA FERREIRINHA 2021 DOURO	217,00
TRINCHERO 2019 NAPA VALLEY - SONOMA		½ BOURGOGNE PINOT NOIR ANDRE GOICHOT 2019 BOUGOGNE FRANÇA	322,00
JOEL GOTT PINOT NOIR	960,00	½ CHATEAU CLARENDELLE ROUGE	451,00
TRINCHERO 2021 VALLEY WILLAMENTE - OREGON		HAUT BRION 2017 PESSAC LEOGNAN BORDEAUX	
URUGUAI			
PINOT NOIR JOSE IGNACIO	460,00	½ ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. CASTELO BANFI 2019 TOSCANA ITÁLIA	535,00
BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2022 MALDONADO		½ VIÑA ALBERDI RESERVA 2018 RIOJA	594,00
TANNAT JOSE IGNACIO	360,00	½ GAJA SITO MORESCO LANGHE D.O.P ANGELO GAJA 2019 PIEMONTE	1.276,00
BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2022 MALDONADO		½ MAGARI I.G.P BOLGHERI CA'MARCANDA ANGELO GAJA 2019 TOSCANA	1.817,00
CABERNET FRANC BODEGA GARZON 2021 GARZON- PUNTA DEL ESTE	446,00	MAGNUM VINI BIANCHI ROSATI	
CHILE			
FAS CABERNET SAUVIGNON RESERVA	140,00	VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO	
TAGUA TAGUA 2023 VALE CENTRAL		LE VAGLIE STEFANO ANTONUCCI 2020 MARCHE	750,00
FAS CARMENERE RESERVA TAGUA TAGUA 2023 VALE CENTRAL	140,00	PINOT ROSE BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2020 MALDONADO	480,00
FAS SYRAH TAGUA TAGUA 2021 VALE CENTRAL	140,00	MAGNUM	
ANTIS PINOT NOIR CASA DEL BOSQUE 2022 VALLE DE CASABLANCA	170,00	STE ROSSO PICENO D.O.C STEFANO ANTONUCCI 2020 MARCHE	398,00
ANTIS CARMENERE RESERVA	170,00	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FANTINI D.O.C. MAGNUM	473,00
CASA DEL BOSQUE 2021 VALLE DE CASABLANCA		FARNESE 2019 ABRUZZO	
ANTIS SYRAH GRAN RESERVA	269,00	LA VIEILLE FERME ROUGE MAGNUM	494,00
CASA DEL BOSQUE 2022 VALLE DE CASABLANCA		2019 RHONE FRANÇA	
ARMADOR CARMENERE ODFJELL 2021 VALLE DEL MAULE	315,00	CHIANTI FASANO MAGNUM	672,00
SANTA MAGDALENA SIGNATURE RESERVA 2020 VALLE MAULE CHILE	323,00	POGGIOTONDO 2020 TOSCANA	
PINOT NOIR GREY SILGLE BLOCK VENTISQUERO 2021 D.O VALLE DE LEYDA	326,00	DOLCI	
CABERNET SAUVIGNON GREY SILGLE BLOCK	326,00	½ FLORALIS MOSCATEL ORO MIGUEL TORRES PENEDÈS ESPANHA	282,00
VENTISQUERO 2021 VALLE DEL MAIPO		½ CHÂTEAU LES COMPÈRES 2019 SAUTERNES FRANÇA	378,00
LOF CABERNET SAUVIGNON PEREZ CRUZ 2019 VALLE DEL MAIPO	609,00	CHÂTEAU LES COMPÈRES 2022 SAUTERNES	751,00
SERENPEPIA CABERNET FRANC 2019 VALLE DEL CACHAPOAL	786,00	GRAND CRU HENGST GEWURZTRAMINER SELECTION DE GRAINS NOBLES	3.788,00
ALMAVIVA CONCHA Y TORO - BARON DE ROTHSCHILD 2021 MAIPO	4.625,00	JOSMEYER 1995 ALSÁCIA FRANÇA	
ARGENTINA			
COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC LA AGRICOLA 2023 MENDOZA	140,00	CHÂTEAUX D' YQUEM SUR SALUCES 1988 SAUTERNES FRANÇA	8.310,00
COMPADRE SHIRAZ - MALBEC LA AGRICOLA 2023 MENDOZA	140,00	TAYLOR'S	
FINCAS DEL SUR MALBEC LA AGRICOLA 2023 MENDOZA	221,00	PORTO CHIP DRY TAYLOR'S	615,00
TRADICION RED BLEND SUSANA BALBO 2022 AGRELLO	246,00	TAWNY	368,00
LAS PILETAS MALBEC LA AGRICOLA 2022 VALLE DO UCO - MENDOZA	337,00	10 ANOS	1.207,00
MALBEC RESERVA TERRAZAS 2021 AGRELO - LUJAN DE CUYO	354,00	20 ANOS	1.950,00
BENMARCO MALBEC SUSANA BALBO 2021 VISTA FLORES - VALLE DO UCO	321,00		
MALBEC RESERVA CANAL FLORES RODOLFO SPIELMAM 2014 MENDOZA	577,00		
MALBEC RESERVA ALTOS LAS HORMIGAS 2020 VALLE DO UCO	769,00		
BRAMARE CABERNET SAUVIGNON VINA COBOS 2018 LUJAN DE CUYO	1.133,00		

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% | 15% SERVICE TAX NOT INCLUDED

PROCON 151

SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE

SERVIÇO DE VINHO | CORKAGE FEE: 160,00

Fasano & American Express

Isenção da Taxa Rolha

Isenção da cobrança de uma taxa rolha por mesa.

Sobremesa Cortesia

Isenção da cobrança de uma sobremesa por cartão.

Valet Cortesia

Isenção do serviço de um Valet por cartão.

*Exceto em Valets terceiros e Shoppings.

Waived Corkage

One corkage fee exemption per table.

Courtesy Dessert

One complimentary dessert per card.

Complimentary Valet

Complimentary valet service, one per card.

*Not applicable in third-party

Valets or within shopping malls.

Confira todos os
Termos & Condições

Find out more about
Terms & Conditions

