

# BISTROT | Parigi

## MENU EXECUTIVO

R\$ 99,00

VÁLIDO NO ALMOÇO DE SEGUNDA-FEIRA A SEXTA-FEIRA (EXCETO FERIADOS)

## HORS D'OEUVRES

### SALADE DU JOUR

SALADA DO DIA

### CAPRESE

MOZZARELA DE BÚFALA COM TOMATE E MANJERICÃO

### CARPACCIO ALLA FASANO

CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM VINAGRETE DE AZEITONAS E PINOLE

### OEUF MOLLET SUR LIT DE LENTILLES AU PARMESAN

OVO COZIDO EM BAIXA TEMPERATURA COM LENTILHAS E PARMESÃO

### CRÈME DU JOUR

SOPA DO DIA

## LES PLATS

### PASTA DU JOUR

MASSA DO DIA

### RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO

RAVIOLI DI MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO

### POISSONS ET CRUSTACÉS

PEIXE DO DIA

### TARTARE DE BOEUF PARIGI

PARIGI TARTARE

### "CORTE DO DIA"

## DESSERTS

### DESSERT MAISON

SOBREMESA DA CASA

### FRUITS DE SAISON

FRUTAS DA ESTAÇÃO

### COUVERT INDIVIDUAL OPCIONAL

R\$ 35,00

MINI BAGUETE COM MANTEIGA, PATÊ E AZEITE

## HORS D'OEUVRES

### SALADE DE FROMAGE DE CHEVRE

SALADA DE QUEIJO DE CABRA E AZEITE DE ERVAS  
85,00

### SALADE DE BETERRAVES RÔTIÉS, ROQUEFORT ET NOIX

SALADA DE BETERRABA ASSADA COM ROQUEFORT E NOZES  
72,00

### CABILLAUD À LA BRANDADE AUX MIX DE FEUILLES VERTES ET FINES HERBES

BRANDADE DE BACALHAU COM MIX DE FOLHAS E ERVAS FRESCAS  
86,00

### THON CRU AVEC HERBES FRAÎCHES, MOZZARELLA ET DE LA CREME DI BUFALA

ATUM CRU COM ERVAS, MOZZARELLA E CREME FRESCO DE BÚFALA  
119,00

### CARPACCIO ALLA FASANO

CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PATE DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI  
98,00

### TERRINE DE FOIE GRAS

TERRINE DE FOIE GRAS  
124,00

### TARTARE DE THON

TARTAR DE ATUM  
106,00

### COQUILLES ST. JACQUES EN VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR NOISETTE

VIEIRAS EM VELOUTÉ DE COUVE-FLOR NOISETTE  
140,00

### ROAST-BEEF À LA MOUTARDE ET SALADE VERT

ROAST BEEF COM CROSTA DE MOSTARDA E SALADA VERDE  
94,00

### FOIE GRAS CHAUD ET SES FRUITS DE SAISON

FOIE GRAS QUENTE COM FRUTA DA ESTAÇÃO  
130,00

### ESCARGOTS Á LA BOURGUIGNONNE

ESCARGOTS COM MANTEIGA, ALHO E SALSINHA  
111,00

## POTAGES ET SOUPES

### SOUPE À L'OIGNON

SOPA DE CEBOLA  
76,00

### CRÈME D'ASPERGES

CREME DE ASPARGOS  
79,00

## OEUFS

### OEUF MOLLET SUR LIT DE LENTILLES AU PARMESAN

OVO COZIDO EM BAIXA TEMPERATURA COM LENTILHAS E PARMESÃO  
69,00

### OEUF À LA CRÈME DE FOIE GRAS

OVO COZIDO EM BAIXA TEMPERATURA COM CREME DE FOIE GRAS E COGUMELOS  
87,00

## MASSAS ARTESANAIS FASANO

PRODUTO ITALIANO

### PASTA DU JOUR

MASSA DO DIA  
102,00

### SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

SPAGHETTI A BOLOGNESE  
98,00

### FETTUCCINE CON RAGÙ DI AGNELLO

FETTUCCINE COM RAGÙ DE CORDEIRO  
112,00

### PAPPARDELLE CON RAGÙ DI ANATRA

PAPPARDELLE COM RAGÙ DE PATO  
110,00

## PÂTES

### RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO

RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO  
99,00

### GNOCCHI CON ZUCCHINI E GAMBERETTI

GNOCCHI COM ABOBRINHA E CAMARÃO  
108,00

### RAVIOLI ALLA PIEMONTESE

RAVIOLI DE VITELA COM MOLHO DE COGUMELOS SECOS ITALIANOS  
109,00

## RISOTTI

### RISOTTO DEL GIORNO

RISOTTO DO DIA  
117,00

### RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

RISOTTO DE FRUTOS DO MAR  
143,00

### RISOTTO CON FUNGHI IN FRICASSE

RISOTTO COM FRICASSÉ DE COGUMELO  
117,00

## POISSONS ET CRUSTACÉS

### POISSON DU JOUR

PEIXE DO DIA  
130,00

### BAR AUX PUPUNHA RÔTI ET EMULSION DE CHARDONNAY

ROBALO COM PUPUNHA ASSADO EM EMULSÃO DE CHARDONNAY  
136,00

### CREVETTES AU CHAMPAGNE

CAMARÃO AO CHAMPAGNE  
190,00

### MOULES ET FRITES

MEXILHÕES COM BATATAS FRITAS  
146,00

### HADDOCK POCHÉ, BEURRE CITRON ET SA PURÉE

HADDOCK DEFUMADO AO MOLHO AMANTEIGADO DE LIMÃO E PURÉ DE BATATAS  
174,00

# BISTROT | Parigi

## VIANDES

### TARTARE DE BOEUF PARIGI

PARIGI TARTARE  
129,00

### TARTARE DE BOEUF ALLER-RETOUR

TARTAR DE FILÉ MIGNON SELADO NA CHAPA  
128,00

### FILET AU POIVRE

FILÉ MIGNON COM MOLHO DE PIMENTA DO REINO  
174,00

### ENTRECÔTE BORDELAISE

ENTRECÔTE AO MOLHO DE VINHO TINTO  
189,00

### TOURNEDOS ROSSINI

FILÉ MIGNON COM FOIE GRAS  
198,00

### CHATEAUBRIAND ET SES SAUCES (GORGONZOLA DOLCE, MOUTARDE ET BORDELAISE)

BIFE ALTO SERVIDO COM MOLHOS À SUA ESCOLHA  
(GORGONZOLA SUAVE, MOSTARDA OU VINHO TINTO)  
172,00

### PLAT DE CÔTE BRAISÉ

COSTELA BRASEADA AO PRÓPRIO MOLHO  
COM COGUMELOS  
144,00

### PALETTE D'AGNOU CONFIT

PALETA DE CORDEIRO CONFIT  
154,00

## VOLAILLES

### RIZ AU CANARD A L'ANCIENNE

ARROZ COM LASCAS DE PATO E PAIO  
142,00

### MAGRET DE CANARD À L'ORANGE

PEITO DE PATO GRELHADO AO MOLHO  
DE LARANJA E ASPARGOS  
225,00

### CONFIT DE CUISSE DE CANARD

COXA DE PATO CONFITADA COM MOLHO  
DE PIMENTA VERDE E TAGLIOLINI  
169,00

## DESSERTS

### DÉGUSTATION DE DESSERTS

MIL FOLHAS, CRÈME BRÛLÉE, NOUGAT GLACÉ  
E MOUSSE DE CHOCOLATE  
75,00

### PAIN PERDU BRIOCHE

RABANADA DE BRIOCHE COM CREME DE BAUNILHA  
45,00

### TARTE FINE AUX POMMES

TORTA FINA DE MAÇÃ COM SORVETE DE BAUNILHA  
49,00

### POIRE AVEC SABAYON AU CHAMPAGNE ET GLACE DE VANILLE

PERA COZIDA EM AÇAFRÃO AO SABAYON  
DE CHAMPAGNE E SORVETE DE BAUNILHA  
53,00

### PETIT GÂTEAU

BOLO DE CHOCOLATE COM CALDA QUENTE E SORVETE  
51,00

### NOUGAT GLACÉ AVEC FRUITS ROUGES

NOUGAT GLACÉ COM FRUTAS VERMELHAS  
48,00

### CRÈME BRÛLÉE

45,00

### MOUSSE AU CHOCOLAT

MOUSSE DE CHOCOLATE  
45,00

### MILLE FEUILLES

MIL FOLHAS COM CRÈME DE BAUNILHA  
48,00

### SORBETS ET GLACES MAISON

SORBETS E SORVETES DO DIA  
31,00

### GLACE ET SA MERINGUE À LA VANILLE, PRALINÉ AUX NOISETTES

SORVETE CREMOSO ACOMPANHADO DE MERENGUE  
DE BAUNILHA E PRALINÉ DE AVELÃ  
32,00

### FRUITS DE SAISON

FRUTAS DA ESTAÇÃO  
29,00

## BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

ÁGUA MINERAL	9,00
PERRIER 330ML	25,00
S. PELLEGRINO 500ML	29,00
ACQUA PANNA 500ML	29,00
EVIAN	30,00
BADOIT	30,00
REFRIGERANTE	9,00
TÔNICA NACIONAL	9,00
TÔNICA FEVER TREE	26,00
RIVERSIDE ORIGINAL TONIC	21,00
SUCO NATURAL	18,00
SUCO DE TOMATE	25,00
ENERGÉTICO	22,00
COQUETEL SEM ÁLCOOL	24,00

## CAFÉ E CHÁ

ESPRESSO ORFEU	9,00
CAPPUCCINO	11,00
CHÁ	9,00
CHÁ IMPORTADO	11,00

## CERVEJAS

HEINEKEN   LAGER   330ML   HOLANDA	19,00
STELLA ARTOIS   LAGER   275ML   BÉLGICA	19,00

# BISTROT | Parigi

## EXECUTIVE MENU

R\$ 99,00

MONDAY TO FRIDAY LUNCH (EXCEPT HOLIDAYS)

## HORS D'OEUVRES

### SALADE DU JOUR

SALADA DO DIA

### CAPRESE

MOZZARELA DE BÚFALA COM TOMATE E MANJERICÃO

### CARPACCIO ALLA FASANO

CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM VINAGRETE DE AZEITONAS E PINOLE

### OEUF MOLLET SUR LIT DE LENTILLES AU PARMESAN

OVO COZIDO EM BAIXA TEMPERATURA COM LENTILHAS E PARMESÃO

### CRÈME DU JOUR

SOPA DO DIA

## LES PLATS

### PASTA DU JOUR

MASSA DO DIA

### RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO

RAVIOLI DI MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO

### POISSONS ET CRUSTACÉS

PEIXE DO DIA

### TARTARE DE BOEUF PARIGI

PARIGI TARTARE

“CORTE DO DIA”

## DESSERTS

### DESSERT MAISON

SOBREMESA DA CASA

### FRUITS DE SAISON

FRUTAS DA ESTAÇÃO

## INDIVIDUAL COUVERT OPTIONAL

R\$ 35,00

MINI BAGUETTE, BUTTER, PATE AND OLIVE OIL

## HORS D'OEUVRES

### SALADE DE FROMAGE DE CHEVRE

GOAT CHEESE SALAD AND HERBS OLIVE OIL  
85,00

### SALADE DE BETERRAVES RÔTIÉS, ROQUEFORT ET NOIX

ROASTED BEET SALAD WITH ROQUEFORT AND WALNUTS  
72,00

### CABILLAUD À LA BRANDADE AUX MIX DE FEUILLES VERTES ET FINES HERBES

CODFISH BRANDADE WITH GREEN SALAD AND HERBS  
86,00

### THON CRU AVEC HERBES FRAÎCHES, MOZZARELLA ET DE LA CREME DI BUFALA

TUNA FISH WITH HERBS, FRESH MOZZARELLA AND BUFFALO CREAM  
119,00

### CARPACCIO ALLA FASANO

BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS  
98,00

### TERRINE DE FOIE GRAS

FOIE GRAS TERRINE  
124,00

### TARTARE DE THON

TUNA TARTARE  
106,00

### COQUILLES ST. JACQUES EN VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR NOISETTE

SCALLOP VELOUTÉ WITH NOISETTE CAULIFLOWER  
140,00

### ROAST-BEEF À LA MOUTARDE ET SALADE VERT

ROAST BEEF WITH MUSTARD CRUST AND GREEN SALAD  
94,00

### FOIE GRAS CHAUD ET SES FRUITS DE SAISON

WARM FOIE GRAS WITH SEASONAL FRUIT  
130,00

### ESCARGOTS Á LA BOURGUIGNONNE

ESCARGOTS WITH BUTTER, GARLIC AND SAUCE  
111,00

## POTAGES ET SOUPES

### SOUPE À L'OIGNON

FRENCH ONION SOUP  
76,00

### CRÈME D'ASPERGES

CREAM OF ASPARAGUS  
79,00

## OEUFS

### OEUF MOLLET SUR LIT DE LENTILLES AU PARMESAN

BOILED EGG WITH LENTILS AND PARMESAN  
69,00

### OEUF À LA CRÈME DE FOIE GRAS

BOILED EGGS WITH FOIE GRAS CREAM AND MUSHROOMS  
87,00

## FASANO PASTA

AUTHENTIC ITALIAN PRODUCT

### PASTA DU JOUR

PASTA OF THE DAY  
102,00

### SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

SPAGHETTI WITH BOLOGNESE SAUCE  
98,00

### FETTUCCINE CON RAGÙ DI AGNELLO

FETTUCCINE WITH LAMB RAGÙ  
112,00

### PAPPARDELLE CON RAGÙ DI ANATRA

PAPPARDELLE WITH DUCK RAGÙ  
110,00

## PÂTES

### RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO

PUMPKIN RAVIOLI IN BUTTER AND SAGE SAUCE  
99,00

### GNOCCHI CON ZUCCHINI E GAMBERETTI

GNOCCHI WITH ZUCCHINI AND SHRIMP  
108,00

### RAVIOLI ALLA PIEMONTESE

VEAL RAVIOLI WITH DRIED PORCINI MUSHROOM SAUCE  
109,00

## RISOTTI

### RISOTTO DEL GIORNO

RISOTTO OF THE DAY  
117,00

### RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

SEAFOOD RISOTTO  
143,00

### RISOTTO CON FUNGHI IN FRICASSEA

RISOTTO WITH MUSHROOM FRICASSEE  
117,00

## POISSONS ET CRUSTACÉS

### POISSON DU JOUR

FISH OF THE DAY  
130,00

### BAR AUX PUPUNHA RÔTI ET EMULSION DE CHARDONNAY

SEA BASS WITH ROASTED “PUPUNHA” HEART OF PALM AND EMULSION OF CHARDONNAY  
136,00

### CREVETTES AU CHAMPAGNE

SHRIMP IN CHAMPAGNE SAUCE  
190,00

### MOULES ET FRITES

MUSSELS WITH FRENCH FRIES  
146,00

### HADDOCK POCHÉ, BEURRE CITRON ET SA PURÉE

SMOKED HADDOCK WITH LEMON BUTTERED SAUCE AND MASHED POTATOES  
174,00

# BISTROT | Parigi

## VIANDES

### TARTARE DE BOEUF PARIGI

PARIGI TARTARE  
129,00

### TARTARE DE BOEUF ALLER-RETOUR

SEALED FILLET MIGNON TARTARE  
128,00

### FILET AU POIVRE

BEEF TENDERLOIN WITH BLACK PEPPER SAUCE  
174,00

### ENTRECÔTE BORDELAISE

ENTRECÔTE WITH WINE SAUCE  
189,00

### TOURNEDOS ROSSINI

BEEF TENDERLOIN WITH FOIE GRAS  
198,00

### CHATEAUBRIAND ET SES SAUCES (GORGONZOLA DOLCE, MOUTARDE ET BORDELAISE)

THICK STEAK WITH A SAUCE OF YOUR CHOICE  
(SWEET GORGONZOLA, MUSTARD OR BORDELAISE)  
172,00

### PLAT DE CÔTE BRAISÉ

RIBS ROASTED IN IT OWN SAUCE WITH MUSHROOMS  
144,00

### PALETTE D'AGNOAU CONFIT

CONFIT LAMB SHANK  
154,00

## VOLAILLES

### RIZ AU CANARD A L'ANCIENNE

RICE WITH MARINATED AND COOKED  
DUCK AND "PAIO"  
142,00

### MAGRET DE CANARD À L'ORANGE

ROASTED DUCK BREAST IN ORANGE SAUCE  
AND ASPARAGUS  
225,00

### CONFIT DE CUISSE DE CANARD

DUCK THIGH WITH RUSTIC POTATO,  
GREEN PEPPER SAUCE AND TAGLIOLINI  
169,00

## DESSERTS

### DÉGUSTATION DE DESSERTS

MILLEFOGLIE WITH VANILLA CREAM, CRÈME BRÛLÉE,  
NOUGAT GLACE AND CHOCOLATE MOUSSE  
75,00

### PAIN PERDU BRIOCHE

FRENCH TOAST WITH VANILLA COULIS  
45,00

### TARTE FINE AUX POMMES

APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM  
49,00

### POIRE AVEC SABAYON AU CHAMPAGNE ET GLACE DE VANILLE

COOKED PEAR IN SAFFRON WITH  
CHAMPAGNE SABAYON AND VANILLA ICE CREAM  
53,00

### PETIT GÂTEAU

CHOCOLATE CAKE WITH HOT CHOCOLATE SYRUP  
AND VANILLA ICE CREAM  
51,00

### NOUGAT GLACÉ AVEC FRUITS ROUGES

NOUGAT GLACÉ WITH RED FRUITS  
48,00

### CRÈME BRÛLÉE

45,00

### MOUSSE AU CHOCOLAT

CHOCOLATE MOUSSE  
45,00

### MILLE FEUILLES

MILLEFOGLIE WITH VANILLA CREAM  
48,00

### SORBETS ET GLACES MAISON

SORBET AND ICE CREAM OF THE DAY  
31,00

### GLACE ET SA MERINGUE À LA VANILLE, PRALINÉ AUX NOISETTES

SORVETE CREMOSO ACOMPANHADO  
DE MERENGUE DE BAUNILHA E PRALINÉ DE AVELÃ  
32,00

### FRUITS DE SAISON

SEASON FRUITS  
29,00

## NON-ALCOHOLIC DRINKS

STILL WATER	9,00
PERRIER 330ML	25,00
S. PELLEGRINO 500ML	29,00
ACQUA PANNA 500ML	29,00
EVIAN	30,00
BADOIT	30,00
REFRIGERANTE	9,00
DOMESTIC TONIC WATER	9,00
TONIC WATER	26,00
RIVERSIDE ORIGINAL TONIC	21,00
FRESH JUICE	18,00
TOMATO JUICE	25,00
ENERGY DRINK	22,00
COQUETEL SEM ÁLCOOL	24,00

## COFFEE AND TEA

ESPRESSO ORFEU	9,00
CAPPUCCINO	11,00
TEA	9,00
IMPORTED TEA	11,00

## BEER

HEINEKEN   LAGER   330ML   NETHERLANDS	19,00
STELLA ARTOIS   LAGER   275ML   BELGIUM	19,00

# BISTROT | Parigi

DRINKS	R\$		R\$		R\$
CAIPIRINHA   YPIOCA 150 CACHAÇA, FRUTA, AÇÚCAR E GELO	30,00	CAIPIRINHA PREMIUM CACHAÇA PREMIUM NACIONAL, FRUTA, AÇÚCAR E GELO	40,00	MOSCOW MULE VODKA, LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE GENGIBRE	48,00
CAIPIRINHA   YPIOCA CINCO CHAVES CACHAÇA, FRUTA, AÇÚCAR E GELO	65,00	CAIPIRINHA   CACHAÇA ORGÂNICA CACHAÇA, FRUTA, AÇÚCAR E GELO	40,00	NEGRONI GIN, VERMOUTH TINTO E CAMPARI	47,00
CÍROC COCONUT JULEP VODKA CÍROC, SUCO DE CRANBERRY E XAROPE DE AÇÚCAR	45,00	CAIPIRINHA   SAKE SAKÉ, FRUTA, AÇÚCAR E GELO	33,00	NEGRONI SBAGLIATO CAMPARI, VERMOUTH TINTO, ESPUMANTE	40,00
CÍROC FRENCH MARTINI VODKA CÍROC, LICOR DE AMORA E SUCO DE ABACAXI	45,00	CAIPIROSCA NACIONAL VODKA NACIONAL, FRUTA, AÇÚCAR E GELO	33,00	NEGRONE ANTICA FORMULA CAMPARI, VERMOUTH TINTO, ESPUMANTE	58,00
CÍROC RED BERRY PUNCH VODKA CÍROC, SUCO DE CRANBERRY E ÁGUA TÔNICA	45,00	CAIPIROSCA PREMIUM VODKA PREMIUM NACIONAL, FRUTA, AÇÚCAR E GELO	75,00	OLD FASHIONED WHISKY AMERICANO, CLUB SODA E ANGOSTURA	43,00
CÍROC RED BERRY JULEP VODKA CÍROC, SUCO DE LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR	45,00	CAIPIROSCA SUPER PREMIUM VODKA IMPORTADA, FRUTA, AÇÚCAR E GELO	65,00	PISCO SOUR PISCO, SUCO DE LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR	37,00
DRINK BISTROT PARIGI VODKA, XAROPE DE MAÇÃ VERDE, SUCO DE LIMÃO, SUCO DE ABACAXI	35,00	CLERICÓT VINHO BRANCO, LICOR PÊSSEGO, FRUTAS PICADAS E CLUB SODA	45,00	RUSTY NAIL WHISKY, LICOR DRAMBUIE	40,00
DRY MARTINI TANQUERAY TEN GIN TANQUERAY TEN, VERMOUTH SECO	65,00	COSMOPOLITAN VODKA, SUCO DE CRANBERRY E SUCO DE LIMÃO	43,00	SPRITZ APEROL, ESPUMANTE E CLUB SODA	49,00
GRAND JULIO MARGARITA TEQUILA DON JULIO, LICOR GRAND MARNIER E SUCO DE LIMÃO	49,00	DAIQUIRI RUM BRANCO, SUCO DE LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR	32,00	TEA TONIC GIN, SUCO DE LIMÃO E CLUB SODA	40,00
KETEL ONE CUCUMBER & MINT COLLINS VODKA KETEL ONE, SUCO DE LIMÃO SICILIANO E XAROPE DE AÇÚCAR	40,00	DRY MARTINI GIN E VERMOUTH SECO	48,00	TWISTED MANHATAN WHISKY, VERMOUTH TINTO E MARASCHINO	59,00
ZACAPA BLACK RUM ZACAPA, VERMOUTH ROSSO E COINTREAU	72,00	ESPRESSO MARTINI VODKA, CAFÉ, LICOR DE CAFÉ	42,00	VESPER GIN, VODKA, VERMOUTH BRANCO	45,00
AMERICANO CAMPARI, VERMOUTH DOCE E CLUB SODA	35,00	FRASIER ESPUMANTE E MORANGOS	40,00	WHITE LADY GIN, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE AÇÚCAR, CLARA DE OVO	38,00
APPLE MARTINI VODKA, COINTREAU E LICOR DE MAÇÃ	37,00	GIBSON GIN E VERMOUTH SECO	45,00	WHISKY SOUR WHISKY, SUCO DE LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR	36,00
BELLINI PROSECCO, POLPA DE PÊSSEGO	40,00	GIN FIZZ GIN, SUCO DE LIMÃO E CLUB SODA	40,00		
BLOODY MARY IMPORTADO SUCO DE TOMATE, VODKA IMPORTADA E SUCO DE LIMÃO	45,00	GIN TÔNICA IMPORTADO GIN E CLUB SODA	65,00	<b>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</b>   NON-ALCOHOLIC DRINKS	
BLOODY MARY NACIONAL SUCO DE TOMATE, VODKA NACIONAL E SUCO DE LIMÃO	31,00	KIR VINHO BRANCO E LICOR DE CASSIS	37,00	ÁGUA MINERAL   STILL WATER	8,50
BOULEVARDIER CAMPARI, VERMOUTH TINTO, BOURBON	45,00	KIR ROYAL ESPUMANTE E LICOR DE CASSIS	42,00	PERRIER 330ML	24,00
CAIPIRINHA CACHAÇA, FRUTA, AÇÚCAR E GELO	32,00	MANHATTAN WHISKY AMERICANO, VERMOUTH TINTO E GOTAS DE ANGOSTURA	46,00	S. PELLEGRINO 500ML	28,00
		MARGARITA TEQUILA, COINTREAU E SUCO DE LIMÃO	44,00	ACQUA PANNA 500ML	28,00
		MOJITO RUM BRANCO, SUCO DE LIMÃO E CLUB SODA	47,00	REFRIGERANTE   SODAS	8,50
				TÔNICA NACIONAL   DOMESTIC TONIC WATER	8,50
				TÔNICA FEVER TREE   TONIC WATER	25,00
				RIVERSIDE ORIGINAL TONIC   TONIC WATER	20,00
				SUCO NATURAL   FRESH JUICE	17,00
				SUCO DE TOMATE   TOMATO JUICE	21,00
				ENERGÉTICO   ENERGY DRINK	22,00
				COQUETEL SEM ÁLCOOL	23,00
				<b>CAFÉ E CHÁ   COFFEE AND TEA</b>	
				ESPRESSO ORFEU	8,00
				CAPPUCCINO	10,00
				CHÁ   TEA	8,00
				CHÁ IMPORTADO   IMPORTED TEA	10,00

# BISTROT | Parigi

	R\$		R\$		R\$
<b>CERVEJAS   BEER</b>		<b>GIN</b>		<b>SCOTCH WHISKY STANDARD</b>	
HEINEKEN   LAGER   330ML   HOLANDA	19,00	TANQUERAY	37,00	JOHNNIE WALKER RED LABEL	33,00
STELLA ARTOIS   LAGER   275ML   BÉLGICA	19,00	TANQUERAY TEN	60,00	BLACK & WHITE	33,00
HOEGAARDEN   WITBIER	26,00	GORDON'S	38,00	J & B RARE	33,00
		BEEFEATER	45,00	WHITE HORSE	33,00
<b>VODKA</b>		BEEFEATER 24	60,00	BALLANTINE'S FINEST	30,00
SMIRNOFF   BRASIL	23,00	BOMBAY	40,00	GRANT'S	32,00
SMIRNOFF BLACK   RÚSSIA	30,00	HENDRICK'S	65,00	CUTTY SARK	33,00
ABSOLUT   SUÉCIA	32,00	MARE	75,00	DEWAR'S WHITE LABEL	35,00
STOLICHNAYA   RÚSSIA	30,00			FAMOUS GROUSE	33,00
		<b>CALVADOS</b>			
<b>VODKA SUPER PREMIUM</b>		PERE MAGLOIRE VSOP	66,00	<b>SCOTCH WHISKY 12 Y.O.</b>	
CÍROC   FRANÇA	45,00			JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	40,00
CÍROC COCONUT   FRANÇA	45,00	<b>ARMAGNAC</b>		JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	55,00
CÍROC PEACH   FRANÇA	45,00	CAUSSADE 7 Y.O.	56,00	BUCHANAN'S	45,00
CÍROC RED BERRY   FRANÇA	45,00	CAUSSADE 10 Y.O.	96,00	LOGAN	39,00
KETEL ONE   HOLANDA	35,00			OLD PARR	40,00
WYBOROWA EXQUISITE   POLÓNIA	45,00	<b>JEREZ   SHERRY</b>		OLD PARR SILVER	36,00
ABSOLUT ELYX   SUÉCIA	59,00	TIO PEPE	38,00	CHIVAS REGAL	37,00
GREY GOOSE   FRANÇA	45,00	LA INA	35,00	BALLANTINE'S	35,00
BELVEDERE   POLÓNIA	50,00				
		<b>RUM</b>		<b>SCOTCH WHISKY PREMIUM</b>	
<b>CACHAÇA</b>		ZACAPA XO   GUATEMALA	112,00	JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	220,00
YPIOCA 150   MARANGUAPE - CE	24,00	ZACAPA 23 SOLERA   GUATEMALA	74,00	JOHNNIE WALKER PLATINUM 18 Y.O.	110,00
YPIOCA 160   MARANGUAPE - CE	30,00	HAVANA CLUB ANEJO 3 Y.O.   CUBA	28,00	JOHNNIE WALKER SWING	95,00
YPIOCA 5 CHAVES   MARANGUAPE - CE	50,00	HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O.   CUBA	45,00	JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	62,00
NEGA FULÔ CARVALHO   NOVA FRIBURGO - RJ	25,00	BACARDI CARTA BLANCA E ORO   BRASIL	25,00	BUCHANAN'S 18 Y.O.	130,00
ESPÍRITO DE MINAS   SÃO TIAGO - MG	25,00			DIMPLE 15 Y. O.	71,00
ANÍSIO SANTIAGO   SALINAS - MG	97,00	<b>VERMOUTH   AMARO   BITTER</b>		ROYAL SALUTE 21 Y.O.	210,00
LEBLON   PATOS DE MINAS - MG	25,00	CAMPARI   BRASIL	26,00	CHIVAS REGAL 18 Y.O.	79,00
YAGUARA BRANCA   IVOTI - RS	18,00	MARTINI   STANDARD   BRASIL	25,00		
YAGUARA BLENDED   IVOTI - RS	33,00	PUNT & MES   ITÁLIA	37,00	<b>SCOTCH WHISKY SINGLE MALT</b>	
PORTO DO VIANNA PREMIUM	23,00	FERNET BRANCA   ARGENTINA	37,00	CARDHU 12 Y.O.   SPEYSIDE	60,00
TURVELÂNDIA - MG		AVERNA   ITÁLIA	40,00	GLENFIDDICH 12 Y.O.   SPEYSIDE	58,00
PORTO DO VIANNA TRADICIONAL		NONINO   ITÁLIA	65,00	MACALLAN 12 Y.O.   SPEYSIDE	96,00
TURVELÂNDIA - MG	21,00	LUCANO   ITÁLIA	31,00	GLENMORANGIE 10 Y.O.   HIGHLAND	70,00
		ANTICA FORMULA	55,00	GLENLIVET 12 Y.O.   SPEYSIDE	52,00
		LILLET	40,00		
<b>GRAPPA</b>				<b>BOURBON WHISKEY</b>	
CHARDONNAY BARRIQUES   NONINO   FRIULI	65,00	<b>CONHAQUE</b>		BULLEIT	55,00
TRADIZIONE   NONINO   FRIULI	65,00	COURVOISIER VSOP	96,00	JACK DANIEL'S	38,00
ELISI   BERTA	135,00	HENNESSY VSOP	96,00	GENTLEMAN JACK	55,00
		HENNESSY XO	255,00	MAKER'S MARK	55,00
<b>AGUARDENTE   SPIRIT</b>		RÊMY MARTIN VSOP	70,00	JIM BEAM WHITE	35,00
KIRSCH   ARTHUR METZ   FRANÇA	54,00	RÊMY MARTIN XO	185,00	JIM BEAM BLACK	35,00
PISCO   CAPEL   CHILE	30,00				
POIRE WILLIAMS   G.E MASSEN   FRANÇA		<b>ANISADOS</b>		<b>IRISH WHISKEY</b>	
	50,00	PERNOD   FRANÇA	38,00	JAMESON   STANDARD	34,00
		ABSINTO   PORTUGAL	50,00		
<b>TEQUILA</b>				<b>JAPANESE WHISKY</b>	
DON JULIO BLANCO	60,00	<b>LICOR</b>		KAKUBIN	68,00
DON JULIO REPOSADO	51,00	BAILEY'S	30,00		
JOSÉ CUERVO GOLD   SILVER	30,00	AMARULA	30,00	TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%	
JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	129,00	AMARETTO DISARONNO	30,00	OPTIONAL SERVICE TAX 15%	
ULTRA PREMIUM		TIA MARIA	25,00	NÃO ACEITAMOS CHEQUES   WE DON'T ACCEPT CHECKS	
		LICOR 43	30,00	PROCON 151	
<b>SAKE</b>		DRAMBUIE	30,00	SE BEBER NÃO DIRIJA   DON'T DRINK AND DRIVE	
JUN DAITI   BRASIL	23,00	PEACHTREE	30,00		
GEKKEIKAN SILVER   USA	33,00	LIMONCELLO	31,00	PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA	
		GRAND MARNIER	42,00	MENORES DE 18 ANOS	
		COINTREAU	25,00	NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18	
		SAMBUCA	30,00		
		FRANGELICO	30,00		
		CHARTREUSE VERDE	25,00		
		CHARTREUSE AMARELO	49,00		
		MARASCHINO	40,00		

# BISTROT | Parigi

PRODUTOR   SAFRA   REGIÃO   VALORES EM REAIS	LES BOUTEILLES	GARRAFA	ARGENTINA	R\$
<b>VINS AU VERRE</b>			COMPADRE CHENIN CHARDONNAY	140,00
TAÇA	BRASIL		LA AGRICOLA   2019   MENDOZA	
ITÁLIA	CAVE GEISSE BRUT   2018   PINTO BANDEIRA	220,00	FINCAS DEL SUR VIOGNIER	156,00
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G.	CHANDON ROSE BRUT   GARIBALDI	252,00	LA AGRICOLA   2017   SANTA ROSA - MENDOZA	
DE FAVERI   2018   VENETO	CHANDON EXCELLENCE BRUT   GARIBALDI	368,00	TORRONTES   TERRAZAS   2017   SALTA	271,00
<b>BLANCS</b>	FRANÇA		CHARDONNAY RESERVA	315,00
FRANÇA	CREMANT		TERRAZAS   2017   MENDOZA	
CHÂTEAU LA FLEUR BELLEVUE	CREMANT DE BOURGOGNE BRUT	402,00	<b>ROSÉS</b>	
GRAND VIN DE BORDEAUX   EYMAS & FILS	ANDRÉ DELORM   BOURGOGNE		LA VIEILLE FERME ROSÉ	229,00
2014   BORDEAUX	CHAMPAGNE		2017   RHONE   FRANÇA	
CHILE	LANSON BRUT   REIMS	693,00	PINOT NOIR ESTATE ROSÉ	215,00
FAS SAUVIGNON BLANC RESERVA	PERRIER JOUËT GRAND BRUT   EPERNAY	850,00	BODEGAS GARZÓN   2019   URUGUAY	
MAWIDA-FASANO   2018   VALLE CENTRAL	MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	982,00	ROSÉ	266,00
CHARDONNAY RESERVA	EPERNAY		VINÍCOLA THERA   2018   SÃO JOAQUIM   BRASIL	
VENTISQUEIRO   2018   VALE CASABLANCA	VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT	963,00	CHATEAU ROUBINE CRU CLASSE ROSÉ	528,00
ARGENTINA	REIMS		2018   PROVENCE   FRANÇA	
FINCAS DEL SUR VIOGNIER	DOM PERIGNON	2.917,00	<b>ROUGES</b>	
LA AGRICOLA   2017   SANTA ROSA - MENDOZA	MOET & CHANDON   2008   EPERNAY		BRASIL	
<b>ROSATI</b>	<b>CHAMPAGNE ROSÉ</b>		SYRAH "VISTA SERRA"	477,00
PINOT NOIR ESTATE ROSE	MOET & CHANDON BRUT ROSE   EPERNAY	1.029,00	GUASPARI   2017   ESPIRITO SANTO DO PINHAL	
BODEGAS GARZÓN   2019   URUGUAY	<b>BIANCHI</b>		- SÃO PAULO	
<b>ROSSI</b>	BRASIL		ITÁLIA	
ITÁLIA	SAUVIGNON BLANC	264,00	BARBARESCO D.O.C.G.	565,00
SANGIOVESE   LE CASSINE   2018   TOSCANA	VINÍCOLA THERA   2017   SÃO JOAQUIM		CASALI DEL BARONE   2015   PIEMONTE	
FRANÇA	SAUVIGNON BLANC	389,00	BAROLO D.O.C.G.	812,00
CHÂTEAU LA ROSE SAINT - GERMAIN	GUASPARI   2016   ESPIRITO SANTO DO PINHAL		CASALI DEL BARONE   2013   PIEMONTE	
GRAND VIN DE BORDEAUX   DUCOURT	SÃO PAULO		BAROLO FASANO D.O.C.G.	934,00
2015   BORDEAUX	ITÁLIA		GIANNI GAGLIARDO   2013   PIEMONTE	
BOURGOGNE BLASON PINOT NOIR	IL PUMO SAUVIGNON / MALVASIA		AMARONE CLASSICO DELLA	1.551,00
BLASON DE BOURGOGNE   2018   BOURGOGNE	SALENTO I.G.P.	194,00	ROSSETI ROSSO I.G.T.	196,00
ARGENTINA	SAN MARZANO   2017   PUGLIA		TENUTE ROSSETI   TOSCANA	
FINCAS DEL SUR MALBEC	ROSSETI BIANCO IGT	187,00	SANGIOVESE   LE CASSINE   2018   TOSCANA	220,00
LA AGRICOLA   2019   SANTA ROSA - MENDOZA	TENUTE TOSSETI   2019   TOSCANA		ROSSO DI TOSCANA I.G.T.	277,00
<b>DOLCI</b>	ZIBIBBO TERRE SICIANE	194,00	POGGIOTONDO   2015   TOSCANA	
CHÂTEAU LES COMPÈRES	BARONE MONTALTO   2018   SICILIA		CHIANTI CLASSICO FASANO D.O.C.G.	472,00
2017   SAUTERNES	FRANÇA		TENUTE ROSSETI   2016   TOSCANA	
<b>PORTO</b>	CHÂTEAU LA FLEUR BELLEVUE	275,00	CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.	
TAYLOR'S	GRAND VIN DE BORDEAUX   EYMAS & FILS		GRAN SELEZIONE	567,00
PORTO CHIP DRY TAYLOR'S	2014   BORDEAUX		QUERCETO DI CASTELLINA   2015   TOSCANA	
TAWNY	GENTIL   HUGEL & FILS   2017   ALSACE	368,00	ROSSO DI MONTALTINO D.O.C.	482,00
10 ANOS	BOURGOGNE BLASON CHARDONNAY	325,00	TENUTE POGGIOCARO   2016   TOSCANA	
20 ANOS	BLASON DE BOURGOGNE   2017   BOURGOGNE		NOBLE DI MONTALCINO D.O.C.G.	630,00
	LA VIEILLE FERME BLANC	229,00	LUANDRO   2013   TOSCANA	
	2019   RHONE   FRANÇA		LA MASSA I.G.T.	737,00
	CHABLIS LES BEUMONTS	555,00	FATTORIA LA MASSA   2015   TOSCANA	
	ERICE E EMMANUEL DAMPT   2015   BOURGOGNE		BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.	1.235,00
	PORTUGAL		TENUTE POGGIOCARO   2014   TOSCANA	
	CARM BRANCO   2018   DOURO	307,00	BRUNELLO DI MONTALCINO	
	ALVARINHO MUROS ANTIGOS VINHO VERDE	546,00	FASANO D.O.C.G.	1.127,00
	ANSELMO MENDES   2017   MINHO		PODERE BRIZIO   2013   TOSCANA	
	URUGUAI		SASSICAIA BOLGHERI D.O.C.	6.850,00
	ALBARINO RESERVA	295,00	TENUTA S.GUIDO   2015	
	BODEGA GARZON   2019		PRIMITIVO A MARE I.G.P.	190,00
	GARZON - PUNTA DEL ESTE		TERRA ROSA   2018   PUGLIA	
	CHILE		SHIRAZ - CABERNET D.O.C.	410,00
	FAS SAUVIGNON BLANC RESERVA	207,00	7 MURI   2016   SICILIA	
	TAGUA TAGUA   2018   VALLE CENTRAL		PRIMITIVO DE MANDURA D.O.C.G.	304,00
	FAS SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA	330,00	7 MUR   2018   PUGLIA	
	TAGUA TAGUA   2016   COLCHAGUA		LAGREIN DUNKEL D.O.C.	373,00
	CHARDONNAY RESERVA	203,00	CANTINE DI ORA   2016   ALTO ADIGE	
	VENTISQUEIRO   2019   VALE CASABLANCA			

# BISTROT | Parigi

	R\$			R\$	
<b>FRANÇA</b>		<b>CHILE</b>		<b>DOLCI</b>	
CHÂTEAU LA ROSE SAINT - GERMAIN	268,00	CABERNET SAUVIGNON	135,00	FLORALIS MOSCATEL ORO	274,00
GRAND VIN DE BORDEAUX   DUCOURT		RAMIRANA   2020   VALE CENTRAL		MIGUEL TORRES   500 ML   PENEDÈS	
2015   BORDEAUX		MERLOT RESERVA	206,00	½ CHÂTEAU LES COMPÈRES	348,00
BORDEAUX PETITE SIRÈNE	360,00	VENTISQUERO   2019   COLCHAGUA		2017   SAUTERNES	
PAR CHÂTEAU GISOURS   GONFRIER FRÈRES		KALFU MOLU PINOT NOIR	254,00	CHÂTEAU LES COMPÈRES	695,00
2015   BORDEAUX		KALFU   2019   VALLE DE CASABLANCA		2017   SAUTERNES	
CHÂTEAU MOULIN EYQUEM	345,00	FAS SYRAH GRAN RESERVA	346,00		
GRAND VIN DE BORDEAUX   MOSTERMANS		MAWIDA-FASANO   2018   MAULE		<b>PORTO</b>	
2015   COTES BOURG   BORDEAUX		FAS CABERNET SAUVIGNON PREMIUM	502,00	TAYLOR'S	
CHÂTEAU LES TROIS MANOIRS	446,00	TAGUA TAGUA   2017   COLCHAGUA		PORTO CHIP DRY TAYLOR'S	505,00
CRU BOURGEOIS   FRÉDRÉRIC CRUCHON ET FILS		CARMENERE ORZADA	433,00	TAWNY	319,00
2015   MEDOC   BORDEAUX		ODFJELL   2018   VALLE DEL MAULE		10 ANOS	963,00
CHÂTEAU D'AURILHAC	561,00	ACROBATA N3	500,00	20 ANOS	1.419,00
CRU BOURGEOIS   2012		PATRICK VALETTE   APALTA - PEUMO   RAPEL			
HAUT MÉDOC   BORDEAUX		<b>ARGENTINA</b>			
CHÂTEAU TEYSSIER	480,00	COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC	140,00		
GRAND VIN BORDEAUX   CHÂTEAU TEYSSIER		LA AGRICOLA   2019   MENDOZA			
2015   MONTAGNE SAINT EMILION		COMPADRE SHIRAZ - MALBEC	140,00		
CHATEAU GRUAUD LAROSE	6.254,00	LA AGRICOLA   2019   MENDOZA			
1990   SAINT JULIEN   BORDEAUX		BONARDA COLONIA LAS LIEBRES	181,00		
CHATEAU CHEVAL BLANC	10.100,00	2018   ALTOS LAS HORMIGAS- MENDOZA			
1994   SAINT EMILION   BORDEAUX		FINCAS DEL SUR MALBEC	221,00		
CHATEAU MARGAUX	10.100,00	LA AGRICOLA   2019   VALLE DO UCO			
1994   MARGAUX   BORDEAUX		LAS PILETAS MALBEC	337,00		
BOURGOGNE BLASON PINOT NOIR	312,00	LA AGRICOLA   2017   VALLE DO UCO - MENDOZA			
BLASON DE BOURGOGNE   2018   BOURGOGNE					
HAUTES COTES DE BEAUNE AOC	484,00	<b>DEMI BOUTEILLES</b>			
NUITON BENOY   2015   BOURGOGNE					
IRANCY VILLAGE	539,00	SPUMANTI			
ERICE E EMMANUEL DAMPT   2012   BOURGOGNE		½ MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT	538,00		
BOURGOGNE ROUGE CUVÉE N.1	702,00	EPERNAY   CHAMPAGNE   FRANÇA			
DOMINIQUE LAURENT   2015   BOURGOGNE		½ VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT	616,00		
BEAUNE AOC	775,00	REIMS			
NUITON BENOY   2014   BOURGOGNE					
GIVRY 1ER CRU -EN VEAU VIEILLES VIGNES	918,00	BLANCS			
DOMAINE MASSE PÈRE E FILS   2016   BOURGOGNE		½ SAUVIGNON BLANC RESERVA	109,00		
BOURGOGNE ROUGE "MCMXXVI"	1.000,00	VENTISQUEIRO   2018   VALLE DE			
DOMINIQUE LAURENT   2010   BOURGOGNE		CASABLANCA			
NUITS SAINT-GEORGES	2.239,00	½ ANTHILA I.G.T.   DONNAFUGATA   2016   SICILIA	245,00		
DOMAINE DES PÉDRIX   2017   BOURGOGNE					
LA VIEILLE FERME ROUGE   2018   RHONE	229,00				
		ROUGES			
<b>ESPAÑA</b>		½ CARMENERE RESERVA	109,00		
BORSAO SELECCION GARNACHA	229,00	VENTISQUEIRO   2018   VALE DE COLCHAGUA			
BODEGAS BORSAO   2017   CAMPOS DE BORJA		½ CABERNET SAUVIGNON			
RAMON BILBAL CRIANZA   2017   RIOJA	294,00	GRAND RESERVA	136,00		
VALDEHERMOSO JOVEN	260,00	LA JOYA   BISQUERTT   2017   COLCHAGUA   CHILE			
VALDERIZ   2016   RIBERA DEL DUERO		½ MALBEC CLASICO	139,00		
		ALTOS LAS HORMIGAS   2018			
<b>PORTUGAL</b>		MENDOZA   ARGENTINA			
MARIANA TINTO	210,00	½ SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T.	258,00		
HERDADE DO ROCIM   2019   ALENTEJO		DONNAFUGATA   2017   SICILIA			
QUINTA DAS SETE COSTAS D.O.C.	279,00	½ LA VIEILLE FERME ROUGE	154,00		
QUINTA DE BONS VENTOS   2015   ALENQUER		2018   RHONE   FRANÇA			
HERDADE SÃO MIGUEL		½ BOURGOGNE PINOT NOIR	251,00		
COLHEITA SELECIONADA	290,00	ANDRE GOICHOT   2016   BOUGOGNE   FRANÇA			
ALEXANDRE RELVAS   2017   ALENTEJO		½ CHATEAU CLARENDELLE ROUGE	291,00		
ALUZE D.O.C.	381,00	HAUT BRION   2014   PESSAC LEOGNAN   BORDEAUX			
QUINTA DO PESSEGUEIRO   2014   DOURO					
BRIDÃO COLHEITA SELECIONADA	371,00	MAGNUM			
TOURINGA NACIONAL   ADEGA DO CARTAXO		MONTEPULCIANO D'ABRUZZO			
2016   RIBATEJO		FANTINI D.O.C. MAGNUM	361,00		
CARM TINTO   2016   DOURO	292,00	FARNESE   2018   ABRUZZO			
		LA VIEILLE FERME ROUGE MAGNUM	494,00		
<b>ESTADOS UNIDOS</b>		2018   RHONE   FRANÇA			
FOUNDER'S ESTATE PINOT NOI	398,00	CHIANTI FASANO MAGNUM	672,00		
BERINGER   2017   CALIFORNIA		POGGIOTONDO   2017   TOSCANA			
		CHATEAU CLARENDELLE ROUGE MAGNUM	1.193,00		
<b>URUGUAI</b>		HAUT BRION   2014   PESSAC LEOGNAN   BORDEAUX			
TANNAT	308,00				
BODEGA GARZON   2018   GARZON-PUNTA DEL ESTE					
MARSELAN   BODEGA GARZON	308,00				
2017   GARZON - PUNTA DEL ESTE					

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%  
 | 15% SERVICE TAX NOT INCLUDED  
 SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE  
 PROCON 151  
 SERVIÇO DE VINHO | CORKAGE FEE: R\$ 100,00