

*Bem-Vindo*

— a uma —

• EXPERIÊNCIA •

*Gastronômica*

• ETÍLICA & MUSICAL •



# FOGO E MÚSICA

O TORO SURTIU DA PAIXÃO DE TRÊS AMIGOS GAÚCHOS PELA CARNE FEITA NA BRASA, DE FORMA BRUTA, COMO ELA DEVE SER, COM FOGO E SAL.

CADA UM DOS TRÊS TROUXE SEUS GOSTOS, SUAS VIVÊNCIAS E EXPERIÊNCIAS CRIANDO ASSIM UM LUGAR COM PERSONALIDADE ÚNICA, CHEIO DE VIDA E ATITUDE.

A CARNE, OS BURGERS, AS CERVEJAS, OS DESTILADOS. A MÚSICA, SÃO PARTE DO NOSSO DNA, QUE EM VOLTA DO FOGO FAZEM MUITO MAIS SENTIDO.

JUNTOS, ENTRE AMIGOS E BOAS RISADAS, PORQUE PARA NÓS VIVER É PURA DIVERSÃO.



# GREATEST HITS

*as estrelas imperdíveis da casa*

**SEPARAMOS NOSSOS PRATOS MAIS  
BOMBADOS PARA UMA ESCOLHA  
RÁPIDA E CERTEIRA:**



## **PARA BELISCAR E COMPARTILHAR:**

### **CHIPS DE POLENTA ..... R\$39**

Crocantes e sequinhas com parmesão ralado pro cima.

### **LINGUICINHA JACK ..... \$69**

Linguicinha artesanal levemente apimentada, caramelizada com Jack Daniel's, cebola roxa assada, farofa de nozes e tomilho fresco.

### **BELLY'S PORK ..... \$69**

Snacks de panceta suína pururucados, cebola roxa caramelizada, raiz forte e trio de mostardas.

### **STEAK TARTARE ANGUS .... \$89**

Carne Cruda com nosso toque, gema curada e chips de polenta.

## **PRATOS EMBLEMÁTICOS**

### **ENTRECÔTE CLÁSSICO**

#### **TORO ..... \$ 119 (individual)**

Inspirado no clássico restaurante Le Relais De L'entrecote de Paris. Generoso entrecôte coberto com nosso tradicional molho TORO e batatinhas fritas. Uma experiência de sabor e textura!

### **CARPACCIO DE**

#### **ENTRECÔTE ..... \$ 98 (individual)**

Entrecôte selado filetado estilo Carpaccio. Servido frio com molho de mostarda, queijo montanhês e rúcula. Regado com azeite de oliva, pimenta preta moída e torradinhas.

#### **POLVO ATLÂNTIDA ..... \$189**

Grelhado na brasa, extremamente macio, regado com azeite de ervas. Acompanha legumes na parrilla.



---

## STARTERS

---

**BOLOTAS ..... \$45**

Blend de carnes recheadas de queijo colonial. Acompanha delicada maiô de crem.

**LINGUIÇA MIGNON ..... \$69**

Linguiça artesanal levemente apimentada. Salsa crioula, farofa e molho especial BBQ.

**BRUSCHETTAS DE POLVO**

**E BACON ..... \$62**

Polvo grelhado na brasa temperado com nossa salsa crioula e crocante de bacon.

**BATATA FRITA ..... \$34**

Batata frita tipo palito com molhos barbecue, maionese da casa e molho de queijos.

---

## SALADAS

---

**SERRANA ..... \$46**

Rúculas, figos caramelizados com especiarias, lascas de gorgonzola, nozes e redução de balsâmico.

**SALADA DA PARRILLA ..... \$42**

Alface americana grelhada na parrilla, cenouras assadas, nuts e molho de iogurte.

**COALHO E MEL ..... \$42**

Queijo coalho grelhado na brasa regado com mel de Gramado, fresh salad e brotos.

*Good food,  
good people,  
good mood.*



# CARNES

**BIFE DE CHORIZO** ..... \$112

Corte bovino premium de 350g.

**ENTRECÔTE PREMIUM** ..... \$99

Corte bovino premium 350g.

**PRIME RIB** ..... \$279

Corte bovino super premium 600g

**FLAT IRON** ..... \$134

Corte bovino premium de 250g.

**ASSADO DE TIRA** ..... \$170

Corte bovino premium de 500g.

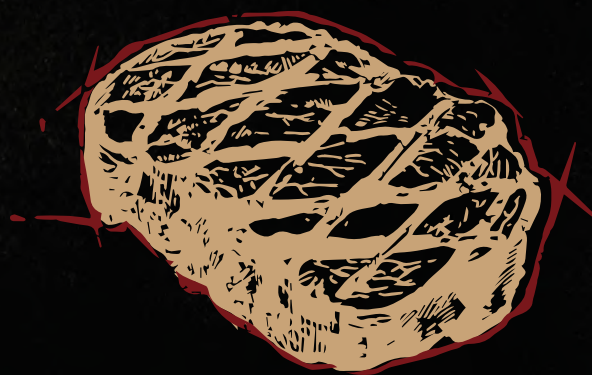
**FRENCH RACK** ..... \$169

Carré de cordeiro premium de 400g.

**JACK BACK RIBS** ..... \$116

Costelinhas de porco defumadas com molho BBQ à base de jack Daniel's.

Acompanha batata frita.



**CORTES  
SELECIONADOS DOS  
MELHORES CRIADORES  
DO ESTADO COM  
ULTRA SABOR E  
MACIEZ.**

Todas as carnes  
acompanham molho  
chimichurri e farofa.

## ACOMPANHAMENTOS

**ARROZ BIRO-BIRO** ..... \$24

**LEGUMES NA  
PARRILLA** ..... \$29

**ALIGOT DE POLENTA** .... \$29

**TOSTADAS COM PÃO  
DE FERMENTAÇÃO  
NATURAL** ..... \$18

**ASPARGOS NA BRASA COM  
QUEIJO MONTANHÊS ...** \$36

## EXTRAS

**SALSA CRIOLA** ..... \$8

**FAROFA CROCANTE** ..... \$8

**MOLHO TORO** ..... \$15

**MOLHO DE QUEIJOS** ..... \$15

# BURGERS

**ESCOLHA OS INGREDIENTES  
E MONTE O SEU:**

**CARNE:**

# Burger bovino blend  
exclusivo do TORO.

**PONTO DA CARNE:**

# Mal Passado  
# Ao ponto  
# Bem passado

**PÃO:**

# Com amêndoas  
# Sem amêndoas

**QUEIJO:**

# Prato  
# Gorgonzola  
# Cheddar  
# Colonial

**ADICIONAIS:**

(2 inclusos)  
extras: + \$4,00

# Rúcula  
# Tomate  
# Alface americana  
# Picles  
# Cebola roxa  
# Cebola caramelizada  
# Bacon  
# Geleia de uva

**ACOMPANHAMENTO:**

# Chips de polenta  
# Batata frita

**\$ 62,00**



**UM BLEND  
EXCLUSIVO  
E DELICIOSO  
ACOMPANHADO DE  
MOLHOS ESPECIAIS  
DA CASA.**

## ESPECIAIS

**VEGGIE BURGER  
URBAN FARMCY**

Burger 100% à base de  
plantas. Escolha os ingredientes  
disponíveis no cardápio e  
monte o seu.

**\$ 68,00**

*Veggies  
are always  
welcome.*



*Baby, pour some  
sugar on me.*

**DOCES QUE  
TOCAM NA ALMA!**

**FINALIZE NO  
MELHOR RITMO  
COM AS NOSSAS  
SOBREMESAS.**

---

## **DOCES**

---

**BRÛLÉE ..... \$28**  
Creme Brûlée defumado e crumble de rapadura.

**CHURROS ESPANHOL ..... \$28**  
6 Unidades de churros espanhol com doce de leite da casa.

**CHEESECAKE ..... \$32**  
Torta doce de queijo cremoso coberta com coulis de framboesas defumadas.

**BANANA SPLIT ..... \$34**  
Banana assada na parrilla coberta com doce de leite, sorvete de creme Praver e farofa de paçoquinha.

# Carta do Bar





# SHAKE IT BABY

INSPIRADOS PELA EMBRIAGANTE  
MISTURA DA MÚSICA COM A  
COQUETELARIA, AQUI SERVIMOS  
RISADAS DESTEMIDAS, CONVERSAS  
ATREVIDAS E MOMENTOS  
INESQUECÍVEIS.

EM GARRAFAS, TAÇAS ALTAS OU  
COPOS BAIXOS, ESTAMOS SEMPRE EM  
BUSCA DE INGREDIENTES E SABORES  
NOVOS QUE RESULTAM NAS  
MELHORES SENSACIONES.

SERVIMOS CLÁSSICOS E RELEITURAS.  
MAS, SE PREFERIR, UMA CONVERSA  
COM O BARMAN PODE RESULTAR NO  
SEU DRINK FAVORITO.



# DRINKS CLÁSSICOS

---

- DRY MARTINI** ..... \$39  
Clássico Martini à base de gin e vermute seco.
- GIN & TONIC** ..... \$35  
Clássico com gin premium, tônica e especiarias.
- JACK & COKE** ..... \$37  
Jack Daniel's n°7 e Coca-Cola.
- PINA COLADA** ..... \$42  
Rum, licor de coco e suco de abacaxi.
- MARGARITA** ..... \$42  
Tequila, Contreau e limão.
- RABO DE GALO** ..... \$35  
Cachaça envelhecida em Cynar.
- MANHATTAN CLÁSSICO** ..... \$38  
Whiskey bourbon, vermute tinto e Angostura bitter.
- PERFECT MANHATTAN** ..... \$39  
Whiskey bourbon, vermute tinto, vermute branco seco e Angostura bitter.

# DRINKS FRISANTES

---

- APEROL SPRITZ** ..... \$39  
Aperol, água gaseificada e espumante Brut.
- BARON SPRITZ** ..... \$34  
Vodka, xarope de maçã verde, água gaseificada e espumante Brut.
- MOJITO CHAMPAGNE** ..... \$36  
Drink refrescante e aromático com rum, hortelã e espumante.
- CHAMPAGNE FIZZ** ..... \$39  
Em uma infusão de ingredientes aromáticos, o grande gin tônica veste nessa versão gin premium, limão, superfine sugar, espumantes e especiarias.
- TORO SPRITS** ..... \$36  
Vodka, limão taiti, aperol, xarope de gengibre e espumante Brut.

# NEGRONIS

*nossa especialidade*



**DIVERSAS VARIAÇÕES DESTE GRANDE  
CLÁSSICO COM NEGRONIS ENVELHECIDOS  
DE SABOR INDESCRITÍVEL.**

**NEGRONI CLÁSSICO** ..... \$42  
Com gin Tanqueray, vermute tinto Carpano e clássico Campari.

**TORO NEGRONI** ..... \$39  
Cachaça envelhecida Weber Haus Carvalho e Cabriúva, vermute tinto Carpano e clássico Campari.

**BOULEVARDIER**  
Com whiskey bourbon, vermute tinto Carpano Clássico e Campari.

# Wild Turkey ..... \$45

# Jack Daniel's nº7 ..... \$41

# Bulleit ..... \$46

## **NEGRONIS ENVELHECIDOS**

Consulte as opções do dia.

*Classic  
cocktails with  
a little toro twist.*



# MOJITOS

---

**MOJITO CLÁSSICO** ..... \$33

Com rum, limão, água gaseificada e folhas de hortelã.

**STRAWBERRY MOJITO** ..... \$36

Rum, limão, morango, água gaseificada e folhas de hortelã.

**ITALIAN MOJITO** ..... \$42

Rum Bacardi, Campari, limão, prosecco e folhas de hortelã.

# CAIPIRINHAS

---



## ESCOLHA O SEU DESTILADO:

# Cachaça Weber Haus Carvalho e Cabriúva ..... \$34

# Sakê ..... \$28

# Vodka Nacional Premium ..... \$32

# Vodka Importada ..... \$36

# Vodka Super Premium Ciroc ou Grey Goose ..... \$56

## ESCOLHA A COMBINAÇÃO DE FRUTAS:

<b>IMPERADOR</b> Clássica de limão.	<b>BARONESA</b> Morango e limão.	<b>BARON</b> Limão siciliano e limão taiti.
<b>CONDESSA</b> Tangerina e gengibre.	<b>RAINHA</b> Abacaxi, limão taiti e hortelã.	<b>CONDE</b> Tangerina, limão siciliano e hortelã.

# DOSES

---

**WILD TURKEY** ..... \$39  
Kentucky Bourbon Whiskey.

**BULLEIT** ..... \$35  
Kentucky Bourbon Whiskey.

**WOODFORD RESERVE** ..... \$52  
Kentucky Straight Bourbon Whiskey.

**JACK DANIEL'S OLD N°7** ..... \$35  
Tennessee Whiskey.

**JACK DANIEL'S FIRE** ..... \$35  
Jack + Cinnamon Licquor

**JACK DANIEL'S HONEY** ..... \$35  
Jack + Honey Licquor

**THE MACALLAN 12 YEARS** ..... \$132  
Single Malt Scotch Whiskey.

**LAPHROAIG 10 YEARS** ..... \$79  
Islay Single Malt Scotch Whiskey.

**JAMESON** ..... \$32  
Triple Distilled Irish Whiskey.

## **JHONNIE WALKER**

**RED LABEL** ..... \$26  
Blended Scotch Whiskey.

## **JHONNIE WALKER**

**BLACK LABEL 12 ANOS** ..... \$37  
Blended Scotch Whiskey.

**VODKA IMPORTADA** ..... \$32  
Ketel One ou Absolut.

**VODKA IMPORTADA**  
**SUPER PREMIUM** ..... \$44  
Ciroc ou Grey Goose.

**TEQUILA** ..... \$30  
Sauza Silver ou Reposado.

**LICOR 43** ..... \$49

**JAGERMEISTER** ..... \$36

**GIN (CONSULTE O BARMAN)**  
Monkey 47, Hendrick's, Tanqueray Ten,  
Beefeater 24.

*Just  
the right  
kick.*



# BEBIDAS SEM ÁLCOOL

---

## **SODA ITALIANA ..... \$20**

Xarope saborizado e água com gás.

## **LIMONADA ..... \$10**

## **PINK LEMONADE ..... \$12**

Limonada rosada com grenadine.

## **LEMON LIME E BITTERS ..... \$18**

Suco de limão, refrigerante de limão e gotas de Angostura bitter.

## **PINA DESCOLADA ..... \$32**

Uma variação sem álcool do clássico Pina Colada.

## **GREEN TEA MOJITO ..... \$28**

O clássico Mojito sem álcool com chá verde e folhas de hortelã.

## **MANGO CITRUS ..... \$32**

Coquetel cítrico e refrescante à base de xaropes das frutas manga e maracujá com toque de limão coberto com coulis de framboesa defumada.

## **BLACKBERRY SCRATCH ..... \$28**

Coquetel de amoras, frisante e com o frescor do limão.

## **TROPICAL ..... \$28**

Coquetel levemente adocicado e muito frutado com presença de frutas da estação.

## **SUCOS NATURAIS ..... \$18**

# Limão

# Limão e morango

# Limão siciliano e limão taiti

# Tangerina e gengibre

# Abacaxi, limão taiti e hortelã

# Tangerina, limão siciliano e hortelã

## **SUCO INTEGRAL**

# Laranja ..... \$12

# Uva.....\$15

## **REFRIGERANTES ..... \$8**

## **ÁGUA ..... \$6**

Com ou sem gás.



Cervejas  
&  
Choppis





*Para todos os gostos e estilos de cervejeiro.*

---

## LEVES

---

### EDELBRAU WEISS ..... \$36

**4,8 VOL. / IBU 10 / 500ML**

Cerveja Ale tipo Weissbier. Origina-se essencialmente do malte de trigo. Muito refrescante e turva por não ser filtrada. Sua espuma é densa e cremosa. Possui um aroma característico de cravo e banana.

### JIMMY EAGLE

#### “THE DICK BEAVER” ..... \$66

**5,5 VOL. / IBU 25 / GROULER DE IL**

Cerveja Ale tipo California Common. A receita foi inspirada em cervejas tradicionais da costa oeste americana. Leva em sua composição lúpulos americanos. Leve, límpida e refrescante, Coloração dourada e colarinho branco.

### JIMMY EAGLE

#### “BUNNY BILLY” WEISS ..... \$42

**5,0 VOL. / IBU 12 / 500ML**

Cerveja Ale tipo Weissbier. Estilo típico alemão de alta fermentação, bastante aromática e que leva uma generosa parcela de trigo em sua receita, trazendo uma sensação de plenitude ao beber. Excelente para acompanhar diversos pratos, desde queijos até comida oriental. Caracteriza-se pelo aroma lembrando cravo e banana, com um alto drinkability.

---

## MÉDIO CORPO

---

### ABADESSA EXPORT ..... \$39

**5,0 VOL. / IBU 12 / 500ML**

Cerveja Lager tipo Dortmunder Export. Criada em 2006 por Herbert Schumacher e aprimorada pelo mestre cervejeiro alemão Fritz Tauscher. Originária de Dortmund, bem estruturada, de cor levemente avermelhada, imponente aroma de malte de cevada e delicado sabor de lúpulo.

### ABADESSA HELLES ..... \$37

**4,6 VOL. / IBU 13 / 500ML**

Cerveja Lager tipo Munique Helles clara. Cerveja típica da Baviera, de baixa fermentação, natural, não filtrada, produzida de acordo com a Reinheitsgebot, lei Alemã de Pureza de 1516. Equilibrada em seu sentido, de cor amarela dourado, delicado aroma de malte de cevada e sabor levemente adocicado. Criada em 2006 por Herbert Schumacher e aprimorada pelo mestre cervejeiro alemão Fritz Tauscher.

### ABADESSA SLAVA ..... \$38

**5,0 VOL. / IBU 12 / 500ML**

Cerveja Lager tipo Bohemian Pilsner. Criada em 2006 por Herbert Schumacher e aprimorada pelo mestre cervejeiro alemão Fritz Tauscher. De cor amarelo claro, refrescante sabor de lúpulo aromático, gosto leve e colarinho com espuma fina e consistente.

### JIMMY EAGLE “FOX MCCOY” ..... \$42

**5,5 VOL. / IBU 20 / 500ML**

Cerveja Ale tipo Irish Red Ale. Cerveja leve que possui como principal característica a presença de aromas e sabores maltados, com notas de caramelo, biscoito, casca de pão e toffee. Baixo teor de lúpulo e intensa presença de malte final seco, levemente tostado.



---

# AMARGAS

---

**EDELBRAU APA ..... \$39**

**5,3 VOL. / IBU 35 / 500ML**

Cerveja Ale tipo American Pale Ale. Cerveja dourada, de alta fermentação. Tem como destaque aromas cítricos e frutados, originários de seus exclusivos lúpulos americanos. Por ser uma cerveja muito aromática, convida facilmente a um próximo gole.

**GUARNIERI "SANTO COYTE" ..... \$52**

**5,0 VOL. / IBU 38 / 600ML**

Cerveja Ale tipo American Pale Ale. Uma cerveja leve e refrescante. Utilizando lúpulo inglês, entretanto a lupulagem é feita no estilo americano, mesclando as duas escolas. No aroma e no sabor temos herbal, terroso, madeira, caramelo e nuances de casca de laranja.

**GUARNIERI "CACHORRO OVELHEIRO" ..... \$69**

**6,0 VOL. / IBU 60 / 600ML**

Cerveja Ale tipo American IPA. Da cervejaria Guarnieri, é uma clássica IPA americana onde o lúpulo comanda a festa. Na boca, aquela "briga" entre o amargo do lúpulo equilibrando com doce de malte.

**ABADESSA BAVARIAN IPA ..... \$46**

**6,5 VOL. / IBU 55 / 500ML**

Cerveja Ale tipo Bavarian IPA. Criada e desenvolvida em 2016 pelo mestre alemão de Weihestephan Phillip Treutlein. Cerveja de alta fermentação com três diferentes maltes e três diferentes lúpulos da região do Hallertau na Baviera/Alemanha. Método de lupulagem a frio por 4 semanas. Leve e delicada versão da cerveja do estilo India Pale Ale.

**JIMMY EAGLE "LAKOTA TIGER" IPA ..... \$74**

**6,8 VOL. / IBU 68 / GROWLER 1 LITRO**

Cerveja Ale tipo German IPA. Cerveja com elevado amargor e marcante presença de aromas de lúpulos americanos. Percebe-se com intensidade notas cítricas, em especial maracujá. Um bom potencial alcoólico dá equilíbrio a esta cerveja.

**BROOKLYN EAST IPA ..... \$34**

**6,9 VOL. / IBU 47 / 350ML**

Cerveja Ale tipo American IPA. Uma cerveja clara e forte, com aroma crítico e frutado e com amargor extremamente equilibrado que traz notas marcantes de frutas cítricas e tropicais.

*Ainda mais potência  
a partir daqui...*

---

# ESCURAS

---

**GUINNESS DRAUGHT ..... \$59**

**4,1 VOL. / IBU 40 / 440ML**

Cerveja tipo Dry Stout. Produzida pela cervejaria St. James gate localizada na cidade de Dublin Irlanda desde 1759. Possui textura e espuma cremosas, mas ao mesmo tempo é extremamente leve e tem um perfeito equilíbrio entre amargor e doçura.

**EDELBRAU BELGIAN**

**DARK STRONG ..... \$36**

**8,3 VOL. / IBU 24 / 500ML**

De cor lambar-escuro, é uma cerveja complexa e encorpada, inspirada nas versões trapistas da Bélgica. No aroma e sabor, apresenta notas de caramelo, cereais tostados e frutas passadas, como ameixa e uva.

---

# POTENTES

---

## **JIMMY EAGLE "EDDIE HORSE" .. \$74**

**8,0 VOL. / IBU 30 / GROWLER 1 LITRO**

Cerveja Ale tipo Belgium Triple. Cerveja de estilo Belga, com aromas e sabores de especiarias como cravo, casca de laranja e coentro. É límpida, com coloração amarelo dourado e colarinho branco. Receita bem equilibrada e complexa, é agradável ao paladar e possui excelente drinkability.

## **PELICAN ROY ..... \$47**

**5,8 VOL. / IBU 30 / 500ML**

Historicamente, era uma cerveja muito comum nos portos ingleses, tornando-se a bebida preferida dos estivadores. De corpo médio e nuances de tostas e caramelo, lembrando chocolate amargo, com um toque de café bem equilibrado.

---

# OUTRAS

---

**LONG NECK ..... \$18**

**CORONA ..... \$20**

**LAGUNITAS CALIF. IPA ..... \$29**

*...e o Chopp?*

A cada dia temos barris diferentes engatados em nossas torneiras, escolhidos à dedo por nós nas melhores micro-cervejarias do estado.

Consulte as opções do dia.



Vinhos  
e  
Espumantes



# ESPUMANTES

## *Brasil*

<b>LÍDIO CARRARO FACES MOSCATEL</b> (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos) .....	<b>\$108</b>
<b>PEDRUCCI ROSÉ BRUT</b> (Serra Gaúcha / Garibaldi) .....	<b>\$110</b>
<b>GUATAMBU NATURE</b> (Campanha / Don Pedrito) .....	<b>\$222</b>
<b>BOSSA PROSECCO BRUT</b> (Serra Gaúcha / Bento Gonçalves) .....	<b>\$98</b>
<b>PIZZATO FAUSTO BRUT</b> (Serra Gaúcha / Dois Lajeados) .....	<b>\$146</b>
<b>QUINTA DON BONIFÁCIO ROSÉ</b> (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos) .....	<b>\$128</b>

## *França*

<b>MOËT CHANDON IMPERIAL BRUT</b> (Champagne) .....	<b>\$690</b>
---	--------------

# ROSÉS

## *Brasil*

<b>PROVÍNCIA DE SÃO PEDRO MARIE GABI</b> (Campanha / Rosário do Sul).....	<b>\$158</b>
<b>C. V. ARTE GEWURZTRAMINER MALBEC</b> (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos)..	<b>\$120</b>

## *Argentina*

<b>BRESSIA SYLVESTRA PINOT NOIR</b> (Mendoza) .....	<b>\$166</b>
---	--------------

## *França*

<b>CLAUDE VAL ROSÉ</b> (Languedoc).....	<b>\$178</b>
---	--------------

# BRANCOS

## *Brasil*

<b>PIZZATO CHARDONNAY</b> (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos).....	<b>\$196</b>
<b>CASA VALDUGA ORIGEM CHARDONNAY</b> (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos)..	<b>\$152</b>

## *Argentina*

<b>ENTREAMIGOS TORRONTES</b> (Mendoza) .....	<b>\$158</b>
<b>INTIS CHARDONNAY</b> (San Juan) .....	<b>\$120</b>
<b>FINCA LA LINDA TORRONTÉS</b> (Salta / Cafayate) .....	<b>\$183</b>

## *Chile*

<b>QUEREU SAUVIGNON BLANC</b> (Vale Central / Maule).....	<b>\$139</b>
<b>STARRY NIGHT VIOGNIER</b> (Maipo).....	<b>\$206</b>

# TINTOS

## *Brasil*

<b>ALMAUNICA RESERVA PINOT NOIR</b> (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos) ...	<b>\$265</b>
<b>PROVÍNCIA DE SÃO PEDRO RED</b> (Campanha / Rosário do Sul) .....	<b>\$127</b>
<b>PIZZATO FAUSTO MERLOT</b> (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos) .....	<b>\$143</b>
<b>GUATAMBU RASTROS DO PAMPA TANNAT</b> (Campanha / Don Pedrito) ...	<b>\$169</b>
<b>GUATAMBU ÉPICO</b> (Campanha / Don Pedrito) .....	<b>\$472</b>
<b>PIZZATO RESERVA MERLOT</b> (Serra Gaúcha / Vale Dos Vinhedos) .....	<b>\$199</b>
<b>PIZZATO VIOLETTE SUAVE</b> (Serra Gaúcha / Vale Dos Vinhedos) .....	<b>\$128</b>
<b>SALAMANCA DO JARAU CAB. SAUVIGNON</b> (Campanha / Rosário do Sul) ...	<b>\$279</b>

## *França*

<b>CLAUDE VAL ROGUE</b> (Languedoc) .....	<b>\$175</b>
---	--------------

## *Espanha*

<b>MARQUES DE TOLEDO TEMPRANILLO</b> (La Mancha) .....	<b>\$198</b>
--	--------------

## *Argentina*

<b>INTIS MALBEC</b> (San Juan / Tulum) .....	<b>\$120</b>
<b>FINCA LA LINDA MALBEC</b> (Mendoza / Luján de Cuyo) .....	<b>\$183</b>
<b>LUIGI BOSCA MALBEC</b> (Mendoza / Luján de Cuyo) .....	<b>\$295</b>
<b>LAS MORAS SHIRAZ</b> (San Juan / Tulum) .....	<b>\$139</b>
<b>VINÃ ALICIA MALBEC</b> (Mendoza / Luján de Cuyo) .....	<b>\$449</b>

## *Chile*

<b>TERRANOBLE CARMÉRNÈRE</b> (Maule) .....	<b>\$143</b>
<b>MIGUEL TORRES CORDILLERA CARMÉNÈRE</b> (Cachapoal) .....	<b>\$252</b>
<b>EL PRINCIPAL MEMORIAS</b> (Maipo / Pirque) .....	<b>\$584</b>
<b>TERRANOBLE CABERNET SAUVIGNON</b> (Maule) .....	<b>\$143</b>

## *Itália*

<b>VILA CARDETO SANGIOVESE</b> (Umbria) .....	<b>\$186</b>
<b>RACEMI II MONILI PRIMITIVO</b> (Puglia / Manduria) .....	<b>\$278</b>

