

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 \$44

Crocantes e sequinhas com parmesão ralado por cima.

LINGUICINHA JACK \$88

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

LINGUICINHA NEGRONI \$88

Linguicinha artesanal levemente apimentada, caramelizada com TORO NEGRONI, cebola roxa assada, farofa de pinhão e laranja fresca.

STEAK TARTARE ANGUS \$92

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

PRATOS EMBLEMÁTICOS

ENTRECÔTE CLÁSSICO TORO

..... \$ 149 (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

BIFE DE CHORIZO \$115 (individual)

Bife de Chorizo selado e filetado estilo Carpaccio. Servido frio com molho de mostarda feita por nós, lascas de queijo montanhês e rúcula. Regado com azeite de oliva, pimenta preta moída. Acompanha fatias torradas de pão de brioche.

POLVO ATLÂNTIDA \$290

SOB CONSULTA

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



ABRE BOCAS

BOLOTAS \$72

Blend de carnes recheadas com queijo emmental.
Acompanha delicada maiô de crem.

LINGUIÇA MIGNON \$79

Linguiça artesanal levemente apimentada.
Acompanha salsa crioula, farofa e molho BBQ.

BRUSCHETTAS - consulte as sugestões do dia

BATATA FRITA \$42

Batata frita tipo palito com molhos barbecue e maionese.

*Good food,
good people,
good mood.*

SALADAS E PRATOS LEVES

SALADA SERRANA \$62

Rúcula, pinhão, uvas, lascas de gorgonzola, chimia de uva da Dodô e redução de balsâmico.

SALADA DA PARRILLA \$53

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

COALHO E MEL \$65

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

PRATOS ESPECIAIS

RISOTO DE CAMARÕES \$142

Blend de arroz Carnaroli e arroz Negro biodinâmico com Camarões assados na Parrilla e amêndoas tostadas.

PEIXE AMAZÔNICO \$149

Pirarucu, o maior peixe de água doce do mundo! Preparado na brasa e no azeite Picual, aligot de polenta, cebolas tostadas e pepperonata.



CARNES - PARRILLA PREMIUM

BIFE DE CHORIZO - ANGUS .. \$129

Corte transversal do lombo bovino com leve capa de gordura - 350g.

BIFE ANCHO - ANGUS \$148

Corte alto da parte mais nobre do lombo bovino - 350g.

PRIME RIB - ANGUS \$336

Parte mais nobre da costela do novilho - 650g. ideal para compartilhar

VAZIO - ANGUS \$148

Bife do Vazio. Macio e saboroso, retirado da região entre as costelas e a fraldinha - 400g.

ASSADO DE TIRA - BLACK ANGUS \$184

Corte nobre, suculento e saboroso extraído das costelas do boi - 450g.

CARRÉ DE CORDEIRO - PARADOIS \$296

Costeletas de cordeiro grelhadas na brasa e servidas com chimia de uva da Dodô - 600g

CARRÉ DE CORDEIRO - INDIVIDUAL \$169

Costeletas de cordeiro grelhadas na brasa da lenha e servidas com chimia de uva da Dodô - 350g

JACK BACK RIBS - PARA DOIS \$222

Costelinhas de porco assadas lentamente (725g), defumadas e cobertas com molho BBQ feito aqui no Toro à base de Jack Daniel's. Acompanha batatinha frita.

JACK BACK RIBS - INDIVIDUAL \$125

Costelinhas de porco assadas lentamente (350g), defumadas e cobertas com molho BBQ feito aqui no Toro à base de Jack Daniel's. Acompanha batatinha frita.



ACOMPANHAMENTOS

ARROZ BIRO BIRO \$24

LEGUMES NA PARRILLA \$29

ALIGOT DE POLENTA \$49

**TOSTADAS DE PÃO
DE FERMENTAÇÃO**

NATURAL \$28

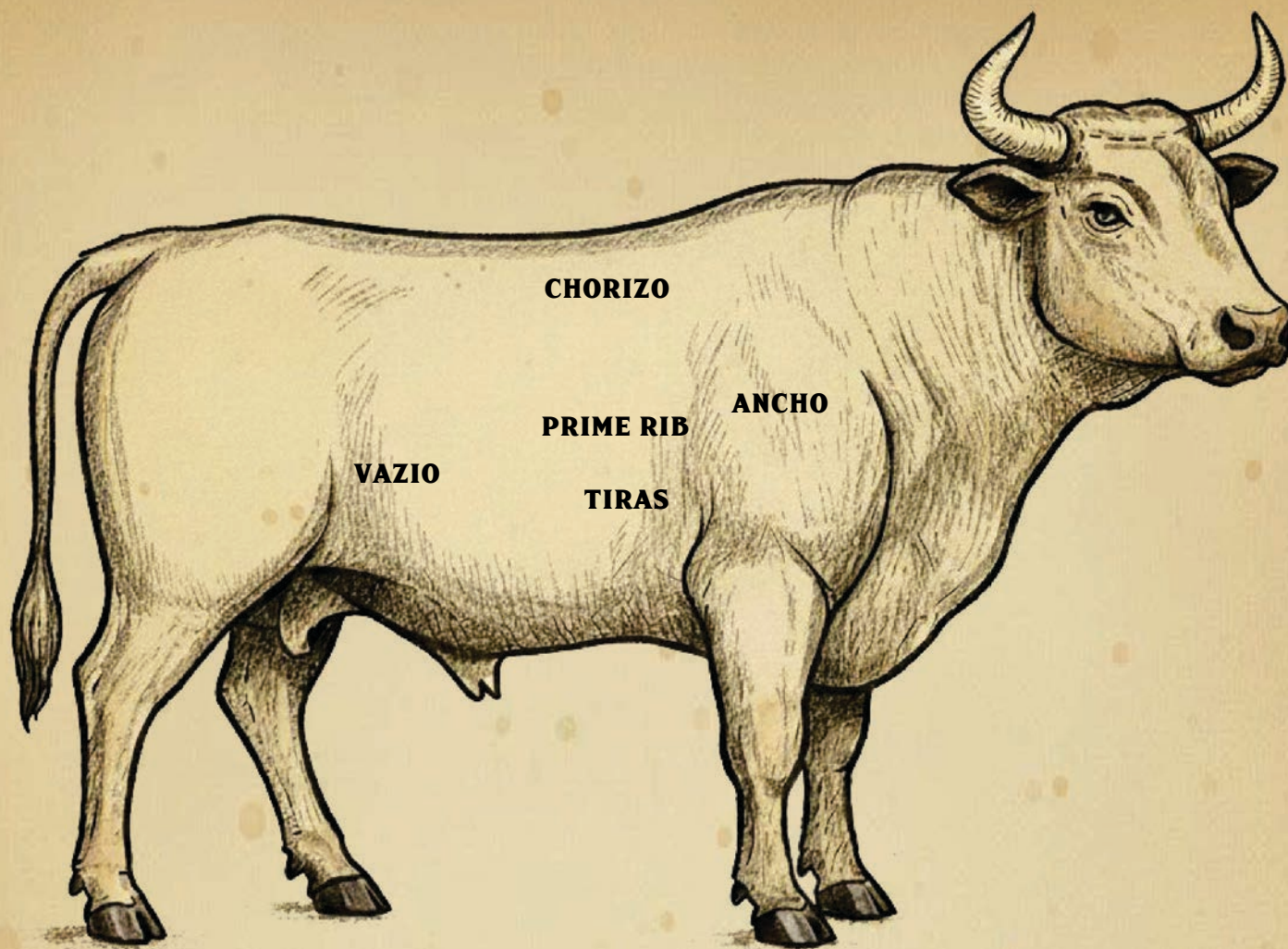
MOLHOS

SALSA CRIOLA \$8

FAROFA CROCANTE \$8

MOLHO TORO \$15

MOLHO DE QUEIJOS \$15



A NOBREZA DO ANGUS: O CORAÇÃO DO FOGO NO TORO

A BUSCA PELA PERFEIÇÃO NA BRASA NOS CONECTA À RAÇA ABERDEEN ANGUS. ORIGINÁRIA DAS TERRAS ESCOCESAS, ELA ENCONTROU NO SOLO FÉRTIL DO NOSSO PAMPA GAÚCHO O AMBIENTE IDEAL PARA ATINGIR SUA EXCELÊNCIA. AO PRIORIZARMOS CRIADORES DA NOSSA TERRA, VALORIZAMOS A FORÇA DA NOSSA REGIÃO E GARANTIMOS UM PRODUTO QUE CARREGA A IDENTIDADE DO SUL.

ESCOLHIDA PELO TORO POR SUA CAPACIDADE ÚNICA DE TRADUZIR O CALOR EM ARTE ATRAVÉS DO MARMOREIO, O ANGUS ENTREGA AQUELA GORDURA PRECIOSA QUE DERRETE NA GRELHA E ABRAÇA AS FIBRAS DA CARNE. NOSSA RELAÇÃO COM ESSA LINHAGEM NASCE DE UM PILAR INEGOCIÁVEL: O RESPEITO SAGRADO AO INGREDIENTE. É O NOSSO PROPÓSITO DE SERVIR O EXTRAORDINÁRIO, TRANSFORMANDO CADA CORTE EM UMA PONTE PARA UMA EXPERIÊNCIA SENSORIAL AUTÊNTICA, ONDE A GENÉTICA SUPERIOR ENCONTRA A POESIA DO FOGO.



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, Cheddar ou Colonial

DA HORTA: 2 inclusos

Tomate

Rúcula

Cebola Caramelizada

Alface americana

Picles

Cebola roxa

Geléia de uva da Dodô

ACOMPANHAMENTO:

Chips de polenta ou Batata frita

\$84

ADICIONAIS:

BURGER EXTRA ... \$28

QUEIJO:

Gorgonzola ... \$8/cada

IRRESISTÍVEIS:

Bacon \$8/cada



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

ESPECIAIS

VEGGIE BURGER

FAZENDA DO FUTURO

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

\$84

*Veggies
are always
welcome.*



CRÈME BRÛLÉE \$48

O clássico francês com um toque Toro! Crème Englaise com Bourbon e fava de baunilha, assado e coberto com uma fina camada de açúcar maçaricado.

PUDIM \$42

Nosso pudim de leite condensado e ovos, levemente defumado, com sua textura aveludada, coberto com calda de caramelo.

**DOCES QUE
TOCAM NA ALMA!**

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

DOCES

CHOCO DANIEL'S

KIDS \$34

COM JACK DANIELS \$48

Mousse de chocolate com Jack Daniel's (o Jack vem separado em uma ampola para você experimentar como quiser, junto ou separado, e também pedir para seu filhote: ele come o mousse e você bebe o Jack!

CHURROS ESPANHOL \$36

6 Unidades de churros espanhol com doce de leite da casa.

BROWNIE BURGER \$54

Brownie recheado de sorvete de creme com ganache de chocolate e farofa de rapadura.

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.



AUTORAIS

VAMOS TE APRESENTAR A SEGUIR, UMA SÉRIE DE DRINKS AUTORAIS E CLÁSSICOS DA CASA QUE DIVIDIMOS EM CATEGORIAS PARA FAZER NOSSAS HOMENAGENS E TAMBÉM FACILITAR SUA ESCOLHA!

OS ARTISTAS DA CASA

Nossa homenagem aos grandes artistas do Jazz e do Blues!

ARETHA FRANKLIN	\$47
Vodka, Cointreau, suco de limão, Xarope de Cramberry e perfume de baunilha	
BUDDY GUY	\$64
Jim Beam Rye, calda de Amarena, Angostura, peychauds , água gaseificada	
ELVIS PRESLEY	\$43
Rum Bacardi, Amaretto Di Saronno, suco de laranja e cereja ao Maraschino	
FRANK SINATRA	\$55
Gin Beefeater, Vermute Dolin Blanc e Dry, limão siciliano e perfume de Vermute	
ELLA FITZGERALD	\$47
Gin Plymouth, limão siciliano, açúcar demerara, angostura e perfume de limão	
B.B. KING	\$46
Rum Havana 7 anos, Campari e Vermute Rosso	
JHON LEE HOOKER	\$43
Vermute tinto, Campari e água com gás	
ETTA JAMES	\$47
Rum Havana 3 anos, limão Taiti, açúcar demerara e drops de solução salina	
ROBERT JHONSON	\$48
Whiskey Bourbon, Rum Havana 7 anos, Campari, Vermute tinto e goma arábica	
TINA TURNER	\$45
Gin, Cordial de limão e Saint Germain	

OS CLÁSSICOS DO TORO

Nossos primeiros Drinks autorais!

Quando abrimos o TORO, final de agosto de 2016, estes 5 drinks foram onde tudo começou, onde o Guto, nosso fundador, redescobriu sua vocação e paixão pelo Bar despertados no início da sua carreira, na super balada IBIZA Club aqui mesmo no tênis clube de Gramado, no inverno de 1996 e que depois de diversos anos, países e dezenas de bares por onde passou, recriou suas experiências traduzidas para dentro do copo nestes 5 drinks!

TORO SPRITZ \$44

"O" DRINK DO TORO! O mais clássico, o mais desejado, o mais balanceado entre dulçor, amargor, e refrescância!

Vodka, limão Taiti, xarope de gengibre, Aperol e espumante Brut

BARON SPRITZ \$42

Vodka Xarope de maçã verde e Espumante Brut

TERROIR \$51

Bourbon Whiskey, Jerez, Vermute rosso e suco de bergamota

JACK LEMONADE TORO \$42

Bourbon Whiskey, xarope de açúcar demerara e suco de limão taiti

GIN DO CÉU \$43

Gin, suco de limão taiti, soda limonada e purê de morangos

DRINKS CLÁSSICOS

DRY MARTINI \$46

Clássico Martini à base de gin Premium e vermute seco. Com Tanqueray \$42

GIN & TONIC \$42

Clássico com gin Premium e tônica. Com Tanqueray \$39

JACK & COKE \$39

Jack Daniel's nº7 e Coca-Cola.

PINA COLADA \$42

Rum, licor de coco e suco de abacaxi.

MARGARITA \$49

Tequila, Cointreau e limão.

RABO DE GALO \$39

Cachaça envelhecida e Cynar.

MANHATTAN CLÁSSICO \$53

Whiskey bourbon, vermute tinto e Angostura bitter.

PERFECT MANHATTAN \$53

Whiskey bourbon, vermute tinto, vermute branco seco e Angostura bitter.

DRINKS FRISANTES

APEROL SPRITZ \$49

Aperol, água gaseificada e espumante Brut.

MOJITO CHAMPAGNE \$39

Drink refrescante e aromático com rum, hortelã e espumante.

CHAMPAGNE FIZZ \$48

Em uma infusão de ingredientes aromáticos, o grande gin tônica veste nessa versão gin premium, limão, superfine sugar, espumantes e especiarias.

NEGRONIS

nossa especialidade



**DIVERSAS VARIAÇÕES DESTE GRANDE
CLÁSSICO E NEGRONIS ENVELHECIDOS
DE SABOR INDESCRITÍVEL!**

NEGRONI CLÁSSICO \$48

Com gin, blend de vermates tintos e Campari.

TORO NEGRONI \$43

Cachaça envelhecida, blend de vermates tintos e o clássico Campari.

BOULEVARDIER Com whiskey bourbon, blend de vermates tintos e Campari.

Wild Turkey \$48

Jack Daniel's nº7 \$46

Bulleit \$48

NEGRONIS ENVELHECIDOS **SOB CONSULTA**

Envelhecemos aqui mesmo no TORO, em barricas de madeira, diversos tipos de Negronis.

*Classic
cocktails with
a little toro twist.*

MOJITOS

MOJITO CLÁSSICO \$41

Rum, limão, água gaseificada e folhas de hortelã.

STRAWBERRY MOJITO \$45

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

ITALIAN MOJITO \$43

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



CAIPIRINHAS

ESCOLHA O SEU DESTILADO:

Cachaça Weber Haus Carvalho e Cabreúva \$41

Sakê \$41

Vodka Nacional Premium \$41

Vodka Importada \$49

ESCOLHA A COMBINAÇÃO DE FRUTAS:

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

DRINKS SEM ÁLCOOL

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.

LEMON LIME E BITTERS \$18

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

IT'S NOT A COSMO \$33

Xarope de Framboesa feito no TORO, suco de limão e suco de Cramberrie.

*Free
Alcohol*

DOSES

WILD TURKEY \$39
Kentucky Bourbon Whiskey.

BULLEIT \$42
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.

JAMESON \$32
Triple Distilled Irish Whiskey.

**JHONNIE WALKER
BLACK LABEL** \$37
Blended Scotch Whiskey.

**VODKA IMPORTADA
SUPER PREMIUM
GREY GOOSE** \$46

TEQUILA CONSULTAR
Spolón ou Cuervo.

LICOR 43 \$49

JAGERMEISTER \$36

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

*Just
the right
kick.*



ÁGUA, SUCOS E REFRIGERANTES

SODA ITALIANA \$20

Xarope saborizado e água com gás.

LIMONADA \$12

PINK LEMONADE \$14

limonada rosada com grenadine

SUCOS NATURAIS \$18

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 \$10

Coca-Cola

Coca-Cola Sem Açúcar

Guaraná

ÁGUA (plástica 300ml) \$9

Com ou sem gás

ÁGUA PRATA (vidro retornável 300ml) ... \$12





PANTONE VERDE
P 129-16 C
C100 | M:0 | Y:77 | K:86

PANTONE VERDE LINEAS
P 138-7 C
C:90 | M:0 | Y:76 | K:70

PANTONE VERDE LINEAS
P 11-5 C
C101 | M:28 | Y:84 | K:4

BLANCO
B:64 C
C0 | M:0 | Y:0 | K:0



*Cervezas
&
Choppis*





Para todos os gostos e estilos de cervejeiro.

LEVES

ABADESSA SLAVA \$59

4,1 VOL. / IBU 27 / 500ML

Cerveja estilo pilsen típica para o sul da Alemanha. Cor amarelo claro, refrescante sabor de lúpulo aromático, gosto leve e colarinho com espuma fina e consistente.

EDELBRAU WEISS \$54

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. Possui um aroma característico de cravo e banana.

EDELBRAU PILSEN \$49

4,7 VOL. / IBU 14 / 500ML

Cerveja Ale tipo Pilsen. Estilo criado na República Tcheca, atualmente a mais consumida no mundo. Leve e refrescante. Coloração amarela dourada.

EDELBRAU WITBIER \$52

4,7 VOL. / IBU 13 / 500ML

Cerveja Ale tipo Wit. Inspirada nas bergamotas e laranja colhidas no pomar da vó Sidônia. Leve, refrescante e naturalmente turva. Coloração amarelo palha.

MÉDIO CORPO

ABADESSA EXPORT \$59

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 \$62

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.

EDELBRAU BLONDE \$49

6 VOL. / IBU 21 / 500ML

Cerveja Ale originária da Bélgica. Sua levedura especial proporciona sabores e aromas frutados e de especiarias. Coloração dourada.

EDELBRAU ALTBIER \$48

4,7 VOL. / IBU 14 / 500ML

Cerveja Lager. Típica de Düsseldorf, cujo nome significa "cerveja velha" por ser um dos estilos mais antigos. Produzida com a levedura tipo ale, porém com uma temperatura de fermentação típica de uma lager, o que a deixa mais suave do que as ales tradicionais. Coloração âmbar acobreado.

AMARGAS

GUARNIERI

CACHORRO OVELHEIRO IPA \$69

6.0 VOL. / IBU 60 / 500ML

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 \$69

6.5 VOL. / IBU 55 / 500ML

Cerveja Ale tipo Bavarian IPA. 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.

GUARNIERI CACHORRO OVELHEIRO HAZY IPA \$54

6 VOL. / 500ML

Os lúpulos Citra e Mosaic trazem para essa cerveja notas sensoriais que evocam frutas cítricas e tropicais, proporcionando um paladar aveludado e suculento.

GUARNIERI CACHORRO OVELHEIRO NEW ZEALAND IPA \$66

6.0 VOL. / IBU 60 / 500ML

Elaborada a partir do lúpulo neozelandês Nelson Sauvín - essa cerveja traz sabores delicados de uvas brancas e vinho branco.

GUARNIERI CACHORRO OVELHEIRO DOUBBLE IPA \$59

7.5 VOL. / IBU 70 / 500ML

A combinação dos lúpulos Simcoe, Centennial e Columbus resulta em sabores cítricos, herbais e levemente resinosos. Além disso, o teor alcoólico dessa cerveja é um pouco mais elevado.

GUARNIERI CACHORRO OVELHEIRO TALLUS IPA \$67

6 VOL. / IBU 60 / 500ML

O Lúpulo Talus, utilizado na elaboração dessa cerveja, proporciona uma rica variedade de sabores como coco, menta, lima e abacaxi.

*We love
Beer*

ESCURAS

EDELBRAU BELGIAN

DARK STRONG \$52

8.3 VOL. / IBU 24 / 500ML

De cor âmbar 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.

EDELBRAU DUNKEL \$49

4.5 VOL. / IBU 16 / 500ML

Escura por conter malte torrado na sua fabricação, apresenta notas de café e chocolate, com pouco amargor.

OUTRAS

CORONA LONG NECK	\$25
STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN LONG NECK	\$25
CORONA ZERO ÁLCOOL LONG NECK	\$25

...e o Chopp?

A cada dia temos barris de diferentes cervejas engatados em nossas torneiras!

Consulte as opções do dia.



PATAGONIA
C E R V E Z A



Vinhos
e
Espumantes



ESPUMANTES

Brasil

LÍDIO CARRARO FACES MOSCATEL (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos)	\$126
PEDRUCCI ROSÉ BRUT (Serra Gaúcha / Garibaldi)	\$142
CAVE GEISSE AMADEU BRUT (Serra Gaúcha / Pinto Bandeira)	\$208
GUATAMBU NATURE (Campanha / Don Pedrito)	\$246
HERMANN BELINI (Campanha / Pinheiro Machado)	\$129
HERMANN BOSSA BRUT N5 (Campanha / Pinheiro Machado)	\$128
QUINTA DON BONIFÁCIO ROSÉ (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos)	\$146

França

MOËT CHANDON IMPERIAL BRUT (Champagne)	\$690
-----------------------------------------------------	--------------

ROSÉS

PIZZATO FAUSTO ROSÉ (Vale dos Vinhedos / Bento gonçalves)	\$143
HEMANN ROSE PINOT NOIR (Pinheiro Machado / Campanha Gaúcha)	\$144

BRANCOS

Brasil

PIZZATO CHARDONNAY (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos).....	\$206
FAMILIA BEBBER CHIMANGO CUVÉE LOTE IV CHARDONNAY (Serra Gaúcha / Flores da Cunha)	\$361
GUATAMBU LUAR DO PAMPA GEWURZTRAMINER (Dom Pedrito - Campanha Gaúcha)	\$186
PIZZATO FAUSTO CHARDONNAY (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos)	\$142

Argentina

LUIGI BOSCA SAUVIGNON BLANC (Mendoza / Vale de Uco e Maipu)	\$282
--------------------------------------------------------------------------	--------------

TINTOS

Brasil

TORO RESERVA MALBEC (Serra Gaúcha / Flores da Cunha)	\$168
QUINTA DON BONIFACIO SHIRAZ (Serra Gaúcha / Caxias do Sul)	\$192
QUINTA DON BONIFÁCIO HABITAT SANGIOVESE (Serra Gaúcha / Caxias do Sul).....	\$196
PIZZATO RESERVA MERLOT (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos)	\$212
PIZZATO FAUSTO MERLOT (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos)	\$143
PIZZATO DNA99 (Serra Gaúcha / Vale Dos Vinhedos)	\$409
GUATAMBU RASTROS DO PAMPA TANNAT (Campanha / Don Pedrito)	\$186
GUATAMBU ÉPICO (Campanha / Don Pedrito)	\$512
GUATAMBU RASTROS DO PAMPA CAB SAUVIGNON (Campanha / Don Pedrito)	\$186
GUATAMBU RASTROS DO PAMPA PINOT NOIR (Campanha / Dom Pedrito)	\$186
LIDIO CARRARO ANGUS MALBEC (Serra Gaúcha / Vale Dos Vinhedos)	\$193
LIDIO CARRARO ANGUS TANNAT (Serra Gaúcha / Vale Dos Vinhedos)	\$193
LIDIO CARRARO ANGUS MERLOT (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos)	\$196
HERMANN CABERNET SAUVIGNON (Campanha / Pinheiro Machado)	\$152
HERMANN TOURIGA (Campanha / Pinheiro Machado)	\$144
HERMANN TEMPRANILLO (Campanha / Pinheiro Machado)	\$149
FAMILIA BEBBER MARAGATO (Serra Gaúcha / Flores da Cunha)	\$411
FAZENDA PARAISO DON THOMAZ E VIOCTORIA CAB SAUVIGNON (Campanha / Bagé)	\$164

Argentina

HUMBERTO CANALE INTIMO MALBEC (Patagônia)	\$182
DANTE ROBINO CABERNET SAUVIGNON (Mendoza)	\$169
DANTE ROBINO AUSTRAL MALBEC (Mendoza)	\$169
LUIGI BOSCA MALBEC (Mendoza / Luján de Cuyo)	\$348

Portugal

ENCOSTA DAS PERDIZES (Alentejo)	\$186
----------------------------------------------	--------------

