

Buffet

Buffet à vontade 65.80
 SEG. A SEX.: 12H ÀS 15H.

Buffet à vontade 99.80
 FINAIS DE SEMANA E FERIADOS

Por Kg. 103
 SEG. A SEX.: 12H ÀS 15H.

O Buffet à vontade é cobrado por pessoa e oferece cerca de 20 opções de pratos quentes, além de saladas e sobremesas. Crianças de 6 a 11 anos pagam buffet infantil, e até 5 anos são isentas.

Águas e sucos

Água sem gás 6

Água com gás 6

Abacaxi 9

Acerola 9

Graviola 9

Laranja 9

Limonada 9

Maracujá 9

Morango 9

Laraviola 10

LARANJA COM GRAVIOLA

Águas e sucos

Laralima 10
 LARANJA COM LIMÃO

Laracerola 10
 LARANJA COM ACEROLA

Laracaxi 10
 LARANJA COM ABACAXI

Laracujá 10
 LARANJA COM MARACUJÁ

Laramorango 10
 LARANJA COM MORANGO

Abacaxi com limão 10

Jarras de 1 sabor

650 ml = R\$ 16,50 | 1.500 ml = R\$ 33,00

Jarras de 2 sabores

650 ml = R\$ 18,50 | 1.500 ml = R\$ 37,00

Refrigerantes

H2OH! (limão ou limoneto) 8

Água Tônica (normal e zero) 7

Guaraná Antártica (normal e zero) 7

Soda 7

Schweppes Citrus 7

Coca Cola (normal e zero) 7

Cervejas

Original 16.80

GARRAFA DE 600 ML

Baden Baden 600 ml 29.80

GOLDEN OU IPA

Baden Baden 600 ml 29,80

CRISTAL

Stella Artois 12,50

LONG NECK – 330 ML

Heineken 14.50

LONG NECK – 330 ML

Malzbier 9.50

LONG NECK – 330 ML

Heineken 19.50

GARRAFA 600 ML

Heineken Zero 14.50

LONG NECK – 330 ML

Licores

Drambuie 22

Licor 43 20

Frangélico 21

licores

Amarula 16

Cointreau 15

Whisky

Green Label 49

JOHNNIE WALKER 15 ANOS

Black Label 29

JOHNNIE WALKER 12 ANOS

Red Label 24

JOHNNIE WALKER 8 ANOS

Cachaças

Espírito de Minas 12

Germana 11

Cabará Prata 8

Boazinha 8

Salinas 8

Seleta 8

Nossa cachaça - garrafa de 1L 65

ENVELHECIDA 3 ANOS EM CARVALHO

Nossa cachaça dose 6.50

Drinks



Caipvodka Especial 35.50

COM VODKA IMPORTADA

Caipirinhas Especiais 29.50

COM CACHAÇAS SELECIONADAS

Caipvodka 26.50

PREPARADAS COM VODKA NACIONAL

Caipirinha da casa 29.50

LIMÃO, MEXERICA, RAPADURA, CACHACA DA CASA

Caipirinha 29.50

Caipirinha de saquê ou rum 29.50

Gin tônica importado 34.50

Margarita 29.50

Espanhola 29.50

COM VINHO TINTO E LEITE CONDENSADO

Aperitivos



Vodka Absolut 25

Tequila José Cuervo 19

PRATA

Tequila José Cuervo 19

OURO

Fundador 19

Underberg 18

Vodka Smirnoff 17

Campari 16

Cafés



Café Espresso 6

Café Espresso com leite 6

Capuccino 6.5

Nacionais tintos



Origem Merlot 750ml

96

Vermelho violáceo, de aspecto límpido e brilhante. mostra-se vivo ao olfato, com predominância de frutas vermelhas e negras como framboesa e ameixa. A suavidade dos taninos torna o vinho macio e proporciona um bom equilíbrio com a acidez e o moderado teor alcoólico.

Harmonização: acompanha desde um petisco como pastéis quanto aves ensopadas como frango com quiabo.

Larentis Merlot 750ml

130

Este Merlot do Vale dos Vinhedos estagiou em carvalho americano por nove meses, apresentando cor rubi violáceo intenso. Aromas de frutas maduras, pimentão doce e notas herbáceas. Paladar equilibrado, macio e generoso. Vai te surpreender.

Harmonização: Intenso, ele pode acompanhar um cupim ao alho, batata chips e rabada.

Chilenos tintos



Yali Wetland Reserva Carmenere 750ml

122

Tons de vermelho rubi com reflexos violáceos. aromas de boa complexidade, com notas de frutas vermelhas e negras como amora e cereja mescladas a nuances de pimentão e especiarias. Vinho de paladar envolvente, apresentando bom volume de boca e taninos em ótima evolução. Notas de tabaco arrematam o retrogosto com boa persistência.

Harmonização: interessante vinho para combinar com carne de porco assada e massas com molho branco ou aos queijos.

Argentinos tintos



Argento Estate Bottled Malbec 750ml (argentino)

122

Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos. Aroma intenso lembrando ameixa e cerejas negras. Toques florais de violeta e nuances de pimenta preta. Seus taninos macios e excelente concentração de frutas maduras o tornam um vinho redondo, de corpo médio e final longo.

Harmonização: experimente com carne assada, principalmente bovina. Irá se deliciar também ao acompanhar seu aperitivo com pururuca e batatas chips.

Argento Cabernet Sauvignon 750ml (argentino)

109

Coloração vermelho rubi intenso. Perfil aromático marcante, remetendo a frutas vermelhas e negras. Delicadas notas de pimentão vermelho e nuances amadeiradas são percebidas ao longo da degustação. Na boca é frutado com taninos macios e acidez amistosa.

Harmonização: o queridinho para acompanhar o leitão à pururuca, mas generoso ao lado de uma boa mandioca e linguiça.

Italianos tintos



Moi Primitivo Puglia 750ml

133

Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos. aroma de frutas vermelhas com toques de ameixa e cassis. Na boca é um vinho equilibrado e com taninos macios, persistente e com notas de frutas secas, tâmara e ameixa.

Harmonização: sua origem não dispensa uma boa massa, seja ao molho vermelho ou branco. interessante companheiro para um frango com quiabo.

Espanhóis tintos



Vega Murilo Tempranillo 750m

136

Coloração vermelho rubi de média intensidade com reflexos violáceos. Intenso aroma de frutas como amora, framboesa e morango. Aromas de baunilha e alcaçuz se mesclam em perfeita harmonia, mostrando a presença do carvalho de forma delicada. Na boca é frutado, trazendo notas de amora e ameixa. Os taninos em harmonia com a acidez proporcionam um vinho elegante, macio e equilibrado, com boa persistência.

Harmonização: em dias frios e cinzentos pode ser o vinho ideal para acompanhar a brasileiríssima feijoada e pode ser o amigo certo para carnes de porco assadas.

Francês tintos



Fief du Marquis Bordeaux 750ml

118

Apresentando o equilíbrio das uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, este Bordeaux se apresenta vermelho rubi intenso e paladar generoso, com taninos macios e final de boca longo. O nariz traz um buquê de frutos silvestres frescos (groselha preta, cereja) e notas ligeiramente tostadas.

Harmonização: experimente com esse vinho com escondidinho de carne seca ou mesmo com parmegiana.

Portugueses tintos



Caves Velhas Cathedral Dão 750ml

145

Visual vermelho rubi com tons acastanhados. olfato intenso de frutas vermelhas maduras com nuances de especiarias e grãos tostados. Paladar frutado, macio e equilibrado.

Harmonização: bem vindo com peixes, grelhados ou assados, ou até mesmo com frango.

Vinhos brancos



Argento Pinot Grigio 750 ml Argentino

98

Tons amarelo palha com reflexos esverdeados. No nariz apresenta elegante perfil frutado, com notas de pêssego branco e damasco. Aromas cítricos de lima se mesclam em harmonia com nuances de flores brancas. Paladar leve, com notas frutadas e um final de boca persistente e refrescante, que remete ao aroma.

Harmonização: seu companheiro desde a salada, não se intimida ao acompanhar bons pratos a base de peixe.

Yali Wild Swan Chardonnay 750ml

99

Coloração amarela esverdeada. Aroma mesclando notas de frutas tropicais como pêssego, abacaxi e lima. Na boca é frutado, leve e refrescante graças a sua acidez equilibrada.

Harmonização: intenso, este chardonnay não se apaga diante de massas ou carnes aos molhos.

Vinhos rosés



Argento Rosé 750ml Argentino

75

Coloração rosé límpido e brilhante, de corpo leve e refrescante, possuindo uma fina acidez. Nuances de frutas vermelhas são evidenciadas em seu retrogosto. Olfato intensamente frutado, onde frutas vermelhas frescas são predominantes. Delicadas notas de frutas de caroço e melão.

Harmonização: interessante na companhia de peixes brancos ou para petiscar pastéis, mandioca frita e torresmo.

Vinhos espumantes



Arte Brut Rosé 750ml Nacional

122

Visual atraente rosa salmão, límpido e brilhante. A arte deste espumante está na composição harmônica de 60% da variedade chardonnay e 40% de pinot noir. Com coloração em tons de rosa salmão, apresenta perlage fina e persistente. Elegante e refrescante, possui bouquet delicado com notas florais e frutadas, lembrando pêssego e amora.

Harmonização: incrível ao combinar com feijoada, graças a sua perlage e acidez. Cada gole nos convida a mais uma garfada. Pode ser seu amigo também com o maravilhoso feijão tropeiro.

Nero Celebration Glera 750ml Nacional

85

Elaborado 100% com a uva glera, mundialmente conhecida pelo nome de prosecco, de coloração amarelo cristalino, com perlage fino e constante. Aromas com delicadeza incomparável, revela aromas de pomelo, lima e um toque cítrico, guarnecido pelas nuances florais. Apresenta acidez suculenta, corpo leve, perlage cremoso e final refrescante.

Harmonização: agradável espumante ao acompanhar saladas leves e até carnes magras grelhadas são boas pedidas.

Meia garrafa



Vistamar Brisa Carmenere 375ml Chileno

57

De vermelho profundo com tons violeta. Tem paladar frutado, com taninos sedosos e um final agradável. No olfato apresenta frutas negras, com notas de especiarias e chocolate. Vinho versátil e agradável.

Harmonização: excelente companheiro do churrasco com vegetais grelhados, frangos ensopados ou à passarinho.

Vinhos espumantes

Arte Brut Rosé 750ml Nacional 122

Visual atraente rosa salmão, límpido e brilhante. A arte deste espumante está na composição harmônica de 60% da variedade chardonnay e 40% de pinot noir. Com coloração em tons de rosa salmão, apresenta perlage fina e persistente. Elegante e refrescante, possui bouquet delicado com notas florais e frutadas, lembrando pêssego e amora.

Harmonização: incrível ao combinar com feijoada, graças a sua perlage e acidez. cada gole nos convida a mais uma garfada. Pode ser seu amigo também com o maravilhoso feijão tropeiro.

Nero Celebration Glera 85 **750ml Nacional**

Elaborado 100% com a uva glera, mundialmente conhecida pelo nome de prosecco, de coloração amarelo cristalino, com perlage fino e constante. Aromas com delicadeza incomparável, revela aromas de pomelo, lima e um toque cítrico, guardado pelas nuances florais. Apresenta acidez suculenta, corpo leve, perlage cremoso e final refrescante.

Harmonização: agradável espumante ao acompanhar saladas leves e até carnes magras grelhadas são boas pedidas.

Meia garrafa

Vistamar Brisa Carmenere 57 **375ml Chileno**

De vermelho profundo com tons violeta. Tem paladar frutado, com taninos sedosos e um final agradável. No olfato apresenta frutas negras, com notas de especiarias e chocolate. Vinho versátil e agradável.

Harmonização: excelente companheiro do churrasco com vegetais grelhados, frangos ensopados ou à passarinho.

Oportunidades

**Dalbosco Gran Reserva** 98
750ml Chileno

Apresentado uma intensa e elegante combinação da Carmenère com a estrutura e corpo da Syrah, este reserva se apresenta em um rubi violáceo intenso. No nariz traz aromas intensos de frutas vermelhas, pimenta e um toque de baunilha e tabaco, proveniente do envelhecimento em carvalho.

Harmonização: pode acompanhar carnes vermelhas assadas, cordeiro assado, churrasco e leitão à pururuca.

Red Styling Cabernet Sauvignon 54
750ml Argentino

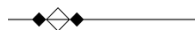
Com uma coloração rubi violáceo intensa, este Cabernet Sauvignon vem ao paladar com corpo médio a encorpado, com taninos macios e bem integrados. Sua acidez é equilibrada e um final persistente. No nariz traz aromas de frutas negras maduras, pimenta preta e um leve toque herbáceo. Apresenta também sutis notas de baunilha e chocolate, indicando breve passagem por carvalho.

Harmonização: equilibrado e versátil, acompanha bem churrasco, massas com molho vermelho e lasanha.

Corte Viola Extra Dry 54
750ml Italiano

Apresentando uma coloração amarelo-palha brilhante com reflexos esverdeados. No paladar traz sabores leves e equilibrados, com uma acidez refrescante e um toque finalmente adocicado. Apresenta também aromas frescos e delicados de frutas brancas e notas florais sutis e levemente cítricas, características de sua fermentação em tanque de aço.

Harmonização: interessante na companhia de saladas leves, massas, peixes e até mesmo o leitão à pururuca.

Sobremesas**Pudim de leite** 12

O mais cremoso pudim que você irá provar

Mousse de chocolate 6.50

Deliciosa porção de mousse de chocolate

Arroz doce 9

Arroz doce cozido com doce de leite e especiarias

Pé de moleque 5

Típico doce brasileiro feito com amendoim

Brigadeiro de colher 5

Queridinho do brasil, servido de colher

Palha italiana de colher 5

Palha italiana cremosa no potinho

Banana na panko com doce de leite 7.50

Banana empanada quentinha com doce de leite

Sobremesas**Romeu e Julieta** 7.50

Goiabada cascão servida com queijo fresco

Abóbora com coco 7.50

Preparada delicadamente com especiarias

Bananada 7.50

Cremosa bananada mineira

Cocada branca 7.50

Preparada com coco fresco. Uma tentação

Doce de leite com queijo (opção diet) 7.50

Puro doce de leite importado das Minas Gerais

Misto mineiro 9.50

Combinado das delícias mineiras com queijo

Frutas da estação 7.50

Fresquinhas servidas com raspas de limão