

Buffet



Buffet à vontade

75

SEG. A SEX.: 12H ÀS 15H.

Buffet à vontade

110

FINAIS DE SEMANA E FERIADOS

Por Kg.

118

SEG. A SEX.: 12H ÀS 15H.

O Buffet à vontade é cobrado por pessoa e oferece 21 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

8

Água com gás

8

Abacaxi

11

Acerola

11

Graviola

11

Laranja

11

Limonada

11

Maracujá

11

Morango

11

Laraviola

13

LARANJA COM GRAVIOLA

Águas e sucos



Laralima

13

LARANJA COM LIMÃO

Laracerola

13

LARANJA COM ACEROLA

Laracaxi

13

LARANJA COM ABACAXI

Laracujá

13

LARANJA COM MARACUJÁ

Laramorango

13

LARANJA COM MORANGO

Abacaxi com limão

13

Jarras de 1 sabor

650 ml = R\$ 20,00 | 1.500 ml = R\$ 40,00

Jarras de 2 sabores

650 ml = R\$ 23,00 | 1.500 ml = R\$ 47,00

Refrigerantes



H2OH! (limão ou limoneto)

10

Água Tônica (normal e zero)

9

Guaraná Antártica (normal e zero)

9

Soda

9

Schweppes Citrus (normal e light)

9

Coca Cola (normal e zero)

9

Cervejas



Original 18

GARRAFA DE 600 ML

Baden Baden 600 ml 30

CRISTAL, GOLDEN OU IPA

Heineken 20

GARRAFA 600 ML

Heineken 15

LONG NECK – 330 ML

Heineken Zero 15

LONG NECK – 330 ML

Stella Artois 14

LONG NECK – 330 ML

Whisky



Green Label 55

JOHNNIE WALKER 15 ANOS

Black Label 45

JOHNNIE WALKER 12 ANOS

Red Label 35

JOHNNIE WALKER 8 ANOS

Cachaças



Espírito de Minas 16

Germana 16

Cabaré Prata 14

Boazinha 14

Salinas 14

Seleta 14

Dom Tápparo Branca 12

Dom Tápparo Carvalho Europeu 12

ENVELHECIDA 3 ANOS EM CARVALHO

Cachaças Premium



Dom Tápparo - Jequitibá 22

ENVELHECIDA 6 ANOS EM JEQUITIBÁ

Dom Tápparo - Amburana 22

ENVELHECIDA 6 ANOS EM AMBURANA

Dom Tápparo - Carvalho Europeu 28

ENVELHECIDA 12 ANOS EM CARVALHO

Cabaré Extra Premium 52

ENVELHECIDA 15 ANOS EM CARVALHO

Drinks

Caipvodka Especial 42
COM VODKA IMPORTADA

Caipirinhas Especiais 38
COM CACHAÇAS SELECIONADAS

Caipvodka 35
PREPARADAS COM VODKA NACIONAL

Caipirinha da casa 38
LIMÃO, MEXERICA, RAPADURA, CACHACA DA CASA

Caipirinha 35

Caipirinha de saquê ou rum 35

Gin tônica importado 39

Margarita 38

Espanhola 35
COM VINHO TINTO E LEITE CONDENSADO

Soda Italiana (não alcoólico) 19
MAÇA VERDE, TANGERINA, GRENADINE

Licores

Drambuie 32

Licor 43 28

Frangélico 28

Amarula 28

Cointreau 28

Aperitivos

Vodka Absolut 30

Tequila José Cuervo 25
PRATA ou OURO

Fundador 26

Vodka Smirnoff 20

Campari 20

Cafés

Café Espresso 9

Café Espresso com leite 9

Capuccino 10

Nacionais tintos

**Origem Merlot 750ml**

105

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

140

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**

132

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.

Chilenos tintos

**Vistamar Reserva Pinot Noir 750ml**

125

Este tinto do Vale da Casablanca apresenta uma coloração vermelho rubi com reflexos violáceos. No olfato apresenta notas de frutas vermelhas frescas com notas levemente picantes, ervas e terra úmida. Ao paladar traz um corpo delicado, fresco, equilibrado e boa acidez. Com notas de frutas vermelhas, cravo, chocolate e um final suave com nuances de grãos de café torrado.

Harmonização: acompanha muito bem risotos, massas com molhos leves e peixes.

Argentinos tintos

**Argento Estate Bottled
Malbec 750ml (argentino)**

132

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)

120

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 linguça.

Italianos tintos

**Moi Primitivo Puglia 750ml**

145

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**

145

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**

130

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 Catedral Dão 750ml**

155

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**

108

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

110

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**

125

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.

Meia garrafa**Vistamar Brisa Carmenere
375ml Chileno**

60

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**

132

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**

99

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.

Sobremesas

**Pudim de leite** 14

O mais cremoso pudim que você irá provar

Mousse de chocolate 8

Deliciosa porção de mousse de chocolate

Arroz doce 14

Arroz doce cozido com doce de leite, coco e especiarias

Pé de moleque 7

Típico doce brasileiro feito com amendoim

Brigadeiro de colher 6

Queridinho do brasil, servido de colher

Palha italiana cremosa 6

Palha italiana cremosa no potinho

Banana com doce de leite 10

Banana quentinha com doce de leite

Sobremesas

**Romeu e Julieta** 10

Goiabada cascão servida com queijo fresco

Abóbora com coco 10

Preparada delicadamente com especiarias

Bananada 10

Cremosa bananada mineira

Cocada assada 10

Cocada artesanal assada com delicadeza

Doce de leite com queijo (também diet) 10

Puro doce de leite importado das Minas Gerais

Misto mineiro 12

Combinado das delícias mineiras com queijo

Frutas da estação 10

Fresquinhas servidas com raspas de limão