

ESPUMANTE E PROSECCO

CAVA RESERVA DE LA MUSICA BRUT

Jané Ventura - Penedés, Espanha / Uvas: Macabeo, Xarel-Lo e Parellada

R\$ 273

PROSECCO BRUT

Sacchetto - Vêneto, Itália / Uva: Glera

R\$ 178

FREIXENET PROSECCO 187ML

Freixenet - Veneto, Itália / Uva: Glera

R\$ 49

FREIXENET ITALIAN ROSÉ 187ML

Freixenet - Veneto, Itália / Uva: Glera, Pinot Noir

R\$ 49

BRANCOS

BALUARTE MUSCAT DRY

Chivite - Navarra, Espanha / Uva: Moscatel

 R\$ 31

R\$ 123

GABA DO XIL

Telmo Rodriguez - Valdeorras, Espanha / Uva: Godello

R\$ 227

BASA RUEDA

Telmo Rodriguez - Rueda, Espanha / Uvas: Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc

R\$ 171

ALBARIÑO (PAZO DE SENÔRANS)

Pazo Senôrans - Rías Baixas, Espanha / Uva: Albariño

R\$ 322

CONDE DE VALDEMAR FERMENTADO

Bodegas del Mundo - Rioja, Espanha / Uva: Viura

R\$ 245

COTIM BLANC

Castell del Remei - Costers del Segre Giulia, Espanha / Uvas: Sauvignon Blanc, Macabeo

R\$ 159

RIFFF PINOT GRIGIO VENEZIE

Alois Lageder - Alto Ádige, Itália / Uva: Pinot Grigio

R\$ 171

PAÇO DE TEIXEIRO BRANCO

Quinta Do Cotto-Vinho Verde, Itália / Uvas: Avesso, Loureiro Pedernã

 R\$ 39

R\$ 162

FLORS DI UIS

Vie Di Romans - Friuli-Venezia Giulia, Itália / Uvas: Malvasia, Rieling Istriano, Friulano

R\$ 541

LAPOSTOLLE SAUVIGNON BLANC

Casa Lapostolle - Valle del Rapel, Chile / Uvas: Sauvignon Blanc, Semillon

R\$ 171

MONTES RES. CHARDONNAY

Vinâ Montes - Valle Cantral, Chile / Uva: Chardonnay

R\$ 127

ROSADOS

GRAN FEUDO ROSADO

Bodegas Gran Feudo - Navarra, Portugal / Uva: Garnacha

R\$ 127



BAYANÉGRA TEMPRANILLO ROSADO

Bodegas Celaya - Albacete, Espanha / Uva: Tempranillo

 R\$ 34

R\$ 96

TINTOS

FINCA LUZÓN <i>Luzón - Jumilla, Espanha / Uvas: Monastrell, Syrah</i>	 R\$30	R\$159
LINDES DE RAMELLURI <i>Granja Ramelluri - Rioja, Espanha / Uvas: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura</i>		R\$327
CONDE DE VALDEMAR CRIANZA <i>Bodegas del Mundo - Rioja, Espanha / Uva: Tempranillo</i>		R\$229
GABA DO XIL <i>Telmo Rodriguez - Valdeorras, Espanha / Uva: Mencía</i>		R\$213
DEHESA LA GRANJA <i>Dehesa La Granja - Toro, Espanha / Uva: Tempranillo</i>		R\$235
EL VINCULO CRIANZA <i>El Vinculo - La Mancha, Espanha / Uva: Tempranillo</i>		R\$260
BAYANEGRA BLACK LABEL <i>Bodegas Celaya - Albacete, Espanha / Uva: Tempranillo</i>		R\$133
INFINITUS CABERNET SAUVIGNON TEMPRANILLO <i>Cosecheros y Criadores (Martinez Bujanda) - Castilla y Leon, Espanha / Uvas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i>		R\$110
● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO <i>Bonacchi - Abruzzo, Itália / Uva: Montepulciano</i>		R\$92
BRACCALE IGT TOSCANA ROSSO <i>Biondi Santi - Toscana, Itália / Uvas: Sangiovese e Merlot</i>		R\$200
ALTANO TINTO <i>Altano/Symington - Douro, Portugal / Uvas: Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca</i>		R\$139
LAGOALVA TINTO <i>Quinta da Lagoalva de Cima - Tejo, Portugal / Uvas: Touriga Nacional, Castelão, Touriga Franca</i>		R\$110
ARUMA MALBEC <i>Bodegas Caro - Mendoza, Argentina / Uva: Malbec</i>		R\$156
CATENA MALBEC <i>Catena Zapata - Mendoza, Argentina / Uva: Malbec</i>		R\$185
ALAMOS SELECCION PINOT NOIR <i>Alamos (Catena Zapata) - Mendoza, Argentina / Uva: Pinot Noir</i>		R\$150
MONTES RESERVA CABERNET SAUVIGNON <i>Viña Montes - Valle de Colchagua, Chile / Uva: Cabernet Sauvignon</i>	 R\$35	R\$133
LO ABARCA CARMÉNÈRE <i>Casa Marin - Valle de Colchagua, Chile / Uva: Carménère</i>		R\$140

ADEGA ESPECIAL

FLOR DE PINGUS

R\$ 1.050

Dominio de Pingus - Ribera del Duero, Espanha / Uva: Tempranillo

Flor de Pingus é o magnífico segundo vinho do famosíssimo Pingus. Elaborado com uvas de 16 parcelas colhidas manualmente e vinificadas separadamente, é um vinho de grande elegância, que merece ser decantado para mostrar todas as suas qualidades. Robert Parker elogiou seu estilo harmonioso e elegante, de proporções clássicas, com carvalho perfeitamente integrado e maravilhoso equilíbrio.

VALBUENA 5º AÑO

R\$ 1.886

Vega Sicilia - Ribera del Duero, Espanha / Uva: Tinto Fino, Merlot, Malbec

Um dos grandes ícones do vinho espanhol, o reputado Valbuena 5º Año é o segundo vinho das Bodegas Vega Sicilia, um tinto superlativo, de grande classe e elegância. Envelhece menos tempo em carvalho do que o Vega Sicilia Único, sendo lançado cinco anos após a colheita, e estando pronto para ser bebido mais cedo. Trata-se de um vinho extraordinário, extremamente bem talhado, com potência e concentração bem moldadas por finesse e grande complexidade, além de um adorável frescor e um longo final de boca.

SOBREMESA

TOKAJI LATE HARVEST

 R\$ 65

R\$ 325

Tokaji Oremus (Vega Sicilia) - Tokaji, Hungria / Uva: Furmint

APERITIVOS

DE LA BODEGA	R\$18
QUIRI <i>Lilet blanc, tônica</i>	R\$22
FLAMENQUITO <i>Aperol, Cava, Martini bianco</i>	R\$24
DE JEREZ <i>Martini rosso, Campari, Jerez, Gin</i>	R\$27
MARIANITO <i>Carpano, Gin, Campari, Soda, Angostura</i>	R\$26
FERNANDO DE CASTILLA	R\$32
NEGRONI LA BARRA	R\$27
GIN TONICN SEVILLA	R\$33
BLOODY MARIA	R\$22
SANGRIA DE VERANO (500ML)	R\$22

APERITIVOS

LICOR 43	R\$22
JEREZ FINO	R\$29
BRANDY PEDRO XIMENEZ	R\$31
CREAM SHERRY	R\$29
FRANG ELICO	R\$22
WHISKY WILD TURQUEY	R\$28
WHISKY JHONNIE WALKER BLACK LABEL	R\$24

VERMUTEO

JAMON IBERICO 36 MESES	60 gms	65
ACEITUNAS MARINADAS		12,5
TSUNAMI DE FRUTOS DO MAR	par	17
MOLLETE DE PANCETA	ud	13,5
CROQUETAS DE ESTOFADOS		21
EMPANADILLAS DE GALLINA; PASTEL DE GALINHA ESTOFADA	par	16
ALBONDIGAS DE LA BODEGA		19,5
TORTILLA ABIERTA; DE MANCHEGO, COGUMELOS E PAPADA		21

PINTXOS

DE TORTILLA DE BATATA	porção	13,5
TXISTORRA (LINGUIÇA ESPANHOLA), QUEIJO MANCHEGO E CEBOLA	par	16
PATO, PIMENTÃO E ALI OLI	par	18
ANCHOAS DEL CANTABRICO E FOIE GRAS		30

DEL PUERTO

DE ESPAÑA A JAPON, CRUDO DE ATUM, CURADO EM GORDURA DE JAMON		36
TXIPIRONES Y SOBRASADA (LULAS NA BRASSA E EMBUTIDO ESPAÑOL)		38
BACALHAO AL PIL PIL		62
PULPO A FEIRA; POLVO, BATATA E PIMENTÃO		42
SUQUET DE PESCADORES		78
CAMARONES AL AJILLO		74

A FUEGO LENTO

ARROZ CALDOSO DE PATO Y CHORIZO		78
FIDEÚA DE GAMBAS E LULA		72
CARRILLERAS ESTOFADAS AO PX. (bucheças de porco iberico)		58
TXULETA DE RUBIA GALLEGA	700 gms	160

PÃO DE CRISTAL COM TOMATE E AZEITE	12,5	PÃO AO CARVÃO	10,5
------------------------------------	------	---------------	------

—BODEGA—
LA BARRA