

**PREMIUM<sup>®</sup>**

**•STEAK BURGER•**

# NOSSA HISTÓRIA

Fundada em 2018, a Premium Steak Burger é uma empresa familiar, que se destaca no mercado gastronômico.

Com uma trajetória de 6 anos, a empresa tem como base, valores familiares e um compromisso inabalável com a qualidade e a satisfação dos clientes.

Desde sua fundação, a Premium tem sido guiada pela visão empreendedora e determinação dos membros da família, o casal Kleber e Patrícia, e o patriarca Iris Kretschmer.

Ao longo dos anos, construímos uma reputação sólida e uma carteira diversificada de clientes, graças à nossa dedicação em oferecer produtos e serviços de excelência.

Acreditamos que o sucesso da empresa está diretamente ligado ao nosso compromisso com a inovação, aperfeiçoamento contínuo e atendimento personalizado. Investimos constantemente em melhorias e capacitamos nossa equipe para garantir que possamos atender às demandas do mercado de forma ágil e eficiente.

Além disso, valorizamos profundamente os relacionamentos entre nossos colaboradores, fornecedores e comunidade.

Acreditamos na importância do trabalho em equipe e na responsabilidade social corporativa.

Hoje, a Premium é reconhecida como uma referência no setor Gastronômico. Estamos orgulhosos das conquistas alcançadas ao longo dos anos e continuaremos a nos dedicar ao crescimento sustentável, mantendo sempre os valores familiares que nos tornaram quem somos.

Somos gratos pela confiança e apoio de nossos clientes e parceiros ao longo dessa jornada e estamos ansiosos para continuar a servi-los com excelência nos próximos anos.





# ENTRADAS

E N T R A D A S

Comece sua experiência gourmet com as nossas **entradas irresistíveis**. Cada prato é cuidadosamente preparado para despertar seus sentidos e abrir o apetite.

## STEAK TARTARE

R\$ 59,00

200g de mignon bovino picado, cebola roxa, alcaparras, azeitonas e cheiro verde. Servido com batata chips e torradas.

## CARNE DE ONÇA

R\$ 58,00

300g de carne bovina moída, condimentada, acompanhada de cebola roxa, azeite de oliva, cheiro verde e pão de fermentação natural.

## SALADA PREMIUM

R\$ 48,00

Alface americana, tomate seco, palmito, bacon em cubos, queijo muçarela em cubos, queijo parmesão ralado, azeite de oliva, vinagre balsâmico, creme balsâmico italiano e torradas.

## SALADA DO CHEFF

R\$ 45,00

Alface americana, rúcula, tomate seco, tomate sweet grape, creme gorgonzola, azeite de oliva e limão.

## ESCABECHE

R\$ 26,00

Fatias de lagarto em conserva, azeite de oliva, cebola, champignon, pimentão, azeitonas verdes. Servido com torradas e confit de sweet grape. Porção individual.

● Taxa de serviço(10%) e couvert artístico(R\$5,00/pessoa) incluso na comanda(opcional).  
**Confira sua comanda.**





# CORTES NOBRES

C O R T E S N O B R E S

Apresentamos a nossa coleção de carnes nobres, cuidadosamente preparadas para satisfazer os paladares mais exigentes. Qualidade e excelência para você!

## Escolha seu ACOMPANHAMENTO

**Opção 01:** Fritas, aipim e polenta.

**Opção 02:** Arroz, maionese de batatas e farofa crocante.

**Opção 03:** Mix de legumes salteados na manteiga (brócolis, cenoura, abobrinha italiana e cebola roxa).



### CHORIZO R\$ 155,00

Bife de chorizo bovino grelhado ao ponto desejado.  
Serve 02 pessoas

### ANCHO R\$ 155,00

Bife de ancho bovino grelhado ao ponto desejado.  
Serve 02 pessoas.

### PRIME RIB R\$ 159,00

Corte da parte nobre do file da costela bovina, grelhado na brasa ao ponto desejado.  
Serve 02 pessoas.

### MIGNON SUÍNO R\$ 99,00

Filé mignon grelhado na brasa, servido ao molho barbecue **ou** mostarda.  
Serve 02 pessoas

### CARRÉ DE CORDEIRO R\$ 159,00

Cordeiro francês, grelhado na brasa ao ponto desejado.  
Serve 02 pessoas

### COSTELA NO ROLETE R\$ 129,00

Costela bovina no rolete, desossada.  
Serve 02 pessoas.





## ALCATRA

R\$ 134,00

Alcatra bovina grelhada na brasa ao ponto desejado.  
Serve 02 pessoas.

## FRALDINHA AO MOLHO DE QUEIJOS

R\$ 139,00

Fraldinha bovina, grelhada na brasa ao molho de queijos.  
Serve 02 pessoas.

## MEDALHÃO DE MIGNON

R\$ 179,00

Mignon bovino salteado na manteiga ao ponto desejado.  
Serve 02 pessoas.

## CORTES INDIVIDUAIS

### T-BONE

R\$ 69,00

File mignon bovino com osso, grelhado na brasa ao ponto desejado.

### PICANHA

R\$ 79,00

Picanha bovina fatiada, grelhada na brasa ao ponto desejado.

● Escolha os **acompanhamentos** na página anterior.

## QUAL SERÁ O PONTO DA SUA CARNE?



MAL PASSADO

PONTO PARA MAL PASSADO

AO PONTO

PONTO PARA BEM PASSADA

BEM PASSADA





# ESPETARIA

E S P E T A R I A

Na nossa espetaria, dominamos a arte do churrasco em espetos. Cada pedaço é temperado com carinho, garantindo que cada mordida seja repleta de sabor e textura.

## PÃO DE ALHO

R\$ 10,00

01 unidade de pão de alho santa massa, assado na brasa para criar uma crosta dourada e sabor inigualável.

## QUEIJO COALHO

R\$ 12,00

01 unidade de queijo coalho Frimesa, conhecido por sua textura sedosa e sabor refinado.

## FRANGO

R\$ 14,00

Cubos de peito de frango marinado em tempero especial e grelhado na brasa.

## CORAÇÃO

R\$ 15,00

Coração de frango grelhado na brasa.

## ALCATRA

R\$ 18,00

Saboreie cubos de alcatra, grelhada na brasa, com suculência e sabor irresistível.

## CORDEIRO

R\$ 22,00

Saboreie cubos de picanha de cordeiro, grelhada na brasa, com tempero exclusivo e macies inigualável.

## MOLHOS ESPECIAIS

Molho de pimenta premium	R\$ 3,00
Molho verde	R\$ 2,00
Geleia de abacaxi com pimenta	R\$ 4,00
Molho rosê	R\$ 2,00
Chimichurri	R\$ 5,00
Barbecue	R\$ 2,00
Molho de alho	R\$ 2,00





# PORÇÕES

P O R Ç Õ E S

Deixe-se levar pelos aromas tentadores e pelos sabores deliciosos das nossas porções, que são um verdadeiro festim para os sentidos.

## MIGNON COM FRITAS R\$ 139,00

600g de mignon em tiras, acebolado e finalizado na chapa. Acompanhado de 500g de batatas fritas com queijo e cheiro verde.

## ALCATRA ACEBOLADA R\$ 124,00

550g de Alcatra bovina acebolada e finalizada na chapa. Acompanhado de batatas fritas, aipim e polenta.

## PORÇÃO DE MIGNON R\$ 119,00

600g de mignon cortados em cubos, acebolado e finalizado na chapa. Acompanhado de pão de fermentação natural.

## FRANGO XADREZ R\$ 65,00

Peito de frango em cubos, molho especial e mix de legumes. Acompanhado de yakimeshi. Porção para 02 pessoas.

## PORÇÃO DE COXINHA DA ASA R\$ 59,00

Serve 02 pessoas.

## CALABRESA R\$ 40,00

500g de calabresa fatiada, acebolada e finalizada na chapa.

## BOLINHO DE BACALHAU R\$ 69,00

10 unidades de bolinhos artesanais.

## BOLINHO DE COSTELA R\$ 69,00

10 unidades de bolinhos, recheado com queijo muçarela e costela desfiada ao molho pardo.

## POLENTA R\$ 28,00

500g de polenta frita com queijo e cheiro verde.

## AIPIM R\$ 28,00

500g de mandioca frita com queijo e cheiro verde.

## BATATA FRITA R\$ 32,00

500g de batatas fritas com queijo e cheiro verde.





### PORÇÃO DE FRIOS

Pequena  
Grande

R\$ 48,00  
R\$ 65,00

Porção composta por azeitonas, ovos de codorna, palmito, picles, salame cracovia, queijo, pimenta biquinho, morangos e castanhas.

### CAMARÃO ROSA

R\$ 169,00

500g de camarão grande empanado.

### YAKISOBA DE CAMARÃO

1 pessoa  
2 pessoas

R\$ 62,00  
R\$ 78,00

Macarrão, molho especial, camarões e mix de legumes.

### YAKISOBA

1 pessoa  
2 pessoas

R\$ 40,00  
R\$ 62,00

Macarrão, molho especial, carne bovina, frango e mix de legumes.

● Para meias porções **CONSULTAR** as opções disponíveis.







# CLÁSSICOS

C L Á S S I C O S

Nossos burgers tradicionais são uma homenagem à nostalgia dos sabores autênticos. Cada mordida é como uma viagem no tempo, lembrando o sabor dos clássicos.

## CHEESE BURGER R\$ 22,00

Pão top macio, maionese artesanal, blend de costela, queijo muçarela.

## CHEESE SALADA R\$ 24,00

Pão top macio, maionese artesanal, blend de costela, queijo muçarela, alface americana e tomate.

## CHEESE FRANGO R\$ 24,00

Pão top macio, maionese artesanal, peito de frango em cubos, queijo muçarela, alface americana e tomate.

## CHEESE BACON R\$ 29,00

Pão top macio, maionese artesanal, blend de costela, queijo muçarela, bacon em cubos, alface americana e tomate.

## CHEESE CALABRESA R\$ 29,00

Pão top macio, maionese artesanal, blend de costela, queijo muçarela, calabresa, alface americana e tomate.

## CACHORRO QUENTE PREMIUM R\$ 29,00

Pão baguete, dupla salsicha, molho de carne moída, queijo muçarela, milho, vinagrete, farofa, batata palha, ketchup e mostarda.

## CHEESE ALCATRA R\$ 30,00

Pão baguete, maionese artesanal, alcatra em tiras, queijo muçarela, cebola ao shoyu.

## CHEESE TUDO R\$ 35,00

Pão top macio, maionese artesanal, blend de costela, peito de frango em cubos, queijo muçarela, bacon, calabresa, ovo, alface americana e tomate.

● Pão sem **GLÚTEN E VEGANO**. Consulte os valores na página de adicionais.





# ESPECIAIS

E S P E C I A I S

Para os paladares aventureiros em busca de novas emoções, nossos burgers especiais são a escolha perfeita. Prepare-se para uma viagem gastronômica!

## PREMIUM KIDS R\$ 25,00

Pão top macio, maionese artesanal, queijo muçarela, blend de costela + fritas smile.

## PREMIUM VEGETARIANO R\$ 29,00

Pão top macio, maionese artesanal, blend de legumes, queijo muçarela, rúcula, tomate seco, tomate, alface americana + fritas.

## PREMIUM ONION R\$ 32,00

Pão top macio, maionese artesanal, cheddar, blend de costela, queijo muçarela, anéis de cebola à milanesa + fritas.

## PREMIUM R\$ 33,00

Pão top macio, maionese artesanal, blend de costela, queijo muçarela, cebola roxa, alface americana, rúcula, tomate, pickles + fritas.

## PREMIUM COLONIAL R\$ 34,00

Pão top macio, maionese artesanal, blend de linguiça artesanal, queijo colonial, vinagrete, pickles + fritas.

## PREMIUM CHICKEN R\$ 35,00

Pão baguete, maionese artesanal, peito de frango em cubos, queijo muçarela, bacon em cubos, ovo, alface americana, tomate, vinagrete, pickles + fritas.

## PREMIUM ESPECIAL R\$ 36,00

Pão top macio, maionese artesanal, blend de costela, queijo muçarela, bacon, ovo, cebola ao shoyu, alface americana, tomate, pickles + fritas.





**PREMIUM DUPLO R\$ 39,00**

Pão top macio, maionese artesanal, molho barbecue, 02 blend de costela, queijo muçarela, bacon, cheddar, ovo + fritas.

**PREMIUM MIGNON R\$ 42,00**

Pão baguete, maionese artesanal, mignon em tiras, queijo muçarela, cebola ao shoyu, alface, tomate, pickles + fritas.

**PREMIUM COSTELA R\$ 42,00**

Pão baguete, requeijão cremoso, costela desfiada, queijo muçarela, rúcula, tomate seco + fritas.

**PREMIUM MIGNON AO MOLHO MOSTARDA R\$ 43,00**

Pão baguete, maionese artesanal, mignon em tiras ao molho mostarda, queijo muçarela, cebola ao shoyu, alface, tomate, pickles + fritas.

**PREMIUM PICANHA R\$ 46,00**

Pão baguete, maionese artesanal, picanha em tiras, queijo prato, bacon em tiras, confit de tomate sweet grape, cebola roxa + fritas.

**PREMIUM STEAK BURGER R\$40,00**

Pão top macio, maionese artesanal, blend de costela, queijo muçarela, rúcula, tomate seco, milho, ovo, bacon em cubos, frango, pickles + fritas.

● Pão sem **GLÚTEN E VEGANO**. Consulte os valores na página de adicionais

**ADICIONAIS PREMIUM**

Milho	R\$ 2,00	Cebola caramelizada	R\$ 6,00
Ovo	R\$ 2,00	Frango	R\$ 6,00
Cebola roxa	R\$ 2,00	Calabresa	R\$ 6,00
Vinagrete	R\$ 3,00	Fritas	R\$ 7,00
Cebola ao shoyu	R\$ 3,00	Queijo s/ lactose	R\$ 7,00
Picles	R\$ 3,00	Batata smile	R\$ 7,00
Onion rings	R\$ 5,00	Hambúrguer grelhado	R\$ 8,00
Tomate seco	R\$ 6,00	Pão s/ glúten e vegano	R\$ 8,00
Cheddar	R\$ 6,00	Hambúrguer grelhado sem glúten	R\$ 9,00
Catupiry	R\$ 6,00	Costela desfiada	R\$ 13,00
Queijo muçarela	R\$ 6,00	Mignon	R\$ 13,00
Bacon em cubos	R\$ 6,00		





# SOBREMESAS

S O B R E M E S A S

Explore um mundo de sabores e prazeres com as nossas irresistíveis sobremesas, cuidadosamente preparadas para encantar o seu paladar.

## MILK SHAKE

R\$ 18,00

Shake a base de sorvete de Chocolate **ou** creme.

## PETIT GATEAU

R\$ 23,00

Bolinho de chocolate com recheio cremoso e sorvete de creme.

## CHEESECAKE

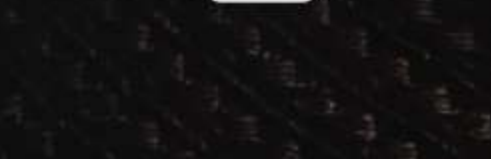
R\$ 23,00

Torta com recheio cremoso de queijo, com calda de frutas vermelhas **ou** maracujá.

## TORTA HOLANDESA

R\$ 23,00

Torta com recheio de creme holandês e cobertura de chocolate ao leite.





# BEBIDAS

B E B I D A S

Nossa variedade de sucos é um convite para explorar os sabores da natureza. Desde a doce intensa das frutas tropicais até os clássicos refrigerantes.

## REFRIGERANTES

Coca Cola	R\$ 6,00
Sprite	R\$ 6,00
Fanta	R\$ 6,00
Schweppes	R\$ 6,00
Tônica	R\$ 6,00
H2O	R\$ 7,00

## ENERGÉTICOS

Red Bull 250ml	R\$ 15,00
Red Bull Sabores	R\$ 16,00
Monster 473ml	R\$ 15,00

## ÁGUA

Água mineral	R\$ 4,00
Água c/ gás	R\$ 4,00
Água de coco	R\$ 8,00

## SUCOS

Suco natural de laranja	R\$ 10,00
Limonada suíça	R\$ 14,00
Sucos com poupa   <b>Água</b> (Morango, abacaxi, abacaxi com hortelã, coco <b>OU</b> maracujá)	R\$ 10,00
Sucos com poupa   <b>Leite</b> (Morango, abacaxi, abacaxi com hortelã, coco <b>OU</b> maracujá)	R\$ 12,00
Del Valle sabores	R\$ 7,00
Suco Prats (laranja e uva)	R\$ 8,00





# DRINKS

D R I N K S

Prepare-se para uma jornada sensorial com os drinks mais deliciosos. Cada gole é uma experiência única, uma combinação artística de sabores.

## DRINKS NÃO ALCOÓLICOS

### PREMIUM LION TEA

R\$ 20,00

Abacaxi, chá gelado, açúcar e gelo.

### CAIPIRA COM FRUTAS

R\$ 24,00

Frizante sem álcool, açúcar, morango, abacaxi, kiwi **ou** maracujá.

### BATIDA DE SONHO DE VALSA **ou** OURO BRANCO

R\$ 30,00

Sonho de Valsa/Ouro branco, leite condensado, creme de leite, sorvete e leite.

### CAIPIRA TROPICAL

R\$ 32,00

Frizante sem álcool, morango, frutas vermelhas, abacaxi, maracujá, kiwi e açúcar.

### PINA COLADA

R\$ 32,00

Suco de abacaxi, abacaxi, leite de coco, leite condensado, coco ralado, picolé, chantilly.

## DRINKS ALCOÓLICOS

### MOJITO

R\$ 26,00

Rum, açúcar, suco de limão, sprite, hortelã e gelo.

### ALEXANDER

R\$ 28,00

Conhaque, licor de cacau, creme de leite, canela e gelo.

### SEX ON THE BEACH

R\$ 28,00

Vodka, monin de groselha, suco de laranja, licor de laranja e gelo.

### NEGRONI

R\$ 28,00

Gin, campari, vermute seco e gelo.

### APEROL SPLITZ

R\$ 28,00

Aperol, espumante, água com gás e gelo.





### MOJITO DE MELANCIA

R\$ 30,00

Melancia, rum, açúcar, sprite, hortelã, suco de limão e gelo.

### BATIDA SONHO DE VALSA

R\$ 32,00

#### **ou** OURO BRANCO

Vodka, sonho de valsa/ouro branco, leite condensado, creme de leite, sorvete.

### GIN DE MELANCIA

R\$ 33,00

Gin, melancia, energético de melancia, licor de laranja e gelo.

### MOJITO SESSION RED

R\$ 33,00

Rum, suco de limão siciliano, morango, hortelã, xarope de açúcar, xarope de morango, gelo e água com gás.

### MOSCOW MULE

R\$ 34,00

Xarope de gengibre, vodka, suco de limão, xarope de açúcar, gelo, espuma de gengibre, sprite e raspas de limão.

### PIÑA COLADA

R\$ 35,00

Rum, suco de abacaxi, abacaxi, leite de coco, leite condensado, coco, picolé, chantilly, creme de leite.

### GIN PREMIUM

R\$ 35,00

Gin, sprite, frutas vermelhas e gelo.

### GIN ESPECIARIAS

R\$ 36,00

Gin, água tônica, especiarias e gelo.

### JAGERMULE

R\$ 36,00

Xarope de gengibre, Jagermeister, suco de limão, xarope de açúcar, gelo, espuma de gengibre, sprite e raspas de limão.

### MOJITO JAGERMEISTER

R\$ 45,00

Açúcar mascavo, sprite, hortelã e gelo, 1 dose + Miniatura de Jagermeister.



13





# CAIPIRAS

C A I P I R A S

Caipirinhas: a combinação perfeita de frutas frescas, destilado e um toque de doçura, criando um coquetel inesquecível.

## CAIPIRA DE VELHO BARREIRO

R\$ 20,00

Velho barreiro, limão, maracujá, morango, abacaxi **ou** kiwi, açúcar e gelo.

## CAIPIRA DE STEINHAEGER

R\$ 29,00

Steinhaeger, limão, maracujá, morango, abacaxi **ou** kiwi, açúcar e gelo.

## CAIPIRA DE SMIRNOFF

R\$ 29,00

Smirnoff, limão, maracujá, morango, abacaxi **ou** kiwi, açúcar e gelo.

## CAIPIRA DE VODKA

R\$ 25,00

Vodka tridestilada, limão, maracujá, morango, abacaxi **ou** kiwi, açúcar e gelo.

## CAIPIRA DE SAKE

R\$ 30,00

Sake, limão, maracujá, morango, abacaxi **ou** kiwi, açúcar e gelo.

## CAIPIRA DE BACARDI

R\$ 30,00

Bacardi, limão, maracujá, morango, abacaxi **ou** kiwi, açúcar e gelo.

## CAIPIRA DE VINHO

R\$ 25,00

Vinho, limão **ou** abacaxi, açúcar e gelo.

## CAIPIRA DE YAKULT

R\$ 28,00

Vodka, Yakult, limão **ou** morango, açúcar e gelo.

## CAIPIRA DE FRIZANTE

R\$ 30,00

Frizante, limão, maracujá, morango, abacaxi **ou** kiwi, açúcar e gelo.







**SMOKED PINEAPPLE**

**R\$ 36,00**

Abacaxi defumado, licor de canela, whisky Bourbon, açúcar e gelo.

**MAÇÃ VERDE**

**R\$ 30,00**

Rum, maçã verde, xarope de maçã verde, açúcar e gelo.

**KRIPTOHEINEKEN**

**R\$ 34,00**

Vodka, limão, Heineken long neck, açúcar e gelo.

**CAIPICORONA**

**R\$ 34,00**

Tequila, limão, coronita, açúcar e gelo.

**TROPICAL**

**R\$ 36,00**

Vodka, açúcar, morango, frutas vermelhas, abacaxi, maracujá, kiwi e gelo.

**RED ICE**

**R\$ 34,00**

Frizante, morango, Smirnoff Ice, xarope de morango e gelo.

**MARACUJACK**

**R\$ 38,00**

Jack Daniels, maracujá, açúcar, sprite e gelo.





# CERVEJAS & CHOPP

C E R V E J A S E C H O P P

Chopes e cervejas que definem o padrão de qualidade. Cada gota é uma celebração da maestria por trás da produção destas maravilhas líquidas.

## LONG NECK

BUDWEISER	R\$ 10,00
SOL	R\$ 10,00
HEINEKEN	R\$ 10,00
CORONA	R\$ 12,00
STELLA ARTOIS S/ GLÚTEN	R\$ 13,00

## CLÁSSICAS 600ML

BUDWEISER	R\$ 15,00
ORIGINAL	R\$ 15,00
HEINEKEN	R\$ 17,00
SERRA MALTE	R\$ 17,00

## ESPECIAIS 600ML

COLORADO RIBEIRÃO LAGER Laranja	R\$ 25,00
COLORADO APPIA Mel e trigo	R\$ 25,00
COLORADO INDICA Malte pilsen com caramelo	R\$ 28,00

COLORADO VIXNU Imperial ipa com rapadura	R\$ 24,00
---	-----------

BADEN CRISTAL Pilsen	R\$ 24,00
-------------------------	-----------

BADEN GOLDEN Weiss - Frutas vermelhas e canela	R\$ 25,00
---	-----------

BADEN IPA Maracujá	R\$ 25,00
-----------------------	-----------

BADEN WITBIER Weiss - Laranja e coentro	R\$ 25,00
--	-----------

## ESPECIAIS 740ML

PATAGONIA AMBER LAGER	R\$ 25,00
-----------------------	-----------

PATAGONIA PILSENER	R\$ 25,00
--------------------	-----------

PATAGONIA WEISS	R\$ 25,00
-----------------	-----------

PATAGONIA IPA	R\$ 25,00
---------------	-----------





PILSEN GOLDEN PREMIUM R\$ 10,00  
300ML

TORRE CHOPP R\$ 60,00  
PILSEN GOLDEN PREMIUM  
2.5L

PILSEN GOLDEN PREMIUM R\$ 14,00  
500ML

TORRE CHOPP R\$ 90,00  
PATAGONIA, WEISS **ou**  
AMBER  
2,5L

PILSEN BRAHMA R\$ 16,00  
300ML

TORRE CHOPP R\$ 90,00  
BRAHMA  
2,5L

PILSEN BRAHMA R\$ 20,00  
500ML

PATAGONIA WEISS **ou** R\$ 16,00  
AMBER LAGER  
300ML

TORRE CHOPP VINHO R\$ 70,00  
2,5L

PATAGONIA WEISS **ou** R\$ 20,00  
AMBER  
500ML

SUBMARINO R\$ 39,00  
JAGERMEISTER MALTA  
500ML

CHOPP DE VINHO R\$ 16,00  
Taça de 400ML  
Branco ou tinto

SUBMARINO R\$ 25,00  
STEINHAEGER MALTA  
500ML





# DOSES WHISKY

D O S E S   W H I S K Y

Desfrute de um gole dessa preciosidade dourada que aquece a alma e desperta os sentidos.

RED LABEL	R\$ 20,00	OLD PARR 18 ANOS	R\$ 40,00
BALLANTINES 8 ANOS	R\$ 20,00	BALLANTINES 17 ANOS	R\$ 60,00
JACK DANIELS / BLACK / FIRE / HONEY / APPLE	R\$ 25,00	GREEN LABEL	R\$ 65,00
JAMESON TRIPLE DESTILED / IPA EDITION	R\$ 25,00	CHIVAS 18 ANOS	R\$ 65,00
BLACK LABEL	R\$ 28,00	BLUE LABEL	R\$ 150,00
DOUBLE BLACK	R\$ 30,00	ROYAL SALUT 21 ANOS	R\$ 150,00
SINGLETON 12 ANOS SINGLE MALT	R\$ 32,00	MACALLAN DOUBLE CASK 12 ANOS SINGLE MALT	R\$ 160,00
GLENLIVET RESERVE SINGLE MALT	R\$ 38,00		





# VODKAS/LICORES/CONHAQUES

VODKAS/LICORES/CONHAQUES

Descubra a riqueza de tradição e sabor nas vodkas, licores e conhaques, onde a paixão pela destilação se manifesta em cada garrafa.

## DOSES

UNDERBERG	R\$ 12,00	CAPTAIN MORGAN	R\$ 20,00
CONHAQUE DOMEQ	R\$ 15,00	OSBORNE	R\$ 20,00
AR DA MONTANHA	R\$ 15,00	AMARULA	R\$ 22,00
CAMPARI	R\$ 15,00	CONHAQUE NAPOLEÃO	R\$ 25,00
ABSINTO	R\$ 18,00	LICOR 43	R\$ 25,00
		Original/ Café / Horchata / Chocolate	
STEINHAEGER	R\$ 12,00	LICOR DISARONNO	R\$ 25,00
SMIRNOFF	R\$ 12,00	LICOR BALLENA	R\$ 26,00
ABSOLUT	R\$ 20,00	JAGERMEISTER MANIFEST	R\$ 39,00
LICOR BAILEYS	R\$ 20,00		
JAGERMEISTER	R\$ 20,00		

# CACHAÇA & TEQUILA

CACHAÇA & TEQUILA

Explore o mundo dos destilados latino-americanos. Uma jornada de sabores ricos que capturam a essência do continente.

## CACHAÇA

SPEZIA	R\$ 15,00
PREMIUM	R\$ 12,00
SELETA	R\$ 15,00
JAMBU	R\$ 15,00
VELHO BARREIRO DAIMOND	R\$ 25,00
RESERVA 51 – EXTRA PREMIUM	R\$ 25,00
CR&F AGUARDENTE VELHA RESERVA	R\$ 35,00
CAPEL PISCO	R\$25,00

## TEQUILA

HERRADURA	R\$ 28,00
JOSE CUERVO	R\$20,00





# CARTA DE VINHOS

C A R T A   D E   V I N H O S

---

# VINHOS

VINHOS



## CASILLERO DEL DIABLO GRAN RESERVA

R\$ 179,00

Cabernet, Camernere.

## SANTA CAROLINA RESERVA

R\$ 169,00

Cabernet, Carmenerere.

## VENTISQUERO RESERVA

R\$ 129,00

Cabernet sauvignon,  
Red Blend, Pinot noir,  
Chardonnay.

## CASILLERO DEL DIABLO

R\$ 110,00

Cabernet Sauvignon, carmenere,  
malbec, merlot, Red Blend, pinot noir,  
chardonnay.

## RESERVADO CONCHA Y TORO

R\$ 79,00

Cabernet Sauvignon,  
carmenere, malbec,  
merlot, chardonnay, rose.

## RESERVADO SANTA CAROLINA

R\$ 79,00

Cabernet Sauvignon, carmenere,  
malbec, merlot, chardonnay.

## CHILANO

R\$ 79,00

Cabernet, Carmenerere,  
Red Blend, Rose.



## ALMA NEGRA

R\$ 245,00

## CANCILLER

R\$ 109,00

Malbec

## CORDERO CON PIEL DE LOBO

R\$ 110,00

Cabernet Sauvignon, Malbec,  
Chardonnay, Rose.

## TRAPICHE

R\$ 98,00

Cabernet sauvignon,  
Malbec, Red Blend,  
Tempranillo.

## DV CANTENA

R\$ 180,00



## TAÇA DE VINHO COLONIAL

R\$ 15,00

Tinto seco, tinto suave, branco seco  
e branco suave.

