



COZINHA, NATUREZA & FOGO

alma^{RS}

*Com releituras inovadoras de pratos
clássicos da culinária gaúcha, o
ALMA RS transporta a rica cultura do
sul do Brasil através da gastronomia,
resgatando ingredientes regionais de
maneira contemporânea.*

*Prezamos pelo resgate das tradições,
trazendo uma proposta sazonal que
destaca os ingredientes locais em todo o
seu potencial, respeitando os insumos e
homenageando os produtores.*

*Colhemos ingredientes da terra, do
ar e da água, formando a verdadeira
ALMA do nosso restaurante, carregada
de memórias e sensações para aqueles
que vêm descobrir os sabores do nosso
amado Rio Grande do Sul.*

*Situado em meio à natureza
exuberante, nosso ambiente convida
você a saborear a comida, a desfrutar
da companhia do fogo, da vista das
janelas e do ar puro.*

*Prepare-se para uma jornada sensorial,
uma celebração da pureza do sabor,
um convite a aproveitar o tempo.*

TIRA-GOSTOS

para beliscar



TIRA-GOSTOS

para beliscar

AÇAÍ JUÇARA R\$ 45

Bowl de açaí juçara orgânico do Litoral Norte gaúcho, coco, banana, granola e frutas. 🌱*vg*

EMPANADA CRIOLA R\$ 58

Empanada de linguiça com milho-verde acompanhada de vinagrete.

CHURRAS R\$ 39

Linguiça campeira, brioche de milho, cebola tostada e grãos de mostarda fermentada.

CROQUETE DE CORDEIRO R\$ 62

Cordeiro defumado, aioli e geleia de pimenta.

HAMBÚRGUER CAMPEIRO R\$ 65

O “Burger dos gaúchos”. Feito com pão de aipim, 150 g de carne, queijo colonial, bacon artesanal, radicce e pickles.

HAMBÚRGUER DE COGUMELOS R\$ 54

Cogumelos salteados no shoyu orgânico, queijo colonial, aioli, pickles de couve-flor. 🌱*vt*

TÁBUA REGIONAL R\$ 149

Seleção de queijos e charcutaria gaúchos com ciabatta.

TÁBUA DE QUEIJOS R\$ 149

Mundo dos queijos gaúchos, frutas secas, oleaginosas e frutas da estação. 🌱*vt*

ENTRADAS

para começar



ENTRADAS

para começar

CAPELETTI R\$ 59

Massa artesanal recheada, servida em brodo rico e aromático feito com galinhas caipiras. Uma combinação reconfortante que aquece e valoriza sabores tradicionais. Acompanha uma fatia de focaccia.

CREME DO DIA R\$ 59

Preparado com ingredientes frescos e da estação, servido quente e cremoso. Uma opção que muda diariamente revelando os sabores mais autênticos do campo. *vt vg*

SALADA CAMARINHAS R\$ 65

Mix de alfaces frescas, croutons de brioche dourados, tomatinhos, palmito tostado, lascas de truta defumada e finalizada com citronete de mel e flor-de-sal.

SALADA DO CAÇADOR R\$ 59

Salada de folhas com um refrescante mix de feijões, frutas secas, sementes, azeite de oliva e aromáticas.

SALADA DE FOLHAS TOSTADAS R\$ 59

Chicórias brassica tostadas no forno a lenha, finalizada com nuts, sementes e temperada com citronete de limão-bergamota e flor-de-sal.

CARPACCIO FRESCAL R\$ 79

Charque fresco dos Campos de Cima da Serra, folhas amargas, lascas de queijo curado 12 meses e redução de balsâmico.

PRINCIPAIS

para a maior fome



PRINCIPAIS

para a maior fome

CARRETEIRO CAMPEIRO R\$ 124

Arroz cateto com charque e costela bovina, enriquecido com tomate fermentado e salsa verde da nossa horta, couve folhas e ovo mollet. Cozido lentamente em nosso fogão a lenha, preservando o sabor autêntico do campo.

PAPPARDELLE ALLA NORMA R\$ 89

Massa fresca artesanal cortada em tiras largas, servida com molho de tomates orgânicos e berinjela, manjerição da horta e ricota artesanal temperada. Finalizado com raspas de limão siciliano, trazendo leveza e frescor ao prato. 🌿*vt*

MATAMBRE COM PINHÃO R\$ 128

Matambre, corte típico campeiro, recheado com pinhão e linguiça artesanal, montado sobre polenta cremosa de milho crioulo. Finalizado com demi glacê e cotto de urtigão, unindo rusticidade e sabores autênticos do sul.

COSTELA LAQUEADA R\$ 159

Costela bovina cozida lentamente em forno a lenha e finalizada com demi glacê. Servida com aligot de aipim e queijo colonial, legumes da estação e farofa de alho e erva mate - Um prato de Alma Campeira.

LOMBO DE CORDEIRO R\$ 164

Corte nobre de cordeiro, grelhado no forno a lenha, que imprime sabor e aroma inconfundíveis. Acompanha espaguete artesanal ao pesto de hortelã. Finalizado com zest de amêndoas que trazem frescor e delicadeza a rusticidade do prato.

CAMARÕES AS NATAS R\$ 164

Massa fettuccini feita a mão, servida com camarões frescos da lagoa dos patos em molho cremoso de nata. Finalizado com leve toque de limão siciliano e cebotele.

PAPELOTE DE PEIXE FRESCO..... R\$ 162

Filé de pescada amarela, assado lentamente envolto em folha de bananeira. Acompanha purê de bananas tostadas, farofa de amendoim e vinagrete de moranga. Um prato que celebra o frescor e os sabores autênticos do litoral gaúcho.



PRINCIPAIS

para a maior fome

QUIRERA DA ROÇA R\$ 64

Mix de cogumelos assados com alho e salsa, espinafre e quirera de milho crioulo cozida lentamente. Prato rústico e cheio de sabor da terra.

POLVO DO PARADOR R\$ 149

Tentáculos de polvo grelhados em forno a lenha, servido sobre um mix de feijões, tomatinhos doces, agrião picante e finalizado com mini feijões germinados.  *vt*  *vg*

PORCO MOURA E COGUMELOS..... R\$ 130

Inspirado na rústica cultura da fazenda com toque vanguardista, como o parador. Filé suíno ao demi-glace de tomates e cogumelos orgânicos, abóbora assada em purê mais rústico. Delicadamente acompanhado com toque de frescor da vagem e brócolis.

RISOTO DE LEGUMES R\$ 78

Nosso arroz cateto polido com cenoura, alho-poró, tomate, abóbora, brócolis, zucchini e palha de beterraba.  *vt*

BIFE DE TIRAS DO CONTRA FILÉ.....R\$ 145

Generoso corte do contra-filé em tiras, grelhado no forno a lenha, servido com batata-baroa cremosa, aspargos frescos e cogumelos Paris salteados com ervas. Ganha força e sabor com molho Roti, feito lentamente para trazer a essência da cozinha de fogo.

TRUTA CAMBARÁ..... R\$ 148

Truta inteira, delicadamente recheada com finas fatias de abobrinha, cenoura e alho, assada até a pele ficar crocante. Acompanhamentos, coalhada fresca, purê de berinjela assada, manteiga noisette e nozes pecan crocante, batatas douradas finalizadas com mel branco de Cambará.

PATO CONFITADO R\$ 159

Coxa e sobrecoxa de pato confitadas lentamente em gordura da própria ave com ervas aromáticas e alho, servidas com arroz vermelho enriquecido com oleaginosas crocantes, acompanha fruta da estação tostada, que traz frescor e leve toque adocicado ao prato.



DO FORNO À LENHA

para compartilhar



DO FORNO À LENHA

para compartilhar

*Pratos rústicos para compartilhar feitos
no forno a lenha, com Alma e tempo.
Receitas que respeitam o fogo lento,
os ingredientes simples e o prazer de
dividir a mesa.*

*Esses pratos são pensados para duas
pessoas e preparados sob encomenda,
com carinho e lenha boa!*

*Deve ser solicitado
com 6h de antecedência.*

MORANGA RECHEADA R\$ 280

Moranga assada recheada com charque desfiado e creme de abóbora com queijo serrano gratinado.

LASANHA DE COGUMELOS R\$ 280

Lasanha de massa artesanal com cogumelos, molho branco e queijo serrano. 🍷*vt*

QUARTO DE OVELHA ASSADA R\$ 468

Acompanha farofa, legumes grelhados e salada de folhas temperadas.

AQUELE DOCE

para encerrar



AQUELE DOCE

para encerrar

CURAU BRÛLÉE R\$ 39

Creme de milho crioulo com canela e casquinha crocante de açúcar.

PUDIM DA VÓ R\$ 39

Pudim de leite cremoso.

CHICO BALANCEADO R\$ 48

Banana grelhada, farofa de amendoim, creme fresco com canela e calda de doce de leite.

FRUTAS AO FORNO R\$ 39

Frutas da estação assadas com vinho branco, servidas com gelato fior di latte e mel branco.

BOLO DE CHOCOLATE R\$ 39

Bolo tradicional da cultura gaúcha, recheado com brigadeiro. Acompanha gelato e praliné de mate doce.

DRINKS



DRINKS

APEROL SPRITZ R\$ 39

Aperol, água gaseificada e espumante brut.

GREEN APPLE SPRITZ R\$ 45

Maçã verde, água gaseificada, splash de vodka premium e espumante.

GIN & TONIC R\$ 39

O clássico com Gin Tanqueray, água tônica e especiarias.

BLOODY MARY R\$ 58

Vodka Absolut, suco de limão, suco de tomate, pimenta-do-reino, sal, Tabasco e molho-inglês.

MARGARITA R\$ 39

Tequila Patrón Silver, Cointreau e suco de limão.

NEGRONI R\$ 39

O clássico com Gin Tanqueray, Campari e Vermute tinto

NEGRONI CACHAÇA R\$ 39

Com Cachaça Premium envelhecida, Campari e Vermute tinto.

DRY MARTINI R\$ 39

O clássico de Gin Tanqueray e Vermute seco.

MOJITO CLASSIC R\$ 35

Rum Havana Club Añejo 3 Años, limão, água gaseificada, folhas de hortelã e açúcar.

STRAWBERRY MOJITO R\$ 35

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



DRINKS

PENICILINA R\$ 52

Whisky Buffalo Trace, xarope de gengibre, limão-taiti, mel de abelhas nativas e Angostura.

MARAGATO R\$ 42

Whisky Union Blended, xarope de hibisco com gengibre, limão-taiti, Angostura e espuma de gengibre.

CHIMANGO R\$ 39

Rum Havana 3 anos, xarope de manga com manjeriço, limão-taiti, Angostura e espuma de gengibre.

WHISKY SOUR R\$ 42

Whisky Buffalo Trace, limão-taiti, açúcar, Angostura e clara de ovo.

CHAMPAGNE FIZZ R\$ 45

Gin Tanqueray, limão-taiti, xarope de hibisco com gengibre, espumante brut e água com gás.

TROPICAL JACK R\$ 42

Whisky Jack Daniel's, limão-taiti, xarope de abacaxi e água com gás.

FITZGERALD..... R\$ 44

Gin Lacombe, limão-siciliano, açúcar e Angostura.

MANHATAN WHISKY WILD TURKEY R\$ 59

Whisky Wild Turkey, vermute tinto e Angostura.

MANHATAN WHISKY BUFFALO TRACE R\$ 59

Whisky Buffalo Trace, vermute tinto e Angostura.

BOULEVARDIER WHISKY BUFFALO TRACE..... R\$ 48

Whisky Buffalo Trace, vermute tinto e Campari.

BOULEVARDIER WHISKY WILD TURKEY R\$ 48

Whisky Buffalo trace, vermouth tinto e campari.



CAIPIRAS

- Clássica de limão
- Bergamota e gengibre
- Morango com limão
- Abacaxi, limão e hortelã
- Limão-siciliano e limão-taiti
- Bergamota e limão

ESCOLHA SEU DESTILADO PARA CAIPIRINHA:

VODKA ABSOLUT	R\$ 28
VODKA GREY GOOSE	R\$ 55
RUM HAVANA CLUB AÑEJO 3 ANOS	R\$ 28
JACK DANIEL`S Nº 7	R\$ 48
WILD TURKEY BOURBON	R\$ 72
CACHAÇA WEBBER HAUS GRABIUVA	R\$ 28
WEBBER HAUS PRATA	R\$ 28



WHISKY E BOURBONS

COZINHA, NATUREZA & FOGO

WILD TURKEY 81 BOURBNS	R\$ 48
WHISKY BUFFALO TRACE	R\$ 40
WHISKY MACALLAN	R\$ 110
WHISKY TALISKER	R\$ 60
JACK DANIEL`S Nª 7	R\$ 35
UNION BLENDED	R\$ 30
BUCHANAN`S 12 ANOS	R\$ 44
GLENFIDDICH 12 ANOS	R\$ 80
JOHNNIE WALKER RED LABEL 8 ANOS.....	R\$ 25
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 ANOS..... ..	R\$ 30



VODKAS, GINS,
RUMS E TEQUILAS

COZINHA, NATUREZA & FOGO

VODKA ABSOLUT.....	R\$ 25
GIN LACOMBE	R\$ 28
GIN HENDRICKS`S	R\$ 59
TEQUERAY SEVILLA	R\$ 28
VODKA GREY GOOSE	R\$ 38
TEQUERAY	R\$ 28
RUM HAVANA CLUB 3 ANOS	R\$ 24
GIN BEEFETER	R\$ 28
CACHAÇA WEBBER HAUS 4 ANOS	R\$ 18



LICORES E CONHAQUES

COZINHA, NATUREZA & FOGO

AMARULA	R\$ 25
COINTREAU	R\$ 25
CUARENTA Y TRÊS	R\$ 30
DRAMBUIE	R\$ 28
FRANJÉLICO	R\$ 36
JAGERMEISTER	R\$ 28
UNDERBERG	R\$ 18
FUNDADOR SOLERA RESERVA.....	R\$ 28
HENNESSY VSOP	R\$ 115
CONHAQUE MARTEL VSOP	R\$ 70



SOFT DRINKS

SODA ITALIANA DE MAÇÃ VERDE	R\$ 18
SUCOS DA REGIÃO	R\$ 18
REFRIGERANTES	R\$ 8
ÁGUA COM/SEM GÁS	R\$ 8
CAFÉ EXPRESSO	R\$ 8
ENERGÉTICO RED BULL	R\$ 28

CERVEJAS

ABADESSA HELLES	R\$ 38
GUARNIERI CACHORRO OVELHEIRO IPA	R\$ 76
HEINEKEN	R\$ 15
ALMA WEISSE	R\$ 44
ARAUCARIUM RED ALE	R\$ 46
PATAGÔNIA WEISSE	R\$ 20
(WEISSE, PILSENER, IPA E AMBER LAGE)	
ABADESSA EXPORT	R\$ 38
LA BELLE BIÈRE ANGLAISE IPA	R\$ 42
LA BELLE BIÈRE BLANCHE	R\$ 39
LA BELLE BIÈRE BLANCHE	R\$ 39



CARTA DE VINHOS



ESPUMANTES

BRASIL

KUR SEM ÁLCOOL R\$ 108

Uva e maçã.

VEZZI GANIMEDES MOSCATEL R\$ 144

Moscato Bianco, Moscato Giallo - Bento Gonçalves/RS
Maximo Boschi

CAVE AMADEU BRUT ROSÉ R\$ 175

Chardonnay, Pinot Noir - Pinto Bandeira/RS
Família Geisse
12 meses de autólise.

VERO SUR LIE R\$ 216

Chardonnay - Flores da Cunha /RS
Família Bebber
12 meses de autólise.

MAXIMO BOSCHI BIOGRAFIA BRUT R\$ 252

Chardonnay, Pinot Noir - Bento Gonçalves/RS
Maximo Boschi
40 meses de autólise.

CAVE GEISE NATURE R\$ 262

Chardonnay, Pinot Noir - Pinto Bandeira/RS
Família Geisse
24 meses de autólise.

GUATAMBU BLANC DE BLANC

EXTRA BRUT R\$ 294

Chardonnay - Dom Pedrito/RS
Guatambu
25% do vinho base estagiou em carvalho francês.

VIAPIANA 575 NATURE R\$ 382

Chardonnay, Riesling Itálico - Flores da Cunha/RS
Viapiana
6 meses em barricas de carvalho francês Sur Lie
575 dias em autólise.



ESPUMANTES

MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT R\$ 967

Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay - Champagne
Moet & Chandon
24 meses de Sur Lie.

FRANÇA

FERRARI EXTRA BRUT PERLÉ R\$ 789

Chardonnay - Trentino - Alto Adige
Ferrari
54 meses de Sur Lie.

ITÁLIA



VINHOS BRANCOS

BRASIL

GARBO DUO R\$ 175

Chardonnay, Arneis - Serra Sudeste e Serra Gaúcha
Garbo

MONTE SANT'ANA SAVOIR R\$ 177

Moscato Giallo - São Marcos/RS
Monte Sant'Ana

TENUTA FOPPA & AMBROSI TRA NODO R\$ 180

Trebbiano - Garibaldi/RS
Tenuta Foppa & Ambrosi
10 meses com staves de carvalho francês e americano.

LUAR DO PAMPA R\$ 208

Gewurztraminer - Dom Pedrito/RS
Guatambu

FAMILIA BEBBER..... R\$ 210

Sauvignon Blanc - Campos de Cima da Serra
Família Bebber

DON BONIFÁCIO FUME BLANC R\$ 299

Sauvignon Blanc - Caxias do Sul/RS
Don Bonifácio
12 meses em barricas de carvalho francês.

TENUTA FOPPA & AMBROSI

BRAZILLIAN COLECTION R\$ 301

Alvarinho - Bento Gonçalves/RS
Tenuta Foppa & Ambrosi
6 meses com aduelas de carvalho francês.

MAXIMO BOSCHI BIOGRAFIA R\$ 315

Chardonnay - Campanha Gaúcha
Maximo Boschi
12 meses em barricas de carvalho francês.

VIAPIANA PREMIUM R\$ 361

Viogner - Flores da Cunha/RS
Viapiana
12 meses em barricas de carvalho francês.



VINHOS BRANCOS

ALTA YARÍ TORRONTÉS R\$ 191

Torrontés – Valle do Uco / Mendoza
Alta Yari.

ARGENTINA

UNDURRAGA 8 RIOS R\$ 240

Chardonnay – Vale Central
Undurraga

CHILE

ARROGANT FROG TUTTI-FRUTTI..... R\$ 273

Colombard, Chardonnay, Grenache Blanc e Vermentino
Languedoc
3 meses em tanques de inox.

FRANÇA

CHABLIS PER ASPERA R\$ 473

Chardonnay - Chablis
Charly Nicolle
12 meses em contato com as borras.

ITÁLIA

TROVATI PINOT GRIGIO R\$ 160

Pinot Grigio – Trentino Alto - Adige
Trovati

CONDE VILLAR VINHO VERDE R\$ 150

Loureiro, Arinto e Trajadura - Vinho verde
Conde Villar

PORTUGAL

CONDE VIMIOSO COLHEITA R\$ 206

Arinto, Fernão Pires
Tejo - Falua
Breve amadurecimento em inox.



VINHOS ROSÉS

MONTE SANT'ANA SAVOIR R\$ 180

Merlot – São Marcos e André de Rocha/RS
Monte Sant'Ana

MADRE TERRA AURAZ R\$ 341

Pinot Noir – Flores da Cunha/RS
Madre Terra

CLAUDE VAL R\$ 251

Grenache, Cinsault, Syrah - Languedoc
Paul Mas
40 dias em cubas de cimento.

BRASIL

FRANÇA



VINHOS TINTOS

BRASIL

BASCO LOCO R\$ 189

Cabernet Franc – Bento Gonçalves/RS
Iribarrem
6 meses com aduelas de carvalho francês.

GUATAMBU DA ESTÂNCIA R\$ 220

Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Tannat - Dom Pedrito/RS
Guatambu

LÍDIO CARRO DÁDIVAS R\$ 222

Pinot Noir – Encruzilhada do Sul/RS
Lidio Carraro
10 meses sobre as borras em tanques de inox.

FAMILIA BEBBER RESERVA R\$ 225

Malbec – Serra do Sudeste
Família Bebbber
12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

TAGLIO NERO R\$ 227

Cab. Sauvignon 2022 ,Cab. Sauvignon 2023 e Ancellota Garibaldi/RS
Foppa & Ambrosi
Passagem por carvalho francês e americano.

VINHA SOLO ANTIGAS RESERVAS R\$ 231

Merlot,Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Caxias do Sul/RS
Vinha Solo.

ASSINATURA R\$238

Tannat,Syrah e Malbec – Itaqui/RS
Campos de Cima
12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso.

BAH R\$ 248

Tannat, Touriga Nacional – Flores da Cunha/RS
Família Bebbber
12 meses em barricas de carvalho francês.

GARBO INQUIETO R\$ 256

Merlot, Sauvignon Blanc – Cotiporã e Bagé
Garbo
30% do vinho ficou 12 meses em barricas de carvalho francês.



VINHOS TINTOS

BRASIL

VALMARINO PETIT VERDOT R\$ 257

Petit Verdot – Pinto Bandeira/RS

Valmarino

12 meses em barricas de carvalho francês.

GUATAMBU RASTROS DO PAMPA..... R\$ 260

Tannat – Dom Pedrito/RS

Guatambu

3 meses em barricas de carvalho francês.

ALMAÚNICA RESERVA R\$ 266

Malbec – Bento Gonçalves/RS

Almaúnica

18 meses em barricas 50% francesas e 50% americanas.

ALMAÚNICA RESERVA D.O.V.V R\$ 270

Merlot – Bento Gonçalves/RS

Almaúnica

18 meses em barricas 50% francesas e 50% americanas.

IRIBARREM RESERVA R\$ 276

Pinot Noir – Bento Gonçalves/RS

Bodega Iribarrem

10 meses em barricas de carvalho francês.

MADRE TERRA VENTREZ R\$ 279

Marselan – Flores da Cunha/RS

Madre Terra

SEGREDOS DA ADEGA R\$ 282

Cabernet Sauvignon – Monte Belo do Sul/RS

Casa Marques Pereira

24 meses em barricas de carvalho francês.

ARTE LÍQUIDA BARBERA PURA 2019 R\$ 284

Barbera - Gramado/RS

Arte Líquida (Vinícola Orgânica).

PIZZATO RESERVA D.O.V.V R\$ 285

Merlot - Bento Gonçalves/RS - Pizzato

10 meses em barricas de carvalho francês.



VINHOS TINTOS

BRASIL

JORNADA DOS VAGAMUNDOS..... R\$ 299

Touriga Nacional – Encruzilhada do Sul/RS

Garbo

12 meses em barricas de carvalho francês.

PIZZATO CONCENTUS D.O.V.V. R\$ 310

Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon – Bento Gonçalves/RS

Pizzato

11 meses em carvalho francês e americano.

MIOLO TESTARDI R\$ 364

Syrah – Vale do São Francisco/BA

Miolo

12 meses em barricas de carvalho francês.

PERINI QUATTRO R\$ 376

Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon, Ancellotta

Farroupilha/RS

Casa Perini

9 meses em barricas de carvalho francês.

PARALELO 31 R\$ 378

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot - Campanha Gaúcha

Bueno Wines

12 meses em barricas de carvalho americano e francês.

DON BONIFÁCIO LOTE 7 R\$ 380

Tannat, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Malbec,

Sangiovese e Refosco - Caxias do Sul/RS

Don Bonifácio

12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso.

MAXIMO BOSCHI BIOGRAFIA R\$ 394

Merlot - Campanha Gaúcha

Maximo Boschi

20 meses em barricas de carvalho francês.



VINHOS TINTOS

BRASIL

MAXIMO BOSCHI BIOGRAFIA R\$ 394

Cabernet Sauvignon – Campanha Gaúcha
Maximo Boschi
20 meses em barricas de carvalho francês.

INSÓLITO R\$ 430

Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Malbec, Marselan, Tannat Monte Belo do Sul, Guaporé e Pinheiro Machado
Tenuta Foppa & Ambrosi
14 meses em barricas de carvalho francês e americano.

MARAGATO R\$ 440

Merlot, Cabernet Franc, Touriga Nacional, Malbec, Marselan, Tannat Serra Gaúcha, Serra do Sudeste e Campanha
Família Bebber
18 meses em barricas de carvalho francês e americano e esferas de concreto.

TRAÇOS R\$ 448

Tannat, Merlot, Malbec, Teroldego e Cab. Franc - Alto Feliz/RS
Don Guerino
14 meses em foundres de 2500 lts, barricas francesas e americanas.

QUINTA DA ORADA R\$ 555

Tannat, Cabernet Franc e Merlot – Monte Belo do Sul/RS
Casa Marques Pereira
36 meses em barricas de carvalho francês e 24 meses de afinamento em garrafa.

ALMAÚNICA PARTE 2 D.O.V.V R\$ 604

85% Merlot e 15% Cabernet Sauvignon - Bento Gonçalves/RS
Almaúnica
24 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso.

LIDIO CARRARO GRANDE VINDIMA R\$ 637

Merlot – Encruzilhada do Sul/RS
Lidio Carraro
18 meses em garrafa antes de ir ao mercado.



VINHOS TINTOS

BRASIL

AUSART R\$ 684

Tempranillo, Merlot, Tannat e Touriga Nacional
Bento Gonçalves/RS
Bodega Iribarrem
18 meses em barricas de carvalho francês.

GUATAMBU ÉPICO R\$ 698

Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tempranillo Campanha
Gaúcha Guatambu
24 meses em barricas de carvalho francês e americano.

ALMAÚNICA S8 R\$ 713

Syrah – Bento Gonçalves/RS
Almaúnica
24 meses em barricas de carvalho francês.

ANIMA GRAN RESERVA R\$ 931

Merlot - Campanha Gaúcha
Bueno Wines
24 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso.

DON LAURINDO GRAN RESERVA R\$ 948

Tannat e Ancelotta – Bento Gonçalves/RS
Don Laurindo
18 meses em barricas de carvalho francês.

SESMARIAS R\$ 1.349

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Tannat, Tempranillo,
Touriga Nacional - Campanha Gaúcha.
Miolo
18 meses em barricas de carvalho francês.

GOAT THE SECOND R\$ 1.400

Merlot, Cabernet Franc, Tannat, Cabernet Sauvignon
Pinheiro Machado, Guaporé e Bento Gonçalves
Tenuta Foppa & Ambrosi.



VINHOS TINTOS

BRESSIA SYLVESTRA R\$ 209

Malbec - Mendoza
Bodega Bressia

SOLANDES CODIGO R\$ 219

Malbec - Mendoza
Solandes Organic Wines
12 meses em barricas de carvalho francês.

MALMA GRAN RESERVA R\$ 244

Malbec - Patagônia
Bodega Malma
12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

LUIGI BOSCA DE SANGRE R\$ 535

Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot - Mendoza
Luigi Bosca
14 meses em barricas de carvalho francês.

VIÑA ALICIA LAS COMPUERTAS R\$ 652

Malbec - Mendoza
Viña Alicia
12 meses em barricas de carvalho francês.

LUIGI BOSCA PARAÍSO R\$ 1.168

Malbec, Cabernet Sauvignon - Valle de Uco
Luigi Bosca
14 meses em barricas de carvalho francês.

YSERN GRAN TRADICION R\$ 288

Tannat - Rivera
Bodega Cerro Chapéu
18 meses em barricas de carvalho francês.

ARGENTINA

URUGUAI



VINHOS TINTOS

CHILE

CASA SILVA COOLCOAST R\$ 288

Pinot Noir – Colchagua
Casa Silva
12 meses em barricas de carvalho francês.

EL PRINCIPAL CALICANTO R\$ 373

Cabernet Sauvignon, Carmenère, Petit Verdot - Maipo
Viña El Principal
12 meses em barricas de carvalho francês.

MILLA CALA R\$ 401

Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah, Cabernet Franc e Merlot
Millahue
Vina Vik
20 meses em barricas de carvalho francês.

MATETIC CORRALILLO R\$ 510

Cabernet Sauvignon – Vale de San Antonio
Matetic (Vinícola Biodinâmica).
16 meses em barricas de carvalho francês.

EL PRINCIPAL MEMORIAS R\$ 764

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah - Maipo/Pirque
22 meses em barricas de carvalho francês.

PORTUGAL

CASTRO DE CHIBAÑES R\$ 179

Castelão, Alicante Bouschet, Trincadeira - Península de Setúbal
Adega Camolas
12 meses em tanques de inox e 6 meses em carvalho francês.

ALVES DE SOUSA ESTAÇÃO R\$ 289

Tinta Roriz, Tinta Barroca – Douro
Alves de Sousa
Breve passagem em tanques de inox.

CASA FERREIRINHA PAPA FIGOS R\$ 373

Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Francesa, Touriga Nacional
Douro



VINHOS TINTOS

SUBMISSION R\$ 294

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot - Califórnia 689
Cellars
10 meses em barricas de carvalho francês.

EUA

CLAUDE VAL ROUGE R\$ 251

Grenache, Carignan, Syrah - Limoux e Pézenas
Languedoc
Paul Mas

FRANÇA

PETIT TORUS R\$ 294

Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Madiran
Alain Brumont
12 meses em tanques de inox e cimento
4 meses em tanques de inox.

BRUNEL DE LA GARDINE

COTES-DU-RHONE R\$ 316

Grenache, Mourvèdre, Syrah - Rhône Sul
Brunel de La Gardine
4 meses em tanques de cimento.

SAINT LOUP R\$ 468

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Bordeaux
Chapelle Saint Loup
12 meses em barricas de carvalho francês



VINHOS TINTOS

COMTE DE DAUZAC MARGAUX R\$ 829

Cabernet Sauvignon , Merlot – Margaux / Bourdeaux Chateau
Dauzac

12 meses em barricas de carvalho francês.

CLOS VOUGEOT GRAND CRU R\$ 2.537

Pinot Noir – Borgonha – Chateau de La Tour

24 meses em barricas de carvalho francês.

BEL COLLE BARBERA D'ASTI R\$ 253

Barbera – Piemonte

Bel Colle

6 meses em tonéis de carvalho francês.

TRULLI R\$ 265

Primitivo – Puglia

Dai Terra Rossa

10 meses em tanques de inox e 6 meses em barricas de car-
valho francês.

CHIANTI CLASSICO PANZANELLO R\$ 338

Sangiovese – Toscana

Panzanello

12 meses em barricas de carvalho francês e tanques de inox.

ROSSO DI MONTALCINO R\$ 516

Sangiovese – Montalcino

Colemassari

12 meses em barricas de carvalho francês de 30hl.

BAROLO SERRALUNGA.....R\$ 917

Nebbiolo – Piemonte

Ferdinando Principiano

24 meses em barricas de carvalho.

FRANÇA

ITÁLIA



VINHOS TINTOS

CAPRILI BRUNELLO DI MONTALCINO R\$ 1.021

Sangiovese Grosso – Montalcino / Toscana
Caprili
36 meses em botti de carvalho da Eslavonia.

ITÁLIA

LE PERGOLE TORTE R\$ 2.775

Sangiovese - Toscana
Monteverdine
24 meses em barrica e botti de carvalho.

LOZANO REY DE COPAS R\$ 169

Tempranillo – La Mancha
Bodegas Lozano
3 meses em tanques de inox.

ESPAÑHA

VIÑA DEL OJA CRIANZA R\$ 246

Tempranillo, Mazuelo – Rioja Alavesa
Senorio di Arana
15 meses em barricas de carvalho americano.



VINHOS TINTOS

375ml

FAMILIA BEBBER ALMEJO R\$ 80

Merlot – Serra Gaúcha

FAMILIA BEBBER ALMEJO R\$ 80

Cabernet Sauvignon - Serra Gaúcha

BRASIL

VINHOS
DE SOBREMESA

50ml

VIEIRA DE SOUSA PORTO FINE TAWNY R\$ 42

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

Douro / Vieira de Sousa

8 anos em tonéis de carvalho francês

FRANÇA





Alma^{RS}

COZINHA, NATUREZA & FOGO

@ALMARSPARADOR