

Alma^{RS}

COZINHA, NATUREZA & FOGO



ALMARS



DRINKS



VINHOS



Toque no link
para ter acesso.



◆◆◆

*VALORIZAMOS O FOGO,
A NATUREZA E AS PESSOAS
DA NOSSA TERRA.*

Através de releituras de pratos clássicos do gaúcho, o Alma RS transporta a cultura sulista através da gastronomia de forma contemporânea e atual.

O Chef Rodrigo Bellora traz para o menu uma proposta sazonal ao utilizar ingredientes frescos e orgânicos da terra, do ar e da água, respeitando e valorizando pequenos produtores do Rio Grande do Sul.

O frescor dos ingredientes se conecta com a cultura do forno de lenha e os aromas da brasa, revelando pratos carregados de memórias do campo.

Aproveite o ambiente, a companhia do fogo, a natureza emoldurada pelas janelas...

É sobre uma experiência, é sobre a pureza do sabor, é sobre usufruir do tempo.



***“TIRA-GOSTO
PARA LAMBISCAR”***



◆ ◆ ◆

“TIRA-GOSTO PARA LAMBISCAR”

Açaí JUÇARA

BOWL DE AÇAÍ JUÇARA ORGÂNICO DO
LITORAL NORTE GAÚCHO, COCO, BANANA,
GRANOLA E FRUTAS SECAS.

R\$ 34,00

Empanada de LINGUIÇA

EMPANADA DE LINGUIÇA COM MILHO
VERDE ACOMPANHADA DE VINAGRETE.

R\$ 38,00

CHURRAS

LINGUIÇA CAMPEIRA, BRIOCHE DE MILHO,
CEBOLA TOSTADA E MOSTARDA FERMENTADA.

R\$ 36,00

Croqueta de CORDEIRO

CORDEIRO DEFUMADO, AIOLI
E GELÉIA DE PIMENTA

R\$ 59,00



◆ ◆ ◆

“TIRA-GOSTO PARA LAMBISCAR”

Tábua REGIONAL

SELEÇÃO DE QUEIJOS E CHARCUTARIA
GAÚCHOS COM CIABATTA.

R\$ 98,00

Tábua de QUEIJOS VT

MUNDO DOS QUEIJOS GAÚCHOS, FRUTAS SECAS,
OLEAGINOSAS, FRUTAS DA ESTAÇÃO.

R\$ 98,00

Xis CAMPEIRO

O “BURGUER DOS GAÚCHOS”, FEITO COM UM PÃO DE
AIPIM, 150G DE CARNE, QUEIJO COLONIAL, BACON
ARTESANAL, RADICCI E PICLES.

R\$ 49,00

Xis COGUMELOS VT

COGUMELOS SALTEADOS NO SHOYO ORGÂNICO,
QUEIJO COLONIAL, AIOLI, PICLES DE COUVE-FLOR.

R\$ 49,00

***“PARA
COMEÇAR”***



◆ ◆ ◆

“PARA COMEÇAR”

Carpaccio FRESCAL

CHARQUE FRESCO DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA, QUEIJO CURADO 12 MESES, REDUÇÃO DE BALSÂMICO E FOLHAS AMARGAS.

R\$ 68,00

SOPAS

CONSULTE AS SOPAS DO DIA, ACOMPANHA UMA FATIA DE FOCACCIA.

R\$ 38,00

Salada do CAÇADOR

SALADA DE FOLHAS COM UM REFRESCANTE MIX DE FEIJÕES, FRUTAS SECAS, SEMENTES, AZEITE DE OLIVA E AROMÁTICAS.

R\$ 48,00

Salada de FOLHAS TOSTADAS

HORTALIÇAS BRASSICAS TOSTADAS NO FORNO A LENHA, NUTS E SEMENTES TEMPERADAS COM LIMÃO BERGAMOTA

R\$ 48,00

“OS PRINCIPAIS”



◆◆◆

“OS PRINCIPAIS”

Porco Moura e COGUMELOS

INSPIRADO NA RÚSTICA CULTURA DE FAZENDA COM UM TOQUE VANGUARDISTA, COMO O PARADOR.

FILÉ SUÍNO AO DEMI GLACE COM TOMATES E COGUMELOS ORGÂNICOS, ABOBORA ASSADA EM UM PURÊ MAIS RUSTICO, DELICADAMENTE TEMPERADO COM TOQUE DE FRESCOR DE VAGEM E BRÓCOLI.

R\$ 134,00

Pato CONFITADO

COXA E SOBRECOXA DE PATO CONFITADO COM ERVAS AROMÁTICAS E ALHO, ARROZ VERMELHO COM SEMENTES E OLEAGINOSAS, FRUTAS TOSTADAS.

R\$ 138,00

Filé de COSTELA

CORTE NOBRE DE CONTRA FILÉ, CHIMICHURRI DE ERVAS FRESCAS, FAROFA DE ERVA MATE, BATATA GRATINADA E CEBOLAS EM CONSERVA.

R\$ 242,00



◆ ◆ ◆

“OS PRINCIPAIS”

CARRETEIRO

ARROZ CATETO COM COSTELA BOVINA,
TOMATE FERMENTADO, TEMPERO VERDE,
COUVE FOLHA E OVO MOLLET.

R\$ 89,00

Pappardelle ALLA NORMA

MASSA FRESCA CORTADA EM TIRAS
LARGAS, BERINGELA, TOMATES,
MANJERICÃO, ALHO E RICOTA FRESCA.

R\$ 74,00

Matambre de PINHÃO

MATAMBRE BOVINO RECHEADO COM
PINHÃO, DEMI GLACE DE BUTIÁ, POLENTA
DE MILHO CREMOSA, COTTO DE URTIGA.

R\$ 88,00

Lombo de CORDEIRO

LOMBO DE CORDEIRO GRELHADO NO FORNO A
LENHA COM ESPAGUETE AO PESTO DE HORTELÃ.

R\$ 106,00



◆◆◆

“OS PRINCIPAIS”

RISOTO de Legumes

NOSSO ARROZ CATETO POLIDO, CENOURA, ALHO PORÓ, TOMATE, ABÓBORA, BRÓCOLIS, ZUCHINI E PALHA DE BETERRABA.

R\$ 62,00

Papelote de PEIXE FRESCO

ACOMPANHA PURÊ DE BANANA TOSTADA, FAROFA DE AMENDOIM E VINAGRETE DE MORANGA.

R\$ 89,00

Costela LAQUEADA

COSTELA BOVINA COM DEMI GLACE, ALIGOT DE AIPIM E QUEIJO COLONIAL, LEGUMES DA ESTAÇÃO E FAROFA DE ALHO E ERVA MATE.

R\$ 129,00

Mix de COGUMELOS, ESPINAFRE E QUIRERA

COGUMELOS ASSADOS COM ALHO E SALSINHA, ESPINAFRE E QUIRERA DE MILHO.

R\$ 59,00



◆◆◆

“OS PRINCIPAIS”

Truta CAMBARÁ

TRUTA INTEIRA GRELHADA, FINALIZADA COM MANTEIGA NOISSETTE E NOZES PECAN, PURE DE BERINGELA ASSADA, COALHADA E BATATAS COM MEL DE CAMBARÁ

R\$ 115,00

Polvo do WOOD

FEIJÕES MIÚDOS GERMINADOS E MARINADOS NO SHIO KOJI, POLVO NACIONAL GRELHADO, MIX DE FEIJOES COZIDOS, TOMATES, AGRIÃO.

R\$ 93,00

***“DO FORNO A LENHA
PARA COMPARTILHAR”***



“DO FORNO A LENHA PARA COMPARTILHAR”

(Deve ser solicitado com 12h de antecedência.)

Lasanha de COGUMELOS

MASSA ARTESANAL, COGUMELOS,
MOLHO BRANCO E QUEIJO COLONIAL.

R\$ 204,00

Moranga RECHEADA

MORANGA ASSADA RECHEADA COM CHARQUE
DESMIADO, CREME DE ABÓBORA COM QUEIJO
SERRANO GRATINADO.

R\$ 198,00

Quarto de Ovelha ASSADA

FAROFA, LEGUMES GRELHADOS,
SALADA DE FOLHAS TEMPERADAS.

R\$ 324,00



*“E AQUELE DOCE
PARA ENCERRAR”*



◆◆◆

“AQUELE DOCE PARA ENCERRAR”

Curau BRULLÊ

CREME DE MILHO CRIOULO, CANELA,
CASQUINHA CROCANTE DE AÇÚCAR.

R\$ 28,00

Pudim da VÓ

PUDIM DE LEITE CREMOSO.

R\$ 28,00

Chico BALANCEADO

BANANA GRELHADA, FAROFA DE AMENDOIM, CREME
FRESCO COM CANELA, CALDA DE DOCE DE LEITE.

R\$ 34,00

Frutas ao FORNO

FRUTAS DA ESTAÇÃO FORNADAS COM VINHO BRANCO E
SERVIDO COM GELATO FIOR DI LATTE E MEL BRANCO

R\$ 37,00

Bolo de CHOCOLATE

BOLO TRADICIONAL DA CULTURA GAÚCHA RECHEADO
COM BRIGADEIRO, ACOMPANHA GELATO E PRALINÊ
DE MATE DOCE.

R\$ 32,00

◆◆◆

DRINKS



Drink's

Aperol Spritz _____ R\$ 39,00

Aperol, água gaseificada e espumante Brut.

Green Apple Spritz _____ R\$ 45,00

Maçã Verde, água gaseificada, splash de Vodka a premium e espumante.

Gin & Tonic _____ R\$ 39,00

O clássico com Gin Tanqueray, água tônica e especiarias.

Bloody Mary _____ R\$ 58,00

Vodka Absolut, suco de limão, suco de tomate, pimenta do reino, sal, Tabasco e Molho Inglês.

Margarita _____ R\$ 39,00

Tequila Patrón Silver, Cointreau e suco de limão.

Negroni _____ R\$ 39,00

O clássico com Gin Tanqueray, Campari e Vermute tinto.

Negroni Cachaça _____ R\$ 39,00

Com Cachaça Premium envelhecida, Campari e Vermute tinto.

Dry Martini _____ R\$ 39,00

O clássico de Gin Tanqueray e Vermute seco.

Mojito Classic _____ R\$ 35,00

Rum Havana club Añejo 3 anos, limão, água gaseificada, folhas de hortelã e açúcar.

Strawberry Mojito _____ R\$ 39,00

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





Drink's

Penicilina _____ R\$ 52,00

Whisky Buffalo Trace, xarope de gengibre, limão taiti, mel de abelhas nativas, angostura.

Maragato _____ R\$ 42,00

Whisky Union Blended, xarope de hibisco com gengibre, limão taiti, mel de abelhas nativas, espumante brut.

Chimango _____ R\$ 42,00

Rum Havana 3 anos, xarope de manga com manjeriçao, limão taiti, angostura, espuma de gengibre.

Whisky Sour _____ R\$ 42,00

Whisky buffalo trace, limão taiti, açúcar, angostura, clara de ovo.

Champagne Fizz _____ R\$ 45,00

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

Tropical Jack _____ R\$ 42,00

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

Fitzgerald _____ R\$ 44,00

Gin Lacombe, limão siciliano, açúcar, angostura.

Manhatan Whisky Wild Turkey _____ R\$ 59,00

Whisky Wild Turkey, Vermouth Tinto, angostura.

Manhatan Whisky Buffalo Trace _____ R\$ 59,00

Whisky Buffalo Trace, Vermouth Tinto, angostura.

Boulevardier Whisky Buffalo Trace _____ R\$ 48,00

Whisky Buffalo Trace, Vermouth Tinto, Campari.

Boulevardier Whisky Wild Turkey _____ R\$ 48,00

Whisky Wild Turkey, Vermouth Tinto, Campari.



Caipiras

- *Clássica de Limão*
- *Bergamota e Gengibre*
- *Morango com Limão*
- *Abacaxi, Limão e Hortelã*
- *Limão Siciliano e Limão Taiti*
- *Bergamota, Limão*

Escolha seu destilado para Caipirinha.

<i>Vodka Absolut</i>	R\$ 28,00
<i>Vodka Grey Goose</i>	R\$ 55,00
<i>Rum Havana Club Añejo 3 anos</i>	R\$ 28,00
<i>Jack Daniels nº7</i>	R\$ 48,00
<i>Wild Turkey Bourbon</i>	R\$ 72,00
<i>Cachaça Webber Haus Grabiúva</i>	R\$ 28,00
<i>Webber Haus Prata</i>	R\$ 28,00

Whiskies e Bourbons

<i>Wild Turkey 81 Bourbon Whisky</i>	R\$ 48,00
<i>Whisky Búfalo Trace</i>	R\$ 40,00
<i>Whisky Macallan</i>	R\$ 110,00
<i>Whisky Talisker</i>	R\$ 60,00
<i>Jack Daniel's nº7 Tennessee Whiskey</i>	R\$ 35,00
<i>Union Blended Whisky</i>	R\$ 30,00
<i>Buchanan's 12 anos</i>	R\$ 44,00
<i>Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky 12 anos</i>	R\$ 80,00
<i>Johnnie Walker Red Label 8 anos</i>	R\$ 25,00
<i>Johnnie Walker Black Label 12 anos</i>	R\$ 30,00



Vodkas, Gins, Runs e Tequilas

<i>Vodka Absolut</i>	R\$ 25,00
<i>Gin Lacombe</i>	R\$ 28,00
<i>Gin Hendricks's</i>	R\$ 59,00
<i>Tanqueray Sevilla London Dry</i>	R\$ 28,00
<i>Vodka Grey Goose</i>	R\$ 38,00
<i>Tanqueray London Dry Gin</i>	R\$ 28,00
<i>Run Havana Club 3 anos</i>	R\$ 24,00
<i>Gin Beefeater</i>	R\$ 28,00
<i>Cachaça Weber Haus 4 anos</i>	R\$ 18,00

Licores e Conhaques

<i>Amarula</i>	R\$ 25,00
<i>Cointreau</i>	R\$ 25,00
<i>Cuarenta y três</i>	R\$ 30,00
<i>Drambuie</i>	R\$ 28,00
<i>Franjélico</i>	R\$ 36,00
<i>Jagermeister</i>	R\$ 28,00
<i>Underberg</i>	R\$ 18,00
<i>Fundador Solera Reserva</i>	R\$ 28,00
<i>Hennessy VSOP</i>	R\$ 115,00
<i>Conhaque Martel VSOP</i>	R\$ 70,00

Soft Drinks

<i>Soda Italiana de Maça Verde</i>	R\$ 18,00
<i>Sucos da Região</i>	R\$ 18,00
<i>Refrigerantes</i>	R\$ 8,00
<i>Água sem/com Gás</i>	R\$ 8,00
<i>Café Expresso</i>	R\$ 8,00
<i>Energético Red Bull</i>	R\$ 22,00





Cervejas

<i>Abadessa Helles</i>	R\$ 38,00
<i>Guarnieri Cachorro Ovelheiro IPA</i>	R\$ 76,00
<i>Heineken</i>	R\$ 15,00
<i>Alma Weisse</i>	R\$ 44,00
<i>Araucarium Red Ale</i>	R\$ 46,00
<i>Patagônia (Weisse, Pilsener, IPA e Amber Lager)</i>	R\$ 20,00
<i>Abadessa Export</i>	R\$ 38,00
<i>La Belle Biere Anglaise Ipa</i>	R\$ 42,00
<i>La Belle Biere Blanche</i>	R\$ 39,00
<i>La Belle Biere Rouge</i>	R\$ 39,00



VINHOS

◆◆◆

Pelos Terroirs do Brasil...

*O Brasil, em especial a região Sul,
vem demonstrando grande
evolução na vitivinicultura.*

*A cada ano as técnicas de cultivo,
a adaptação ao clima e uma incansável
busca dos produtores por qualidade,
estão levando os vinhos nacionais a
surpreender os mais exigentes paladares.
Nessa carta, apostamos no potencial dos
melhores terroirs da região sul do Brasil,
com o objetivo de oferecer uma seleção de
vinhos emblemática. Através de uma
criteriosa seleção, nossos sommeliers
buscaram os rótulos que representam o
que há de melhor em tipicidade, estilo
e qualidade, com o propósito encontrar
a verdadeira identidade dos
vinhos brasileiros.*

◆◆◆



Espumantes

<i>Kur Sem Álcool</i> _____	R\$108
Chardonnay - Vale dos Vinhedos	
<i>Vezzi Adrastreia Brut</i> _____	R\$141
Chardonnay Riesling - Serra Gaúcha/Bento Gonçalves	
<i>Casa Valduga Naturelle</i> _____	R\$163
Moscatel - Vale dos Vinhedos	
<i>Cave Geise Nature</i> _____	R\$230
Chardonnay, Pinot Noir - Serra Gaúcha/Pinto Bandeira	
<i>Cave Geisse Brut</i> _____	R\$230
Chardonnay, Pinot Noir - Serra Gaúcha/Pinto Bandeira	
<i>Cave Geisse Rosé Brut</i> _____	R\$230
Pinot Noir - Serra Gaúcha/Pinto Bandeira	
<i>Cave Geisse Extra Brut</i> _____	R\$268
Chardonnay, Pinot Noir - Serra Gaúcha/Pinto Bandeira	
<i>Miolo Millésime Brut D.O.</i> _____	R\$269
60% Pinot Noir/40% Chardonnay - Vale dos Vinhedos	
<i>Miolo Millésime Brut Rosé D.O.</i> _____	R\$291
100% Pinot Noir - Vale dos Vinhedos	

Vinhos Brancos

<i>Vinho Branco Natural</i> _____	R\$89
Riesling e Goethe - Serra Gaúcha/Encruzilhada do Sul	
<i>Lidio Carraro Faces</i> _____	R\$156
Chardonnay - Serra Sudeste/Encruzilhada do Sul	
<i>Pizzato Fausto</i> _____	R\$167
Chardonnay - Serra Gaúcha/Dois Lajeados	
<i>Familia Bebber</i> _____	R\$167
Sauvignon Blanc - Camos de Cima da Serra	
<i>Bueno</i> _____	R\$210
Sauvignon Blanc - Campanha Gaúcha	
<i>Guatambu Luar do Pampa</i> _____	R\$211
Sauvignon Blanc - Campanha Gaúcha/Dom Pedrito	
<i>Província de São Pedro</i> _____	R\$259
Chardonnay - Campanha Gaúcha/Rosário do Sul	
<i>Maximo Boschi Biografia 2016</i> _____	R\$273
Chardonnay - Campanha Gaúcha	
<i>Tenuta Foppa & Ambrosie</i> _____	R\$280
Alvarinho - Faria Lemost	
<i>Arte Líquida Reissen 2020</i> _____	R\$750
Riesling Renano - Gramado/RS	



Vinhos Tintos

Lídio Carraro Faces	R\$167
Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon - Serra Sudeste/Encruzilhada do Sul	
Pizzato Fausto	R\$167
Cabernet Sauvignon - Serra Gaúcha/Dois Lajeados	
Familia Bebber	R\$175
Touriga Nacional - Serra Gaúcha/Flores da Cunha	
Familia Bebber	R\$175
Malbec - Serra Gaúcha/Flores da Cunha	
Familia Bebber	R\$175
Cabernet Franc - Serra Gaúcha/Flores da Cunha	
Irma Peccin	R\$180
Cabernet Franc - Gramado	
Familia Bebber Bah	R\$189
Tannat/Touriga Nacional - Serra Gaúcha/Flores da Cunha	
Talise	R\$196
Pinot Noir - Vale dos Vinhedos	
Lídio Carro Dádivas	R\$208
Pinot Noir - Serra Sudeste/Encruzilhada do Sul	
Casa Valduga Terroir	R\$210
Merlot - Bento Gonçalves	
Guatambu da Estância	R\$220
Cabernet Sauvignon/Tempranillo/Tannat - Campanha Gaúcha	
Casa Marques Pereira Segredos da Adega	R\$222
Pinot Noir - Serra Gaúcha	
Campanha Sossego	R\$229
Cabernet Sauvignon - Campanha/Uruguaiana	
Garbo Inquieto	R\$235
Merlot (94%) e Sauvignon Blanc (6%) - Serra Gaúcha	
Guatambu Rastros do Pampa	R\$260
Tannat - Campanha/Dom Pedrito	
Almaúnica Reserva	R\$266
Malbec - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos	
Almaúnica Reserva D.0.	R\$266
Merlot - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos	
Miolo Sebrumo	R\$281
Cabernet Sauvignon - Campanha Meridional/RS	
Arte Líquida Barbera Pura 2019	R\$284
Barbera - Gramado/RS	
Arte Líquida Pinot Puro 2020	R\$284
Pinot Noir - Gramado/RS	



Vinhos Tintos

Pizzato Reserva	R\$285
Merlot – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos	
Bueno Reserva	R\$291
Petit Verdot - Campanha Gaúcha	
Almaúnica Super Premiun	R\$320
Cabernet Franc - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos	
Garbo Potenza	R\$308
Tannat – Guaporé/Serra Gaúcha	
Pizzato Conventus	R\$310
Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos	
Arte Líquida Caneleiras Barrica Aberta 2020	R\$320
Pinot Noir - Gramado/RS	
Província de São Pedro Salamanca do Jarau	R\$321
Cabernet Sauvignon – Campanha/Rosário do Sul	
Perini Quattro	R\$323
Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Prosecco, Vale Trintino/ Serra Gaúcha	
Vallontano LH Zanini	R\$332
Blend Uvas Tintas - Vale dos Vinhedos	
Maximo Boschi Biografia 2013	R\$356
Merlot - Campanha Gaúcha	
Maximo Boschi Biografia 2013	R\$356
Cabernet Sauvignon – Campanha Gaúcha	
Garbo Plenitude Blend	R\$356
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tannat e Petit Verdot – Serra - Sudeste e Campanha Gaúcha	
Bueno Paralelo 31 Gran Reserva	R\$378
Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot - Campanha Gaúcha	
Maragato Familia Bebber	R\$392
Merlot, Cabernet Franc, Tourica Nacional, Malbec, Marselan, Tannat – Serra Gaúcha/Flores da Cunha	
Miolo Terroir D.O	R\$406
Merlot - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos	
Almaúnica Ultra Premium Parte 2	R\$502
Merlot - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos	
Casa Marques Pereira Quinta da Orada	R\$555
Tannat, Cabernet Franc e Merlot - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos	



◆ ◆ ◆

Vinhos Tintos

<i>Lidio Carraro Grande Vindima</i>	R\$572
<small>Merlot – Serra Sudeste/Encruzilhada do Sul</small>	
<i>Almaica S8</i>	R\$671
<small>Syrah - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos</small>	
<i>Don Laurindo Gran Reserva</i>	R\$685
<small>Tannat e Ancelotta - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos</small>	
<i>Almaunica Reserva (Magnum 1,5lts)</i>	R\$797
<small>Corte Bordales - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos</small>	
<i>Bueno Anima Gran Reserva</i>	R\$931
<small>Merlot - Campanha Gaúcha</small>	

Vinhos Tintos - 375ml

<i>Familia Bebber Almejo</i>	R\$80
<small>Merlot – Serra Gaúcha</small>	
<i>Familia Bebber Almejo</i>	R\$80
<small>Cabernet Sauvignon - Serra Gaúcha</small>	

◆◆◆

Pelos Terroirs do Mundo...

A diversidade de países, regiões, cepas e produtores nos trás uma innita variedade de vinhos. Um desao constante para os mais experientes sommeliers. Para explorarmos os terroirs ao redor mundo, buscamos apresentar o que há de melhor no mundo do vinho atualmente. Onze países produtores representados através de estilos e tipicidades distintas, com rótulos cuidadosamente selecionados para que você possa ter máxima expressão de qualidade na taça.

◆◆◆



Champagne

França

Moët Chandon Imperial Brut _____ R\$967
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir - Champagne/França

Vinhos Brancos

Argentina

Las Moras _____ R\$168
Sauvignon Blanc - San Juan/Tulum

Chile

Undurraga 8 Rios _____ R\$128
Chardonnay - Vale Central/Undurraga

Terranoble _____ R\$159
Chardonnay - Maule

Veroni _____ R\$233
Chardonnay - Vale Central/Viu Manente

França

Arrogant Frog Tutti-Frutti _____ R\$273
Colombard, Chardonnay, Grenache Blanc, Vermentino - Languedoc

Itália

Villa Cardeto _____ R\$241
Pinot Grigio - Umbria

Portugal

Adega de Guimarães Vinho Verde _____ R\$246
Arinto, Azal, Loureiro, Trajadura - Vinho verde

Anselmo Mendes Muros Antigos _____ R\$319
Loureiro - MInho/Vinho Verde

Vinho Rosé

França

Claude Val _____ R\$251
Grenache, Cinsault, Syrah - Languedoc

Vinhos Tintos

Argentina

Las Moras Intis _____	R\$132
Malbec – San Juan	
Las Moras _____	R\$169
Shiraz – San Juan	
Amalaya _____	R\$328
Malbec – Salta	
Riglos Gran _____	R\$493
Cabernet Sauvignon – Mendoza/Vale de Uco	
Luigi Bosca De Sangre _____	R\$535
Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot – Mendoza/Luján de Cuyo	
Viña Alicia _____	R\$652
Malbec – Mendoza/Luján de Cuyo	

Chile

Terranoble _____	R\$198
Carménère – Colchagua	
Undurraga Gran Reserva _____	R\$230
Carménère - Vale Central/Undurraga	
Terranoble Reserva _____	R\$260
Cabernet Sauvignon – Colchagua	
Villard L'Assemblage Grand Vin _____	R\$482
Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot – Vale Central	
Terranoble CA2 Costa _____	R\$612
Carménère – Colchagua	
Viñedos de Alcobuaz GRUS _____	R\$626
Syrah, Petit Syrah, Garnacha, Petit Verdot, Malbec, Carignan - Valle do Elqui	
El Principal Memórias _____	R\$833
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah – Maipo/Pirque	

Portugal

Alves de Sousa Estação _____	R\$307
Tinta Roriz, Tinta Barroca – Douro/Baixo Corgo	
Antonio Saramago Risco Reserva Tinto _____	R\$358
Castelão, Alicante Bouschet - Setúbal	
Casa Ferreirinha Papa Figos 2020 _____	R\$373
Tinta Barroca, Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Roriz - Douro	



Vinhos Tintos

França

Claude Val Rouge _____	R\$251
Grenache, Carignan, Syrah – Languedoc/Limoux e Pézenas	
Château Baron Rocheau _____	R\$277
Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc - Bordeaux/Entre-du-Mers	
François Labet L'Île de Beauté _____	R\$356
Pinot Noir – Córsega	
Chateau Clos Du Loup _____	R\$468
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec - Blaye Côtes de Bordeaux	
Les Mains Sales _____	R\$662
Malbec - Bourdeaux	

Itália

IOVE Umberto Cesani _____	R\$246
Sangiovese - Emilia/Romagna	
Curatolo Arini Baglio di Luna _____	R\$285
Nero d'Avola - Sicília/Camporeale	
Rocca delle Macie Chianti Vernaiolo _____	R\$329
Sangiovese, Merlot, Canaiolo – Toscana/Chianti	
Villard L'Assemblage Grand Vin _____	R\$482
Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot – Vale Central	
Araldica Barolo Flori _____	R\$776
Nebbiolo – Piemonte	
Caprili Brunello di Montalcino _____	R\$1.021
Sangiovese – Toscana/Montalcino	

Espanha

Rey de Copas Tempranillo _____	R\$169
Tempranillo – La Mancha	
Marques de Toledo Crianza _____	R\$290
Tempranillo – La Mancha	

Vinhos Tintos - 375ml

Terranoble _____	R\$174
Cabernet Sauvignon – Chile/Maule	
Finca La Linda _____	R\$191
Malbec – Argentina – Mendoza/Luján de Cuyo	



PARADOR

CAMBARÁ DO SUL

Alma^{RS}

COZINHA, NATUREZA & FOGO

 [paradorcambaradosul](#)

 [restaurantealmars](#)