

Alma<sup>RS</sup>

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”

### *Moura Pork and MUSHROOMS*

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.





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

## Whiskies e Bourbons

<i>Wild Turkey 81 Bourbon Whisky</i> _____	<b>R\$ 48,00</b>
<i>Jack Daniel's nº7 Tennessee Whiskey</i> _____	<b>R\$ 35,00</b>
<i>Buchanan's 12 anos</i> _____	<b>R\$ 44,00</b>
<i>Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky 12 anos</i> _____	<b>R\$ 80,00</b>
<i>Johnnie Walker Red Label 8 anos</i> _____	<b>R\$ 25,00</b>
<i>Johnnie Walker Black Label 12 anos</i> _____	<b>R\$ 30,00</b>



## Vodkas, Gins, Runs e Tequilas

<i>Vodka Absolut</i>	R\$ 25,00
<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

## 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

## 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

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

## Vinhos Brancos

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



# Vinhos Tintos

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



# Vinhos Tintos

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




---

◆ ◆ ◆

## *Vinhos Tintos*

***Lidio Carraro Grande Vindima*** \_\_\_\_\_ **R\$572**  
Merlot – Serra Sudeste/Encruzilhada do Sul

***Almaica S8*** \_\_\_\_\_ **R\$671**  
Syrah - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

***Don Laurindo Gran Reserva*** \_\_\_\_\_ **R\$685**  
Tannat e Ancelotta - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

***Almaunica Reserva (Magnum 1,5lts)*** \_\_\_\_\_ **R\$797**  
Corte Bordales - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

***Bueno Anima Gran Reserva*** \_\_\_\_\_ **R\$931**  
Merlot - Campanha Gaúcha

## *Vinhos Tintos - 375ml*

***Familia Bebber Almejo*** \_\_\_\_\_ **R\$80**  
Merlot – Serra Gaúcha

***Familia Bebber Almejo*** \_\_\_\_\_ **R\$80**  
Cabernet Sauvignon - Serra Gaúcha

---

◆◆◆

## *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

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

### Chile

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

### Portugal

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





## Vinhos Tintos

### França

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

### Itália

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

### Espanha

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

## Vinhos Tintos - 375ml

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

# PARADOR

CAMBARÁ DO SUL

# Alma<sup>RS</sup>

COZINHA, NATUREZA & FOGO

 [paradorcambaradosul](#)

 [restaurantealmars](#)