



# Nossa História

EM 1989, DOIS JOVENS COM UM SONHO ABRIRAM UM PEQUENO BAR NA PRAIA DE PALMAS EM GOVERNADOR CELSO RAMOS. COM O TEMPO, CRESCERAM JUNTO COM A CIDADE, E AQUELE BARZINHO, JÁ CHAMADO DE RAÍZES, TRANSFORMOU-SE NO RENOMADO RESTAURANTE RAÍZES. HOJE, O RESTAURANTE ENCANTA OS FREQUENTADORES DA PRAIA DE PALMAS COM A HOSPITALIDADE CALOROSA DO VILMAR E A CULINÁRIA IRRESISTÍVEL DA CHEF JO.

ESPECIALIZADO EM FRUTOS DO MAR, O RESTAURANTE RAÍZES OFERECE UMA VERDADEIRA VIAGEM GASTRONÔMICA, TRAZENDO À MESA OS SABORES AUTÊNTICOS DO LITORAL CATARINENSE. ALÉM DAS DELÍCIAS DO MAR, O CARDÁPIO SURPREENDE COM CORTES SELECIONADOS DE CARNES E FRANGOS, BEM COMO UMA VARIEDADE DE MASSAS E RISOTOS QUE AGRADAM A TODOS OS PALADARES.

EM 2023, DEMOS UM NOVO PASSO EM NOSSA HISTÓRIA: ABRIMOS NOSSA PRIMEIRA FILIAL NA VIA GASTRONÔMICA DE COQUEIROS, EM FLORIANÓPOLIS. TROUXEMOS PARA A CAPITAL TUDO O QUE APRENDEMOS AO LONGO DOS ANOS, AGREGANDO À RICA CULTURA GASTRONÔMICA DE FLORIPA O SABOR E A TRADIÇÃO QUE FAZEM DO RAÍZES UM LUGAR ESPECIAL.



1989



1993



2003



2021



FLORIANÓPOLIS - 2023



GUI, CHEF JÔ, SEU VILMAR

# Entradas



## **CALDINHO DE SIRI | R\$52**

Carne de siri refogada e envolvida em um molho cremoso de nata, acompanhado de um crocante pão italiano de fermentação natural.



## **SALADA DE FRUTOS DO MAR | R\$105**

Camarão, lula, polvo, mariscos e pimentões salteados no azeite, harmonizados com mostarda, tomate e folhas verdes frescas.



## **CASQUINHA DE SIRI | R\$38**

Carne de siri refogada e frita na própria carapaça do siri, crocante por fora e suculenta por dentro.

## **ESCONDIDINHO DE CAMARÃO | R\$49**

Camarão refogado em especiarias, com purê de batata e gratinado no parmesão.

## **LULA À DORE | R\$69**

Lula cortada em rodelas empanadas na farinha à dorê e frita.

## **BOLINHO DE SIRI | R\$42**

4 bolinhos de carne de siri.

## **BOLINHO DE PEIXE | R\$39**

4 bolinhos de peixe fresco da época.

## **CAMARÃO À MILANESA | R\$119**

O clássico, camarões empanados e fritos.

## **MARISCO Á VINAGRETE | R\$52**

Marisco cozidos no vapor ao molho à vinagrete.

## **FRITAS | R\$39**

Batatas cortadas em palito e fritas.



## **PEIXE DA LATA | R\$95**

Peixe na conserva com especiarias acompanhado de molho pesto e pão italiano de fermentação natural.

## **OSTRA GRATINADA | R\$62**

6 unidades de ostras gratinadas com molho bechamel sem glúten, mozzarella e parmesão.

## **OSTRA AO BAFO | R\$48**

6 unidades de ostras cozidas no vapor, acompanhado de molho de pimenta.

## **PASTEL DE BERBIGÃO | R\$42**

4 pasteis de ensopado de berbigão.

## **PASTEL DE CAMARÃO | R\$39**

4 pasteis de ensopado de camarão.

## **ISCA DE PEIXE | R\$65**

Pescada cortada em tiras, empanada e frita.

## **SALADA MISTA | R\$45**

Salada fresca da estação, molho mostarda, pesto e tártaro.



## Peixes

### PEIXE À BELLE MEUNIÈRE

Peixe grelhado servido com camarões, champignon, alcaparras e pimenta biquinho salteados no azeite, para selar os peixes, utilizamos farinha de arroz, tornando este prato livre de glúten!

Acompanhado de arroz, pirão, legumes salteados e farofa. **Serve 2 pessoas.**

**CONGRIO | R\$335    LINGUADO | R\$315    PESCADA AMARELA | R\$300    ANCHOVA | R\$185**

### PEIXE GRELHADO

Peixe selado na farinha de arroz e grelhado na manteiga ghee, não contem glúten!

Acompanhado de arroz, pirão, legumes salteados e farofa. **Serve 2 pessoas.**

**CONGRIO | R\$275    LINGUADO | R\$240    PESCADA AMARELA | R\$230    ANCHOVA | R\$145**

### PEIXE À MILANESA AO MOLHO DE CAMARÃO

Peixe empanado na farinha de trigo servido com molho de camarão refogado com especiarias.

Acompanhado de arroz, farofa, pirão e fritas. **Serve 2 pessoas.**

**LINGUADO | R\$260    PESCADA | R\$169**



### SALMÃO À BADEN-BADEN | R\$265

Salmão grelhado com bacon e tomate, ao molho bechamel (branco) sem glúten, gratinado com queijo mozzarella, acompanhado de arroz, farofa e fritas.

**Serve 2 pessoas.**



### BACALHAU MANÉZINHO | R\$275

Filé de bacalhau confitado no azeite com cebola, pimentões, tomate, cenoura, azeitona preta, batata e ovos, acompanhado de arroz.

**Serve 2 pessoas.**

## Frutos do Mar



### ILHÉU DE PALMAS | R\$329

Filé de Pescada Amarela, mariscos, lula, polvo, camarões, cebolinha, azeitona e tomate grelhados na manteiga ghee preparada na casa. Acompanhado de arroz, pirão, legumes salteados e farofa.  
Serve 2 a 3 pessoas.



### MOQUECA DO MAR | R\$295

Filé de Pescada Amarela, mariscos, lula, polvo, camarões refogados com pimentões, cheiro verde, cebola, tomate, leite de coco e azeite de dendê. Acompanha arroz, pirão de moqueca, legumes salteados e farofa de dendê.  
Serve 2 pessoas. Moqueca de peixe | R\$265



### PAELLA | R\$255

Polvo, lula, mariscos, camarão e frango salteados em açafrão, alho, cebola, ervilha, cenoura e especiarias cozido em arroz regado com caldo de camarão.  
Serve 2 pessoas.



### QUINTA DOS GANCHOS | R\$490

Lagosta e camarões grelhados na manteiga ghee, servido com Congrio grelhado à Belle Meunière, acompanhados de arroz, pirão, legumes saltados e farofa.  
Serve 2 a 3 pessoas.



### **SEQUÊNCIA DE CAMARÃO | R\$319**

Camarão à milanesa, ao bafo, a dorê, ao alho e óleo, molho de camarão, bolinho de peixe, filé de peixe à milanesa, acompanhado de arroz, pirão, fritas e farofa.  
**Serve 2 pessoas.**



### **CAMARÃO À GREGA | R\$255**

Camarões e queijo provolone cortados em cubo à milanesa, acompanhado de arroz à grega e fritas.  
**Serve 2 pessoas.**



### **BOBÓ DE CAMARÃO | R\$249**

Camarões refogados com pimentões, cheiro verde, leite de coco, azeite de dendê e purê de mandioca, Acompanha arroz e legumes salteados.  
**Serve 2 pessoas.**



### **FEIJOADA DE CAMARÃO | R\$89**

Feijão branco cozido com aparas de lagosta e camarão, cebola, pimentão vermelho e amarelo, tomate, alho e azeite de camarão defumado, acompanhado de arroz, legumes, farofa e banana grelhada. **Serve 1 pessoa.**



### ESPAGUETE DO DINDO | R\$92

Espaguete ao molho branco com pimentão, açafrão e camarão e segundo o Dindo, acompanhado de farofa da casa. Serve 1 pessoa.



### RISOTO DE CAMARÃO | R\$96

Camarões salteados no azeite, açafrão, arroz arbóreo, nata, vinho branco e parmesão. Serve 1 pessoa.



### SALMÃO AO PESTO | R\$98

Salmão grelhado acompanhado por um delicioso espaguete ao molho pesto e tomate cereja. Serve 1 pessoa.



### SPAGHETTI AL MARE | R\$118

Espaguete ao pomodoro com camarão, lula, polvo e mariscos salteados na manteiga ghee. Serve 1 pessoa.



### RISOTO DE FRUTOS DO MAR | R\$116

Camarão, lula, polvo e mariscos no azeite, açafrão, arroz arbóreo, nata, manteiga e vinho branco. Serve 1 pessoa.



### CONFIT DE POLVO | R\$186

Polvo cozido em baixa temperatura com nata e ervas finas acompanhado de arroz e legumes salteados. Serve 1 pessoa.



### LINGUINE DA CHEF | R\$196

O Prato favorito da Chef Jo, Linguine ao molho Alfredo com lagosta e camarões na manteiga da casa. Serve 1 pessoa.



## PRATO KIDS | R\$54

Carne, frango ou peixe, acompanhado de arroz, feijão, purê, fritas ou espaguete na manteiga. (Escolher a proteína e os acompanhamentos).

**TEMOS ÁREA KIDS!**

## *Carnes e Aves*



### **FILE ALFREDO | R\$98**

Linguine ao molho Alfredo e medalhões de mignon ao molho rôti. **Serve 1 pessoa.**

### **ENTRECOT GRELHADO | R\$90**

Entrecot grelhado no grill, acompanhado de arroz, feijão, farofa, redução de azeite balsâmico e fritas. **Serve 1 pessoa.**

### **MIGNON GRELHADO | R\$99**

Medalhões de Mignon grelhados no grill, acompanhados de arroz, feijão, farofa e fritas. **Serve 1 pessoa.**



### **FILET AU POIVRE | R\$180**

Mignon grelhado acompanhado de penne salteado com nata e pimenta rosa. **Serve 2 pessoas.**

### **MIGNON À PARMEGIANA | R\$184**

Mignon empanado ao molho de tomate, gratinado com queijo mozzarella acompanhado de arroz e fritas. **Serve 2 pessoas.**

### **FRANGO À PARMEGIANA | R\$69**

Frango empanado ao molho de tomate, gratinado com queijo mozzarella acompanhado de arroz e fritas. **Serve 1 pessoa.**

## *Vegetarianos e Vegans*

### **MOQUECA DE PALMITO | R\$90**

Palmito, pimentões, tomate, cebola, cheiro verde cozidos no azeite de dendê e leite de coco. **P/ 1 pessoa.**

### **RISOTO DE PALMITO | R\$65**

Arroz arbóreo, palmito, nata, vinho branco e parmesão. **Serve 1 pessoa.**

### **RISOTO DE QUEIJO | R\$68**

Arroz arbóreo com nata, catupiry, provolone, parmesão e vinho branco. **Serve 1 pessoa.**

## *Acompanhamentos*

PURE | R\$20,00

PÃO | R\$15,00

PIRÃO | R\$20,00

LEGUMES | R\$25,00

MOLHO DE CAMARÃO | R\$40,00

ARROZ | R\$20,00

ARROZ DE ALHO | R\$20,00

FAROFA | R\$20,00

FEIJÃO | R\$20,00

BANANA À MILANESA | R\$20,00

# Sobremesas



## SORVETE DE GORGONZOLA | R\$35

Sorvete de gorgonzola em calda de goiaba com redução de laranja.



## SORVETE DE MANJERICÃO | R\$32

Sorvete de manjerição da casa com calda de frutas vermelhas.



## BANANA & SORVETE | R\$37

Banana empanada e frita, servida com sorvete de creme e farofa doce da casa.



## PETIT GÂTEAU | R\$42

Bolinho de chocolate com recheio cremoso de chocolate servido com sorvete de creme e farofa doce da casa.



## BANANA FLAMBADA | R\$39

Banana caramelizada e flambada no Conhaque servida com sorvete de creme.

## *Cervejas*

HEINEKEN | R\$26

ORIGINAL | R\$26

MALZIBIER LONG  
NECK | R\$18

BADEN BADEN IPA | R\$34

HEINEKEN ZERO LONG NECK | R\$18

**CHOPP HEINEKEN | R\$16**

## *Não alcoólicos*

SUCO COPO | R\$10

SODA ITALIANA | R\$16

ÁGUA TÔNICA | R\$8

ÁGUA TÔNICA ZERO | R\$8

ÁGUA COM GÁS | R\$7

RED BULL | R\$24

COCA-COLA | R\$8

COCA-COLA ZERO | R\$8

GUARANÁ ANTARCTICA | R\$8

GUARANÁ ZERO | R\$8

SPRITE | R\$8

FANTA LARANJA | R\$8

## *Roses*

UNDERBEG | R\$18

JÄGERMEISTER | R\$20

COINTREAU | R\$26

AMARULA | R\$22

LICOR 43 | R\$24

RED LABEL | R\$20

JACK DANIEL'S | R\$24

CHIVAS 12 ANOS | R\$28

STEINHÄGER | R\$18

VINHO DO PORTO | R\$24

**CACHAÇA DA CASA | R\$8**

# Drinks

"Água que passarinho não bebe"

## Autorais & Releituras



### DONA ELZA | R\$34

**Amadeirado, cítrico, refrescante.**

Cachaça da casa, maracujá, Sour mix, folha de limoeiro e soda de Melissa.

### SPICY | R\$38

**Leve, refrescante, cremoso.**

Whisky, licor de café, leite de coco, abacaxi, limão Taiti e pimenta da casa.



### ATLANTIC MULE | R\$34

**Frutado, intenso, complexo.**

Releitura de Moscow Mule feito com Vodka, soda de Acerola, limão Taiti, e espuma de cítrica de acerola e limão Taiti.

### BASIL | R\$42

**Herbal, cremoso, adocicado.**

Gin Verve, Vermute Bianco, manjeriço e limão siciliano clarificados em nata e sorvete de manjeriço da casa.



### JABUTI-POLITAN | R\$36

**Frutado, cítrico, adocicado.**

Releitura de Cosmopolitan feito com Xarope de Jabuticaba, Vodka, limão Taiti e cordial de tangerina.

### SANDIA Y OLIVA | R\$36

**Refrescante, mineral, umami.**

Steinhaeger, vinho chardonnay, licor Alkermes, xarope de azeitona, limão Taiti e melancia.



### DA TERRA | R\$32

**Refrescante, herbal, cítrico.**

Gin, licor Bizantino, limão Siciliano e cúrcuma beer.

### LIMONCELLO SPRITZ | R\$36

**Refrescante, cítrico, efervescente.**

Limoncello Raizes, siciliano, espumante e água com gás.



### MANÉ-TAI | R\$36

**Frutado, cítrico, tropical.**

Rum branco, cachaça da casa, triple sec, orgeat de butiá, Taiti e frutas amarelas.

## Clássicos Brasileiros & Internacionais



### CAIPIRINHA | R\$30

Cítrica, refrescante, tropical.

Cachaça da casa, limão e açúcar,  
Também fazemos com frutas vermelhas;  
Vodka, Steinhäger e Rum.



### BANZEIRO | R\$32

Amadeirado, cítrico e aromático.

Cachaça da Casa, vinho tinto, suco de  
limão, xarope simples e Espuma de  
gingibre.



### MOSCOW MULE | R\$32

Frutado, refrescante, picante.

Vodka, soda de gengibre, limão Taiti, xarope de  
açúcar e espuma de gengibre.



### APEROL SPRITZ | R\$36

Refrescante, cítrico, efervescente.

Aperol, prosecco, água com gás.

### MACUNAIMA | R\$30

Amargo, cítrico, refrescante.

Cachaça, Fernet, suco de limão,  
xarope de açúcar.



### RABODIGALO | R\$34

Amargo, equilibrado, aromático.

Cachaça amburana e carvalho, aperitivo  
de alcachofra e vermute Rosso.



### NEGRONI | R\$34

Amargo, equilibrado, aromático.

Gin, vermute rosso e Campari.



*Para mais drinks clássicos, consulte o Bar.*

## Mocktails

*"Água que passarinho bebe"*  
(sem álcool)



### TIA-CHICA | R\$20

Refrescante, picante, levemente doce.

Jabuticaba, Taiti, gengibre e  
soda de capim limão.

### BEM-TE-VI | R\$20

Frutado, cítrico, adocicado.

Acerola, sour mix, água com gás e  
espuma cítrica.



### CANÁRIO | R\$20

Cítrico, levemente doce, herbal.

Maracujá, siciliano e soda de  
cúrcuma.



# Espumantes



## Abreu Garcia Sauvignon Blanc Brut | R\$159

Serra Catarinense, Brasil.

Elaborado 100% com uvas Sauvignon Blanc pelo método tradicional (Champenoise), este espumante amadurece por 24 meses em contato com as leveduras, conferindo complexidade e elegância.



## Abreu Garcia Brut Rosé | R\$149

Serra Catarinense, Brasil.

Elaborado pelo método tradicional (Champenoise) com as uvas Pinot Noir, Merlot e Cabernet Sauvignon, este espumante amadurece por 12 meses em contato com as leveduras, conferindo complexidade e elegância.



## Ars Collecta Codorniu Blanc de Blancs Reserva | R\$239

Penedès, Espanha.

Refinado e vibrante, este espumante espanhol é elaborado com uvas Chardonnay, Xarel-lo e Parellada. Traz aromas de frutas tropicais, cítricas e delicadas notas de brioche. No paladar, é fresco e cremoso, com acidez equilibrada e final elegante.



## GO UP Brut | R\$129

Serra Gaúcha, Brasil.

Fresco e leve, este espumante nacional é ideal para momentos de descontração, com aromas cítricos e florais, cremosidade e acidez refrescante. Perfeito para harmonizar com entradas leves ou como aperitivo.



## GO UP Brut Rosé | R\$129

Serra Gaúcha, Brasil.

Leve e descontraído, este espumante rosé nacional destaca aromas de morango e frutas vermelhas. Na boca, é fresco, com acidez equilibrada e um toque suave de cremosidade. Perfeito para momentos casuais e celebrações entre amigos.



## Champagne Taittinger Brut Réserve | R\$745

Champagne, França.

Luxuoso e refinado, este clássico Champagne traz aromas de frutas brancas, amêndoas e notas de mel. Na boca, é fresco, cremoso e equilibrado, com um final longo e elegante. Ideal para brindar momentos verdadeiramente especiais.

# Vinhos Brancos



## Abreu Garcia Chardonnay | R\$189

Serra Catarinense, Brasil.

Este Chardonnay é elaborado pela Vinícola Abreu Garcia, situada na Serra Catarinense. O vinho destaca-se pela sua untuosidade equilibrada e frescor, sendo versátil para harmonizar com uma variedade de pratos, desde aves e peixes até massas com molhos cremosos.



## AMI Sauvignon Blanc | R\$199

Serra Catarinense, Brasil.

AMI significa "amigo" em francês, simbolizando o espírito de companheirismo e celebração que o vinho proporciona. Produzido pela vinícola Abreu Garcia, em altitudes privilegiadas na Serra Catarinense, este Sauvignon Blanc expressa frescor, elegância e equilíbrio.



## Contramano Naranja | R\$296

Mendoza, Argentina.

Exótico e vibrante, este vinho laranja feito de uvas Torrontés traz aromas de frutas de caroço e notas florais. No paladar, é estruturado, com boa acidez e leve toque de taninos. Perfeito para quem busca algo diferente e marcante.



## Finca Gabriel Chardonnay | R\$159

Mendoza, Argentina.

Fresco e envolvente, este Chardonnay argentino revela aromas de frutas tropicais, como abacaxi e manga, com um leve toque de baunilha. No paladar, é equilibrado, com boa acidez e um final suave. Ótimo para acompanhar pratos leves.



## Go Up Sauvignon Blanc | R\$125

Vale do Curicó, Chile.

Elaborado 100% com uvas Sauvignon Blanc, este vinho destaca-se pela sua tipicidade chilena. Aromas frescos de notas cítricas e frutas brancas, especialmente pêssego e maracujá. Na boca, apresenta acidez equilibrada e final refrescante.



## Familia Deicas Preludio | R\$299

Canelones, Uruguai

Comemorativo e elegante, esse espumante 100% Chardonnay encanta com seus aromas de frutas de caroço e delicadas notas florais. Na boca, apresenta cremosidade, frescor e uma acidez precisa. O equilíbrio perfeito para momentos de celebração.



## Ritual Chardonnay | R\$229

Casablanca, Chile.

Intenso e elegante, este Chardonnay chileno oferece aromas de frutas tropicais e um toque de baunilha. Na boca, é cremoso e equilibrado, com boa acidez e um final persistente. Ótimo para acompanhar pratos de peixes e frutos do mar.



## Mediterrânico Pinot Grigio | R\$139

Sicília, Itália

Leve e refrescante, este Pinot Grigio italiano traz aromas de frutas cítricas e maçã verde. Na boca, é suave, com acidez delicada e um final agradável. Perfeito para momentos descontraídos.



## Angosto Blanco | R\$159

Valência | Espanha

Refrescante e aromático, este blend espanhol combina uvas como Chardonnay e Sauvignon Blanc, trazendo notas cítricas e florais. No paladar, é leve, com acidez equilibrada e final agradável. Ideal para momentos descontraídos.



## Pedra Cancela Branco | R\$159

Dão, Portugal.

Fresco e aromático, este vinho português oferece notas de frutas tropicais e cítricas. Na boca, é equilibrado, com uma acidez viva e final elegante. Um vinho versátil para harmonizar com diversos pratos.



## Perereca do Monte Branco | R\$119

Dão, Alentejo, Douro, Portugal.

Descontraído e refrescante, este branco português revela aromas de frutas cítricas e flores. No paladar, é leve, com acidez equilibrada e um final suave. Ideal para acompanhar entradas e momentos informais.



## E. Guigal Côtes du Rhône Blanc | R\$219

Vale do Ródano, França

Aromas frescos de flores brancas, damasco, acácia e pêssego branco. No paladar, apresenta riqueza frutada com corpo pleno, resultando em um vinho bem equilibrado, elegante e harmonioso.



**Barton Guesstier  
Bordeaux Branco | R\$179**  
Bordeaux Blanc, França.

Clássico e elegante, este Bordeaux branco traz aromas de frutas cítricas, maçã verde e toques minerais. No paladar, é fresco, com uma acidez marcante e final longo. Ideal para acompanhar frutos do mar e saladas.



**Louis Jabot Bourgogne  
Chardonnay | R\$299**  
Borgonha, França.

Sofisticado e complexo, este Chardonnay da Borgonha encanta com seus aromas de frutas de caroço e sutis notas de amêndoas. Cremoso e equilibrado no paladar, com acidez refinada e final persistente. Um branco de grande elegância.



**Louis Jabot Chablis | R\$399**  
Borgonha, França.

Mineral e refinado, este Chablis traz aromas de frutas cítricas, maçã verde e leves toques florais. No paladar, é fresco, com acidez marcante e um final longo e elegante. Um vinho branco clássico e de alta qualidade.

## Vinhos Rosé



**Finca Gabriel Rosé | R\$149**  
Mendoza, Argentina.

Leve e refrescante, este rosé argentino oferece aromas de morango, framboesa e flores. No paladar, é fresco, com boa acidez e um final suave. Perfeito para momentos de descontração e refeições leves.



**Go Up Rosé | R\$125**  
Vale do Curicó, Chile.

Vibrante e fácil de beber, este rosé nacional destaca-se pelos aromas de frutas vermelhas frescas e um leve toque floral. Na boca, é leve e refrescante, com acidez equilibrada. Ideal para harmonizar com entradas e pratos leves.



**Perereca do Monte Rosé | R\$119**  
Dão, Alentejo e Douro, Portugal.

Elaborado com as castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro, este rosé de cor salmão brilhante é refrescante e versátil, aromas de frutos do bosque com toques exóticos e especiados; no paladar, destaca-se a frescura com notas de frutas vermelhas frescas.

## Vinhos Tintos



**Bondades Malbec | R\$129**  
Mendoza, Argentina.

Intenso e frutado, este Malbec argentino revela aromas de frutas escuras, como ameixa e amora, com toques de especiarias. Na boca, é encorpado, com taninos macios e um final persistente. Ideal para acompanhar carnes grelhadas.



**Finca La Anita Luna Cabernet  
Sauvignon | R\$129**  
Mendoza, Argentina.

Encorpado e intenso, este Cabernet Sauvignon argentino apresenta aromas de frutas negras, como ameixa e cassis, com notas de especiarias e um toque de carvalho. No paladar, é robusto, com taninos firmes e um final longo e persistente. Perfeito para acompanhar carnes vermelhas e queijos curados.



**Privado Reserva Malbec | R\$239**  
Mendoza, Argentina.

Complexo e estruturado, este Malbec de reserva apresenta aromas de frutas negras maduras, especiarias e um leve toque de carvalho. No paladar, é encorpado, com taninos aveludados e um final longo. Um excelente acompanhamento para carnes robustas.



**Privado Reserva Pinot Noir | R\$239**  
Mendoza, Argentina.

Elegante e refinado, este Pinot Noir reserva destaca-se pelos aromas de frutas vermelhas, especiarias e notas sutis de carvalho. Na boca, é macio, com boa acidez e taninos suaves, proporcionando um final equilibrado e agradável.



**GO UP Red Blend | R\$125**  
Valle de Curicó, Chile.

Equilibrado e fácil de beber, este blend tinto combina diferentes uvas, resultando em aromas de frutas vermelhas e especiarias. No paladar, é macio, com taninos aveludados e um final agradável. Perfeito para acompanhar massas e carnes leves.



**Go Up Carménère | R\$125**  
Valle de Curicó, Chile.

Frutado e macio, este Carménère brasileiro destaca aromas de frutas vermelhas maduras e um leve toque de pimenta. Na boca, é equilibrado, com taninos suaves e um final agradável. Ideal para harmonizar com pratos de carne.



**Perereca do Monte Tinto | R\$119**  
Dão, Alentejo, Douro, Portugal.

Descontraído e frutado, este tinto português oferece aromas de frutas vermelhas e um toque de especiarias. Na boca, é leve e fácil de beber, com taninos macios e um final suave. Ideal para momentos casuais e refeições leves.



**Solar das Mouras Reserva | R\$169**  
Alentejo, Portugal.

Encorpado e expressivo, este tinto português revela aromas de frutas negras maduras e notas de especiarias. No paladar, é robusto, com taninos firmes e um final longo e harmonioso. Ideal para acompanhar pratos mais intensos.



Taça de Vinho | R\$36



Rolha de Vinho | R\$65