



CARDÁPIO  
IULIA ITAIM



## MENU EXECUTIVO

ENTRADA / PRATO PRINCIPAL E SOBREMESA 90

### PARRILLA – CARNES / AVES

<b>PORCHETTA</b>	60
Porchetta	
<b>GALETO</b>	60
Chicken	
<b>CUPIM</b>	90
Beef Hump Steak	
<b>OJO DE BIFE</b>	90
Ribeye meat - (250grs)	
<b>MEDALHÃO FILET MIGNON</b>	90
Filet mignon - (180grs)	
<b>FRALDINHA</b>	120
Flank steak (210grs)	
<b>BIFE DE CHORIZO</b>	120
Chorizo steak - (300grs)	
<b>DENVER STEAK</b>	129
Denver steak - (210grs)	
<b>BIFE DE TIRA PICANHA</b>	144
Strip steak - (250grs)	
<b>ASSADO DE TIRA</b>	150
Strip roast - (300grs)	
<b>BIFE ANCHO</b>	180
Wide steak - (400grs)	
<b>PICANHA FATIADA</b>	414
Rump steak - (1.000grs) – serve duas pessoas	
<b>COSTELA</b>	480
Rib (1.500grs) – serve duas pessoas	
<b>PARRILLADA</b>	540
Argentinian Gridiron Steaks	



## PARRILLA - APERITIVO

<b>LINGUIÇA PARRILHEIRA APIMENTADA</b>	<b>54</b>
<b>MORCILLA</b>	<b>66</b>
Beef sirloin steak	
<b>LINGUIÇA TOSCANA</b>	<b>42</b>
Toscan sausage	
<b>PROVOLETA</b>	<b>60</b>

## PARRILLA - GUARNIÇÕES

<b>SALADA JULIANA</b>	<b>45</b>
Lettuce, cherry tomato, hearts of palm, carrots, mustard sauce	
<b>PALMITO PUPUNHA ASSADO, AZEITE ERVAS E ALCAPARRAS</b>	<b>30</b>
Pupunha palm, herbs oil and caper	
<b>BROTO DE PUPUNHA ASSADO, AZEITE E MANJERICÃO</b>	<b>21</b>
Pupunha palm, oil and basil	
<b>MIX DE LEGUMES</b>	<b>21</b>
Mixed greens	
<b>PURE DE MANDIOQUINHA</b>	<b>18</b>
Cassava mashed	
<b>PURE DE BATATA</b>	<b>18</b>
Mashed potatoes	
<b>POLENTA FRITA</b>	<b>30</b>
Fried polenta	
<b>BATATA FRITA</b>	<b>30</b>
French fries	
<b>BATATA BOLINHA AO MURRO E ALECRIM</b>	<b>15</b>
Potato ball with punch	
<b>BATATA RUSTICA</b>	<b>18</b>
Rustic potato	
<b>FAROFA DE OVOS</b>	<b>15</b>
Egg farofa	
<b>ARROZ BIRO BIRO</b>	<b>15</b>
Biro biro rice	
<b>ARROZ PILLAF</b>	<b>12</b>
Rice	
<b>ARROZ COM BRÓCOLIS</b>	<b>18</b>
Broccoli rice	
<b>BROTOS DE VERDES</b>	<b>30</b>



## APERITIVOS / TO SHARE

<b>PASTEIS DE CARNE, QUEIJO E PALMITO</b>	<b>48</b>
Mix of deep fried pasteis – meat, cheese and heart of palm	
<b>DADINHO DE TAPIOCA E GELEIA DE PIMENTA</b>	<b>36</b>
Tapioca and chili jam	
<b>CROQUETE DE COSTELA</b>	<b>90</b>
Rib croquette	
<b>CROCANTE DE CAMARÃO E MOLHO SWEET CHILLI</b>	<b>132</b>
Crispy shrimp with sweet chilli sauce	
<b>CROQUETE DE CARNE E MOLHO BARBECUE – 6 UNIDADES</b>	<b>66</b>
Meat croquette with barbecue sauce	
<b>BOLINHO DE CUPIM E GELÉIA DE PIMENTA E COALHADA SECA</b>	<b>54</b>
Termite dumpling and pepper jelly and dry curd	
<b>COXINHA CREME</b>	<b>39</b>
Cream chicken dumpling	
<b>COXINHA DE PUPUNHA E SHIMEJI</b>	<b>42</b>
Deep fried dough filled with peach palm heart and shimeji	
<b>EDAMAME</b>	<b>33</b>
Edamame	

## ENTRADAS / APPETIZERS

<b>BURRATA CREMOSA COM TARTAR DE TOMATE E PESTO DE MANJERICÃO</b>	<b>75</b>
Creamy burrata with tomato tartar and basil pesto	
<b>STEAK TARTAR COM BATATA FRITA</b>	<b>72</b>
Steak tartar with fries	
<b>ROSBIFE DE TAPENADE COM AZEITONAS PRETAS, TOMATE E ALCAPARRAS CROCANTES</b>	<b>90</b>
Tapenade Roast Beef with black olives, tomato and crunchy capers	
<b>CARPACCIO TRADICIONAL COM FRISÉE AO MOLHO MOSTARDA</b>	<b>66</b>
Traditional carpaccio and frisée lettuce with mustard sauce	
<b>SALADA DO CHEF (TOMATE, PALMITO, BROTO DE VERDES, LASCAS GRANA PADANO, MOZZARELA DE BÚFALA E VINAGRETE ITALIANO)</b>	<b>63</b>
Chef's Salad (tomato, hearts of palm, gree sprouts, grana Padano chips, buffalo mozzarella and Italian vinaigrette)	



<b>VITELLO TONNATO</b>	<b>90</b>
Veal with Tuna	
<b>TRIO DE QUINOA REAL, CEVADINHA, TOMATE CEREJA, HORTELÃ, QUEIJO FETA E REDUÇÃO DE BALSÂMICO</b>	<b>36</b>
Quinoa seed, barley grain, cherry tomato, barley grain, mint and feta cheese salad with reduced balsamic vinegar	
<b>SALADA JULIANA</b>	<b>60</b>
Juliana Salad	

## PEIXES E CRUSTÁCEOS / SEAFOOD

<b>ROBALO AO MOLHO PASSION FRUIT, MOUSSELINE DE CARÁ, CRISTAIS DE GENGIBRE</b>	<b>150</b>
Sea bass in passion-fruit sauce, Pearl Cichlid mousseline and ginger crystals	
<b>SALMÃO AO MOLHO ALMAFITANA, SOBRE MOUSSELINE DE BATATA TRUFADA E FAROFA DE PISTACHE</b>	<b>132</b>
Salmon in Almafytana sauce, over truffled potato mousseline and pistachio farofa	
<b>SALMÃO SOBRE CARPACCIO DE MAÇÃ AO VINHO, PURÊ DE ABÓBORA, MOLHO DE ASPARGOS, BRÓCOLIS, PIMENTA BIQUINHO E AZEITE DE MANJERICÃO</b>	<b>126</b>
Salmon on Apple Carpaccio in wine, pumpkin puree, asparagus sauce, broccoli, pepper and basil oil	
<b>PESCADA AO MOLHO PASSION FRUIT, MOUSSELINE DE CARÁ, CRISTAIS DE GENGIBRE</b>	<b>120</b>
Hake in passion-fruit sauce, Pearl Cichlid mousseline and ginger crystals	
<b>SAINT PETER, CROSTA DE FAROFA DE PISTACHE, ALIGOT DE MANDIOQUINHA E ESPUMA DE GENGIBRE</b>	<b>69</b>
Saint peter, pistachio crusted crust, mandioquinha aligot and ginger foam	



## ARROZ E RISOTO / RICE AND RISOTO

<b>RISOTTO DE PISTACHE, ZUCCHINI E TRUFAS NEGRAS</b>	<b>162</b>
Pistachio, Zucchini, and Black Truffle Risotto	
<b>ARROZ DE CUPIM</b>	<b>90</b>
Beef Hump Steak Rice	
<b>RISOTTO DE FUNGHI</b>	<b>66</b>
Funghi risotto	

## MASSAS / PASTA

<b>GNOCCHI DE BATATA E RAGÙ DE FILET MIGNON</b>	<b>111</b>
Potato gnocchi and fillet mignon ragout	
<b>FETTUCCINE, CAMARÕES, TOMATE SECO E RÚCULA</b>	<b>144</b>
Fettuccine, shrimp, dried tomatoes and arugula	
<b>FAGOTTINI DE COUVE-FLOR E QUEIJO DE CABRA AO MOLHO ALFREDO</b>	<b>132</b>
Cauliflower Fagottini with chevre and Alfredo Sauce	
<b>CAPPELLACCI DE ALCACHOFRA AO MOLHO ALFREDO</b>	<b>132</b>
Spinach and Artichoke Cappelletti with Alfredo sauce	
<b>RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO POMODORO E BASÍLICO</b>	<b>78</b>
Buffalo mozzarella ravioli with tomato and basil sauce	
<b>PENNE “SEM GLUTEN”, COM ABOBRINHA, TOMATES CEREJA, ASPARGOS AO AZEITE DE MANJERICÃO</b>	<b>51</b>
Gluten free penne with abobrinha, cherry tomatoes and asparagus with basil olive oil	



## CARNES E AVES / MEAT AND POULTRY

<b>COSTELA, MOUSSELINE DE MANDIOQUINHA, CRISPY DE BACON</b>	<b>222</b>
Rib steak, celery root mousseline and crispy bacon	
<b>MEDALHÃO DE FILET MIGNON, REDUÇÃO DE FRAMBOESA E VINHO, PLIN DE CHÈVRE AL BURRO E SÁLVIA</b>	<b>180</b>
Filet Mignon Medallions (Beef Tenderloin) in Raspberry-Wine sauce with Chevre Plin in butter and sage	
<b>ESCALOPE DE FILET MIGNON AO MOLHO DE VINHO DO PORTO E RISOTTO DE PARMESÃO</b>	<b>114</b>
Tenderloin scallop with Port wine sauce and parmesan risotto	
<b>ESCALOPE DE FILET MIGNON AO MOLHO DE MOSTARDA E BATATA RUSTICA</b>	<b>114</b>
Tenderloin scallop with mustard sauce and rustic potatoes	
<b>PAILLARD A MILANESA COM SALADA MISTA (BABY RÚCULA, TOMATES E PALMITO) BY BETO ARIANO</b>	<b>96</b>
Milanese paillard Beto Ariano with mixed salad (baby arugula, tomato and palm tree	
<b>CUPIM GRELHADO E ARROZ DE BRÓCOLIS</b>	<b>90</b>
Grilled Beef Hump Steak with Broccoli Rice	
<b>FILET DE FRANGO AO AZEITE DE ERVAS E LEGUMES GLACEADOS</b>	<b>54</b>
Chicken filet with herb oil and glazed vegetables	



## SANDUICHES / SANDWICHES

- CHEESE BURGER (NO PÃO DE HAMBÚRGUER OU PÃO SIRIO / QUEIJO CHEDDAR OU MOZZARELLA OU PRATO) COM BACON E FRITAS** 54  
CHEESE BURGUER, YOUR CHOICE OF CHEDDAR, MOZZARELLA OR PRATO CHEESE, BACON AND FRENCH FRIES
- BEIRUTE DE ROSBIFE COM QUEIJO MOZZARELLA E TOMATE** 60  
ROASTBEEF BEIRUTH WITH ESTEPE CHEESE, MOZZARELLA AND TOMATO
- BEIRUTE ITALIANO (PEITO DE PERU, RICOTA , MOZZARELLA, TOMATE COM ORÉGANO E PESTO DE TOMATE SECO) SERVIDO NO PÃO SÍRIO** 42  
TURKEY BREAST, RICOTA, MOZZARELLA, TOMATO, OREGANO AND DRIED TOMATO PESTO BEIRUTH
- CHORIPAN** 69  
Choripan
- MINEIRINHO À MODA DO CHEF** 69  
Mineirinho chef's style (with filet Mignon and mozzarella cheese)





## SOBREMESAS / DESSERTS

<b>BROWNIE DE CHOCOLATE BRANCO, SORVETE DE CREME E CALDA DE FRUTAS VERMELHA</b>	<b>48</b>
White Chocolate Brownie and Vanilla Ice Cream in Red Berry Sauce	
<b>MIL FOLHAS DE DOCE DE LEITE</b>	<b>21</b>
Dulce de leche mille-feuille	
<b>TRADICIONAL PUDIM DE LEITE COM FAVA DE BAUNILHA E CALDA DE CARAMELO</b>	<b>33</b>
Caramel flan with fava vanilla and caramel syrup	
<b>PETIT GATEAU DE CHOCOLATE BELGA COM SORVETE DE CREME</b>	<b>36</b>
Hot Belgium chocolate cake with vanilla ice cream	
<b>TRADICIONAL TIRAMISU</b>	<b>48</b>
Tradicional tiramisu	
<b>SORVETES DE CREME E CHOCOLATE</b>	<b>15</b>
Cream and chocolate ice cream	
<b>CREME DE PAPAIA COM LICOR CREME DE CASSIS</b>	<b>21</b>
Papaya cream with Cassis liqueur	
<b>FRUTAS DA ESTAÇÃO</b>	<b>21</b>
FRESH FRUIT	
<b>PANACOTA DIET COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS</b>	<b>45</b>
Diet panacota with red fruit sauce	



A close-up photograph of a red cocktail in a faceted glass. The drink is garnished with a lime wedge, a sprig of mint, and several dark berries. The background is dark and out of focus, with some blurred green and yellow elements. A white circular logo with the name 'Julia' is visible in the bottom right corner.

CARDÁPIO  
DE BEBIDAS

Julia

# IULIA COCKTAILS

## IULIA JK

Vodka, suco de limão, xarope de mirtilo, peach tree e abacaxi

## SOUTH SIDE

Gin, xarope de açúcar, suco de limão, hortelã e club soda

## GARDEN

Gin, Chá de maçã e canela, tonica, grapefruit, alecrim e zimbro

## MARACUJACK

Whisky bourbon, suco de limão, xarope de açúcar e polpa de maracujá

## PENICILLIN

Whisky scotch, suco de limão, xarope de mel e gengibre

## FITZGERALD

Gin, suco de limão, xarope de açúcar e angostura

## MOSCOW MULE

Vodka, suco de limão, xarope de açúcar e espuma de gengibre

## TROPICAL GIN

Gin, Red bull tropical “melancia ou maracujá” e grapefruit

## NEGRONI

Gin, campari, carpano e laranja

## EXPRESSO MARTINI

Vodka, licor de café, café expresso

## LONG ISLAND ICE TEA

Gin, vodka grey goose, tequila, rum prata, pepsi e suco de limão

## HENDRICKS TONICA

Gin, pepino, zimbro e tônica

## GIN TANGERINA TRIPLE

Gin, tangerine, mel e tônica

## CLASSICS

## APEROL SPRTIZ

## COSMOPOLITAN

## MOJITO

## MARGARITA

## MANHATTAN

## DRY MARTINI



## DRINKS

### SELEÇÃO DE CACHAÇAS | CACHAÇA SELECTION

CACHAÇA LEBLON	27
YPIÓCA OURO	21
YPIÓCA PRATA	21
TERRA TOMBADA DE CARVALHO / PRATA	21
ESPÍRITO DE MINAS	27

### CAIPIRINHAS

VODKA GREY GOOSE	60
SAKE IMPORTADO	51
CACHAÇA PREMIUM (LEBLON / ESPÍRITO DE MINAS)	45
VODKA KETEL ONE	45
VODKA SMIRNOFF	42
SAKE NACIONAL (JUN DAITI)	39
CACHAÇA (YPIOCA PRATA E YPIOCA OURO / TERRA TOMBADA)	39

### COQUETÉIS | COCKTAILS

BLOOD MARY NACIONAL	42
BELINI / MIMOSA	33
MANHATAN	51
OLD FASHION JACK DANIELS	42
FITZGERALD	51
JARRA DE SANGRIA / SANGRIA JAR	159
CLERQUOT (VINHO)	171
CLERQUOT (ESPUMANTE)	180



# DRINKS

## WHISKY

BUCHANAN'S 18 ANOS	120
J W BLUE LABEL	162
TALISKER 10 ANOS (SINGLE MALT)	72
JACK DANIELS	36
SINGLETON 12 ANOS (SINGLE MALT)	51
J W GREEN LABEL	72
J W GOLD LABEL	51
CHIVAS 12 ANOS	36
12 ANOS (OLD PARR, J W BLACK LABEL, BUCHANAN'S)	39
STANDARD (BLACK & WHITE, WHITE HORSE, E J W RED LABEL)	30

## BEBIDAS DIVERSAS | OTHER DRINKS

COGNAC HENESSY VSOP	99
VODKA GREY GOOSE	51
VODKA KETEL ONE	36
VODKA SMIRNOFF	27
RUM BACARDI	27
GIN BOMBAY SAPPHIRE (DOSE)	36
GIN HENDRIKS	48
TEQUILA DON JULIO BLANCO	99
TEQUILA SILVER E GOLD	36
CAMPARI	24
LICORES (43, COINTREAU, DRAMBUIE, FRANGELICO, LIMONCELLO, PEACH TREE, SAMBUCA MOLINARI, BAILEYS)	39
PORTO 10 ANOS	58
PORTO TAWNY	34
SAKE HAKUSHIKA TRADICIONAL - DOSE	51



# DRINKS

## CERVEJA E CHOPP | DRAFT BEER AND BEER

CHOPP STELLA	16,20
CHOPP BRAHMA	15
BECKS	18
STELLA PURE GOLD	18
STELLA	17,70
PATAGONIA IPA	21
BUDWEISER ZERO ÁLCOOL	17,10
CORONITA	15,90

## NÃO ALCOÓLICOS | NON ALCOHOLIC

REFRIGERANTES / SOFT DRINKS	12
H2O	12
ÁGUA MINERAL / MINERAL WATER	9,90
ÁGUA PANNA 500 ML	39
ÁGUA SAN PELLEGRINO 500 ML	39
ÁGUA DE COCO	24
SUCOS DE FRUTAS NATURAIS (ABACAXI, LARANJA, LIMÃO, MANGA, MARACUJÁ E MELANCIA)	13,50
SUCO DE MORANGO	33
SUCO DE TANGERINA	36
SUCO DE CRAMBERRY	24
SUCO DE TOMATE	21
TONICA PREMIUM	18
<b>RED BULL</b>	<b>24</b>
ENERGY DRINK SABORES	

## CAFETERIA | COFFEE AND TEA

ESPRESSO E DESCAFEINADO	9
CAPPUCCINO	15
CHÁ / TEA	8,10
CHOCOLATE	15
ESPRESSO COM CHANTILLY	9,90



## DRINKS

### GARRAFAS FECHADAS | BOTTLES

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 750ML	1.782
BUCHANAN'S 18 ANOS 750ML	1.320
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 750ML	561
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL 750ML	1.080
WHISKY SINGLE MALT SINGLETON 12 ANOS 750ML	765
WHISKY'S 12 ANOS (OLD PARR, BLACK LABEL, BUCHANAN'S) 1L	585
WHISKY'S 8 ANOS (BLACK & WHITE, WHITE HORSE, J&B E RED LABEL) 1L	450
VODKA GREY GOOSE 750 ML	561
VODKA KETEL ONE 1L	540
VODKA SMIRNOFF (NACIONAL) 1L	405
GIN HENDRISCKS	485
GIN BOMBAY SAPPHIRE 750 ML	396
LICORES	429
TEQUILA DOM JULIO	900
TEQUILA OURO OU PRATA 750ML	396
TERRA TOMBADA DE CARVALHO / PRATA	231

### SAKE ESPECIAL

SAKE HAKUSHIKA TRADICIONAL – GF 1,8 LTS	561
SAQUE NACIONAL (AZUMA) 750ML	180



## CHAMPAGNES

DOM PERIGNON BLANC – FRANÇA	2.700
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN – FRANÇA	690
MOËT CHANDON BRUT ROSÉ IMPERIAL - FRANÇA	810
MOET CHANDON ICE	780
MOET CHANDON BRUT	672

### MEIAS GARRAFAS

MOËT & CHANDON BRUT 375 ML – FRANÇA	420
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 375 ML – FRANÇA	510

## ESPUMANTES

MAGNO BRUT	156
CHANDON RESERVA BRUT – BENTO GONÇALVES – BRASIL	180
CHANDON RESERVA BRUT ROSÉ – BENTO GONÇALVES - BRASIL	180
MARIES DE LA MER ROSÉ – FRANÇA	180
MARIES DE LA MER BRUT – FRANÇA	180
CHANDON PASSION	174
CHANDON EXCELLENCE CUVÉE PRESTIGE – BRASIL	300

### ½ GARRAFA

CHANDON RESERVA BRUT – BENTO GONÇALVES – BRASIL 375 ML	132
--	-----

### ¼ DE GARRAFAS

CHANDON RESERVA BRUT – BENTO GONÇALVES 187 ML – BRASIL	75
CHANDON RESERVA BRUT ROSÉ – BENTO GONÇALVES 187 ML – BRASIL	81





# FRANÇA

## ROSÉ

ESPRIT CIEL	171
ESPRIT CIEL ROSE MAGNUM	213

## TINTOS

CHATEAU BEL AIR AOP GOLD MEDAL	196
CHATEAU BEVUE CUVÉE	213
CHATEAU DO L'ESPERANCE AOC	216
PETRUS LAMBERTINI 2	294
PETRUS LAMBERTINI GRAND VIN DE BORDEAUX	339
CHATEAU LAFITE CARCASSET SAINT ESTEPHE	630
CHATEAU LA CROIX	390



# ITÁLIA

## BRANCOS

PINOT GRIGIO VALDADIGE CASTELO DEL SOLE	192
SOAVE CLASSICO DOC	192
GAVI DI FONTANAFREDDA	258
PRADALUPO ROERO ARNEIS	309

## ROSÉ

LANGHE ROSATO REUSA	183
PINOT GRIGIO ROSE	213
BARDOLINO CHIARETO CLÁSSICO	216

## TINTOS

NERO D'AVOLA LA PROMESSA	123
NERO DI TROIA PUGLIA	147
NERO D'AVILA GIORNO	168
CANNONAU DI SARDEGNA	174
CHIANTI VAL DI MERSI	180
GRANDE AMORE ROSSO	183
BARDOLINO ZENI DOC	186
LE CAPANNE CHIANTI	195
CHIANTI POGGIO FELICE	201
NEBBIOLO EBBIO DOC	261
CHIANTI DI QUERCETO DOC	171
VALPOLICELLA CLÁSSICO VIGNE ALTE	294
CHIANTI CLÁSSICO DI QUERCETO DOCG	294
BARBERA NIZZA GESSARA	294
DOLCETTO D'ALBA DOC	294
PRIMITIVO DI MANDURIA	297
BARBERA BRICCOTONDO DOC	297
ROSSO DI MONT SELECT BY GIACOMINA	358
DOLCETTO D'ALBA BORGOGNO	414



## ITÁLIA

BAROLO BISU DOCG	642
BAROLO SERRALUNGA D'ALBA FONTANAFREDDA	642
AMARONE DELLA VALPOLICELLA ALTE ZENI DOC – VENETO	696
CRUINO IGT ROSSO	696
BRUNELO DI MONTALCINO SELECTED GIACOMO	753
NEBBIOLO LANGHE NO NAME DOC BORGOGNO	804
CIGNALE IGT – TOSCANA	813

## CHILE

### BRANCOS

HANDCRAFTED RIESLING	372
DAY ONE SAUVIGNON BLANC	183
CHARDONNAY RESERVA MONTGRAS	174
QUATRO BRANCO PEMIUM	183

### TINTOS

ANTU SYRAH MONTGRAS	183
CABERNET SAUVIGNON MONTGRAS	147
CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA SOL DEL CHILE	171
PINOT NOIR AMARAL MONTGRAS	171
CARMENERE RESERVA MONTGRAS	174
MALBEC RESERVA MONTGRAS	174
QUATRO CAB. SAUV./ CARMENÈRE / MERLOT / SYRAH – COCHALGUA	183
DAY ONE CABERNET SAUVGNON	183
ANTU CABERNET SAUVIGNON NINQUÉN VIÑA MONTGRAS	183
SYRAH ANTU NINQUÉN VIÑA MONTGRAS – VALLE CENTRAL	183
HANDCRAFTED CINSULT RARE 2	390
CABERNET SAUVIGNON INTRIGA VIÑA MONTGRAS	261
CABERNET SAUVIGNON INTRIGA MAXIMA VIÑA MONTGRAS – MAIPO	696



# ARGENTINA

## BRANCOS

TORRONTES TRIADE	147
CHARDONNAY TORRONTES JUNIOR	141
CHARDONNAY TRIADE	147

## TINTOS

CABERNET SAUVIGNON POR UNA CABEZA	147
MALBEC TRIADE MENDOZA	147
MALBEC JUNIOR MENDOZA	153
MERLOT LALLANDE	162
MALBEC POR UMA CABEZA	147
MALBEC SOTTANO	174
RED BLEND RESERVA SOTTANO	201
CABERNET SAUVIGNON RESERVA FAMILIA	273
VIRGEM DOMAINE BRUSQUET ORGANICO- MENDOZA	219
MALBEC RESERVA FAMILIA SOTTANO	273
GAIA MALBEC	258
MALBEC JUDAS	645



## VINHOS DE SOBREMESA

VINSANTO DEL CHIANTI - ITÁLIA

309

## VINHO TINTO ½ GARRAFAS

CARMENERE DE VINE MONTGRAS - CHILE

72

CABERNET SAUVGNON DE VINE MONTGRAS - CHILE

72

BARBERA D'ALBA RAIMONDA FONTANAFREDDA – ITÁLIA

162

LE CAPANNE – ITÁLIA

132

CHIANTI DOC QUERCETO - ITALIA

99

## VINHO BRANCO ½ GARRAFAS

SAUVIGNON BLANC RESERVA MONTGRAS - CHILE

72

CHARDONNAY RESERVA MONTGRAS - CHILE

72

