



Entradas

300 Palmito assado R\$ 34,10 

Palmito *in natura* assado, acompanhado de azeite com nozes.

301 Batata frita R\$ 29,90 

Batata frita com queijo parmesão ralado e cheiro verde.
Acompanha 2 molhos da casa.

302 Batata frita especial R\$ 34,40 

Batata frita, bacon frito e molho cheddar.

303 Mandioca da Volante R\$ 33,80 

Cubos de mandioca frita, bacon frito, queijo parmesão ralado e cheiro verde.

304 Mandioca do Coronel R\$ 35,90 

Cubos de mandioca frita, carne seca desfiada, queijo parmesão ralado e cheiro verde.

305 Palitos de polenta R\$ 29,90 

Palitos de polenta fritos, queijo parmesão ralado e cheiro verde.

308 Crispy de Queijo Gouda R\$ 36,80 

Queijo gouda empanado. Acompanha geleia de pimenta.

Quitutes

porção inteira

meia porção

609 Bolinho de carne R\$ 47,30 **610** R\$ 33,80

Bolinho de carne moída condimentada. Acompanha molho de pimenta.

611 Bolinho da seca R\$ 49,70 **612** R\$ 34,90

Bolinho de mandioca com carne seca. Acompanha molho de pimenta.

615 Bolinho de bacalhau.... R\$ 59,90 **616** R\$ 41,80

Bolinho de bacalhau desfiado com massa de batata Asterix. Acompanha molho tártaro.

306 Dadinho de tapioca R\$ 34,70 

Tapioca granulada e queijo de coalho. Acompanha geleia de pimenta.

307 Pasteizinhos de carne R\$ 36,10 

Pasteizinhos fritos, recheados com carne. (6 unidades)

311 Pasteizinhos de queijo R\$ 36,10 

Pasteizinhos fritos, recheados com queijo. (6 unidades)

**309 Pasteizinhos de camarão com
cream cheese** R\$ 39,20

Pasteizinhos fritos, recheados com camarão e *cream cheese*. (6 unidades)

 Vegetariano  Verifique a opção vegetariana

Petiscos



8 unidades

4 unidades

613 Xixo Zen R\$ 71,50 **614** R\$ 49,80

Cubos de alcatra, bacon, cebola, tomate e pimentão. Acompanha queijo coalho e farofa.

porção inteira

meia porção

600 Carne de onça R\$ 53,40 **601** R\$ 37,40

Tradicional carne crua com azeite, sal, cebola, pimenta, cheiro verde e broa integral.

604 Mignon madeira..... R\$ 57,60

Cubos de mignon, champignon, molho madeira e pão fatiado.

605 Mignon mostarda R\$ 57,90

Cubos de mignon, molho bechamel, mostarda escura e Pão fatiado.

606 Mignon ao gorgonzola ... R\$ 58,90

Cubos de mignon, molho bechamel, queijo gorgonzola e pão fatiado.

623 Mignon Cacciatore R\$ 57,90

Filé mignon grelhado em cubos ao molho de cogumelos, vinho tinto, bacon, tomate, cebola e pão fatiado.

607 Picanha de Buteco ... R\$ 64,70

Tiras de picanha acebolada, farofa e pão fatiado.

625 Ancho de Buteco R\$ 53,70

Tiras de bife Ancho acebolada, farofa e pão fatiado.

622 Peixe no fubá R\$ 48,15

Iscas de peixe empanadas no fubá. Acompanha molho tártaro.

619 Anéis de lula..... R\$ 46,40

Anéis de lula empanados na panko. Acompanha limão e molho tártaro.

620 Frango crocante R\$ 45,80

Cubo de peito de frango empanado. Acompanha 2 molhos especiais.

621 Tulipa de frango R\$ 47,95

Meio da asa de frango frita, queijo parmesão ralado e cheiro verde.

624 Frango a passarinho ... R\$ 42,70

Frango frito em pedaços. Acompanha 2 molhos especiais.

602 Nachos R\$ 54,75

Carne moída ao sugo ao pomodoro levemente apimentada, Jalapeños, Doritos, acompanha sour cream e cheddar.

603 Nachos Vegano R\$ 58,70 🌱

PTS ao sugo ao pomodoro levemente apimentado, Doritos, acompanha sour cream e cheddar veganos.



Vegetariano



Verifique a opção vegetariana

Pratos Principais

400 Risoto de palmito com grelhado R\$ 53,40

Risoto de palmito *in natura* com arroz arbóreo Paganini, tomate picado, acompanha mignon grelhado ao molho madeira. Opção de picanha grelhada ou salmão grelhado.

401 Espaguete de palmito com mignon.. R\$ 51,10

Espaguete de palmito *in natura* salteado na manteiga de ervas finas e medalhão de mignon ao molho madeira.

402 Filé mignon à parmegiana R\$ 52,40

Filé mignon à parmegiana, arroz branco e batata frita.

406 Bobó de palmito R\$ 46,60

Palmito, purê de mandioca, sugo ao pomodoro, leite de coco, azeite de dendê, pimentão, cebola, tomate, cheiro verde e arroz branco.

403 Bobó de camarão R\$ 54,90

Camarão, purê de mandioca, leite de coco, azeite de dendê, pimentão, cebola, tomate e cheiro verde. Acompanha arroz branco.

408 Risoto de camarão R\$ 54,10

Risoto de camarão com arroz arbóreo Paganini e alho poró.

415 Risoto de Limão Siciliano

c/ salmão grelhado R\$ 56,10

Risoto de Limão Siciliano, salmão grelhado com champignon e alcaparras salteados em manteiga de ervas. Opção de mignon grelhado com ou sem molho.

404 Ratatouille

c/ salmão grelhado

..... R\$ 56,60

Ratatouille de legumes com palmito *in natura*, camarão salteado no azeite de ervas finas, champignon e alcaparras, acompanha Salmão grelhado.

405 Baião de dois

..... R\$ 52,15

Feijão corda, calabresa, carne seca estada, queijo coalho, arroz, tomate, cebola roxa, manteiga de garrafa e coentro, acompanha um ovo frito.



Vegetariano



Verifique a opção vegetariana



407 Linguine

c/ camarões ..R\$ 51,60 🍴

Linguine Paganini Grano Duro, camarões, molho bechamel, queijo parmesão, alho poró e vinho branco.

409 Linguine a

Mediterrânea ..R\$ 58,20 🍴

Linguine Paganini Grano Duro e frutos do mar (lula, camarão, peixe e mexilhão), manteiga, pimentão, tomate, alcaparra, champignon, cebola e especiarias.

421 Linguine com Mignon..... R\$ 51,40 🍴

Linguine Paganini Grano Duro com cubos de mignon, molho bechamel, sugo ao pomodoro, tomate picado, tomate seco, manjericão e parmesão.

416 Tagliateli a gorgonzola com

mignon madeira..... R\$ 57,30 🍴

Tagliatelle ao molho gorgonzola com nozes, medalhão de mignon ao molho madeira.



Vegetariano



Verifique a opção vegetariana



806 Massa KIDS R\$ 23,80 🍴

Com grelhado e fritas

807 PF KIDS..... R\$ 23,80 🍴

Arroz, feijão, grelhado e fritas

PAGANINI



Vegetariano



Verifique a opção vegetariana



Chapas

700 Entrecôte chorão (com cebola)..... R\$ 112,60

Entrecôte (500g), legumes, cebola, farofa, pão de alho e molho chimichurri. Acompanha arroz ou fritas.

701 Entrecôte com palmito..... R\$ 112,60

Entrecôte (500g), legumes, espaguete de palmito *in natura*, farofa, pão de alho, molho chimichurri. Acompanha arroz ou fritas.

702 Picanha chorona

(com cebola)..... R\$ 132,20

Picanha grill (500g), legumes, cebola, farofa, pão de alho e molho chimichurri. Acompanha arroz ou fritas.

703 Picanha com palmito...R\$ 132,20

Picanha grill (500g), legumes, espaguete de palmito *in natura*, farofa, pão de alho e molho chimichurri. Acompanha arroz ou fritas.

705 Chapa mineirinha..... R\$ 88,60

Tiras de mignon (350g), alho, queijo mozzarella, queijo parmesão, tomate seco e molho especial. Acompanha arroz ou pão fatiado.

Sanduíches

800 Beirute de mignon..... R\$ 36,40

Pão sírio, tiras de mignon, mozzarella, tomate e alface. Acompanha molho verde.

801 Beirute de frango R\$ 34,60

Pão sírio, tiras de peito de frango, catupiry, tomate e alface. Acompanha molho verde.

802 Menina Veneno R\$ 35,30

Pão baguete, tiras de mignon, tomate, cebola, cheiro verde, mozzarella. Acompanha fritas.

803 Ambulante R\$ 35,30

Pão baguete, tiras de mignon, queijo mozzarella, cheiro verde e fritas.

804 Pernil com verde..... R\$ 31,20

Pão baguete, pernil desfiado, tomate, cebola, molho barbecue e cheiro verde. Acompanha fritas.

805 Menina VEG R\$ 34,80

Pão árabe (trigo e água), mix de alface, palmito refogado, tomate seco, cream cheese vegano, acompanha chips de batata doce.



Vegetariano



Verifique a opção vegetariana

Panquecas

2 pessoas

Porção individual

500 Frango com catupiry ...R\$ 56,50 **501 R\$ 38,70**

Tiras de frango, catupiry, molho branco e queijo. Acompanha fritas.

502 Mignon ao molho

madeira com catupiry..R\$ 64,60 **503 R\$ 45,20**

Tiras de mignon, molho madeira, catupiry e queijo. Acompanha fritas.

504 Mignon e cheddarR\$ 64,60 **505 R\$ 45,20**

Tiras de mignon, cheddar, molho aurora e queijo. Acompanha fritas.

506 PalmitoR\$ 54,90 **507 R\$ 38,40** 

Palmito *in natura* refogado com molho especial, queijo e fritas.

Saladas

320 Salada Zen Mignon R\$ 32,90 

Tiras de mignon grelhado, folhas verdes, tomate cereja, palmito, vinagrete de mel e croûtons.

322 Salada Zen Frango R\$ 28,90 

Tiras de peito de frango grelhado, folhas verdes, tomate cereja, palmito, vinagrete de mel e croûtons.

324 Salada Arvoredo R\$ 32,30 

Folhas verdes, tomate-cereja, frutas da época, nozes, uvas passas, queijo branco, vinagrete de mel e croûtons.

Sobremesas

900 Brownie de chocolate ... R\$ 28,95

Brownie, sorvete creme, calda de chocolate e farofa doce.

901 Taça de sorvete..... R\$ 20,90

Sorvete de creme, calda de morango e morango cortado.

902 Torta de maçãR\$ 27,95

Pudim de pão, Geleia de maçã, sorvete de creme e calda de caramelo.

903 BanoffeeR\$ 21,60

Torta de banana com doce de leite.

904 Petit Gateau R\$ 28,95

Pétit gateau, ganache de chocolate, sorvete de creme, farofa doce.

905 Cocada de forno R\$ 25,80

Cocada de forno feita com coco *in natura* e leite condensado, acompanha sorvete de creme e calda de laranja

906 Mousse de chocolate R\$ 24,90

Chocolate 70% cacau, creme de leite, nibs de cacau.

907 Fondue de chocolate com frutas R\$ 48,20

Fondue chocolate e frutas (serve duas pessoas).



Vegetariano



Verifique a opção vegetariana



Soft Drinks



250	Energético Red Bull.....	R\$ 16,50
251	Sprite.....	R\$ 6,80
252	Guaraná	R\$ 6,80
253	Coca-Cola garrafa.....	R\$ 6,80
254	Coca Zero garrafa.....	R\$ 6,80
255	Schweppes tônica.....	R\$ 7,60
256	Schweppes citrus	R\$ 7,60
258	Água mineral sem gás	R\$ 4,70
259	Água mineral com gás	R\$ 4,70
276	Água de Coco	R\$ 11,90
261	Leão Ice Tea pêsego.....	R\$ 8,20
262	Leão Ice Tea limão	R\$ 8,20
266	Suco de laranja.....	R\$ 10,60
267	Suco de laranja (jarra).....	R\$ 22,80
268	Limonada natural	R\$ 10,60
269	Limonada natural (jarra)	R\$ 22,80
270	Suco de fruta (polpa c/ água)..	R\$ 12,50
271	Suco de fruta (polpa c/ leite) ..	R\$ 14,50
272	Suco de uva integral	R\$ 12,50
273	Suco Del Valle lata	R\$ 8,20
274	Café coado da Menina.....	R\$ 5,80
275	Chá quente (consulte sabores)	R\$ 7,80



Chá mate
orgânico
natural batido

Cód. 265
R\$ 9,70

Drinks sem álcool

- 240 Frappé**.....R\$ 36,60
Sorvete de creme, morango, leite, chantilly, Grenadine e calda de chocolate.
- 241 Coquetel de frutas**R\$ 28,40
Suco de abacaxi, maracujá, pêsego, leite condensado, Grenadine.
- 242 Mojito**.....R\$ 28,90
Club soda, citrus, suco de limão, hortelã e açúcar.
- 247 Soda Italiana**R\$ 15,30
Club soda, xarope Monin (sabores) e gelo.

Doses/ Shots (50ml)

- 113 Rum The Kraken** R\$ 32,20
- 100 Licor 43 Diego Zamora** R\$ 32,80
- 103 Amarula**..... R\$ 24,70
- 104 Absinto**..... R\$ 24,70
- 109 Campari**..... R\$ 15,30
- 110 Underberg** R\$ 17,50
- 111 Conhaque Domec** R\$ 19,40
- 114 Jägermeister** R\$ 26,20
- 102 Steinhæger** R\$ 14,60
- 119 Fireball** R\$ 23,70
- 107 Jack Daniel's Fire**..... R\$ 26,20
- 124 Jack Daniel's Honey** R\$ 26,70
- 139 Jack Daniel's Apple** R\$ 28,20
- 135 Bullet Bourbon**..... R\$ 38,10
- 260 Peachtree**..... R\$ 28,70

* Valores para doses com 50ml.

Drinks leves

Lillet Vive

Lillet Blanc, água tônica, pepino, morango e hortelã.

Cód 249 R\$ 32,20

Aperol Spritz

Aperol, espumante e club soda.

Cód 214 R\$ 29,80



Caipirinhas

- 
- 080 Caipinguinha (Velho Barreiro) R\$ 22,10**
088 Caypioca (Ypioca Prata).....R\$ 23,60
081 Saiquirinha (Saque)R\$ 24,80
082 Caipirinha (Cachaça Ypioca, Seleta e Boazinha)R\$ 27,30
083 Caipivinho (Vinho)....R\$ 22,20
084 Caipiroska (Vodka) ..R\$ 24,90
085 Caipiríssima (Bacardi).....R\$ 25,80
086 Caipinheger (Steinhaeger).....R\$ 24,70
087 Caipirona (Stoli/Absolut) R\$ 30,80



Drinks Tradicionais

- 
- 
- 221 Fizzy Peachtree R\$ 31,40**
Peachtree, suco de limão e água com gás.
223 Kraken Black Mojito R\$ 37,80
Rum The Kraken, suco de limão, clube soda, açúcar e hortelã.
200 Mojito R\$ 29,30
Rum Bacardi Carta Blanca, suco de limão, clube soda, açúcar e hortelã.
201 Kir Royale R\$ 24,90
Creme de cassis, espumante e cereja.
202 Piña Colada R\$ 28,40
Rum, leite de coco, suco de abacaxi e leite condensado.
203 Bellini R\$ 26,60
Espumante, licor de pêssego e cereja.
204 Alexander R\$ 24,20
Conhaque, licor de cacao, leite condensado e canela.
205 Dry Martini R\$ 25,60
Gim e Vermouth dry.
206 Cuervo Margarita R\$ 29,10
Tequila Jose Cuervo Silver, Cointreau e suco de limão.
244 Cuervo Paloma R\$ 27,20
Tequila Jose Cuervo Silver, xarope de grapefruit e água tônica.
210 Menina Zen R\$ 32,60
Amarula, leite de coco, Malibu, rum, leite condensado e coco ralado.

- 207 Noite de núpcias**R\$ 27,20
Vodka Stoli, suco de abacaxi, leite condensado e Grenadine.
- 208 Sex on the beach**R\$ 30,10
Vodka Stoli, St. Remy, licor de pêssego, suco de laranja e Grenadine.
- 209 Janis Joplin**R\$ 32,60
Amarula, conhaque, whisky, licor de cacao, leite condensado e raspas de chocolate.
- 211 Ibiza 43**R\$ 34,90
Licor 43, suco de abacaxi e gelo.
- 213 Mini Beer 43 Shot**R\$ 30,90
Licor 43 gelado com creme de leite.
- 212 Cuervo Sunrise**R\$ 32,10
Tequila Jose Cuervo Silver, Grenadine e suco de laranja.
- 214 Aperol Spritz**R\$ 29,80
Aperol, espumante e club soda.
- 215 Jack n' Coke**.....R\$ 30,20
Wiskie Jack Daniel's, Coca-cola e gelo.
- 238 Stoli Bull**.....R\$ 29,10
Vodka Stoli e energético RedBull.
- 216 Stoli Mule**.....R\$ 30,95
Vodka Stoli, de suco de limão, xarope de açúcar, Angostura bitter e espuma de gengibre.
- 217 Capitain & Cola**R\$ 30,20
Rum Captain Morgan, limão e Coca-cola.
- 219 Cuba libre Havana 3 anos ...** R\$27,30
Rum Havana 3 anos, limão e Coca-cola.
- 218 Cuba libre Bacardi Ouro** R\$ 24,40
Rum Bacardi Ouro, limão e Coca-cola.
- 220 JägerBomb**..... R\$ 32,70
Jägermeister e Red Bull.
- 222 Negroni** R\$ 29,80
Campari, Gim, Vermute vermelho e uma fatia de laranja
- 243 Dragonade**..... R\$ 28,60
Fireball, suco de limão, soda limonada e gelo.
- 246 Jack Apple Ginger** R\$ 32,70
Jack Daniel's Apple, tônica e suco de limão.
- 257 JW Blond Citrus** R\$ 32,70
Johnnie Walker Blonde, refrigerante de limão.
- 249 Lillet Vive**..... R\$ 32,20
Lillet Blanc, água tônica, pepino, morango e hortelã.
- 248 Jameson Tea** R\$ 29,20
Wiskie irlandês Jameson, chá e limão.



RUM



Havana
Club



219 *Cuba libre*
Havana 3 anos
R\$ 27,30

Rum Havana 3 anos, limão e Coca-cola.



218 *Cuba libre*
Bacardi Ouro
R\$ 24,40

Rum Bacardi Ouro, limão e Coca-cola.



223 *Kraken*
Black Mojito
R\$ 37,80

Rum The Kraken, suco de limão, clube soda, açúcar e hortelã.



217 *Captain & Cola*
R\$ 30,20

Rum Captain Morgan,
limão e Coca-cola.



VODKA



ABSOLUT

★ R\$ 23,70 ★

COD. 117



CIROC

★ R\$ 28,80 ★

COD. 118



SMIRNOFF

★ R\$ 15,10 ★

COD. 115



STOLICHNOFF

★ R\$ 15,10 ★

COD. 132



STOLI

★ R\$ 19,70 ★

COD. 116



GREY
GOOSE

★ R\$ 28,80 ★

COD. 133



SMIRNOFF ICE

★ R\$ 18,90 ★

COD. 120

Consulte promoção para
baldinho (Smirnoff Ice).

WHISKY

cód 136
R\$ 32,60



cód 137
R\$ 59,70



cód 125
R\$ 24,50

Ballantines 12

cód 138
R\$ 29,70



cód 140
R\$ 26,20



JAMESON TEA

Wiskie irlandês
JAMESON, chá e limão.

cód 248
R\$ 29,20



DRAGONADE

Fireball, suco de limão,
soda limonada e gelo.

cód 243
R\$ 28,60



Fireball

cód 119
R\$ 23,70



cód 122
R\$ 42,80



cód 121
R\$ 39,40

cód 124
R\$ 26,70



cód 107
R\$ 26,20



cód 139
R\$ 28,20



cód 123
R\$ 25,20



cód 215
R\$ 30,20

JACK
N' COKE
Wiskie Jack Daniel's,
Coca-cola e gelo.

Johnnie
Walker
BLACK



cód 127
R\$ 32,60

Johnnie
Walker
RED



cód 126
R\$ 24,50

A VENDA E O CONSUMO DE BEBIDA ALCOÓLICA SÃO PROIBIDOS PARA MENORES.
Beba com moderação. Se for dirigir, não beba.

A VENDA E O CONSUMO DE BEBIDA ALCOÓLICA SÃO PROIBIDOS PARA MENORES.
Beba com moderação. Se for dirigir, não beba.

TEQUILA

•• Servida Gelada ••



cód 128

R\$ 33,80



cód 129

R\$ 32,70



cód. 206

Cuervo
Margarita
R\$ 29,10



cód 130



cód 131

R\$ 25,20

Jägermeister



220 JägerBomb

R\$ 32,70

Jägermeister
e Red Bull.



CACHAÇA



1000 Ypioca Reserva
especial 150 anos
R\$ 25,70

1006 Claudionor
R\$ 22,10



1010 Jambu
Caiçara Brasil
R\$ 20,80



1011 Salinas
R\$ 18,90



1003 Boazinha
1004 Seleta
R\$ 17,90



GIN TÔNICA

DA CASA

Gin, tônica e uma das opções abaixo.

224 Frutas vermelhas

225 Hibisco

226 Violeta

227 Gengibre

228 Maça verde

235 Tropical

R\$ 30,90



A VENDA E O CONSUMO DE BEBIDA ALCOÓLICA SÃO PROIBIDOS PARA MENORES.
BEBA COM MODERAÇÃO. SE FOR DIRIGIR, NÃO BEBA.

GIN TÔNICA TRADICIONAL

Gin, tônica e limão siciliano.

TANQUERAY TEN

229 R\$ 36,50

TANQUERAY

230 R\$ 32,40





HENDRIX

231 R\$ 42,20

BEEFEATER

237 R\$ 32,40

232 PINK R\$ 32,40



HAMBRE

236 R\$ 28,60

GORDON'S

233 R\$ 27,60



BOMBAY SAPPHIRE

234 R\$ 32,40



Chopp

- 030 Chopp Brahma (Caldereta) R\$ 12,90
- 033 Chopp Brahma (680ml)..... R\$ 24,80
- 032 Chopp Stella Artois (Cálice)..... R\$ 13,90
- 034 Chopp Stella Artois (680ml) R\$ 27,80
- 035 Chopp IPA (Patagonia/Goose Island)
(Caldereta)..... R\$ 16,90
- 036 Chopp IPA (Patagonia/Goose Island)
(680ml) R\$ 32,90
- 031 Submarino (680ml)..... R\$ 34,80

Chopp Brahma e Steinhaeger



Cervejas



Cód. 001
600ml
R\$ 18,90



Cód. 002
Long neck
R\$ 14,50



Cód. 025
Sem Glúten
Long neck
R\$ 15,50



Consulte valor
promocional
para baldinho





Cód. 003
600ml
R\$ 17,90



Cód. 004
330ml
R\$ 15,50



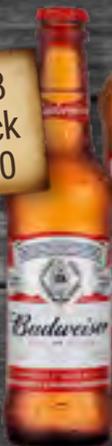
Cód. 020
600ml
R\$ 19,90

Cód. 009
600ml
R\$ 16,90



Cód. 023
600ml
R\$ 17,90

Cód. 008
Long neck
R\$ 13,20



Cód. 024
355ml
R\$ 14,10



Cód. 029
330ml
R\$ 14,20



Cód. 007
BRAHMA ZERO
R\$ 12,90



Cód. 005
600ml
R\$ 17,90



Cód. 006
Long neck
R\$ 16,50

Cód. 021
BUD ZERO
Long neck
R\$ 13,20



A VENDA E O CONSUMO DE BEBIDA ALCOÓLICA SÃO PROIBIDOS PARA MENORES.
BEBER COM MODERAÇÃO. SE FOR DIRIGIR, NÃO BEBER.

Cervejas Especiais

Colorado

Cód. 010
600ml
R\$ 27,90



Colorado Appia

Uma combinação exótica que, além do mel das laranjeiras, é feita a partir da melhor cevada, trigos maltados e nossa exclusiva levedura de alta fermentação. Doce, encorpada e refrescante, é perfeita para quem busca novos e diferentes sabores.

Colorado Caum

Não por acaso esta deliciosa cerveja combina fermento alemão, lúpulo tcheco, cevada maltada alemã e, é claro, a brasileiríssima mandioca. Colorado Caum possui o estilo Premium American Lager e harmoniza muito bem com salada, sushi, pizza e petiscos.

Cód. 011
600ml
R\$ 26,90



Cód. 012
600ml
R\$ 27,90



Colorado Indica

A Cerveja Colorado Indica foi a primeira India Pale Ale produzida no Brasil e é baseada na fórmula utilizada pelos soldados ingleses em sua longa viagem marítima até a Índia. Detalhe: com um toque especial da rapadura.

Colorado Vixnu

A mistura de lúpulos americanos com toque especial da rapadura conferem a essa cerveja um delicioso equilíbrio entre o sabor do malte e as notas cítricas do maracujá. O resultado? Um amargor potente e persistente, ideal para quem gosta de cervejas extremas.

Cód. 013
600ml
R\$ 29,90



Cód. 022
600ml
R\$ 26,90



Colorado Ribeirão Lager

Nascida em Ribeirão Preto, é uma lager leve e refrescante, mas com a cara de Colorado, uma cervejaria que nunca faria mais do mesmo: cerveja clara com laranja, com IBU 20 e 4,5% de teor alcoólico com toda qualidade da primeira cervejaria artesanal do Brasil!

Cód. 014
500ml
R\$ 34,80



Franziskaner Weisse

Cerveja alemã de trigo com cor cristalina, sabor leve, refrescância e aroma levemente frutado. Ela apresenta uma espuma abundante, branca e cremosa, obtendo-se no copo uma liberação de gás carbônico, que produz um efeito de vivacidade e frescor.



Cód. 015
740ml
R\$ 27,90



Patagonia Bohemian Pilsener

Tradicional cerveja do tipo Pilsen. Ela é produzida com o lúpulo tcheco Saaz que proporciona um aroma fresco e frutado bem característico, além de uma coloração dourada profunda.



Cód. 016
740ml
R\$ 27,90

Patagonia Amber Lager

Tem cor marrom acobreada e o sabor equilibrado de malte e lúpulo. Os maltes caramelo Melanoidin, Carared e Carapils usados em sua produção lhe conferem um aroma sutil e boa formação de espuma.



Cód. 017
740ml
R\$ 27,90



Patagonia Weisse

Feita com lúpulo e trigo patagônicos, a Patagonia Weisse tem aroma cítrico e a cor clara. As notas de laranja, limão e abacaxi equilibram perfeitamente o aroma e o sabor refrescante e pouco adocicado desta cerveja.

Patagonia Ipa

Cerveja IPA com lúpulos plantados e colhidos em nossa própria fazenda, trazendo uma cerveja de sabor equilibrado e fácil de beber. Feito com água, malte e lúpulos argentinos e americanos.



Cód. 026
740ml
R\$ 27,90

Cód. 018
355ml
R\$ 21,20



Goose Island Midway Session Ipa

A Midway IPA é uma Session IPA leve e refrescante. Esta cerveja é uma session pronta para reunir amantes de cerveja de todos os cantos do planeta.



Hoegaarden Wit Blanche Witbier

Uma Witbier belga: feita de trigo, de cor clara e turva. As sementes de coentro e raspas de casca de laranja, utilizadas em sua produção, lhe conferem um gosto refrescante e suave, e ao mesmo tempo doce e levemente cítrico.



Cód. 019
330ml
R\$ 18,30

Carta de Vinhos

Espumantes

1138		Filipa Pato 3B Brut Rosé Bical e Baga – PortugalR\$	188,20
1135		Filipa Pato 3B Blanc de Blancs Bical, Cercial e Maria Gomes – PortugalR\$	188,20
1103		Cava Don Román Brut Macabeo, Parellada, Xarel-lo – PenedèsR\$	97,80
1104		Cava Don Roman Semi Séc Macabeo, Parellada, Xarel-lo – PenedèsR\$	97,80
1160		Beau Rocher Brut Branco Grenache – Languedoc.....R\$	84,40

Frisantes

1105		Lambrusco BrancoR\$	69,20
1106		Lambrusco TintoR\$	69,20

Vinhos Tintos

1161		Filipa Pato Dinamica D.N.M.C Baga – Bairrada.....R\$	186,10
1155		Luccarelli Primitivo IGP Primitivo – PugliaR\$	164,70
1162		Château de Cathalogne Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon – BordeauxR\$	144,20
1114		Nederburg The Winemasters Pinotage – Western Cape.....R\$	138,80
1154		Marqués de Tomares Excellence Graciano, Tempranillo – RiojaR\$	134,80
1163		Norton D.O.C. Malbec – Luján de Cuyo, MendozaR\$	116,60
1141		99 Rosas Tempranillo e Cabernet Sauvignon – Orgânico - Castilla La ManchaR\$	112,40
1149		Alfredo Roca Fincas Pinot Noir – San Rafael , MendozaR\$	105,30
1116		Pata Negra Tempranillo – Valdepeñas.....R\$	96,40
1140		Estelar 57 Carmenère –Valle Central...R\$	92,40
1119		Alfredo Roca Malbec/Merlot – San Rafael, Mendoza R\$	90,30

A VENDA E O CONSUMO DE BEBIDA ALCÓOLICA SÃO PROIBIDOS PARA MENORES.
BEBA COM MODERAÇÃO. SE FOR DIRIGIR, NÃO BEBA.



1164		Sexy Fish Cabernet Franc – Mendoza	R\$ 83,70
1165		Sexy Fish Malbec – Mendoza	R\$ 83,70
1143		Antares Cabernet Sauvignon – Valle Central	R\$ 76,40
1144		Antares Carménère – Valle Central.....	R\$ 76,40
1145		Antares Merlot – Valle Central.....	R\$ 76,40

Vinhos Brancos



1166		99 Rosas Chardonnay e Viognier – Orgânico - Castilla La Mancha.....	R\$ 118,80
1108		Alfredo Roca Fincas Chardonnay – San Rafael, Mendoza.....	R\$ 98,20
1167		Nederburg Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc – Paarl.....	R\$ 88,40
1168		Sexy Fish Blanc de Blancs Sauvignon Blanc, Outras Uvas – Mendoza.....	R\$ 82,60
1152		Santa Carolina Reservado Chardonnay – Valle Central	R\$ 70,20

Vinho Verde

1151		Santola Vinho Verde Loureiro, Pedernã – Minho	R\$ 86,10
------	---	--	-----------

Vinhos Rosé



1169		Le Rosé de Floridene Merlot – Bordeaux e Graves	R\$ 172,60
1156		99 Rosas Bobal e Garnacha – Orgânico - Castilla La Mancha	R\$ 118,80
1115		Nederburg Rosé Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinotage, Shiraz – Paarl	R\$ 94,20
1112		Alfredo Roca Fincas Rosé Merlot – Mendoza e San Rafael.....	R\$ 102,20
1153		Sexy Fish - Malbec Luján de Cuyo e Mendoza	R\$ 82,80

Taça

1131	Tinto.....	R\$ 18,20
1132	Branco	R\$ 18,20



10 Principais nomes de uvas



1. Cabernet Sauvignon

Ela tem origem na região de Bordeaux, na França, essa uva é responsável pela produção de vinhos tintos ou rosés, encorpados, secos e com taninos equilibrados. Harmonizam bem com carnes vermelhas, massas e molhos tenros.

2. Pinot Noir

Eles são leves, com toques de sofisticação e boa presença de frutas vermelhas e flores. Além disso, conta com taninos pouco acentuados, mas firmes e apresenta discreta acidez. Apesar de ser mais encontrada em vinhos tintos, produz também rosés e espumantes, incluindo os Champagnes.

3. Carménère

Os vinhos desta casta são bastante concentrados, com sabor mais frutado, aromas doces e taninos muito macios e marcantes. Se a uva receber pouca água ou for colhida precocemente, pode apresentar aromas de pimentão, bastante característicos.

4. Malbec

Os vinhos Malbec são macios, com uma forte presença aromática, um sabor discreto de especiarias e flores. São excelentes acompanhantes para pratos com carnes vermelhas.

5. Merlot

A Merlot é responsável por vinhos encorpados, porém macios e com sabores e aromas frutados. Geralmente apresentam uma cor vermelho rubi bem marcante. Em países do velho mundo costuma ser bastante utilizado em cortes com outras uvas, já no novo mundo é comum encontrá-lo em versos varietais.

6. Syrah

Os rótulos produzidos a partir da uva Syrah têm características que os tornam únicos, como um aroma marcante de defumados, pimenta preta e especiarias, cor intensa e sabor levemente frutado.

7. Tempranillo

Os vinhos que apresentam estas características são classificados como jovens e passam pouco pelo processo de envelhecimento, outros passam bastante tempo em barris de carvalho e podem apresentar algumas notas de baunilha.

8. Tannat

Os vinhos são bem encorpados e com taninos fortes (característica que deu origem ao seu nome), coloração marcante e notas de torrefação. Algumas vinícolas valorizam os fortes sabores, enquanto outras preferem deixá-los algum tempo envelhecendo em barril, tornando-os mais suaves.

9. Chardonnay

Ela produz vinhos macios, encorpados e elegantes. Apesar de ser cultivada em outras regiões no mundo, dificilmente elas vão apresentar o mesmo sabor e custo-prazer das cepas originais da Borgonha.

10. Sauvignon Blanc

Também é uma casta clássica que produz vinhos brancos. Apesar da origem também francesa, os vinhos são bem conhecidos e populares em todo o mundo. As características da bebida envolvem boa acidez, suavidade e sabor herbáceo. Contudo, os vinhos produzidos na Nova Zelândia têm um sabor mais encorpado e frutado.

41 3018 3836

menina.zen.com.br

contato@menina.zen.com.br

Rupava, 1353 - Hugo Langue
Curitiba - Pr



[/Menina.ZenCuritiba](https://www.facebook.com/Menina.ZenCuritiba)



[/Menina.ZenCuritiba](https://www.instagram.com/Menina.ZenCuritiba)