



Envolto de linhas naturais e traços modernos, o Oscar Restaurante coloca à mesa o prazer de viver, regado com boas doses de sossego. O restaurante é cercado de um amplo jardim com uma vista que se desdobra até as margens do Lago Paranoá.

O cardápio, cuidadosamente elaborado por nosso Chef, é inspirado na cozinha italiana com pitadas de elementos da culinária brasileira. Os pratos tem ingredientes frescos e itens produzidos na casa, como as massas artesanais, os molhos, as caldas doces, os pães e as irresistíveis sobremesas, inclusive os sorvetes.

Embedded in modern tracing and natural lines, Oscar Restaurant brings the joie de vivre to the table in drenches of peacefulness. We are nested on a bountiful garden with a view which unfolds to the banks of Paranoá Lake.

Our carefully chef-elaborated menu is inspired by Italian cuisine with hints of Brazilian cuisine.

Our dishes have fresh and home-grown ingredients such as our pasta, sauces, sweet syrups, bread, the desserts including our own ice cream.

OSCAR
RESTAURANTE



MENU DO CHEF

CHEF'S MENU

Entrada + Prato Principal + Sobremesa
R\$ 149 + 10%

ENTRADAS

APPETIZERS

SALADA GREEN

Salada com mix de folhas, carpaccio de tomate italiano e vinagrete de banana da terra.

Salad with a mix of leaves, Italian tomato carpaccio and banana da terra vinaigrette.

INSALATA CREATA

Salada especial, preparada com crocante de acelga, peito de peru defumado, abacaxi, espaguete de cenoura e azeite de gergelim torrado.

Special salad prepared with chard crisp, smoked turkey breast, pineapple, carrot spaghetti and toasted sesame oil.

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

RISOTO À TOSCANA

Arroz arbóreo, preparado com ragu de linguiça toscana defumada e queijo parmesão.

Arborio rice prepared with smoked Tuscan sausage ragu and Parmesan cheese.

ESCALOPE AO LINGUINE

Escalope de frango grelhado, servido com molho de mostarda, acompanhado de linguine grano duro, salteados na manteiga de cúrcuma e tomilho fresco.

Grilled chicken escalope, served with mustard sauce, accompanied by grano duro linguine, sautéed in turmeric butter and fresh thyme.

ARBÓREO CREMOSO DE FILÉ E CABOTIÁ

Arroz arbóreo envolvido em creme de cabotiá ao perfume de ervas, com cubos de filé mignon e parmesão, finalizado com manteiga de leite.

Arborio rice wrapped in kabotia squash cream with herbs, with filet mignon cubes and Parmesan, finished with butter.

SOBREMESAS

DESSERTS

NUVOLA SICILIANA

Mousse leve de limão siciliano, servido em base de pão de ló verde e coulis de manga.

Light Sicilian lemon mousse, served on a green sponge cake base with mango coulis.

CAFFÈ E FORMAGGIO

Creme de café e chocolate, servido com calda cremosa de queijo.

Coffee and chocolate cream, served with creamy cheese sauce.

PARA INICIAR

APPETIZERS

COUVERT

COUVERT

Pães com fermentação artesanal, crissinis, casquinha crocante, legumes crudités, manteiga com ervas, e pasta de queijo.

Artisan sourdough breads, breadsticks, crispy flatbread, vegetable crudités, herb butter, and cheese spread.

R\$ 36 por pessoa

R\$ 36 per person

BURRATA AO LIMONE

Burrata cremosa finalizada com raspa de limão siciliano, tomates confitados e torradas

Creamy Burrata finished with lemon zest, tomatoes confit and toasts.

R\$ 39

BRUSCHETTAS

Fatias de baguete rústica, com fermentação natural, servido com pasta de queijo, presunto parma, mussarela de búfala e tomate cereja confitado

Slices of rustic baguette, with natural fermentation, served with cheese paste, Parma ham, buffalo mozzarella, and confit cherry tomatoes.

R\$ 32

POLENTA AO RAGU

Polenta brustolada, perfumada com ervas frescas, acompanhada de ragu de rabada bovina

Seared polenta scented with fresh herbs with a side of beef ragu.

R\$ 38

CARPACCIO DE CARNE TRUFADO

Lâminas de carne servido com salada de rúcula, azeite trufado e torradas

Thinly cut beef slices with rocket salad, truffle olive oil and toasts

R\$ 48

SALADAS

SALADS

INSALATA CAPRESE

Tomate italiano com mussarela de búfala, mix de folhas e pesto de manjerição fresco

San Marzano tomatoes with buffalo mozzarella, green leaves mix and fresh basil pesto.

R\$ 46

BURRATA AO GRATIN

Burrata gratinada servida com molho italiano artesanal, queijo parmesão e cogumelos frescos salteados

Gratin Burrata served with artisanal Italian sauce, parmesan and fresh sauté mushrooms.

R\$ 49

SALADA DE PRESUNTO PARMA

Presunto Parma, rúcula baby, queijo gorgonzola, redução de vinagre balsâmico e tomate confitado

Prosciutto di Parma, baby rocket, blue cheese, balsamic Vinegar reduction and confit tomatoes.

R\$ 48

SALADA DE QUEIJO BRIE

Mix de folhas nobres com queijo brie, pêra caramelizada e molho pesto de hortelã

Premium green leaves, caramelized pears and mint pesto.

R\$ 48



PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

CARNES VERMELHAS

BEEF

FILÉ ALTO

R\$ 141

Tornedor de filé mignon servido com molho de cogumelos frescos, vinho tinto e fettuccine artesanal ao perfume de sálvia

Tenderloin steak with fresh mushroom sauce, red wine and sage infused homemade fettuccine.

FILÉ A MILANESA

R\$ 119

Paillard de filé mignon empanado, servido com arroz cremoso de parmesão e batatas rústicas assadas com ervas frescas

Tendered and breaded tenderloin steak served with creamy parmesan cheese rice and roasted potatoes wedges with fresh herbs.

FILÉ COM RISOTO

R\$ 148

Escalope de filé mignon, servido com molho de Vinho do Porto e risoto de grana padano e críspi de alho-poró

Tenderloin cutlets with Porto wine sauce, Grana Padano risotto and leek crisps.

POLPETTA RECHEADADA

R\$ 99

Polpettone de carne gratinada, recheada com mussarela de búfala, tomate seco e rúcula, servida com fettuccine ao molho de tomate artesanal.

Gratin beef meatball stuffed with buffalo mozzarella, sun-dried tomato with rocket served with artisanal tomato sauce fettuccine.

OVINOS

LAMB

STINCO BRASEADO

R\$ 159

Canela de cordeiro preparada em cozimento lento com vegetais, ervas aromáticas e vinho tinto, acompanhado de risoto de açafrão e queijo meia cura

Slowly cooked lamb shin with vegetables, aromatic herbs and red wine with a side of saffron and half cured cheese risotto.

FRENCH RACK

R\$ 152

Costeleta de cordeiro servido com crosta de ervas, chutney de maçã, menta fresca e risoto à milanesa com cúrcuma

Lamb chops on an herb crust, apple chutney, fresh mint and turmeric Milanese risotto.

AVES

POULTRY

FRANGO AO LINGUINE

R\$ 89

Filé de frango grelhado, servido com crosta de ervas e linguine ao molho de alho-poró

Grilled Chicken breast on a herbs crust and linguine with leeks sauce.

PARMEGIANA DE FRANGO

R\$ 98

Filé de frango empanado, servido com queijo mussarela, molho de tomate fresco, arroz cremoso de parmesão e batatas rústicas assadas

Breaded Chicken breast served with cheese, fresh tomato sauce, creamy parmesan rice and roasted potato wedges.



PEIXES E FRUTOS DO MAR

FISH AND SEAFOOD

PESCADA AMARELA

R\$ 123

Posta de pescada grelhada, servida com molho de moqueca, arroz cremoso de coco e lascas de coco assadas

Grilled yellow hake served with moqueca sauce, creamy coconut rice and roasted coconut flakes.

BACALHAU CONFIT

R\$ 174

Lombo de bacalhau confitado com azeite extra virgem, mix de pimentões, ervas frescas, servido com confit de batata baby ao murro

Cod fish loins confit in extra virgin olive oil, bell peppers, fresh herbs served with punched baby potatoes.

SALMÃO AO SICILIANO

R\$ 130

Tranche de salmão grelhado, servido com molho de limão siciliano e espaguete de legumes e pupunha

Grilled salmon served with lemon sauce and heart palm and vegetables spaghetti.

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO

R\$ 181

Camarão pistola grelhado salteado em azeite com ervas frescas, alho frito, guarnecido de risoto negro

Snapping shrimps sauté in olive oil and fresh herbs, fried garlic served with black rice risotto.

ROBALO AO CÍTRICO

R\$ 138

Posta de robalo grelhado, servido com crosta de castanha, molho de maracujá e risoto de aspargos frescos

Sea bass on a nuts crust with passion fruit sauce and fresh aspargos risotto.

CAMARÃO CATEDRAL

R\$ 174

Camarão GG empanado com farinha japonesa e ervas, acompanhado de risoto de frutas vermelhas

Extra-large shrimps breaded in Japanese flour and herbs served with berries risotto.

CAMARÃO SICILIANO

R\$ 152

Camarão crocante, guarnecido de risoto de limão siciliano e palha de mandioquinha artesanal

Crispy shrimps with lemon risotto and homemade parsnip matchstick fries.

MASSAS

PASTA

SORRENTINO ARTESANAL

R\$ 150

Massa fresca recheada com purê de banana da terra, servido com molho aveludado de queijo e camarões salteados em azeite extra virgem

Fresh pasta stuffed with plantain purée served with a velvety cheese and shrimp sauce sauté in extra virgin olive oil.

ESPAGUETE À BOLONHESA

R\$ 82

Massa grano duro servida com tradicional molho à bolonhesa e manjerição fresco

Grano duro pasta served with classic bolognese sauce and fresh basil.

FETTUCCINE COM FRUTOS DO MAR

R\$ 152

Massa grano duro servido com mix de frutos do mar salteados com azeite aromático e um toque de molho de tomate fresco

Grano duro pasta served with sauté seafood with aromatic olive oil and a dash of fresh tomato sauce.

TALHARIM VEGANO

R\$ 89

Massa grano duro preparada com molho de funghi seco, manjerição fresco e castanha de caju

Grano duro pasta prepared with dried mushrooms sauce, fresh basil and cashew nuts.

PASTA SEM GLÚTEN

R\$ 87

Penne sem glúten servido com molho italiano, manjerição, cogumelos frescos, ervilha torta e tomate concassé

Gluten free pasta served with Italian sauce, basil, fresh mushrooms, snap peas and tomatoes concassé.



GNOCCHI

GNOCCHI

GNOCCHI AO RAGÚ DE RABADA

R\$ 96

Gnocchi artesanal de batata servido com ragú de rabada, redução de roti e folhas de agrião baby

Homemade potatoes gnocchi served with oxtail ragu, roti reduction and baby watercress.

GNOCCHI VEGANO

R\$ 93

Gnocchi de aipim grelhado, salteados com cogumelos frescos, ervilha torta, tomate cereja, rúcula e manjerição fresco

Grilled cassava gnocchi sauté with fresh mushrooms, snap peas, cherry tomatoes, rocket and fresh basil.

LASANHAS

LASAGNAS

LASANHA À BOLONHESA

R\$ 99

Massa fresca servida com carne moída, queijo mussarela, presunto, molho branco e molho de tomate

Fresh pasta with ground beef, ham and cheese, white sauce and tomato sauce.

LASANHA VEGETARIANA

R\$ 89

Massa fresca servida com lâminas de berinjela assada, abobrinha, queijo mussarela e molho de tomate caseiro

Fresh pasta with roasted eggplant, roasted zucchini, cheese and homemade tomato sauce.

RISOTOS

RISOTTI

RISOTO DE CAMARÃO

R\$ 136

Arroz arbóreo preparado com camarão, mix de pimentão confitado, tomate concassé, rúcula e queijo parmesão

Rice prepared with shrimp, bell peppers confit, concassée tomato, rocket and parmesan.

RISOTO DE COGUMELOS FRESCOS

R\$ 109

Arroz arbóreo preparado com cogumelos frescos, molho demi-glace, ervas frescas e queijo parmesão

Rice prepared with fresh mushrooms, demi glacé sauce and parmesan.

RISOTO DE FILÉ COM SHITAKE

R\$ 133

Arroz arbóreo preparado com filé mignon, cogumelo shiitake, molho roti e queijo parmesão

Rice prepared with filet mignon, shitake, Roti sauce and parmesan.

RISOTO DE BACALHAU

R\$ 135

Arroz arbóreo preparado com lascas de bacalhau salteadas, mix de pimentões, alho-poró, molho pomodoro e queijo parmesão

Rice prepared with cod fish sauté flakes, bell peppers, leeks, tomato sauce and parmesan.

RISOTO DE PUPUNHA FRESCO

R\$ 107

Arroz arbóreo preparado com palmito pupunha fresco, brócolis, um toque de cúrcuma e queijo parmesão

Rice prepared with fresh heart palm, broccoli, a pinch of turmeric and parmesan.



PRATOS INFANTIS

CHILDREN'S MEALS

ISCA DE FILÉ

R\$ 65

Filé mignon grelhado, servido com arroz branco e batatas fritas

Grilled filet mignon steak served with White rice and fries.

ESPAQUETE À BOLONHESA

R\$ 62

Massa grano duro servida com molho de carne moída e cenoura

Pasta served with ground beef meat and carrots.

STROGONOFF

R\$ 59

Strogonoff de frango ou carne, servido com arroz branco e batata frita.

Bee for Chicken Stroganoff served with White rice and fries.



SOBREMESAS

DESSERTS

PUDIM DE LEITE CONDENSADO R\$ 38

Tradicional pudim de leite condensado, preparado lentamente em banho-maria, servido com calda de caramelo

Classic condensed milk pudding, slowly cooked in bain-marie served with caramel syrup.

TIRAMISÚ R\$ 49

Sobremesa italiana, preparada com biscoito champagne mergulhado no creme de café e creme de queijo mascarpone

Italian dessert made with ladyfingers dipped in coffee cream and mascarpone.

MOUSSE DE CHOCOLATE R\$ 46

Creme de chocolate e banana servido com ganache de chocolate e chips de banana-da-terra

Chocolate and banana mousse with chocolate ganache and plantain crisps.

SORVETE ARTESANAL R\$ 36

Duo de sorvete preparado artesanalmente, com sabores de pistache, chocolate, caramelo e coco zero lactose

Homemade ice cream duet (Pistachio, Chocolate, Caramel and Lactose-free Coconut).

CARPACCIO DE ABACAXI R\$ 39

Abacaxi flambado com brandy, servido com sorvete de caramelo e calda de canela

Brandy-flambé pineapple with caramel ice cream and cinnamon syrup.

PERA GLACIADA R\$ 42

Compota de pera cozida com vinho branco e especiarias, servida com gelato artesanal de caramelo

Pear Compote cooked in white wine and spices served with homemade caramel ice cream.

SEMIFREDO R\$ 48

Gelado de amêndoas caramelizadas, servido com calda de café

Caramelized almond ice cream served with coffee syrup.

SFORMATINO ZERO AÇÚCAR R\$ 43

Mousse de queijo mascarpone, preparado com sucralose e calda de frutas vermelhas

Mascarpone cheese mousse, prepared with sucralose and a red fruit syrup.



BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS
NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS R\$ 7
MINERAL WATER (SPARKLING/STILL)

REFRIGERANTE R\$ 9
SODA

RED BULL R\$ 25
RED BULL

SUCO NATURAL R\$ 14
FRUIT JUICE

CAFÉ ESPRESSO R\$ 9
ESPRESSO

CHÁ NACIONAL R\$ 7
BRAZILIAN TEA

CAPPUCCINO R\$ 12
CAPPUCINO



LICOR DOSE

LIQUEUR SHOT

COINTREAU R\$ 35

Licor fino, elaborado a partir de um blend único de cascas de laranjas doces e amargas em um processo controlado. Com ricos aromas e sabor aveludado.

Fine liqueur, elaborated from a unique sweet and bitter orange peels under a controlled process. It has rich aroma and a velvety taste.

CUARENTA Y TRES 43 R\$ 30

O verdadeiro espírito da Espanha. Uma combinação secreta de 43 ingredientes a base de frutas e ervas, que transformam este licor em um incrível destilado.

The true Spanish spirit. A secret combination of 43 fruit and herbs-based ingredients that turns this liqueur into an amazing distilled beverage.

LIMONCELLO R\$ 30

Licor de limão produzido a partir da infusão de cascas de limões sicilianos e destilados de alta qualidade. Doce e perfumado, traduz com riqueza os sabores do Mediterrâneo.

Lemon liqueur made from the lemon peels infusion and high-quality distilled ingredients. Sweet and scented, it translates the Mediterranean richly.

DRAMBUIE R\$ 35

Extraordinário blend de whisky escocês envelhecido, mel de urze, especiarias e ervas aromáticas. É uma bebida única, de sabor exótico e delicioso.

Extraordinary old-aged Scottish whiskey blend, heath honey, spices and aromatic herbs. It is a singular drink, exotic and delicious taste.

WHISKY DOSE

LIQUEUR SHOT

JOHNNIE WALKER RED LABEL R\$ 33

Seleção inigualável de mais de 35 maltes na sua composição. Com aroma doce amadeirado, cravo-da-índia e doce de manteiga e sabor rico com mel.

Incomparable selection of over 35 malts in its composition. It has a sweet wooden cloves buttery aroma with honey rich smell.

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL R\$ 39

Possui cerca de 40 dos melhores maltes e whiskies de grãos escoceses, envelhecidos por, no mínimo, 12 anos, para formar um único Scotch Whisky de sabor e qualidade inigualáveis.

It has over 40 of the best Scottish grains old-aged at least 12 years to make a unique Scottish whiskey of incomparable taste and quality.

CHIVAS REGAL 12 ANOS R\$ 39

Uma combinação de diferentes tipos de maltes e grãos, todos maturados por no mínimo 12 anos. Seu sabor multifacetado revela um aroma de maçã e de frutas, seguido do adocicado do mel, notas de baunilha, amêndoas e uma suavidade que perdura no paladar.

A combination of several malts and grains aged at least for 12 years. Its multifaceted taste reveals an apple and fruity aroma, then follows the sweetness from the honey, a pinch of vanilla, almonds and a lingering smoothness.



 OLD PARR R\$ 39

Uma bebida charmosa e elegante de cor dourada. Um blend escocês de perfil de sabor equilibrado e frutado, mas com personalidade marcante. Um blend elegante e vibrante. Aveludado, cremoso e com notas profundas.

A charming and elegante golden colored drink. A Scottish blend with a balanced and fruity taste but with a remarkable personality. An elegant and vibrant blend. Velvety, creamy with deep notes.

 JACK DANIEL'S R\$ 39

Possui um sabor suave e marcante de madeira no início. Acompanhado por tons adocicados e notas de baunilha. Por ter notas frutadas é a combinação perfeita com refrigerante de Cola e Citrus, além de drinks com frutas cítricas, como maracujá, limão e laranja.

It has a smooth flavor, after the first sip you will notice a hint of wood. Then follows sweet and vanilla notes. These notes make cola or citrus sodas the perfect match, besides citric fruit such as passion fruit, lime and orange.

CACHAÇA, VODKA E GIN DOSE

CACHAÇA, VODKA E GIN SHOT

 REMEDIN OURO R\$ 30

CACHAÇA

Alambicada em cobre e envelhecida em tóneis de carvalho europeu. Produzida no Distrito Federal, guarda a melhor tradição da produção mineira, estado de origem dos criadores da Remedín. Fermentação natural.

Kept in a copper still and European oak barrels, produced locally it maintains the tradition brought from Minas Gerais - where the producers come from. Natural yeasting.

 SANTO GRAU PARATY R\$ 20

CACHAÇA

Cachaça clássica da tradicional região fluminense. Com aromas e sabores que carregam as características peculiares da região praiana, é uma cachaça branca, produzida da mesma forma há cinco gerações.

Classic Cachaça from Rio de Janeiro with aroma and flavor that carry the peduliar characteristics of the beach, it is a white cachaça brewed the same way for five generations.

 FAZENDA SOLEDADE ORIGINAL R\$ 30

CACHAÇA

Brilhante, com um paladar leve e notas delicadas de cana-de-açúcar, maçã e mel e com uma acidez equilibrada.

Exquisite, with a light palate and delicate notes of sugar cane, apples and honey with a balanced acidity.

 SMIRNOFF RED R\$ 18

VODKA

A famosa e popular Vodka Smirnoff Red é composta de álcool proveniente de cereais é tri destilada e dez vezes filtrada.

The famous and popular Smirnoff Vodka Red is made from cereal alcohol, it is distilled three times and filtered ten times.

 ABSOLUT NATURAL R\$ 25

VODKA

Uma vodka sueca feita exclusivamente a partir de ingredientes naturais encontrados exclusivamente em ahus na suécia. Rica, encorpada e complexa, mas ao mesmo tempo suave e aveludada com um caráter distinto de grãos, seguido por um toque de frutas secas.

A Swedish vodka made exclusively from natural ingredients found Only in Abus. It is a rich, embodied and complex drink buta t the same time it is soft and velvety with a distinct grain character, then follows a hint of dried fruit.



 BEEFEATER R\$ 30

GIN

Com sabor extremamente puro e com um ousado caráter de zimbro que é equilibrado com fortes notas cítricas.

With an extremely pure and bold flavor from junipers, it is a well balanced and has Strong citric notes.

 SEAGERS R\$ 20

GIN

Resultado de harmonioso mix de diferenciadas ervas e especiarias importadas sendo mais de 20 botânicos. Esta harmoniosa combinação botânica confere um toque único e diferenciado de aromas e sabor, sem perder a alma do gin que é o clássico sabor de Zimbro.

Result of a harmonious imported herb mix. This botanical combo results in a unique and differentiated flavor and taste without losing its soul which is the classic Juniper taste.

 CAMPARI R\$ 25

APERITIVO

Vermelho vibrante, herbáceo e deliciosamente amargo. O aroma intenso e o sabor inspirador criam uma experiência de bebida intrigante.

Vibrant red, herbaceous and deliciously bitter. The intense aroma and inspiring flavor create an intriguing experience.

 JOSE CUERVO ESPECIAL R\$ 32

TEQUILA

Tem uma cor dourada e clara, é o resultado da mistura entre as Tequilas Blanco e Reposada, envelhecida por no mínimo 6 meses em barris de carvalho.

It has a golden and clear color, it is the result of Blanco e Reposada Tequilas combination, it is aged at least 6 months in oak barrels.

 MARTINI ROSSO R\$ 16,50

VERMOUTH

Bebida composta de vinho tinto e ervas aromáticas. O martini Rosso foi o primeiro vermute produzido desde 1863. Presença perceptível de ervas. O caramelo tradicional, adicionado a ele, dá-lhe uma coloração marrom-amarelada.

A drink composed by red wine and aromatic herbs. The Martini Rosso was the first vermouth ever produced. It has noticeable herbs. The traditional added caramel gives a yellowish brown color.

 MARTINI DRY R\$ 18

VERMOUTH

Produzido com ervas, raízes e ingredientes cítricos mantidos em segredo até hoje. Cada gota de Martini Dry traz consigo o inconfundível aroma cítrico e o toque de framboesa, que o tornou o pilar do coquetel mais icônico da história, o Dry Martini.

Produced with secret herbs, roots and other ingredients. Each drop of Martini Dry brings its unmistakable citric aroma and a hint of raspberry which became the most iconic cocktail in the world base, the Dry Martini.

 BACARDI R\$ 18

RUM

Com um perfil leve e suave, passa por um breve processo de envelhecimento em barris de carvalho. Com notas de flor de laranjeira, lavanda e rosa combinadas com damasco, lima, coco e banana.

With a light and smooth profile, this drink goes through an old age process in oak barrels. It has orange blossom, lavender and rose notes pairing well with danish and sweet lime.



CERVEJA LATA

BEER CANS

	STELLA ARTOIS	R\$ 10
	EISENBahn	R\$ 12
	HEINEKEN	R\$ 13

COCKTAILS

COCKTAILS

	APEROL SPRITZ	R\$ 40
Aperol, espumante, água com gás e rodela de laranja. <i>Aperol, sparkling wine, sparkling water and an orange wedge.</i>		
	CAIPIRINHA	R\$ 25
Cachaça, açúcar, cubos de gelo e frutas maceradas (abacaxi, limão ou morango). <i>Cachaça, sugar, ice cubes and mashed fruit (pineapple, lime or strawberry).</i>		
	CAIPIROSKA	R\$ 35
Vodka, açúcar, cubos de gelo, frutas maceradas (abacaxi, limão ou morango). <i>Vodka, sugar, ice cubes and mashed fruit (pineapple, lime or strawberry).</i>		
	GIN TÔNICA	R\$ 35
Gin, água tônica e rodela de limão. <i>Gin, tonic water and a lime wedge.</i>		
	BLOODY MARY	R\$ 35
Vodka, suco de tomate, suco de limão, sal, molho de pimenta tabasco e molho inglês. <i>Vodka, tomato juice, lime juice, Tabasco and Worcestershire sauce.</i>		
	SODA ITALIANA	R\$ 28
Xarope de frutas (maçã verde, groselha ou limão siciliano). <i>Fruit syrup with sparkling water (green apple, gooseberry or lemon).</i>		
	MOJITO	R\$ 30
Rum Bacardi Prata, rodela de limão, folhas de hortelã e água gaseificada. <i>Bacardi white rum, lime wedges, mint leaves and sparkling water.</i>		
	COZUMEL	R\$ 34
Cerveja, cubos de gelo, limão e sal <i>Beer, ice cubes, lime and salt.</i>		



	DRY MARTINI	R\$ 30
	Gin e dry vermouth. <i>Gin and dry vermouth.</i>	
	APPLE GIN	R\$ 35
	Gin e xarope de maçã verde. <i>Gin and green apple syrup.</i>	
	TROPICAL GIN	R\$ 40
	Gin e Red Bull maracujá. <i>Gin and passion fruit Red Bull.</i>	
	COSMOPOLITAN	R\$ 35
	Vodka, cranberry juice, cointreau e limão. <i>Vodka, cranberry juice, Cointreau and lime.</i>	
	MARGARITA	R\$ 40
	Tequila branca, Triple Sec e limão. <i>White Tequila, Triple Sec and lime.</i>	
	PINÃ COLADA	R\$ 30
	Run branco, suco de abacaxi, açúcar e leite de coco. <i>White Rum, pineapple juice, sugar and coconut milk.</i>	
	NEGRONI	R\$ 39
	Gin, Vermouth e Campari. <i>Gin, Vermouth and Campari.</i>	
	MANHATTAN	R\$ 49
	Bourbon, Vermouth e Angostura. <i>Bourbon, Vermouth and Angostura bitters.</i>	





CARTA DE VINHOS

WINE LIST

ESPUMANTES / SPARKLING WINES

Contarini Gran Cuvee Millesimato Brut

R\$ 219

Glera, Pinot Grigio e Chardonnay | Contarini | Veneto

A vinícola Contarini, combina técnicas modernas com o savoir-faire italiano para criar rótulos de grande finesse. O termo Millesimato indica que o espumante é elaborado com uvas de uma única safra de qualidade excepcional, resultando em um produto equilibrado, vibrante e sofisticado. Harmoniza perfeitamente como aperitivo e é excelente companhia para pratos à base de peixe, mariscos e crustáceos.

The Contarini winery combines modern techniques with Italian savoir-faire to create labels of great finesse. The term "Millesimato" indicates that the sparkling wine is crafted from grapes of a single vintage of exceptional quality, resulting in a balanced, vibrant, and sophisticated product. It pairs perfectly as an aperitif and is an excellent companion for fish, shellfish, and crustacean dishes.

Constelación Brut

R\$ 119

Airén, Verdejo e Sauvignon Blanc | Constelación | La Mancha

Os vinhedos de onde as provem, tem entre 20 a 60 anos de idade, em sistema de condução espaldeira, com utilização de parcelas selecionadas, de videiras novas e velhas, mesclando vindima manual e automática. Harmoniza bem com frutos do mar, como ostras, camarão e mexilhões, saladas leves com ingredientes frescos, pratos de peixe grelhado ou sushi.

The vineyards from which they originate are between 20 and 60 years old, grown on a trellis system, utilizing selected plots of young and old vines, blending manual and automated harvesting. It pairs well with seafood such as oysters, shrimp, and mussels, light salads with fresh ingredients, grilled fish dishes, or sushi.

Don Guerino Brut Cuvee Nature

R\$ 259

Chardonnay | Don Guerino | Vale Dos Vinhedos Alto Feliz - RS

Seleção manual de cachos. Desengace, seguida de uma leve ruptura. Prensagem, inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 15°C e segunda fermentação em autoclaves por 18 meses. Harmoniza com frutos do mar e peixes, queijos de massa mole, castanhas e amêndoas.

Manual cluster selection. Destemming followed by a light crushing. Pressing and inoculation of selected yeasts. Alcoholic fermentation at a controlled temperature of 15°C and second fermentation in autoclaves for 18 months. It pairs with seafood and fish, soft cheeses, chestnuts, and almonds.

Don Guerino Blanc de Blanc Nature

R\$ 349

Chardonnay | Don Guerino | Vale Dos Vinhedos Alto Feliz - RS

Seleção manual de cachos. Desengace, seguida de uma leve ruptura. Prensagem e separação do mosto flor. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e controle de temperatura. Batonagem por 30 dias para transferência de corpo, segunda fermentação em garrafa, e amadurecimento de no mínimo 36 meses. Harmoniza com frutos do mar como ostras e camarão, comida japonesa como sushi, sashimi e temakis.

Manual cluster selection. Destemming followed by a light crushing. Pressing and separation of the free-run juice. Alcoholic fermentation with selected yeasts and temperature control. Bâtonnage for 30 days for body transfer, second fermentation in the bottle, and aging for a minimum of 36 months. It pairs with seafood such as oysters and shrimp, and Japanese food like sushi, sashimi, and temakis.



ESPUMANTES ROSÉ / ROSÉ SPARKLING WINES

 Veuve Clicquot

R\$ 689

Chardonnay, Pinot Noir e Meunier | Veuve Clicquot | Champagne

Veuve Clicquot é uma das mais prestigiadas e tradicionais maisons de Champagne do mundo, fundada em 1772 em Reims, na França. Famosa pelo icônico rótulo amarelo (Yellow Label), a marca pertence ao grupo de luxo LVMH e é sinônimo de sofisticação e inovação. Por ser estruturado, frutado e ter alta acidez, é ideal para entradas como ostras, camarão grelhado e canapés de salmão. pratos principais como peixes brancos, risotos de frutos do mar e massas com molhos leves e queijos suaves ou de massa mole, como Brie e Camembert.

Veuve Clicquot is one of the most prestigious and traditional Champagne houses in the world, founded in 1772 in Reims, France. Famous for its iconic yellow label (Yellow Label), the brand belongs to the luxury group LVMH and is synonymous with sophistication and innovation. Being structured, fruity, and high in acidity, it is ideal for appetizers like oysters, grilled shrimp, and salmon canapés, as well as main dishes like white fish, seafood risottos, pasta with light sauces, and mild or soft-texture cheeses such as Brie and Camembert.

 Constelacion Brut Rosé

R\$ 110

Tempranillo | Constelación | La Mancha

Se destaca pela sua frescura e pelo caráter frutado, representando bem o estilo dos espumantes espanhóis, segue o método tradicional de produção, semelhante ao usado na produção de Champagne, o que garante qualidade consistente. Harmoniza bem com frutos do mar leves, como ostras e camarão, além de sushi e sashimi. Saladas com frutas frescas e queijos suaves, carnes brancas grelhadas.

It stands out for its freshness and fruity character, representing well the style of Spanish sparkling wines. It follows the traditional production method, similar to the one used in Champagne production, which ensures consistent quality. It pairs well with light seafood, such as oysters and shrimp, as well as sushi and sashimi. Also complements salads with fresh fruits, mild cheeses, and grilled white meats.

VINHOS BRANCOS / WHITE WINES

 Pirovano Costantino Pinot Grigio

R\$ 210

Pinot Grigio | Pirovano Costantino | Veneto

Produzido na região de Vêneto, este vinho reflete a harmonia entre clima fresco, solo mineral e savoir-faire italiano. Harmoniza com entradas e canapés delicados, frutos do mar, mariscos e peixes crus, como carpaccios e sushis. Também combina com massas leves e saladas frescas.

Produced in the Veneto region, this wine reflects the harmony between a cool climate, mineral soil, and Italian savoir-faire. It pairs with delicate appetizers and canapés, seafood, shellfish, and raw fish, such as carpaccios and sushi. It also combines with light pasta and fresh salads.

 Chablis Domaine de Vauroux

R\$ 690

Chardonnay | Domaine de Vauroux | Chablis

Controle de maturidade, evolução de teor alcoólico, fermentação alcoólica com adição de levedura. Fechado enquanto jovem, abre com o tempo e depois expressa toda a sua intensidade e plenitude. Harmoniza bem com mariscos, ostras quentes em molho de Chablis.

Maturity control, alcohol content development, and alcoholic fermentation with yeast addition. Closed while young, it opens up over time and then expresses all its intensity and fullness. It pairs well with shellfish and warm oysters in Chablis sauce.

 Les Argelieres

R\$ 225

Chardonnay | Marilyn Lasserre | Languedoc -Roussillon

As uvas são colhidas no estado de maturação completo. É feita uma curta maceração de contato com o mosto. Após suave pressão e meticulosa fixação, o suco fermenta em baixa temperatura. A fermentação pode durar às vezes até um mês. Harmoniza bem com queijo suave, molho picante com cebolas e aves.

The grapes are harvested at full maturity. A short skin-contact maceration with the must is performed. After gentle pressing and meticulous settling, the juice ferments at a low temperature. Fermentation can sometimes last up to a month. It pairs well with mild cheese, spicy sauce with onions, and poultry.





Mar Salgado Verde

R\$ 179

Loureiro, Trajadura e Arinto | Mar Salgado

Vinho do verão, jovem, leve, fácil de beber. Harmonia perfeita entre as notas florais do Loureiro e as notas cítricas da Trajadura e do Arinto. Perfeito para todas as ocasiões, com petiscos e frutos do mar.

A summer wine: young, light, and easy to drink. Perfect harmony between the floral notes of Loureiro and the citrus notes of Trajadura and Arinto. Perfect for all occasions, with finger foods and seafood.



Bacalhôa Chardonnay

R\$ 459

Chardonnay | Bacalhôa Vinhos | Península de Setúbal

Experiência sensorial única. Com uma cor amarelo palha brilhante, este vinho revela aromas intensos de frutas tropicais, como abacaxi e maracujá, que se entrelaçam com delicadas notas florais. Perfeito para acompanhar frutos do mar, saladas frescas e pratos leves, sua versatilidade permite harmonizações variadas, desde pratos orientais até queijos suaves.

A unique sensory experience. With a bright straw-yellow color, this wine reveals intense aromas of tropical fruits, such as pineapple and passion fruit, intertwined with delicate floral notes. Perfect to accompany seafood, fresh salads, and light dishes, its versatility allows for varied pairings, from Oriental dishes to mild cheeses.



Don Guerino Reserva

R\$ 198

Chardonnay | Don Guerino | Vale Dos Vinhedos Alto Feliz - RS

Vinho branco brasileiro da Serra Gaúcha. Elegante e com leve passagem por carvalho, destaca-se por notas de frutas brancas, cítricas e abacaxi. Harmoniza perfeitamente com frutos do mar, carnes brancas, massas com molhos leves e queijos macios.

A unique sensory experience. With a bright straw-yellow color, this wine reveals intense aromas of tropical fruits, such as pineapple and passion fruit, intertwined with delicate floral notes. Perfect to accompany seafood, fresh salads, and light dishes, its versatility allows for varied pairings, from Oriental dishes to mild cheeses.



Faro

R\$ 129

Torrontes | Luis Segundo C. | Mendoza

Seleção manual das uvas, desengace, esmagamento e prensagem diretas. Fermentação a 15-18°C e envelhecimento com leveduras selecionadas na borra por 6 meses em cubas de inox. Harmoniza perfeitamente com pratos leves e aromáticos, combinando bem com frutos do mar, peixes grelhados, além de pratos da culinária asiática e tailandesa.

Manual selection of grapes, destemming, crushing, and direct pressing. Fermentation at 15-18°C and aging with selected yeasts on the lees for 6 months in stainless steel vats. It pairs perfectly with light and aromatic dishes, combining well with seafood, grilled fish, as well as Asian and Thai cuisine dishes.



Faro Viñas de Aguirre

R\$ 119

Sauvignon Blanc | Vina de Aguirre | Valle Central

Colhida no início de março, fermentado entre 12°C e 14°C durante vinte dias para extrair os aromas típicos da variedade. Harmoniza bem com aperitivos, ceviches, frutos do mar e saladas.

Harvested in early March, fermented between 12°C and 14°C for twenty days to extract the typical aromas of the variety. It pairs well with appetizers, ceviches, seafood, and salads.



VINHOS ROSÉS / ROSÉ WINES

 Giacondi Rosé

R\$ 139

Sangiovese Rosé | Giacondi | Toscana

Uma bonita cor rosado claro antecipa o estilo alegre desse vinho. Notas frutadas se mesclam a toques florais com muita elegância. Na boca é leve, fresco e equilibrado. Harmoniza bem com frutos do mar e queijos leves.

A beautiful light pink color anticipates the joyful style of this wine. Fruity notes blend with floral touches with great elegance. In the mouth, it is light, fresh, and balanced. It pairs well with seafood and light cheeses.

 Faro Rosé

R\$ 119

Syrah Rosé | Vina de Aguirre | Maule

A fim de extrair os melhores aromas, 25% da colheita sofre contato com baixas temperaturas antes da fermentação alcoólica, já os 75% restantes são apenas suco para ser fermentado em tanque de aço inoxidável. Harmoniza bem com carnes brancas, com queijo e frutos secos. Também é uma excelente escolha para sobremesas leves.

In order to extract the best aromas, 25% of the harvest undergoes skin contact at low temperatures before alcoholic fermentation, while the remaining 75% is just juice to be fermented in stainless steel tanks. It pairs well with white meats, cheese, and dried fruits. It is also an excellent choice for light desserts.

VINHOS TINTOS / RED WINES

 Giacondi Chianti

R\$ 198

Sangiovese | Giacondi | Toscana

Elaborado principalmente com a uva Sangiovese, destaca-se por ser um rótulo leve, frutado e muito equilibrado, ideal para acompanhar refeições do dia a dia. Por sua acidez equilibrada, é um coringa para acompanhar massas com molhos de tomate, carnes vermelhas grelhadas, embutidos e queijos.

Crafted mainly with the Sangiovese grape, it stands out as a light, fruity, and very balanced label, ideal for accompanying everyday meals. Due to its balanced acidity, it is a wild card to pair with pasta in tomato sauces, grilled red meats, cold cuts, and cheeses.

 Brunello di Montalcino Fattoi

R\$ 1.598

Sangiovese | Fattoi | Toscana

"Vinho tinto classificado como DOCG (Denominação de origem controlada e garantida) produzido na região da Toscana, território da comuna de Montalcino, Itália. O Brunello di Montalcino pode ser considerado, junto com os Barolos, o vinho tinto italiano dotado de maior longevidade além de ser o primeiro vinho italiano a receber a certificação DOCG. Harmoniza bem com carnes vermelhas, caça, pratos com cogumelos e trufas, ele também vai bem com queijos maduros, como Parmigiano Reggiano e Toscana Pecorino.

A red wine classified as DOCG (Controlled and Guaranteed Denomination of Origin) produced in the Tuscany region, in the territory of the Montalcino commune, Italy. Brunello di Montalcino can be considered, along with Barolos, the Italian red wine endowed with the greatest longevity, besides being the first Italian wine to receive the DOCG certification. It pairs well with red meats, game, dishes with mushrooms and truffles, and it also goes well with mature cheeses such as Parmigiano Reggiano and Tuscan Pecorino.

 Pirovano Constantino Primitivo IGT

R\$ 220

Primitivo | Pirovano | Puglia

É uma autêntica expressão da tradição vinícola do sul da Itália, elaborado na ensolarada região da Puglia – berço da uva Primitivo e símbolo de vinhos intensos, generosos e cheios de caráter. Harmoniza perfeitamente com carnes assadas ou grelhadas, massas de molhos encorpados, queijos curados e pratos típicos da culinária mediterrânea. Também é uma excelente opção para acompanhar cordeiro ao forno, lasanhas e risotos de sabores intensos.

An authentic expression of the winemaking tradition of Southern Italy, crafted in the sunny region of Puglia—the cradle of the Primitivo grape and a symbol of intense, generous wines full of character. It pairs perfectly with roasted or grilled meats, pasta with rich sauces, cured cheeses, and typical Mediterranean dishes. It is also an excellent option to accompany oven-roasted lamb, lasagnas, and intensely flavored risottos.



Pirovano Collezione Constantino Primitivo Manduria DOG

R\$ 269

Primitivo | Pirovano | Puglia

Tem origem no coração da Puglia, uma das regiões mais tradicionais da Itália, reconhecida pela produção de vinhos intensos, encorpados e cheios de personalidade. Harmoniza com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, queijos maduros e ensopados bem temperados. Também acompanha muito bem pratos de caça e

It originates from the heart of Puglia, one of Italy's most traditional regions, recognized for producing intense, full-bodied wines full of personality. It pairs with grilled or roasted red meats, mature cheeses, and well-seasoned stews. It also goes very well with game dishes and rich pasta sauces.

Barolo Tenuta Rocca

R\$ 1.458

Nebbiolo | Tenuta Rocca | Piemonte

Um Barolo aristocrático, oferece uma gama de aromas que remetem a violeta, cereja, especiarias, baunilha e couro. No paladar é generoso, robusto e adequadamente tânico. Mostra um ótimo equilíbrio, com um final intenso e persistente, caracterizado por sensações frutadas e especiadas. Ideal para acompanhar carnes vermelhas, carnes de caça e queijos maduros.

An aristocratic Barolo, it offers a range of aromas reminiscent of violet, cherry, spices, vanilla, and leather. On the palate, it is generous, robust, and adequately tannic. It shows great balance, with an intense and persistent finish characterized by fruity and spicy sensations. Ideal to accompany red meats, game meats, and mature cheeses.

Coto Mayor Crianza

R\$ 398

Tempranillo | Coto de Rioja | Rioja

Vinho tinto espanhol clássico da região de Rioja, produzido pela vinícola El Coto. Elaborado majoritariamente com uvas Tempranillo, estagia por pelo menos 12 meses em barris de carvalho, resultando em um rótulo elegante e muito equilibrado. Por ser um vinho versátil, acompanha perfeitamente carnes grelhadas e assadas, peixes de sabor mais intenso (como salmão), queijos curados, massas com molhos ricos e embutidos.

A classic Spanish red wine from the Rioja region, produced by the El Coto winery. Made mostly with Tempranillo grapes, it ages for at least 12 months in oak barrels, resulting in an elegant and very balanced label. As a versatile wine, it perfectly accompanies grilled and roasted meats, more intensely flavored fish (such as salmon), cured cheeses, pasta with rich sauces, and cold cuts.

Chateau Cotes de Bordeaux German Castillon

R\$ 398

Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc | German Castillon | Bordeaux

Nas encostas suaves de Côtes de Bordeaux, o Château German Castillon dá vida a um tinto autêntico e generoso. Fruto de vinhas cultivadas com respeito à tradição, revela equilíbrio entre fruta madura, taninos macios e elegância. O terroir privilegiado confere caráter e identidade a cada safra. Este vinho é um verdadeiro embaixador da hospitalidade bordalesa. Uma expressão sincera e acolhedora de Bordeaux. Harmoniza perfeitamente com ensopados de carne vermelha, como um clássico boeuf bourguignon, realçando sua estrutura e profundidade. Acompanha também cordeiro assado, especialmente com ervas aromáticas, e pratos à base de coelho assado, que valorizam seus taninos firmes e notas frutadas. Ideal ainda com queijos curados e embutidos artesanais.

On the gentle slopes of Côtes de Bordeaux, Château German Castillon gives life to an authentic and generous red. The fruit of vines cultivated with respect for tradition, it reveals a balance between ripe fruit, soft tannins, and elegance. The privileged terroir imparts character and identity to each vintage. This wine is a true ambassador of Bordeaux hospitality, a sincere and welcoming expression of Bordeaux. It pairs perfectly with red meat stews, such as a classic boeuf bourguignon, enhancing its structure and depth. It also accompanies roasted lamb, especially with aromatic herbs, and roasted rabbit dishes that enhance its firm tannins and fruity notes. Still ideal with cured cheeses and artisanal cold cuts.

Chateauneuf du Pape Aromanes

R\$ 1.289

Grenache e Syrah | Aromanes | Rhone

Clássico vinho do sul do Vale do Rhône, na França. Produzido em versões tinto e branco, destaca-se pela alta complexidade, estrutura aveludada e excelente potencial de guarda. Perfeito para acompanhar carnes de caça, cordeiro assado com ervas (como alecrim e tomilho), e ensopados encorpados, como boeuf bourguignon.

A classic wine from the southern Rhône Valley in France. Produced in red and white versions, it stands out for its high complexity, velvety structure, and excellent aging potential. Perfect to accompany game meats, roasted lamb with herbs (such as rosemary and thyme), and full-bodied stews like boeuf bourguignon.





Les Mougeottes

R\$ 269

Pinot Noir | Les Mougeottes | Languedoc -Roussillon

Elaborado a partir de parcelas localizadas num terroir muito específico de Languedoc Roussillon, ao pé da Montagne Noire, onde a combinação de noites frias e dias quentes é perfeita para a Pinot Noir. Harmoniza bem com pato, massa ou queijos.

Crafted from plots located in a very specific terroir of Languedoc-Roussillon, at the foot of the Montagne Noire, where the combination of cold nights and hot days is perfect for Pinot Noir. It pairs well with duck, pasta, or cheeses.



Backsberg Old Cellar Dry Red Blend

R\$ 209

Cabernet Sauvignon, Merlot e Shiraz | Backsberger | Pearl, Cabo Ocidental

Este vinho incorpora porções de vinhos excepcionais de vários estilos de vinificação, com alguns componentes envelhecidos em carvalho de alta qualidade, construindo uma bela espinha dorsal para esta mistura. Harmoniza bem com pratos ricos e intensos.

This wine incorporates portions of exceptional wines from various winemaking styles, with some components aged in high-quality oak, building a beautiful backbone for this blend. It pairs well with rich and intense dishes.



Don Guerino Reserva

R\$ 168

Merlot | Don Guerino | Vale Dos Vinhedos Alto Feliz - RS

Com partidas limitadas e exclusivas, vinho estruturado, com breve passagem em carvalho, podendo ser logo consumido ou guardado por alguns anos. É um vinho de leve corpo e taninos macios. Harmoniza bem com queijos, massas, pizzas, galetos, risotos.

With limited and exclusive batches, this is a structured wine with a brief passage in oak, which can be consumed soon or cellared for a few years. It is a wine of light body and soft tannins. It pairs well with cheeses, pasta, pizzas, spring chicken (galetos), and risottos.



Don Guerino Sinais

R\$ 139

Malbec | Don Guerino | Vale Dos Vinhedos Alto Feliz - RS

Vinho jovem de coloração Rubi com reflexos violáceos, aromas de frutas vermelhas maduras como amora, cereja e framboesa. Placado agradável, de médio corpo, taninos macios e envolventes. Harmoniza com carnes assadas na brasa, queijos e pizzas.

A young ruby-colored wine with violet reflections, featuring aromas of ripe red fruits such as blackberry, cherry, and raspberry. Pleasant palate, medium body, with soft and engaging tannins. It pairs with charcoal-grilled meats, cheeses, and pizzas.



Punto Final Family Signature Reserva

R\$ 198

Malbec | Bodega Renacer | Mendoza

Um aclamado vinho tinto argentino produzido pela renomada Bodega Renacer, localizada na região de Perdriel, em Luján de Cuyo, Mendoza. Trata-se de um exemplar estruturado e elegante que passa por 12 meses de envelhecimento em barricas de carvalho, ideal para quem busca a máxima expressão da uva Malbec no terroir argentino. Harmoniza bem com carnes vermelhas assadas ou grelhadas (churrasco/parrilla), carne de cordeiro, massas com molhos intensos e pratos à base de cogumelos.

An acclaimed Argentine red wine produced by the renowned Bodega Renacer, located in the Perdriel region of Luján de Cuyo, Mendoza. This is a structured and elegant exemplar that spends 12 months aging in oak barrels, ideal for those seeking the ultimate expression of the Malbec grape in Argentine terroir. It pairs well with roasted or grilled red meats (churrasco/parrilla), lamb, pasta with intense sauces, and mushroom-based dishes.



Faro

R\$ 129

Malbec | Luis Segundo C. | Mendoza

É um vinho tinto argentino macio, frutado e de corpo médio. Produzido na região de Mendoza, destaca-se pelo excelente custo-benefício e é ideal para acompanhar o dia a dia. Harmoniza bem com carnes vermelhas grelhadas ou com molho de cogumelos, massas com molhos condimentados, churrasco e cordeiro, queijos e embutidos.

A soft, fruity, and medium-bodied Argentine red wine. Produced in the Mendoza region, it stands out for its excellent cost-benefit ratio and is ideal for everyday enjoyment. It pairs well with grilled red meats or with mushroom sauce, pasta with spicy sauces, barbecue and lamb, cheeses, and cold cuts.



Malma Patagonico

R\$ 189

Pinot Noir | Bodega Malma | Patagônia

Malma engarrafa a essência da Patagônia. O silêncio, a cor e o mistério deste remoto vale é refletido em cada garrafa de vinho. Localizada na latitude 39° Sul, em San Patricio del Chañar, a 60km da capital Neuquén, a vinícola possui condições agroecológicas ideais para a elaboração de vinhos da mais alta qualidade internacional, os quais são desenvolvidos no marco de uma gestão empresarial baseada na busca permanente da excelência, e um firme compromisso com o meio ambiente, a sociedade e seus colaboradores. Harmoniza com perfeição com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, vai muito bem com massas envoltas em molhos de tomate encorpados, lasanhas tradicionais e risotos de cogumelos, queijos maduros, como parmesão ou grana padano, também realçam sua estrutura e elegância.

Malma bottles the essence of Patagonia. The silence, color, and mystery of this remote valley are reflected in every bottle of wine. Located at latitude 39° South, in San Patricio del Chañar, 60km from the capital Neuquén, the winery possesses ideal agro-ecological conditions for crafting wines of the highest international quality. These are developed within a corporate management framework based on the permanent pursuit of excellence and a firm commitment to the environment, society, and its collaborators. It pairs perfectly with grilled or roasted red meats, goes very well with pasta tossed in rich tomato sauces, traditional lasagnas, and mushroom risottos. Mature cheeses, such as Parmesan or Grana Padano, also enhance its structure and elegance.

Casa Silva Reserva

R\$ 179

Syrah | Casa Silva | Valle De Colchagua

"Este Syrah vegano chileno do Vale de Colchagua apresenta cor rubi intensa e aromas marcantes de frutas negras maduras, couro e pimenta preta. Encorpado e potente, revela taninos firmes e acidez equilibrada, com notas de especiarias e um toque sutil de madeira proveniente de sua maturação em barricas de carvalho por 6 a 8 meses. Harmoniza perfeitamente com carne de caça, queijos duros e carnes vermelhas em geral.

This vegan Chilean Syrah from the Colchagua Valley presents an intense ruby color and striking aromas of ripe black fruits, leather, and black pepper. Full-bodied and powerful, it reveals firm tannins and balanced acidity, with notes of spices and a subtle touch of wood from its maturation in oak barrels for 6 to 8 months. It pairs perfectly with game meat, hard cheeses, and red meats in general.

Casa Silva Estate Grown

R\$ 139

Carmenere | Casa Silva | Valle De Colchagua

A linha Estate Grown, ou "cultivada na propriedade", carrega o verdadeiro DNA dos melhores terroirs chilenos, onde todas as uvas são cuidadas e colhidas exclusivamente nas vinhas da vinícola, assegurando a autenticidade e a qualidade de seus vinhos. Cada rótulo reflete a terra, o clima e a paixão familiar que moldam a Casa Silva há gerações. Pratos com sabores intensos, como carnes grelhadas, cordeiro assado com ervas e massas com molhos ricos, queijos curados, como manchego ou gouda envelhecido, além disso, um risoto de cogumelos ou frutos do mar pode trazer frescor e complexidade à refeição.

The Estate Grown line carries the true DNA of the best Chilean terroirs, where all grapes are cared for and harvested exclusively from the winery's own vineyards, ensuring the authenticity and quality of its wines. Each label reflects the land, climate, and family passion that have shaped Casa Silva for generations. It complements dishes with intense flavors, such as grilled meats, herb-roasted lamb, and pasta with rich sauces, cured cheeses like Manchego or aged Gouda. Additionally, a mushroom or seafood risotto can bring freshness and complexity to the meal.

Quintay Clava Reserva

R\$ 179

Cabernet Sauvignon | Quintay | Vale de Casablanca

A Clava é a principal linha da vinícola e seus vinhos são elaborados com uvas de grande potencial. Como indica a sua etimologia, a Clava é um símbolo de poder. Este vinho harmoniza bem com carnes grelhadas ou assadas, como costeletas de cordeiro, bife de entrecôte ou filé mignon, combinam muito bem com os taninos firmes e a complexidade do vinho. Carnes de caça, como javali ou veado, realçam os sabores frutados e especiados do vinho, criando uma combinação robusta e sofisticada. Queijos como cheddar envelhecido, gouda ou parmesão são ótimos acompanhamentos, complementando a estrutura e os sabores do vinho.

Clava is the winery's main line, and its wines are crafted from grapes with great potential. As its etymology indicates, the "Clava" is a symbol of power. This wine pairs well with grilled or roasted meats, such as lamb chops, entrecôte steak, or filet mignon, which combine very well with the wine's firm tannins and complexity. Game meats, such as wild boar or venison, enhance the fruity and spicy flavors of the wine, creating a robust and sophisticated combination. Cheeses like aged cheddar, gouda, or parmesan are great accompaniments, complementing the wine's structure and flavors.



Tagua Tagua Limited Gran Reserva

R\$ 189

Garnacha, Syrah e Carignan | Tagua Tagua | Valle de Rapel

Se destaca mundialmente com vinhos reconhecidos por sua excelência, sempre com uma gestão sustentável que respeita o meio ambiente e apoia a comunidade. Os vinhos refletem a singularidade e alta qualidade de seu terroir. Harmoniza bem com carnes grelhadas, como cordeiro e carne de porco, além de pratos mediterrâneos como paella. Queijos curados, massas com molhos de tomate e pratos vegetarianos, como vegetais assados, também são excelentes combinações.

It stands out globally with wines recognized for their excellence, always with sustainable management that respects the environment and supports the community. The wines reflect the uniqueness and high quality of its terroir. It pairs well with grilled meats, such as lamb and pork, as well as Mediterranean dishes like paella. Cured cheeses, pasta with tomato sauces, and vegetarian dishes, like roasted vegetables, are also excellent combinations.

VINHOS DE 375 ml / 375 ml WINES

Casa Silva Estate Grown

R\$ 74

Chardonnay | Casa Silva

Excelente opção para o dia-a-dia, Estate Grown Chardonnay é um vinho jovem, muito fresco e frutado, com passagem de 3 meses por carvalho. Um vinho que preenche o paladar e traz um leve e gostoso toque amanteigado no final, vinho vegano. Harmoniza perfeitamente com frutos do mar, carnes de aves brancas e massas ao molho branco.

An excellent option for everyday enjoyment, Estate Grown Chardonnay is a young, very fresh, and fruity wine, with 3 months of aging in oak. A wine that fills the palate and brings a light and pleasant buttery touch to the finish; vegan wine. It pairs perfectly with seafood, white poultry meats, and pasta in white sauce.

Casa Silva Estate Grown

R\$ 69

Sauvignon Blanc | Casa Silva

Excelente opção para o dia-a-dia, Estate Grown Sauvignon Blanc é um vinho jovem e refrescante, com aroma agradável e acidez equilibrada, vinho vegano. Harmoniza perfeitamente com peixes bancos, carnes de aves, pizza de rúcula.

An excellent option for everyday enjoyment, Estate Grown Sauvignon Blanc is a young and refreshing wine with a pleasant aroma and balanced acidity; vegan wine. It pairs perfectly with white fish, poultry meats, and arugula pizza.

Faro

R\$ 69

Carmenere | Vina de Aguirre

As uvas foram colhidas no final de Abril. O mosto foi fermentado em tanques de aço com leveduras selecionadas, em temperaturas variando entre 26°C e 28°C durante um período de sete dias. Antes de engarrafar, o vinho é estabilizado e filtrado cuidadosamente para manter toda a fruta. Combina de forma leve com carnes vermelhas, aves e queijos de pasta mole.

The grapes were harvested at the end of April. The must was fermented in steel tanks with selected yeasts, at temperatures ranging between 26°C and 28°C for a period of seven days. Before bottling, the wine is stabilized and carefully filtered to retain all the fruit. It combines lightly with red meats, poultry, and soft cheeses.

Faro

R\$ 74

Malbec | Luis Segundo Correas

É um vinho tinto argentino macio, frutado e de corpo médio. Produzido na região de Mendoza, destaca-se pelo excelente custo-benefício e é ideal para acompanhar o dia a dia. Harmoniza bem com carnes vermelhas grelhadas ou com molho de cogumelos, massas com molhos condimentados, churrasco e cordeiro, queijos e embutidos.

A soft, fruity, and medium-bodied Argentine red wine. Produced in the Mendoza region, it stands out for its excellent cost-benefit ratio and is ideal for everyday enjoyment. It pairs well with grilled red meats or with mushroom sauce, pasta with spicy sauces, barbecue and lamb, cheeses, and cold cuts.



VINHOS DE 187 ml / 187 ml WINES



Leon de Tarapaca

R\$ 44

Sauvignon Blanc | Vina Tarapaca

O Tarapacá León Sauvignon Blanc é um vinho branco chileno leve, refrescante e aromático do Valle Central. Combina perfeitamente com pratos leves e frescos, como saladas, peixes grelhados, frango e massas com molhos sutis.

The Tarapacá León Sauvignon Blanc is a light, refreshing, and aromatic Chilean white wine from the Central Valley. It pairs perfectly with light and fresh dishes such as salads, grilled fish, chicken, and pasta with subtle sauces.



Leon de Tarapaca

R\$ 44

Cabernet Sauvignon | Vina Tarapaca

O León de Tarapacá Cabernet Sauvignon é um vinho tinto chileno de entrada da famosa vinícola Tarapacá. É um rótulo jovem, frutado e muito versátil, ideal para o dia a dia. Por ser um vinho macio e fácil de beber, ele acompanha muito bem carnes grelhadas, galeto, massas com molhos de tomate, queijos e frios.

The León de Tarapacá Cabernet Sauvignon is an entry-level Chilean red wine from the famous Tarapacá winery. It is a young, fruity, and very versatile label, ideal for everyday enjoyment. Being a soft and easy-to-drink wine, it goes very well with grilled meats, spring chicken (galeto), pasta with tomato sauces, cheeses, and cold cuts.

VINHOS DE SOBREMESA / DESSERT WINES



Moscatel de Setúbal Adega de Pegões

Garrafa - R\$ 240

Moscatel | Adega de Pegões

Cálice - R\$ 32

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um micro clima com ótimas condições endofo-climáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excepcional qualidade. Harmoniza bem com pastelaria fina, doces, como aperitivo, e mesmo como digestivo.

The Setúbal Peninsula, the region where our vineyards are located, is characterized by a microclimate with optimal, unique soil and climate conditions, highlighted by sandy soils rich in water and a Mediterranean climate with maritime influence due to its proximity to the sea. The perfect harmony of these elements favors the development of noble grape varieties perfectly adapted, giving rise to wines of exceptional quality. It pairs well with fine pastries, sweets, as an aperitif, and even as a digestif.



Vinho Do Porto Ramos Pinto Ruby

Garrafa - R\$ 260

Ruby | Ramos Pinto

Cálice - R\$ 35

Possui estrutura, fruta e corpo, deve ser bebido de preferência à temperatura ambiente. Uma frescura para qualquer momento do dia. Harmoniza bem com salada de pato, sobremesas com frutas vermelhas e todos os tipos de queijos.

It possesses structure, fruit, and body, and should preferably be drunk at room temperature. A freshness for any time of day. It pairs well with duck salad, red fruit desserts, and all types of cheeses.



Vinho Do Porto Ramos Pinto Tawny

Garrafa - R\$ 260

Tawny | Ramos Pinto

Cálice - R\$ 35

Envelhecido em pipas, apresenta-se sempre mais evoluído do que o Ruby. Cor vermelha tawny, com menisco cor de topázio. No aroma, a primeira impressão é de leveza, evoluindo para uma grande suavidade adquirida pelo estágio em madeira. Harmoniza bem com sobremesas à base de frutas secas, como tortas de nozes ou amêndoas, além de queijos azuis e sobremesas cremosas como crème brûlée.

Aged in casks, it always presents itself more evolved than the Ruby. It has a tawny red color with a topaz-colored rim. In the aroma, the first impression is of lightness, evolving into a great smoothness acquired through aging in wood. It pairs well with desserts based on dried fruits, such as walnut or almond tarts, as well as blue cheeses and creamy desserts like crème brûlée.





OSCAR

RESTAURANTE

Oscar Restaurante

Todos os preços da carta serão acrescidos em 10% de taxa de serviço conforme acordo coletivo de trabalho.
Valores expressos em reais.

PROCON 151

Oscar Restaurante

*All prices on the menu are subject to a 10% service charge, according to the collective agreement.
Prices are in Brazilian Reais.*

PROCON 151

