

## Entradas

<b>Exótico</b> <b>Língua de Jacaré na Brasa</b> (6 unidades) (A inexplorável parte do jacaré que em nossas mãos vira uma iguaria de sabor surpreendente, semelhante ao bacon mas não é! Acompanha farofinha de guavira picante )	R\$ <b>69,83</b>
<b>Bolinho de Costela</b> (6 unidades) (06 Bolinhos de Costela, feito com mandioca e delicioso tempero apimentado da Juanita recheado com queijo) (Breaded Rib Cakes Spice)	R\$ <b>59,83</b>
<b>Croquete de Bacalhau</b> (6 unidades) (06 croquetes de bacalhau a moda da Juanita. Elaborado com bacalhau de primeira qualidade Gadus Mohrua, raramente pode ser encontrado espinhas)	R\$ <b>59,83</b>
<b>Jacaré Crocante</b> (degustação) (150 gramas) (150 grs de filé da cauda de Jacaré em tirinhas empanada à milanesa) (Breaded Caiman Filet Strips)	R\$ <b>79,87</b>
<b>Linguíça de Jacaré</b> (500 gramas) (Linguíça pantaneira, feita com carne de jacaré, toucinho, queijo coalho e especiarias.) Acompanha mandioca cozida.	R\$ <b>79,87</b>
<b>Jacaré na Manteiga de Garrafa</b> (degustação) (200 grs de Filé da Cauda em tiras chapeado, oferece uma experiência da textura real desta carne exótica)	R\$ <b>89,87</b>
<b>Torresmo de Rolo do Zé Alessio</b> (350 gramas) (Famoso torresmo de rolo feito com a pancetta de leitão selecionado) (Pork Crackling)	R\$ <b>79,83</b>
<b>Camarão Lambe-dedo</b> (200 gramas / 5 unidades) (Camarão nobre especial empanados ao panko e flocos de coco) (Breaded Shrimp with flour and coconut flakes)	R\$ <b>79,87</b>
<b>Pirarucu Crocante</b> (280 gramas) (O Gigante dos rios, dele usamos tiras do filé empanadas ao panko, muito crocante ) (Breaded Pirarucu Filet Strips)	R\$ <b>69,90</b>
<b>Tirinhas de Tilápia à Milanesa</b> (280 gramas) (Breaded Tilapia Filet Strips)	R\$ <b>69,90</b>
<b>Isca de Pintado a Dorê</b> (280 gramas) (Breaded Catfish Filet Strips)	R\$ <b>69,90</b>
<b>Costelinha de Pacu sem espinhas</b> (280 gramas) (Pacú Fish ribs)	R\$ <b>69,90</b>
<b>Batata Frita</b> (250 gramas) (French fries)	R\$ <b>38,75</b>
<b>Mandioca Frita da Juanita</b> (250 gramas) (Fried manioc)	R\$ <b>38,75</b>

## Saladas

<b>Salada do Chef</b> (Serve 2 pessoas) (Mix de folhas, palmito, tomate, tomate seco e gergelim) (greens, tomatoes, dried tomatoes, palm hearts and sesame)	R\$ <b>69,78</b>
<b>Salada da Ju</b> (Serve 2 pessoas) (Mix de folhas, lascas de manga, tomatinhos cerejas e gergelim. Molho de mostarda e mel) (Greens, tomato, mango, mustard with honey)	R\$ <b>72,40</b>
<b>Salada do Tio Genaro</b> (Serve 2 pessoas) (Mix de folhas, tomate e cebola roxa) (Greens, tomatoes and onion )	R\$ <b>49,30</b>

## Burger

<b>X-Burger Juanita</b> (Hamburguer de Angus 180gr, bastante queijo muçarela de primeira qualidade, laminas de bacon e maionese. Acompanha fritas)	R\$ <b>49,40</b>
--	------------------

## Kids Individuais

<b>Super Força</b> (Tirinhas de filet mignon grelhado, arroz branco e fritas) (Strips of grilled meat, accompanied with white rice and french fries)	R\$ <b>34,89</b>
<b>Fome de Leão</b> (Espaghetti à bolonhesa) (Spaghetti served with meat tomato sauce )	R\$ <b>34,89</b>
<b>Comida de Pirata</b> (Tirinhas de Tilápia a milanesa, arroz branco e fritas) (Breaded Tilapia Filet Strips, accompanied with white rice and french fries)	R\$ <b>34,89</b>

# Individuais

**Bacalhau à Lagareiro do Chef Aléssio** R\$ 139,80  
(250 Grs. de lombo de Bacalhau Nobre Gadus Morhua coberto com farofinha crocante, guarnecido de alho cofitado, petalas de cebola, batata dourada, brócolis salteados e cristais de azeitona preta. Acompanha arroz de brócolis)  
(250 grams of Bacalhau "Codfish" topped with crunchy crumbs, with potato souté and white rice)

**Camarão Pantaneiro** R\$ 129,60  
(Arroz cremoso de camarão com moqueca de peixe Pintado montado com um camarão GG empanado ao panko e coco, acompanha crispy de batata doce).

**Tilápia Grelhada** R\$ 79,85  
( 200 Grs. de Tilápia, Batata Souté, Brócolis, Arroz Branco, Pirão de Peixe e Farofa de Banana da Terra)  
(200 grams of Tilapia filets served with sauteed potatoes, broccoli, white rice and banana fried manioc flour )

**Pintado a Urucum individual** R\$ 89,85  
(150 grs. de Filé de Pintado a Dore, com o verdadeiro refogado seguindo a receita tradicional, leva creme de leite, leite de coco. Gratinado com queijo muçarela, acompanham arroz branco, crispy de batata doce e farofa de banana da terra.)

**Filé à Parmegiana** R\$ 98,47  
(220 grs. filet mignon a milanesa com molho de tomate italiano da Juanita, muçarela gratinada, acompanha arroz branco, farofa crocante e batata frita)  
(220 grams of milanese tenderloin with homemade sauce, cheese served with white rice, soy fried manioc flour and french fries)

**Picanha do Chef** R\$ 94,80  
(250 grs. de picanha nobre, arroz branco, fritas, vinagrete e farofa crocante)  
(250 grams of noble top sirloin cap sauteed with onions served with french fries, white rice, vinaigrette and soy fried manioc flour)

**Filet Mignon do Chef** R\$ 94,80  
(250 grs. de filet mignon grelhado, molho madeira, arroz branco, fritas, vinagrete e farofa crocante)  
(250 grams of grilled tenderloin served with french fries, white rice, vinaigrette and soy fried manioc flour)

## Massas

**Spaghetti com Camarão Rosa** R\$ 129,85  
(Camarões Rosa salteado com especiarias ao molho branco)

**Pappardelle de Filet Mignon** R\$ 105,80  
(Pappardelle di Grano Duro, 200grs. de filet mignon grelhado e creme de queijo)  
(Pappardelle di Grano Duro, 200grs. of filet mignon grilled and cream cheese)

**Spaghetti di Grano Duro** R\$ 65,37  
(Temos 3 opções: à bolonhesa, ao alho e óleo, ou Brocolis e tomate seco)  
(Spaghetti - Sauteed with oil and garlic or served with meat tomato sauce)

## Individuais Vegetariano e Vegano

**Moqueca de Banana da Terra** R\$ 85,85  
(Refogado caseiro de cebola, tomate e pimentões com leite de coco, banana da terra e batata bolita, guarnecido com arroz branco e farofa de soja)  
(Plantains, onions, bell peppers and potatoes in a tomato coconut milk sauce, served White rice, and soy fried manioc flour)

**Bobó de Champignon Vegano** R\$ 85,79  
(Champignons refogados com temperos naturais, creme de mandioca e leite de coco, acompanha arroz de brócolis)

• cobramos 10% de taxa de serviço!

- A primeira reposição de guarnições dos pratos principais é gratuita, evite o desperdício.
- Não trocamos acompanhamentos do prato principal por outro que seja oferecido como prato/entrada/salada.
- Considera 'meia porção' de qualquer prato 70% do valor da porção inteira. Charges for half orders are 70% of the full price.
  - Aceitamos pagamento em dólar e Guarany / We accept dollar.
- Os pesos das proteínas descritas acima é in natura, podendo variar conforme sua forma de preparo.

## Pratos Principais

### Pacu na Brasa (Serve 4 pessoas) R\$ 298,98

(1,2 à 1,6 Kg de Pacú, Batata Souté, Brócolis, Alcaparras, Arroz Branco, Pirão de Pintado e Farofa de Banana da Terra)  
(1.2 to 1.6 kg of pacu fish served with sauteed potatoes, broccoli, capers, white rice, banana fried manioc flour and fish gravy)

### Pacu na Brasa, Banda G (Serve 3 pessoas) R\$ 225,57

(700Gr a 900Gr de Pacú, Batata Souté, Brócolis, Alcaparras, Arroz Branco, Pirão de Pintado e Farofa de Banana da Terra)  
(700 to 800 grams of pacu fish served with sauteed potatoes, broccoli, capers, white rice, banana fried manioc flour and fish gravy)

### Pacu na Brasa, Banda (Serve 2 pessoas) R\$ 175,44

(400 a 600Gr de Pacú, Batata Souté, Brócolis, Alcaparras, Arroz Branco, Pirão de Pintado e Farofa de Banana da Terra)  
(400 to 600 grams of pacu fish served with sauteed potatoes, broccoli, capers, white rice, banana fried manioc flour and fish gravy)

### Pirarucu na Telha (Serve 2 pessoas) R\$ 182,90

(350 a 400 grs. de filé de lombo de Pirarucu, o Rei dos Rios da Amazônia, grelhado na manteiga de garrafa e montado na telha sobre um refogado com tomate fresco, cebola, pimentões verde, amarelo e vermelho, leite de coco e um toque de coentro, que se preferir pode ser retirado da receita).

Acompanha este prato arroz branco, crispy de batata doce e farofa de banana da terra.

### Moqueca de Pintado da Juanita (Serve 2 pessoas) R\$ 175,40

(400 a 500 grs. de cubos de filé Pintado sem couro refogado com tomate fresco, cebola, pimentão e batatas, leva leite de coco, azeite de dendê, coentro, acompanham, arroz branco e farofa de banana da terra.) \*Se preferir peça para retirar o coentro.  
(400 to 500 grams of catfish in tomato, onion, green pepper and coconut milk sauce, potatoes, white rice and banana fried manioc flour)

### Pintado Imperial (Serve 2 pessoas) R\$ 169,85

(400 a 500 grs. de Filé de Pintado a Dore, laminas de banana nanica, coberto com creme branco da Juanita gratinado com queijo muçarela, acompanha arroz de brócolis, crispy de batata doce e farofa crocante).

Se preferir pode ser montado sem as laminas de banana.

(400 to 500 grs. fried catfish fillet, banana slices, white Juanita cream gratin, mozzarella cheese, crispy sweet potato, broccoli rice and crunchy farofa.)

### Pintado a Urucum (Serve 2 pessoas) R\$ 169,44

(400 a 500 grs. de Filé de Pintado a Dore, com o verdadeiro refogado seguindo a receita tradicional, leva creme de leite, leite de coco. Gratinado com queijo muçarela, acompanham arroz branco, crispy de batata doce e farofa de banana da terra.)

(400 to 500 grs. of catfish, with the true sautéed as well as the traditional recipe, carries sour cream, coconut milk sauce, mozzarella, accompany white rice and banana fried manioc flour)

### Tilápia Bonita (Serve 2 pessoas) R\$ 140,97

(400 a 500 grs de filé de tilápia a milanesa, arroz branco, pirão de peixe e farofa de banana da terra)

(400 to 500 grams of Breaded Tilapia Filets, white rice, banana fried manioc flour and fish gravy)

### Costelão Rubinéia "8 horas de fogo" (Serve 2 pessoas) R\$ 175,95

(700 a 900 grs. de Costela nobre assada ao bafo, cebola, arroz branco, vinagrete, farofa crocante, mandioca cozida.)

(700 to 900 grams of steamed beef ribs served with onion, white rice, vinaigrette, soy fried manioc flour and boiled manioc)

### Picanha na Brasa (Serve 2 pessoas) R\$ 175,90

(500 grs. de picanha nobre Maturatta servida da pedra, arroz branco, batata frita, vinagrete e farofa crocante)

(500 grams of noble top sirloin cap sauteed with onions served with french fries, white rice, vinaigrette and soy fried manioc flour)

### Filé à Parmegiana (Serve 2 pessoas) R\$ 170,47

(400 a 450 grs. filet mignon a milanesa com molho de tomate italiano da Juanita, muçarela gratinada, acompanha arroz branco, farofa crocante e batata frita)

(400 to 450 grams of milanese tenderloin with homemade sauce, cheese served with white rice, soy fried manioc flour and french fries)

### Filé Mimoso (Serve 2 pessoas) R\$ 170,55

(400 a 450 grs. de escalope de filet mignon grelhado, coberto por um delicioso creme de queijo e gratinado ao forno com parmesão e muçarela. Acompanha arroz branco, farofa crocante e crispy de batata doce)

• cobramos 10% de taxa de serviço!

• A primeira reposição de guarnições dos pratos principais é gratuita, evite o desperdício.

• Não trocamos acompanhamentos do prato principal por outro que seja oferecido como prato/entrada/salada.

• Considera 'meia porção' de qualquer prato 70% do valor da porção inteira. Charges for half orders are 70% of the full price.

• Aceitamos pagamento em dólar e Guarany / We accept dollar and Guarani.

• Os pesos das proteínas descritas acima é in natura, podendo variar conforme sua forma de preparo.

## Porções Adicionais

Arroz Branco	R\$ 9,89	Farofa <sup>(Banana ou Soja)</sup>	R\$ 8,89
Pirão de Peixe	R\$ 15,89	Feijão	R\$ 10,89
Vinagrete	R\$ 8,89	Banana da terra	R\$ 19,89
Brócolis salteado	R\$ 15,89	<sup>(Chapeada)</sup> Mandioca cozida	R\$ 8,89
Palmito Pupunha	R\$ 29,89		

## Sobremesas

<b>Chico Balanceado</b>	R\$ 29,98
<i>(Tradicional sobremesa montada em camadas de creme Paris, banana caramelizada e merengue gratinado)</i> <i>(white cream, caramelized banana and meringue gratin)</i>	
<b>Petit Gateau com sorvete de Jaracatiá</b>	R\$ 39,98
<i>(servido com calda de chocolate meio amargo e farofinha de Barú (castanha do cerrado))</i>	
<b>Brigadeiro de Colher da vovó</b>	R\$ 16,53
<i>(Feito com Leite Moça)</i>	
<b>Mousse de Limão forradinho de Nutella</b>	R\$ 22,98
<i>(Lemon mousse with nutella)</i>	
<b>Sorvete Típico de Jaracatiá</b>	R\$ 29,98
<i>(pode ser servido com calda de chocolate meio amargo ou com Doce de Leite de Búfala)</i>	

## Cafés

Café Expresso ou Descafeinado Três Corações	7,90
Cappuccino Classic Três Corações	7,90
Chá Natural de Hortelã	7,90



## Drinks Autorais

<b>Gin do Cerrado</b> (Gin importado, Tônica, picolé de Guavira (fruta doce do nosso cerrado).	R\$	<b>39,98</b>
<b>Gin Lagoa Misteriosa</b> (Gin importado, Schweppes Citrus, Mix Juanita lilás e espuma de gengibre)	R\$	<b>39,98</b>
<b>Morango Mule</b> (Vodka Smirnoff, morango, bitter Angustura e espuma de gengibre)	R\$	<b>39,98</b>
<b>Guavira Mule</b> (Vodka Smirnoff, suco de limão, polpa de guavira, e espuma de gengibre)	R\$	<b>39,98</b>
<b>Mango Mule</b> (Vodka Smirnoff, pate de manga com maracujá, soda limonada e espuma de gengibre)	R\$	<b>39,98</b>
<b>Caipirinha de Guavira</b> (cachaça 51 com polpa de guavira, sem adição de açúcar)	R\$	<b>35,94</b>
<b>Caipiroska de Guavira</b> (Vodka Smirnoff com polpa de guavira, sem adição de açúcar)	R\$	<b>39,98</b>
<b>CaipiJuanita</b> (Vodka Smirnoff, maracujá fresco com sementes, Tabasco brand e dedo de moça)	R\$	<b>35,98</b>

## Caipiras

<b>Caipirinha</b> (Limão, Morango, Maracujá e Tangerina) (lemon, strawberry, passion fruit or tangerine , ice, and sugar with Cachaça - Brazil's famous sugar cane liquor)	R\$	<b>27,94</b>
<b>Caipirinha de Sagatiba</b> (Limão, Morango, Maracujá e Tangerina) (lemon, strawberry, passion fruit or tangerine , ice, and sugar with Cachaça - Brazil's famous sugar cane liquor)	R\$	<b>35,94</b>
<b>Caipiroska</b> (Limão, Morango, Maracujá e Tangerina) (lemon, strawberry, passion fruit or tangerine, ice, and sugar with Vodka Smirnoff)	R\$	<b>30,98</b>
<b>CaipiSolut</b> (Limão, Morango, Maracujá e Tangerina) (lemon, strawberry, passion fruit or tangerine, ice, and sugar with Vodka Absolut)	R\$	<b>35,92</b>
<b>CaipiSake</b> (Limão, Morango, Maracujá e Tangerina) (lemon, strawberry, passion fruit or tangerine, ice, and sugar with Sak)	R\$	<b>35,98</b>
<b>Caipira Mista</b>	R\$	<b>40,98</b>

## Gin

<b>TanGINrina</b> (Gin importado, Tônica, Tangerina e Tangerine Syrup)	R\$	<b>39,98</b>
<b>Gin Frutas Vermelhas</b> (Gin importado, Tônica, infusão de chá de frutas vermelhas e limão siciliano)	R\$	<b>39,98</b>
<b>Tropical Gin</b> (Gin importado, Red Bull tropical e rodela de Laranja Bahia fresca)	R\$	<b>39,98</b>
<b>G.T Tanqueray</b> (Escolha o seu preferido: o tradicional com limão siciliano; frutas vermelhas; tropical ou pedindo a caixa)	R\$	<b>39,98</b>

## Tradicionalis

<b>Cozumel</b> (Drink de Cerveja Coronita, sal, limão e muito gelo. É muito refrescante)	R\$	<b>22,98</b>
<b>Moscow Mule</b> (Vodka Smirnoff, suco de limão, bitter Angustura, xarope de açúcar e espuma de gengibre)	R\$	<b>39,98</b>
<b>Mojito</b> (Rum Bacardi branco, suco de limão, hortelã, açúcar e água com gás)	R\$	<b>39,98</b>
<b>Negroni</b> (Campari, Martini Rosso e gin)	R\$	<b>41,98</b>
<b>Aperol Spritz</b> (Aperol, prosecco e água gaseificada)	R\$	<b>39,98</b>
<b>Coquetel de Fruta</b> (Morango, laranja, maracujá, abacaxi, leite de coco, leite condensado e vodka, pode ser elaborada sem alcool)	R\$	<b>25,98</b>
<b>Piña Colada</b> (Coquetel feito com rum bacardi, leite de coco, leite condensado e abacaxi)	R\$	<b>39,98</b>
<b>Soda Italiana</b> (Sabor Cramberry ou Maça verde)	R\$	<b>20,98</b>
<b>Smirnoff Ice</b>	R\$	<b>14,98</b>

## Doses

<b>Doses Premium</b> (Licor 43, Gin Tanqueray, Tequila José Cuervo, Cointreau, Jägermeister, Steinhaeger, Undeberg, Absolut, Amarelula)	R\$	<b>28,32</b>
<b>Whisky - Red Label</b>	R\$	<b>24,57</b>
<b>Whisky - Black Label, Old Parr, Buchanan's, Jack Daniels</b>	R\$	<b>35,77</b>

## Bebidas

<b>Chope Brahma - 400 ml</b> Servido na caneca congelada	R\$ 13,90
<b>Chope Artesanal Prosa - Growler 500 ml</b> Consultar estilos com o garçom	R\$ 19,97
<b>Cerveja Heineken</b> Heineken 600 ml	R\$ 18,98
<b>Cerveja Antartica Original 600ml</b> Antartica Original Beer 600 ml	R\$ 16,98
<b>Cerveja Stella Artois 600ml</b>	R\$ 16,98
<b>Cerveja Amstel 600ml</b> Amstel Lager Beer 600 ml	R\$ 13,50
<b>Cervejas Long Neck</b> (Corona, Heineken e Heineken Zero, Stella Artois Pure Gold sem glúten) Long Neck Beer	R\$ 12,90
<b>Refrigerantes</b> (Coca-Cola, Pepsi Black, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Guaraná, Guaraná Zero) Canned Soda	R\$ 7,98
<b>Tônica/Schweppes Citrus/H2O</b>	R\$ 7,98
<b>Soda Italiana</b> (Sabor Cramberry ou Maça verde)	R\$ 20,98
<b>SUCOS</b> (400 ml)	
LIMÃO (natural)	R\$ 12,49
MORANGO ou MARACUJÁ	R\$ 12,49
MISTO (Laranja com Morango)	R\$ 13,97
LARANJA (integral pasteurizado)	R\$ 10,45
<b>Suco Típico de Guavira (400 ml)</b> (Fruta sazonal do nosso cerrado, é docinha, rica em vitamina C)	R\$ 16,92
<b>Limonada Suiça (400 ml)</b> (Com leite condensado)	R\$ 16,92
<b>Del Valle de Uva</b>	R\$ 8,92
<b>Suco de Uva Casa Madeira - Valduga</b> (250 ml)	R\$ 19,45
<b>Água Mineral Lebrinha</b> (com ou sem gás) Mineral Water	R\$ 5,98
<b>Água Mineral PRATA</b> (Garrafa de Vidro, com gás) Mineral Water 300 ml	R\$ 7,98
<b>Água Mineral San Pellegrino 505ml</b> Mineral Water 505 ml	R\$ 24,98
<b>Energético Red Bull</b>	R\$ 14,87

# Vinhos Tintos



**CASILLERO DEL DIABLO** 129,00  
Malbec , Carmenere  
Cabernet Sauvignon e Merlot



**CASILLERO DEL DIABLO** 139,00  
Pinot Noir



**VEO GRANDE RESERVA** 149,00  
Pinot Noir



**ERRÁZURIZ OVALLE** 98,00  
Carmenère



**ERRÁZURIZ OVALLE** 98,00  
Syrah



**ERRÁZURIZ OVALLE** 98,00  
Merlot



**LA LINDA** 149,00  
Malbec



**PULENTA Estate I** 298,00  
Malbec



**DV . CATENA** 349,00  
Malbec Malbec



**CATENA** 319,00  
Malbec



**CATENA** 249,00  
Cabernet Sauvignon



**FAMÍLIA GASCÓN** 169,00  
Syrah



**CONCHA y TORO** 98,00  
Malbec Reservado



**CARTUXA ÉVORA** 329,00  
Colheita Tinto  
Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira



**CARTUXA EA - Alentejano** 149,00  
Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão, Trincadeira

## Espumantes



**VALDUGA 130 Anos**  
Brut Blanc de Blanc  
Uva Chardonnay  
36 meses

279,00

\*Eleito como o melhor espumante do mundo em concurso em Paris, uma experiência incrível ao degustar, aproveite!



**CAVE GEISSE**  
Extra Brut  
Uva Chardonnay e Pinot Noir  
36 meses  
Produção Limitada, 94 pontos

279,00



**SALTON OURO**  
Brut  
Uva chardonnay, pinot noir e riesling  
06 meses

98,00



**CASA VALDUGA**  
Premium Moscatel  
Uva 75% Moscato Alexandria e  
25% Moscato Giallo

149,00



**CHANDON RESERVE**  
Brut  
Chardonnay, riesling Itálico e pinot noir

159,00



**SALTON**  
Moscatel  
Uva Moscato

98,00

## Vinhos Brancos



**LEOPOLDINA**   
Casa Valduga  
Uva Chardonnay Gran Terroir  
"Esse excepcional vinho já foi escolhido o melhor Chardonnay do Brasil pelo concurso francês Chardonnay du Monde, e ficou entre os 10 melhores Chardonnay do mundo"

289,00



**CASILLERO DEL DIABLO**   
Uva Chardonnay

129,00



**CASILLERO DEL DIABLO**   
Sauvignon Blanc

129,00



**DAMA**   
Uva Pinot Grigio

149,00



**LOS HAROLDOS**   
Uva Chenin Blanc

149,00

## Vinhos Rosé



**BARRICA ANDINA**   
Uva Syrah

98,00



**ROSÉ PISCINE**   
Uva Negrete

169,00

## Meia Garrafa 375 ml



**ALTO MADERO**   
RESERVA  
Uva Cabernet Sauvignon

50,00



**ALTO MADERO**   
RESERVA  
Uva Sauvignon Blanc

50,00

## Taças 220 ml

Tinto Suave Pérgola  25,00

Tinto Seco  25,00