



M E N U

Nosso menu é composto de pequenas porções executadas com atenção a rituais e um olhar particular, preparados com dedicação e muito carinho, privilegiando produtos da estação e exercitando a criatividade do nosso Chef.

A ideia de criar o primeiro wine bar de Gramado vem acompanhada de uma reflexão aos pratos que são servidos, sempre levando em conta que esse é um lugar de estar com seus amigos ou só apreciando uma taça de vinho e degustado um pequeno bocado, combinando a delicadeza do alimento com a harmonização de um bom vinho ou espumante.

▽ Bruschettas (3 unidades) R\$ 42

Pão de fermentação natural, com coberturas de:

- Caprese (muçarela de búfala fresca, tomate e manjericão);
- Cogumelo paris salteado no azeite de oliva e tomilho;
- Presunto parma, figo (na estação) ou melão gaúcho.

(Sugestões de harmonização: Pinot Noir/Rosé)

▽ Burrata R\$ 64

Burrata sobre lastro de zucchini provençal e ervilhas frescas, decorada com tiras de presunto cru crocante, tomatinhos assados com tomilho. Guarnecida com torradinhas alho e óleo.

(Sugestões de harmonização: Zinfandel/Torrontés/Espumante Moscatel)

▽ Brie com crosta de amêndoas R\$ 54

Queijo brie empanado com amêndoas, servido sobre lastro de cebola roxa caramelizada no vinagre de framboesa. Guarnecido com geleia.

(Sugestões de harmonização: Torrontes/Pinot Grigio/Chardonnay)

▽ Batatas rústicas R\$ 29

Cortes de batatas fritas, servidos com molhos cipriani e barbecue

▽ Ceviche de salmão R\$ 49

Salmão em cubos marinados no limão, temperado com sal, pimenta, cebola roxa, tomate e cebolete. Guarnecidos com torradinhas de erva doce.

(Sugestões de harmonização: Vinho Verde/Chardonnay/Espumante Brut)

▽ Gravlax de salmão R\$ 45

Salmão curado em especiarias, com queijo quark levemente ácido sobre lastro de panetone.

(Sugestões de harmonização: Sauvignon Blanc/Espumante Moscatel)

▽ Bolinhos de bacalhau R\$ 49

Porção com 6 bolinhos produzidos pelo nosso chef.

(Sugestões de harmonização: Chardonnay/Alvarinho/Pinot Grigio)

▽ Tábua de frios R\$ 98

Queijos camembert, parmesão, serrano, gruyère, presunto cru, salames italiano e milano, pasta de tomates confitados, pastas de gorgonzola, pickles, azeitonas e geleia. Acompanha pães variados.

(Sugestões de harmonização: Cabernet Sauvignon/Bonarda/Tannat)

▽ **Carpaccio de rosbife** **R\$ 62**
Filé mignon curado com especiarias levemente defumado, cortado em finas fatias cobertas com molho tapenade (azeitonas pretas, verdes, alcaparras), ceviche de cogumelos e molho cipriani.
São servidas duas fatias de cada sabor.
Acompanha um cestinho de pães e torradas.

(Sugestões de harmonização: Cabernet Franc ou Sauvignon/Nebbiolo)

▽ **Mix de sementes** **R\$ 18,00**
Consulte opções do dia

S A L A D A S

▽ **Salada Abstrato** **R\$ 26**
Mix de folhas frescas, tomates cereja, parmesão e palmito.

Adicione escalope de filé. +R\$ 16

(Sugestões de harmonização: Cabernet Franc ou Sauvignon/Nebbiolo)

Adicione gravlax de salmão. +R\$ 18

(Sugestões de harmonização: Sugestões de harmonização: Sauvignon Blanc/Rosé)

S O P A S E

C R E M E S

▽ **Sopa de batata** **R\$ 25**
Batatas cozidas em delicioso caldo de aves, servida com cesto de pães.

(Sugestões de harmonização: Chardonnay/Sangiovese)

▽ **Capuccino de cogumelos** **R\$ 34**
Creme de cogumelos paris, com uma delicada camada de espuma de ricota.

(Sugestões de harmonização: Pinot Noir/Syrah)

P O R Ç Õ E S Q U E N T E S

▽ Bacalhau Abstrato R\$ 98

Posta de bacalhau servida em lastro de batatas douradas, cebolas, ovos, azeitonas confitadas no azeite de oliva.

(Sugestões de harmonização: Vinho Verde/ Chardonnay/ Sauvignon Blanc)

▽ Polenta Tiragna R\$ 32

Polenta mole recheada com linguiça fresca aromatizada com alecrim e queijo parmesão.

(Sugestões de harmonização: Merlot/Malbec/Cabernet Franc)

▽ Filé com redução de vinho e aligot R\$ 58

Medalhão de filé grelhado servido com redução de vinho, guarnecido com aligot (purê de batata com queijos).

(Sugestões de harmonização: Malbec/Bonarda)

▽ Medalhão de filé tapenade R\$ 52

Medalhão de filé grelhado ao molho de azeitonas pretas e verdes, alcaparras, tomates assados com tomilho, servido com purê de batata baroa.

(Sugestões de harmonização: Cabernet Sauvignon/Syrah)

▽ Filé parmegiana R\$ 58

Com molho de tomate picante, guarnecido com purê de batatas.

(Sugestões de harmonização: Malbec/Tempranillo/Tannat)

▽ Risoto de filé com gorgonzola R\$ 54

Arroz arbóreo cozido em caldo de legumes e vinho branco, iscas de filé grelhado com ervilhas, finalizado com manteiga, queijo parmesão e salsinha.

(Sugestões de harmonização: Pinot Noir/Syrah)

▽ Risoto de cogumelo Paris R\$ 48

Arroz arbóreo cozido em caldo de legumes e vinho branco, cogumelos paris salteados no azeite de oliva, finalizado com manteiga, queijo camembert e salsa.

(Sugestões de harmonização: Pinot Noir/Espumante rosé brut)

S A N D U Í C H E S

▽ De salmão R\$ 64

Pão de cacau com massa de brioche, cream cheese, erva doce tostada, salmão curado nas especiarias, brotos de agrião, alface americana e maionese de wasabi.

(Sugestões de harmonização: Sauvignon Blanc)

▽ De porco R\$ 46

Pão tipo baguete, costelinha de porco marinada no vinho branco e ervas frescas, assado em temperatura baixa, queijo brie, cebola roxa confitada, tomate e mostarda.

(Sugestões de harmonização: Malbec/Tempranillo)

P I Z Z A S

▽ Tomate confit R\$ 42

Massa caseira, molho de tomate, tomates confitados no azeite de oliva e ervas, muçarela de bufala e folhas de manjeriço.

(Sugestões de harmonização: Sangiovese/Chianti)

▽ Presunto de parma R\$ 46

Massa caseira, molho de tomate, lascas de presunto parma, tomates confitados, ervilhas frescas e queijo parmesão.

(Sugestões de harmonização: Cabernet Sauvignon)

▽ Linguiça serrana R\$ 42

Massa caseira, molho de tomate, linguiça salteada com ervas, queijo gruyere, crispys de alho poró.

(Sugestões de harmonização: Riesling/Jerez/Cabernet Sauvignon)

▽ Salmão R\$ 48

Massa caseira, molho de tomate, salmão salteado no alho poró, tomate confitados e muçarela de búfala.

(Sugestões de harmonização: Rosé)

▽ Pizza doce a moda do chef R\$ 42

Massa caseira, leite condensado, chocolate branco, framboesas, queijo brie.

(Sugestões de harmonização: Pinot Noir/Espumante moscatel)

M E N U I N F A N T I L

▽ Iscas de filé com espaguete na manteiga. **R\$ 34**

(Sugestões de harmonização: suco de uva integral branco ou tinto)

Iscas de filé com batatas fritas. **R\$ 32**

(Sugestões de harmonização: suco de uva integral branco ou tinto)

O S D O C E S

▽ Semifredo **R\$ 26**

Torta fria, com creme inglês, nata, espumante moscatel, amêndoas tostadas e frutas cristalizadas.

(Sugestões de harmonização: Espumante Moscatel ou vinho de colheita tardia)

▽ Petit gâteau **R\$ 22**

Pequeno bolo de chocolate guarnecido com sorvete de creme.

(Sugestões de harmonização: Rosé/Vinho do Porto)

▽ Mini flan de doce de leite **R\$ 24**

Pudim de doce de leite, crumble de coco e tuile de nozes.

(Sugestões de Harmonização: vinho do Porto e espumante brut)

N O S S A S D E L I C I A S D E Amanda Selbach Patisserie

▽ Triologia de chocolate **R\$ 28**

Chocolate branco e framboesa, chocolate ao leite e caramelo, chocolate amargo.

▽ Macarons **R\$ 9**

Consulte os sabores do dia (unidade).

E S P U M A N T E S

Don Guerino Moscatel Rosé R\$ 92

Don Guerino Extra Brut R\$ 120

Don Guerino Lumen Rosé R\$ 170

Don Guerino Lumen Brut R\$ 170

Don Guerino Malbec Rose Brut R\$ 98

D R I N K S

Gustavo Wiesel - Bar Consulting

Aperol R\$ 30
Aperol, água gaseificada e Espumante Abstrato Brut.

Mojito R\$ 28
Rum Bacardi, hortelãs, suco de limão e água com gás.

Champagne Fizz R\$ 34
Gin importando, hibiscos, limão, xarope de açúcar e Espumante Abstrato Brut.

Negroni da Barrica R\$ 35
Gin importado, Campari e Vermute italiano clássico envelhecido na barrica de carvalho americano.

Jack Lemonade R\$ 32
Jack Daniels, suco de limão e xarope de açúcar.

Jack e Coke R\$ 32
Jack Daniels com Coca-Cola.

Caipirinha tradicional R\$ 25
Cachaça artesanal ou vodka com limão e açúcar.

Gin tônica clássico R\$ 32
Gin importado e água tônica.

Gin tônica cítrico R\$ 35

Gin importado, hortelãs, mix de limões, zimbro e água tônica.

Gin tônica tropical R\$ 35

Gin importado, hortelãs, frutas da estação laminadas e água tônica.

Clericot (jarra) R\$ 95

Espumante Abstrato Brut com frutas da estação.

Sangria (jarra) R\$ 95

Vinho tinto, licor de laranja, mix de frutas e tônica.

Americano R\$ 39

Carpano, Campari e tônica.

Whisky Sour R\$ 35

Whisky, clara de ovo, xarope de açúcar e suco de limão.

Ibiza 43 R\$ 31

Licor 43 e suco de abacaxi.

Baileys Cream R\$ 42

Licor Baileys, Smirnoff, chocolate amargo e creme de leite.

Moscow Mule R\$ 42

Vodka, suco de limão, xarope de açúcar, Angostura Bitter e espuma de gengibre.

Abstrato Summer R\$ 37

Vodka, pimenta tajin, hortelã, mix de morango e abacaxi.

Manhattan R\$ 39

Whisky, carpano, angostura

Drink sem álcool R\$ 23

Consulte opções.

D O S E S

Tequila José Cuervo Especial Ouro R\$ 28

Jalisco México, blue agave, gold tequila.

Cachaça Premium Envelhecida R\$ 20
Pergunte ao garçom as opções.

Jack Daniel's R\$ 30
Thennessee Whiskey.

Johnnie Walker Red Label R\$ 24
Scotch Whisky 8 anos.

Johnnie Walker Black Label R\$ 34
Scotch Whisky 12 anos.

Macallan 12 anos R\$ 115
Scotch Single Malt 12 anos.

Conhaque Fundador R\$ 28
Brandy de Jerez / Espanha.

Jack Honey R\$ 32
Whisky com mel.

Jagermeister R\$ 28
Aperitivo com 56 ervas.

43 R\$ 30
Licor Espanhol de frutas críticas e ervas aromáticas.

Baileys R\$ 30
Licor Irlândes com creme de leite, whisky, cacau e baunilha

Sheridans R\$ 30
Licor de café preto e whisky e licor branco de chocolate branco

Limoncello R\$ 35

Vinho do Porto R\$ 22

C E R V E J A S

Stella Artois 275ml R\$ 12

Heineken 330 ml R\$ 12

Patagônia 740ml R\$ 29

B E B I D A S

Café Expresso R\$ 7

Água com gás R\$ 6

Água sem gás R\$ 6

Refrigerantes R\$ 6
Coca-Cola Zero, Coca-Cola, Guaraná, Tônica

Red bull R\$ 16

Red bull tropical R\$ 16

Suco de uva integral R\$ 14
Branco ou tinto

Δ B S T R Δ T O
W I N E B A R