



## 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 cebote. 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)

Isclas 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