



HISTÓRIA

O **Portella Bar** foi fundado em 09 de março de 1969, por um homem chamado Juraci Portela Moreira. Desde então, tornou-se o reduto da **boemia paulistana**. Sua singular história se confunde com a do próprio **bairro da Bela Vista**, se integrando gentilmente com a cultura popular do tradicional e emblemático **Bairro do Bixiga**.

Decorado dentro da temática nordestina, suas cores em amarelo ouro e marrom ocre, traduzem a energia singular da região tão rica do nosso país. Palhas, cordas e cabaças, em contraste com garrafas penduradas no teto, detalhe mantido desde sua inauguração, criam um ambiente rústico e acolhedor, nos fazendo sentir-se em casa.

Nosso cardápio, basicamente calcado na **culinária nordestina**, vem crescendo ao longo dos anos, se moldando às preferências de nossa clientela, dando um toque de sofisticação e bom gosto à tradicional **comida de boteco**, sempre inovando, sem perder suas raízes e cultura de bar. **Cerveja gelada, cachaças tradicionais, caipirinhas, drinks e petiscos variados**, com um atendimento personalizado, completam sua **experiência gastronômica**, em um ambiente criado para fazer você se sentir em casa.

Na década de 80, Juraci Portela deu lugar a Welma e Meire, que assumiram a administração durante esse período. Em 1994, **Nadia Cury** e sua filha, **Rafaela Cury**, assumem e se mantêm à frente desde então. Em 2011, juntamente com Nadia, Alessandra e Manuela chegaram para reforçar esse time de sucesso e montaram o **Portella Rio** no **tradicional bairro de Santa Teresa no Rio de Janeiro**.

Esse novo projeto envolveu muita dedicação, confiança e muito trabalho, pois o prédio data do século XIX o que provocou uma série de dificuldades, contudo esse projeto hoje é uma realidade resgatando toda a tradição **Portella** que é galgada em três princípios básicos: **boa comida, cerveja gelada e atendimento em excelência**, proporcionando um ambiente acolhedor com gostinho e cheiro de casa. Cuidando do **Portella Bar** de corpo e alma, trabalhando para que você possa não apenas levar sua satisfação, mas sim, levar sempre o **Portella** em seu coração!

© Portella Bar Sampa

R. Prof. Sebastião Soares de Faria, 41 . Bela Vista

São Paulo . SP

Fone: (011) 3262 2794

© Portella Bar Rio

R. Paschoal Carlos Magno, 139 . Largo dos Guimarães

Santa Teresa . RJ

Fone: (021) 2507 5181

Não aceitamos cheque

Couvert Artístico Opcional/ fee for live music is optional

DO BALCÃO (nibble)

105	AZEITONAS-OLIVES	R\$ 21,90
103	PIMENTA BIQUINHO-MILDPEPPER (BRAZILIAN STYLE)	R\$ 21,90
102	AMENDOIM-PEANUTS.....	R\$ 21,90
101	PETISCOS MISTOS-DESCRITOS ACIMA (THREE ITENS ABOVE)	R\$ 31,90
	MIX APPETIZERS - OLIVES, MILD PEPPER AND PEANUTS	
151	TORRESMO-PORK SCRATCHING	R\$ 26,90

PETISCO PREMIADO NO BOTEÇO BOHEMIA 2008

170	PORTADELLA	R\$ 68,90
	PASTEL DE MASSA FOLHADA RECHEADA DE MORTADELA RALADA TEMPERADA COM TOMATE, CEBOLA, SALSA, CATUPIRY E PISTACHE.	Meia/Half R\$ 47,50
	BAKED PUFF PASTRY FILLED WITH MORTADELA, CATUPIRY(BRAZILIAN CREAM CHEESE)AND PISTACHIOS	

BELISQUETES (appetizers)

2053	DADINHO DE TAPIOCA COM QUEIJO COALHO E GELÉIA DE PIMENTA	R\$ 49,00
	"TAPIOCA" SMALL SQUARE CHEESE AND PEPPER JELLY	
2315/2314	BOLINHODE BAIÃO DE DOIS(8unid inteiro / 4unid meio)	R\$49,90
	SMALL BAIÃO THE TWO COOKIE	Meia/Half R\$ 39,50
004/5003	BOLINHO DE FEIJOADA(Bolinho de Feijoada)	R\$ 49,90
	SMALL CAKE OF BEANS	Meia/Half R\$ 42,00
2107	BOLINHO MIX(2 sabores)	R\$54,00
	MIX COOK TWO FLAVORS	
161/5005	BOLINHO DE BACALHAU(8 und)	R\$79,00
	FRIED CODFISH BALLS	
176/153	BATATA FRITA OU MACAXEIRA ORGÂNICA	R\$ 30,90
	FRENCH FRIES OR FRID ORGANIC MANIOC	
156/157	FRANGO À PASSARINHO(sal picado com alho frito e salsa)	R\$ 49,00
	DEEP FRIED CHICKEN PIECE SPOPPED WHIT GARLIC PARSLEY	
163	ISCA DE PEIXE COM MOLHO TÁRTARO.....	R\$ 58,90
	GRANTINATED SQUID WITH TARTAR SAUCE	
5027	LULA À DORÊ COM MOLHO TÁRTARO	R\$ 96,90
	SUND DRIED BEEF(A TYPE OF BRAZILIAN MEAT) COMES WITH MANIOC FLOUR & FRIED ORGANIC MANIOC	
164	CARNE DE SOL EM PEDAÇOS (acompanha farofa e macaxeira orgânica)	R\$ 82,90
254	JABÁ DESFIADO(acompanha macaxeira e purê de abóbora e farofa)	R\$ 80,90
	JERKED BEEF SHREDDED WITH FRIED ORGANIC MANIOC,PUMPKIN PUREE FLOUR	
166	LAMBADA	R\$ 147,00
	PRATO TRADICIONAL DA CASA FEITO HÁ 49 ANOS DO MESMO JEITINHO	
	(Jabá desfiado e em pedaços, Carne de Sol, Macaxeira Orgânica, Farofa e Purê de Jerimum)	
	TWO TYPES OF BRAZILIAN MEAT COMES WITH FRIED MANIOC FLOUR AND PUMPKIN PUREE	

Não aceitamos cheque

Couvert Artístico Opcional/ fee for live music is optional

- 167 **CHAPA PORTELLA** **R\$ 110,00**
 (cubos de carne bovina, peito de frango, linguiça, pimentão verde, cebola, abacaxi e cesto de pães)
 CHICKEN FILLET PIECES, SAUSAGE, GREEN BELL PEPPER, ONIONS SEASONED IN SOY SAUCE AND PINEAPPLE.COMES WHIT A BASKET
 OF BREAD GRILLES BEEF CUBES
- 168 **OXENTE BICHIN** (Contra-filé na chapa com manteiga de garrafa,cebola agridoce,aipim e farofa) **R\$ 110,00**
 STRIPLON ON THE PLATE WITH BOTTER,ONION,CASSAVA AND MANIOC FLOUR

PRATOS TÍPICOS E CARNES

(brazilian typical and beef dishes)

- 400 **ARROZ CARRETEIRO** **R\$ 98,00**
 (arroz, jabá desfiado, calabresa, tomate, cebola, cheiro verde e coentro) **Meia/Half R\$ 72,00**
 TYPICAL DISH FROM THE STATE OF RIO GRANDE DO SUL MADE WITH RICE, JERKED BEEF, SAUSAGE, TOMATO, ONION, SCALLON, PARSLEY &
 CORIANDER
- 402/720 **ARRUMADINHO** **R\$ 109,00**
 (típico Pernambuco:jabá,linguiça,queijo coalho,feijão fradinho,coentro e farofa) **Meia/Half R\$ 83,00**
 TYPICAL DISH FROM THE STATE OF PERNAMBUCO WITH JERKED BEEF, BACON, BLACK - EYED BEANS, CORIANDER & MANIOC FLOUR
- 403/810 **BAIÃO DE DOIS**..... **R\$ 108,00**
 (típico Pernambuco: jabá, linguiça , queijo coalho, feijão fradinho, arroz e coentro) **Meia/Half R\$ 78,00**
 TYPICAL DISH FROM THE STATE OF PERNAMBUCO MADE WITH JERKED BEEF, SAUSAGE, "QUEIJO COALHO" (SOFT CHEESE - FROM NORTHERN
 OF BRAZIL), BLACK - EYED BEANS, RICE & CORIANDE
- 407/408 **CARNE DE SOL OU JABÁ Á MODA**..... **Inteira R\$ 114,00**
 arroz, tutu de feijão e macaxeira orgânica. **Meia/Half R\$ 92,00**
 SIZZLING SUN DRIED BEEF OR SHREDDED JERKED BEEF WITH RICE,BEANS MANIOC FLOUR & FRIED ORGANIC MANIO
- 308 **PICANHA GRELHADA** Prato Individual **R\$ 96,00**
 (acompanha arroz, farofa, vinagrete)
 GRILLED FAMOUS BRAZILIAN CUT (TOP SIRLOIN BEEF) SERVED WITH RICE,MANIOC FLOUR AND VINAIGRETTE (TOMATO, ONION & PARLEY)
- 0003 **BAIÃO DA MULÉSTIA** **R\$ 159,90**
 (Baião de dois com aipim e farofa com contra-filé na chapa e manteiga de garrafa com cebola agridoce)
 TYPICAL DISH FROM THE STATE OF PERNAMBUCO MADE WITH CASSAVA, MANIOC FLOUR, WITH STHIPLON ON THE
 PLATE,AND BOTTER WHIT ONION
- ¹69 **PICANHA FATIADA** (Acompanha farofa, arroz, batata frita e vinagrete) **R\$ 199,00**
 SLICED (FAMOUS BRAZILIAN CUT OF TOPSIRLOIN BEEF) WITH MANIOC FLOUR, BREAD, RICE & FRENCH FRIES
- 405/404 **FEIJÃO FRADINHO COM CARNE DE SOL** **Inteira R\$ 114,90**
 Carne de Sol em pedaços refogada na manteiga de garrafa, vinagrete, feijão fradinho **Meia/Half R\$ 81,90**
 Acompanha arroz e farofa.
 SUN DRIED BEEF SAUTED WITH ABUTIER TYPICAL FROM THE NORTHEAST OF BRAZIL, VINAIGRETTE (TOMATO, ONION AND PARSLEY).
 COMES WHIT RICE, MANIOC FLOUR
- 5042/504 **CHURRASCO PORTELLA**..... **Inteira R\$ 202,00**
 Contra-filé, bisteca, filé de frango e linguiça, farofa, fritas, arroz, vinagrete e feijão. **Meia/Half R\$ 161,90**
 (FAMOUS BRAZILIAN CUT OF TOP SIRLOIN BEEF) WITH MANIOC FLOUR, BREAD, RICE, FRENCH FRIES & BEANS

FRUTOS DO MAR (Sea food)

- 500 FILET DE PEIXE** - Prato individual **R\$ 63,00**
Servido com arroz, batata frita ou salada de alface e tomate.
GRILLED FISH FILLET SERVED WITH RICE, FRENCH FRIES OR LETTUCE & TOMATO SALAD
- 501/502 BOBÓ DE CAMARÃO** **Inteira R\$ 192,90**
Prato típico da Bahia com camarão, purê de macaxeira, azeite de dendê, leite de coco e arroz
Meia/Half R\$ 141,90
A DELICIOUS TYPICAL DISH FROM BAHIA STATE MADE WITH SHRIMP, MANIOC PURÊ, RICE, PALMOIL, COCONUT MILK.
SERVED WITH RICE
- 503/504 MOQUECA DE PEIXE COM CAMARÃO** **Inteira R\$ 202,90**
Ensopado de peixe típico da Bahia com camarão, tomate, coentro, leite de coco
Meia/Half R\$ 161,90
Azeite de dendê e pirão (preparado na hora, em torno de 35 min até 40 min) - Inteira serve de 2 a 3 pessoas.
A TÍPICA FISH STEW FROM BAHIA STATE WITH SHRIMP, TOMATO, CORIANDER, COCONUTMILK, PALMOIL SERVED RICE
& "PIRÃO" (FISH STOCK THICKENED WITH MANIOC FLOUR)

VEGETARIANOS E VEGANOS

- 2038 CHAPA VEGANA** **R\$ 59,00**
Aipim, abóbora, cenoura, berinjela, abobrinha, pimentões coloridos, cebola e alho
Vegan plate, Aipim, pumpkin, carrot, eggplant, zucchini, colored chili, onion, garlic.
- 812/807 MOQUECA VEGANA** **R\$ 90,90**
Legumes com pimentões, folha de couve, tomate, cebola, banana da terra, cozidos ao molho de leite de coco e dendê, arroz branco e pirão.
Vegan moqueca. Vegetables, with chillies, cabbage leaf, tomato, onion, plantain, cooked in coconutmilk and dendê sauce, rice and pirão.
- 723 BAIÃO DA BIBA/ VEGETARIANO** **R\$ 70,00**
Feijão fradinho, arroz, pimentões coloridos e pimenta biquinho.
Meia/Half R\$ 58,00
Vegetarian cooking. Beans, rice, colorful peppers and pepperpecks.
- 300/301 ESCONDIDINHO VEGETARIANO** **R\$ 79,50**
Jerimum e purê de macaxeira c/ queijo coalho - 30 min no forno
Meia/Half R\$59,90
Vegetarian Pumpkin Puree & Manioc pure covered with "Queijo coalho" (Soft cheese from northern of Brazil)

FRANGO (Chicken)

- 600/508 FILET DE FRANGO - Prato individual** **R\$ 50,00**
Servido com arroz, batata frita ou salada de alface e tomate.
GRILLED CHICKEN FILLET SERVED WITH RICE, FRENCH FRIES OR LETTUCE & TOMATO SALAD
- 601/602 FRANGO Á PASSARINHO Á MODA** **R\$ 98,90**
(Acompanha arroz, tutu de feijão e macaxeira orgânica frita)
Meia/Half R\$ 71,90
FRIED CHICKEN PIECES SERVED WITH RICE, BEANS & FRIED ORGANIC MANIOC

SALADA (salads)

- 251 SALADA PORTELLA** **R\$ 60,00**
Alface, tomate, cebola, palmito, beterraba ralada, cenoura ralada, milho, ervilha, e queijo coalho - serve 3 pessoas -
LETTUCE, TOMATO, ONION, PALMHEART, BEETROOT, CORN, PEAM CARROT AND ' QUEIJO COALHO' (SOFT CHEESE FROM NORTHERN OF BRAZIL) - 2 PEOPLES

FEIJOADA

Feijoada, um dos pratos mais famosos da culinária brasileira, se originou por meio dos costumes dos escravos africanos. O prato consiste na mistura de feijão preto, carne de porco, farofa, entre outros ingredientes.

Feijoada, one of the most famous dishes of Brazilian cuisine, originated through the customs of the African slaves. The dish consists of the mixture of black beans, pork, farofa, among other ingredients.

- 409/410 **FEIJOADA COMPLETA** **Inteira R\$ 142,90**
 Arroz, couve, farofa, torresmo, bisteca, pimenta e laranja **Meia/Half R\$ 90,00**
 THE MOST FAMOUS BRAZILIAN FOOD STEW MADE WITH BLACK BEANS, FRESH & PORK PIECES SERVED WITH RICE, COLARDGREENS, MANIOC FLOURM, CRACKLING, CURED PORKCHOPS, SPICY PEPPER SAUCE & ORANGE
- 1303 **GUARNIÇÃO PARA FEIJOADA (OPCIONAL (COUVE/01 BISTECA/ FAROFA/ LARANJA))** **Meia/Half R\$ 37,00**
 (ADDITIONAL SIDES FOR "FEIJOADA" DISH: CABAGGE, 01 PORK CHOP, MANIOC FLOUR, ORANGE)
- 1302 **GUARNIÇÃO PARA FEIJOADA OPCIONAL (COUVE/ 02 BISTECA/ FAROFA/ LARANJA))** **Inteira R\$ 47,90**
 (ADDITIONAL SIDES FOR "FEIJOADA" DISH: CABAGGE, 02 PORK CHOP, MANIOC FLOUR, ORANGE)

ESCONDIDINHOS

(prato popular no nordeste)

"HIDDEN" (A POPULAR DISH FROM NORTHEAST OF BRAZIL)

- 302/303 **ESCONDIDINHO DE JABÁ (gratinado na hora)** **R\$ 100,00**
 Jabá escondido no purê de macaxeira gratinado com queijo coalho - 30 min no forno **Meia/Half R\$70,90**
 SAUTED JERKED BEEF IN MANIOC PURE GRATINATED "QUEIJO COALHO" (SOFT CHEESE FROM NORTHERN OF BRAZIL)
- 304/305 **ESCONDIDINHO DE CAMARÃO (gratinado na hora)** **R\$ 182,00**
 Camarão refogado, escondido no purê de macaxeira com queijo coalho.30min no forno **Meia/Half R\$131,00**
 SHRIMP HIDDEN IN MANIOC PURE WITH GRATINATED "QUEIJO COALHO" (SOFT CHEESE FROM NORTHERN OF BRAZIL)
- 306/307 **ESCONDIDINHO DE BACALHAU** **R\$ 192,00**
 Bacalhau refogado, escondido no purê de macaxeira com queijo coalho.30min no forno **Meia/Half R\$141,00**
 CODFISH HIDDEN IN MANIOC PURE WITH GRATINATED COTTAGE CHEESE

CALDOS(soups)

- 652 **CALDINHO FEIJÃO AMIGO (Cesto de pães)** **R\$ 23,00**
 A TYPICAL BLACK BEAN SOUP MADE IN "RIO DE JANEIRO" WAY COMES WITH BREAD AND PARSLEY
- 650 **CALDINHO DE FEIJÃO PAULISTA (Cesto de pães)** **R\$ 23,00**
 A TYPICAL BROWN BEAN SOUP MADE IN "SÃO PAULO" WAY COMES WITH BREAD

SANDUÍCHES (sandwiches)

- 1304 **MORTADELA RALADA E REQUEIJÃO** **R\$ 23,00**
 BOLOGNA ("MORTADELA") AND BRAZILIAN CREAM CHEESE
- 750 **X-SALADA (Com fritas)** **R\$ 25,50**
 CHEESE BURGUER, MAYONNAISE, LETTUCE E TOMATE
- 752 **JABÁ E CATUPIRY** **R\$ 29,90**
 Jabá desfiado refogado na cebola com catupiry
 SAUTEED JERKED BEEF E ONION WITCH CATUPIRY BRAZILIAN CREAM CHEESE

Não aceitamos cheque

Couvert Artístico Opcional/ fee for live music is optional

GUARNIÇÕES

(side dishes)

727	MANTEIGA DE GARRAFA "BUTTER IN A BOTTLE"	RS 5,00
701	CESTO DE PÃES BREAD BASKET	RS 7,00
702	MOLHO TÁRTARO TARTAR SAUCE	RS 9,00
703	FAROFA	RS 7,00
824	ARROZ BRANCO PORÇÃO	RS 14,00
830	FEIJÃO PRETO PORÇÃO	RS 14,00
831	MOLHO VINAGRETE	RS 9,00

SOBREMESAS

(desserts)

869	CAFÉ EXPRESSO TRÊS CORAÇÕES	RS 10,00
868	CAPUCCINO TRÊS CORAÇÕES	RS 10,00
800	CAFÉ EXPRESSO-EXPRESSO COFFE	RS 8,00
2268	XÍCARA DE CHÁ-(SABORES) TEA	RS 8,00
801	SORVETE-ICE CREAM	RS 12,00
802	PUDIM DE TAPIOCA-(FATIA) TAPIOCA PUDDING (SLIGE)	RS 17,90
804	MANJAR-DOS DEUES	RS 17,90
803	BROWNIE COM SORVETE-BROWNEIE E WITCHIC E CREAM	RS 26,00
803	PICOLÉ BACIO DI LATTE SABORES-ICE CREAM	RS 19,00

PRODUTOS DA CASA (HOUSE PRODUCTS)

2097	PIMENTA DA CASA HOUSE PEPPER	RS 7,00
2096	GELEIA DE PIMENTA DA CASA HOUSE PEPPER JELLY	RS 7,00
	CARDAPIO MENU	RS 70,00
1317	BLUSA PORTELLA BAR SHIRT	RS 45,00
2394	JOGO AMERICANO HOUSE DESK PAPER	RS 40,00
2234	COPO AMERICANO COMEMORATIVO 50 ANOS CELEBRATORY BEER CUP	RS 10,00

Não aceitamos cheque

Couvert Artístico Opcional/ fee for live music is optional

PORTELLA

Desde 1969

CAIPIRINHAS

Frutas da estação

THE MOST FAMOUS BRAZILIAN DRINK, MADE WITH CACHAÇA (SUGAR CANE), SUGAR & FRUIT
FRUTAS ESPECIAIS OU MAIS DE UMA FRUTA ACRÉSCIMO DE R\$ 5,00.

900 CAIPIRINHA CACHAÇA LIMÃO	R\$ 23,90
900 CAIPIRINHA SUGESTÃO	R\$ 30,00
901 CAIPIRINHA ARTESANAL LIMÃO- CACHAÇA	R\$ 29,90
Opções: Boazinha, salinas, Salinas, Seleta, Magnífica Prata, São Francisco, Sagatiba, Ypioca (Ouro ou Prata)	
903 CAIPIVODKA SMIRNOFF LIMÃO-WITH SMIRNOFF VODKA	R\$ 26,90
906 CAIPIRISSIMA COM RUM E LIMÃO-WITH RUM	R\$ 27,90
904 CAIPISAKÊ-WITH SAKE	R\$ 28,90
905 CAIPIVODKA ABSOLUT LIMÃO -WITH ABSOLUT VODKA	R\$ 32,90

BATIDAS DA CASA

5036 BATIDA DE COCO	R\$ 23,90
951 VODKA	R\$ 27,90

DRINKS

Consulte - nos para drinks especiais da estação

2043 ESPANHOLA WINE DRINK	R\$ 38,00
1007 CUBA LIBRE (Rum e Pepsi).....	R\$ 25,90
1008 GIN TÔNICA (Gine Água Tônica) - SEAGERSOF WATER TONIC.....	R\$ 30,90
1001 BATIDA PORTELLA (Vodka, Leite condensado e coco ralado)	R\$ 28,90
VODKA, CONDENSED MILK & SHRED COCONUT.	
1005 MOJITO (Rum, hortelã, suco de limão e água com gás).....	R\$ 26,90
RUM, MINT, LIME JUICE AND SPARKLING WATER.	
1006 PORTELLA RED (Vodka, limão e frutas vermelhas)	R\$ 28,90
VODKA, LEMON AND RED FRUITS.	
1053 APEROL SPRITZ(Aperol, espumante, rodela de laranja e água com gás)	R\$ 30,90
APEROL, SPARKLING WINE, ORANGE SLICE AND SPARKLING WATER.	
1014 GIN TROPICAL (Gin, laranja e red bull tropical).....	R\$ 35,90
Gin, orange and tropical red bull	



1292 MELANCITA (Gin, limão e red bull melancia)	R\$ 40,90
Gin, lemon and red bull watermelon	

BEBIDAS (beverages)

851 ÁGUA SEM GÁS WATER	R\$ 6,00	855 ÁGUA DE COCO FRESH COCONUT WATER	R\$ 10,00
850 ÁGUA COM GÁS/861 MATE SPARKLING WATER	R\$ 7,00	856 SUCO DE LARANJA OU LIMÃO FRUIT JUICE	R\$ 15,00
852 REFRIGERANTE SODA	R\$ 8,00	857 SUCO DE FRUTAS DA ESTAÇÃO Abacaxi – Maracujá – Graviola - SEASONAL FRUIT JUICES	R\$ 16,00
853 ICE TEA / 854 H2O LIME OR PEACH	R\$ 9,50	859 ENERGÉTICO SABORES RED BULL ENERGY	R\$ 18,00



Não aceitamos cheque

Couvert Artístico Opcional/ fee for live music is optional

CERVEJAS (beer)

2074	ARTESANAL COLORADO INDICA 600ml	R\$ 26,90
2073	ARTESANAL COLORADO APPIA 600ml	R\$ 24,90
2084	ARTESANAL COLORADO RIBEIRÃO	R\$ 22,90
1050	ANTARCTICA	
1056	BRAHMA 600ml	R\$ 13,00
1055	BOHEMIA	
1051	ORIGINAL	R\$ 16,00
967	BRAHMA DUPLO MALTE	
1052	SERRA MALTE	
1058	BECKS 600ml	R\$ 17,00
1058	BUDWEISER	
5041	STELLA 550ml	R\$ 16,00
1092	SPATEN 600ml	R\$ 16,00

BEER LONG NECK

1064	STELLA ARTOIS	R\$ 12,00
1063	MALZBIER	R\$ 12,00
1069	SKOL BEATS SENSES	R\$ 15,00
1059	CERVEJA LATÃO	R\$ 8,00
1066	BUDWEISER	R\$ 12,00
1062	BUDWEISER ZERO	R\$ 12,00

CHOPP

1070 CHOPP BRAHMA 300ml **R\$ 9,00**

251 CHOPP DE VINHO 300ml **R\$ 20,00**

DESTILADOS

1072	CATUABA SELVAGEM	R\$ 10,00	1077	LICOR AMARULA	R\$ 18,00
1076	GIN	R\$ 19,00	1074	CONHAQUE DOMEQ	R\$ 12,00
1079	MARTINI	R\$ 12,00	1075	CONHAQUE MACIEIRA	R\$ 16,00
1080	RUM	R\$ 20,90	1086	GIN IMPORTADO BOMBAY	R\$ 29,90
1082	ST REMY	R\$ 12,00	1084	TEQUILA OURO/PRATA	R\$ 27,90
1083	STEINHAEGER	R\$ 12,00	1085	VODKA SMIRNOFF	R\$ 20,90
1071	CAMPARI	R\$ 13,90	1100	BELLS (Brasil)	R\$ 24,90
1087	VODKA ABSOLUT	R\$ 26,90	1101	PASSPORT (Brasil)	R\$ 24,90
2269	VODKA ABSOLUT SABORES	R\$ 29,90	1106	CHIVAS	R\$ 24,90
1078	LICOR CONTREAU	R\$ 16,00	1104	BLACK LABEL (12 anos)	R\$ 29,90
5037	LICOR DE PESSÊGO	R\$ 16,00	1102	RED LABEL (8 anos)	R\$ 24,90
5037	LICOR DE PESSÊGO	R\$ 16,00	1105	JACK DANIELS	R\$ 29,90

Não aceitamos cheque

Couvert Artístico Opcional/ fee for live music is optional

CARTA DE CACHAÇA



(...is a distilled spirit made from fermented sugarcane juice. Also known as aguardente, pinga, caninha and other names, it is the most popular spirit among distilled alcoholic beverages in Brazil.)

(Braziliansugarcane)

CONSULTE-NOS

1270	CACHAÇA DA FRUTA-MIXEDFRUITBARRELCANE	R\$ 15,00
1271	XIBOQUINHA-Itapeva-MG.....	R\$ 12,00
1272	YPIOCA OURO ou PRATA -Maracanaú-CE.....	R\$ 10,00
1274	BOAZINHA-Salinas-MG	R\$ 15,00
1276	SAGATIBA -PatrocínioPaulista-SP.....	R\$ 12,00
1277	SALINAS-Salinas-MG	R\$ 15,00
1278	SÃO FRANCISCO-Barueri-SP	R\$ 15,00
1279	SELETA-Salinas-MG	R\$ 17,00
1280	BUSCA VIDA -BragançaPaulista-SP.....	R\$ 17,00
1281	ESPIRITO DE MINAS-SãoTiago-MG.....	R\$ 17,00
1283	MAGNÍFICA TRADICIONAL-Vassouras-RJ	R\$ 15,00
3003	MAGNÍFICA ENVELHECIDA-Vassouras-RJ	R\$ 22,00
1284	GERMANA -NovaUnião-MG	R\$ 21,00
337	SOLEDADE ORIGINAL- (NEGA FULÔ)Nova Friburgo/RJ.....	R\$ 20,00
341	SOLEDADE- (IPÊ, UMBURANA, JEQUITIBÁ, BÁLSAMO)Nova Friburgo/RJ	R\$ 22,00
343	SOLEDADE ORIGINAL- (NEGA FULÔ)Nova Friburgo/RJ.....	R\$ 24,00

Sugestão **Quente Tropical**: Uma dose de Germana adicionada a água de coco bem gelado.
Tropical Hot Suggestion: A dose of Germana added to ice-cold coconut water.

Nãoaceitamoscheque

CouvertArtísticoOpcional/ fee for live music is optional

PORTELLA

Desde 1969

ESPUMANTES (Sparkling Wine)

BRASIL

1150 SALTON BRUT- Chardonnay e Riesling-Serra Gaúcha	R\$ 111,00
1151 SALTON DEMI-SEC- Chardonnay e Riesling-Serra Gaúcha	R\$ 111,00
1152 CHANDON BRUT- Chardonnay , Pinot Noire , Pinot Meunier -Serra Gaúcha	R\$ 201,00
BLANC DE BLANCS BRUT- Chardonnay -Serra Gaúcha	R\$ 154,00

BRASIL

Tintos (Red Wine)

1181 MIOLO CABERNET- Miolo Cabernet- Vale dos Vinhedos	R\$ 101,00
1182 NATURELLE DOCE- Casa Valduga- Cabernet Franc- Vale dos Vinhedos	R\$ 121,00
1160 MIOLO- Chardonnay -Vale dos Vinhedos	R\$ 91,00
1161 NATURELLE DOCE- Casa Valduga- Riesling Chardonnay- Vale dos Vinhedos	R\$ 121,00

VINHO 1/2 GARRAFA 375ml

(White and red wine half bottle)

Branco (White Wine)

1200 SANTA HELENA- Sauvignon Blanc- Vinã Santa Helena	R\$ 61,00
---	-----------

Tintos (Red Wine)

1201 CASILLERO DEL DIABLO- Cabernet Sauvignon- Vinã Concha y Toro	R\$ 76,00
1201 SANTA HELENA - Cabernet Sauvignon -Viã Santa Helena	R\$ 61,00

VINHO EM TAÇA (Open Wine) CONSULTE-NOS

1251 VINHO DA CASA- tinto ou branco	R\$ 25,00
1260 VINHO DO PORTO	R\$ 21,00

Não aceitamos cheque

Couvert Artístico Opcional/ fee for live music is optional

FRANÇA 

Tintos(Red Wine)

1191 J.P CHENET- Cabernet Sauvignon e Sirah- Vinicula Les Caves de Landiras- loc	R\$ 101,00
1190 BAROND'ARIGNAC- Tinto Suave-Vinicula Les Caves de Landiras-Languedo.....	R\$ 100,00
BARON D'ARIGNAC– Carignan Grenache - Les Caves de landiras - Languedo	R\$ 110,00

Branços(White Wine)

J.P CHENET- Cabernet Sauvignon - Vinicula Les Caves de Landiras - Languedo	R\$ 151,70
--	-------------------

ITÁLIA 

Tintos(Red Wine)

1192 VALPOLICELLABOLLA-CORVINA LE RONDINELLA –VENETO	R\$ 197,00
ROSSO DOC -Merlot Lison Pragaggiore -2017-	R\$ 119,00

Branços(White Wine)

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE - Pinot Grigio - Tenuta Sant'Anna	R\$ 134,60
CARRIONE BIANCO – Blend – Castellani – Toscana	R\$ 72,00

PORTUGAL 

Tintos(Red Wine)

93 CASAL GARCIA- Reservado-Quintada Ave.....	R\$ 137,00
1194 EA-Varietal- Fundação Eugênio de Almeida-Alentejo	R\$ 142,00

Branços(White Wine)

MUROS DE VINHA –QUINTA DO PORTAL - Malvásia Fina – Douro	R\$ 109,00
--	-------------------

Tintos(Red Wine)

1184 TERRAZAS- Malbec-Terrazas delos Andes-Mendoza	RS\$ 141,00
1185 ALAMOS- Malbec-Catena Zapata-Mendoza	RS\$ 121,00

*Branco*s(White Wine)

Dos Fincas - Bodega Amalia- Sauvignon Blanc 2021	RS\$ 120,70
Dos Fincas – Bodega Amalia - Chardonnay 2022 -	RS\$ 120,70

CHILE 

Tintos(Red Wine)

1186 RESERVADO CONCHA Y TORO- Cabernet Sauvignon-Viñã Concha y Toro	RS\$ 96,00
1187 SANTA HELENA- Cabernet Sauvignon-Viñã Santa Helena	RS\$ 91,00
1196 TAPARACÁ- Cabernet Sauvignon-Viñã Tarapacá	RS\$ 96,00
1188 GATO NEGRO- Cabernet Sauvignon-Vinícula San Pedro	RS\$ 111,00
1189 CASILLERO DEL DIABLO- Cabernet Sauvignon Sirah-Viñã Concha y Toro	RS\$ 121,00

*Branco*s(White Wine)

1163 SANTA HELENA- Cabernet Sauvignon-Viñã Santa Helena	RS\$ 91,00
1164 RESERVADO CONCHA Y TORO- Cabernet Sauvignon-Viñã Concha y Toro	RS\$ 96,00
1165 GATO NEGRO- Cabernet Sauvignon-Vinícula San Pedro	RS\$ 96,00
1166 CASILLERO DEL DIABLO- Cabernet Sauvignon Sirah-Viñã Concha y Toro	RS\$ 121,00

