

*Bem-Vindo*

— a uma —

• EXPERIÊNCIA •

*Gastronômica*

• ETÍLICA & MUSICAL •





# FOGO E MÚSICA

O TORO SURTIU DA PAIXÃO DE TRÊS AMIGOS GAÚCHOS PELA CARNE FEITA NA BRASA, DE FORMA BRUTA, COMO ELA DEVE SER, COM FOGO E SAL.

CADA UM DOS TRÊS TROUXE SEUS GOSTOS, SUAS VIVÊNCIAS E EXPERIÊNCIAS CRIANDO ASSIM UM LUGAR COM PERSONALIDADE ÚNICA, CHEIO DE VIDA E ATITUDE.

A CARNE, OS BURGERS, AS CERVEJAS, OS DESTILADOS. A MÚSICA, SÃO PARTE DO NOSSO DNA, QUE EM VOLTA DO FOGO FAZEM MUITO MAIS SENTIDO.

JUNTOS, ENTRE AMIGOS E BOAS RISADAS, PORQUE PARA NÓS VIVER É PURA DIVERSÃO.



# GREATEST HITS

*as estrelas imperdíveis da casa*

**SEPARAMOS NOSSOS PRATOS MAIS  
BOMBADOS PARA UMA ESCOLHA  
RÁPIDA E CERTEIRA:**



## **PARA BELISCAR E COMPARTILHAR:**

**CHIPS DE POLENTA ..... R\$39**  
Crocantes e sequinhas com parmesão ralado pro cima.

**LINGUICINHA JACK ..... \$73**  
Linguicinha artesanal levemente apimentada, caramelizada com Jack Daniel's, cebola roxa assada, farofa de nozes e tomilho fresco.

**BELLY'S PORK ..... \$69**  
Snacks de panceta suína pururucados, cebola roxa caramelizada, raíz forte e trio de mostardas.

**STEAK TARTARE ANGUS .... \$89**  
Carne Cruda com nosso toque, gema curada e chips de polenta.

## **PRATOS EMBLEMÁTICOS**

**ENTRECÔTE CLÁSSICO  
TORO ..... \$ 124 (individual)**  
Inspirado no clássico restaurante Le Relais De L'entrecote de Paris. Generoso entrecôte coberto com nosso tradicional molho TORO e batatinhas fritas. Uma experiência de sabor e textura!

**CARPACCIO DE  
ENTRECÔTE ..... \$ 98 (individual)**  
Entrecôte selado filetado estilo Carpaccio. Servido frio com molho de mostarda, queijo montanhês e rúcula. Regado com azeite de oliva, pimenta preta moída e torradinhas.

**POLVO ATLÂNTIDA ..... \$189**  
Grelhado na brasa, extremamente macio, regado com azeite de ervas. Acompanha legumes na parrilla.





# STARTERS

**BOLOTAS ..... \$49**

Blend de carnes recheadas com queijo colonial.  
Acompanha delicada maiô de crem.

**LINGUIÇA MIGNON ..... \$69**

Linguiça artesanal levemente apimentada.  
Salsa crioula, farofa e molho especial BBQ

**BRUSCHETTAS DE POLVO  
E BACON ..... \$62**

Polvo grelhado na brasa temperado com nossa  
salsa crioula e crocante de bacon.

**BATATA FRITA ..... \$34**

Batata frita tipo palito com molhos barbecue,  
maionese da casa e molho de queijos.

# SALADAS

**SERRANA ..... \$46**

Rúculas, figos caramelizados, lascas de  
gorgonzola, nozes e redução de balsâmico.

**SALADA DA PARRILLA ..... \$42**

Alface americana grelhada na parrilla, cenouras  
assadas, nuts e molho de iogurte.

**COALHO E MEL ..... \$42**

Queijo coalho grelhado na brasa regado com  
mel de Gramado, fresh salad e brotos.

# PRATOS ESPECIAIS

**RISOTO NERO DE CAMARÕES ..... \$119**

Risoto de Arroz Negro com Camarões assados na  
Parrilla, amêndoas tostadas e Saladinha de Aspargos  
no azeite de limão.

**PEIXE AMAZÔNICO ..... \$134**

Pirarucu na brasa e no azeite de limão , aligot de  
polenta, cebolas tostadas e pepperonata.

*Good food,  
good people,  
good mood.*





# CARNES

**BIFE DE CHORIZO** ..... \$118  
Corte bovino premium de 350g.

**ENTRECÔTE PREMIUM** ..... \$99  
Corte bovino premium 350g.

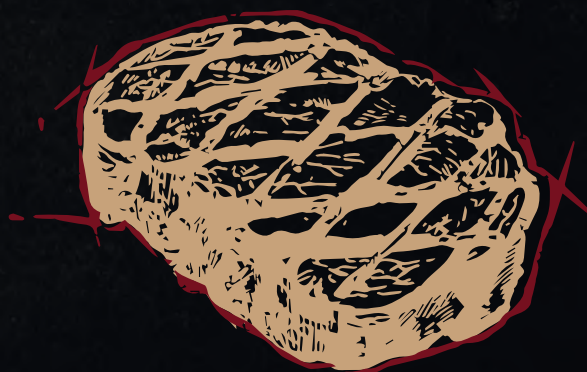
**PRIME RIB** ..... \$279  
Corte bovino super premium 600g.

**FLAT IRON** ..... \$139  
Corte bovino premium de 250g.

**ASSADO DE TIRA** ..... \$170  
Corte bovino premium de 450g.

**FRENCH RACK** ..... \$169  
Carré de cordeiro premium de 400g.

**JACK BACK RIBS** ..... \$122  
Costelinhas de porco defumadas com  
molho BBQ à base de jack Daniel's.  
Acompanha batata frita.



**CORTES  
SELECIONADOS DOS  
MELHORES CRIADORES  
DO ESTADO COM  
ULTRA SABOR E  
MACIEZ.**

Todas as carnes  
acompanham molho  
chimichurri e farofa.

## ACOMPANHAMENTOS

**ARROZ BIRO-BIRO** ..... \$24

**LEGUMES NA  
PARRILLA** ..... \$29

**ALIGOT DE POLENTA** ..... \$29

**TOSTADAS COM PÃO  
DE FERMENTAÇÃO  
NATURAL** ..... \$18

**ASPARGOS NA BRASA COM  
QUEIJO MONTANHÊS** ... \$36

## EXTRAS

**SALSA CRIOLA** ..... \$8

**FAROFA CROCANTE** ..... \$8

**MOLHO TORO** ..... \$15

**MOLHO DE QUEIJOS** ..... \$15

# BURGERS

**ESCOLHA OS INGREDIENTES  
E MONTE O SEU:**

**CARNE:**

# Burger bovino blend  
exclusivo do TORO.

**PONTO DA CARNE:**

# Mal Passado  
# Ao ponto  
# Bem passado

**PÃO:**

# Com amêndoas  
# Sem amêndoas

**QUEIJO:**

# Prato  
# Gorgonzola  
# Cheddar  
# Colonial

**ADICIONAIS:**

(2 inclusos)  
extras: + \$4,00

# Rúcula  
# Tomate  
# Alface americana  
# Picles  
# Cebola roxa  
# Cebola caramelizada  
# Bacon  
# Geleia de uva

**ACOMPANHAMENTO:**

# Chips de polenta  
# Batata frita

**\$65**



**UM BLEND  
EXCLUSIVO  
E DELICIOSO  
ACOMPANHADO DE  
MOLHOS ESPECIAIS  
DA CASA.**

## ESPECIAIS

**VEGGIE BURGER  
URBAN FARMCY**

Burger 100% à base de  
plantas. Escolha os ingredientes  
disponíveis no cardápio e  
monte o seu.

**\$ 68,00**

*Veggies  
are always  
welcome.*





**DOCES QUE  
TOCAM NA ALMA!**

**FINALIZE NO  
MELHOR RITMO  
COM AS NOSSAS  
SOBREMESAS.**

---

## **DOCES**

---

**CHOCO DANIEL'S ..... \$34**

Mousse de chocolate com Jack Daniel's (o Jack vem separado em uma ampola para você experimentar como quiser, junto ou separado, e também pedir para seu filhote: ele come o mousse e você bebe o Jack!)

**CHURROS ESPANHOL ..... \$28**

6 Unidades de churros espanhol com doce de leite da casa.

**CHEESECAKE ..... \$32**

Torta doce de queijo cremoso coberta com coulis de framboesas defumadas.

**BANANA SPLIT ..... \$38**

Banana assada na parrilla coberta com doce de leite, sorvete de creme Praver e farofa de paçoquinha.

**BROWNIE BURGER ..... \$35**

Brownie recheado de sorvete de creme com ganache de chocolate e farofa de rapadura.



# Carta do Bar





# SHAKE IT BABY

INSPIRADOS PELA EMBRIAGANTE  
MISTURA DA MÚSICA COM A  
COQUETELARIA, AQUI SERVIMOS  
RISADAS DESTEMIDAS, CONVERSAS  
ATREVIDAS E MOMENTOS  
INESQUECÍVEIS.

EM GARRAFAS, TAÇAS ALTAS OU  
COPOS BAIXOS, ESTAMOS SEMPRE EM  
BUSCA DE INGREDIENTES E SABORES  
NOVOS QUE RESULTAM NAS  
MELHORES SENSações.

SERVIMOS CLÁSSICOS E RELEITURAS.  
MAS, SE PREFERIR, UMA CONVERSA  
COM O BARMAN PODE RESULTAR NO  
SEU DRINK FAVORITO.





# DRINKS CLÁSSICOS

---

- DRY MARTINI** ..... \$39  
Clássico Martini à base de gin Premium e vermute seco. Com Tanqueray \$42
- GIN & TONIC** ..... \$35  
Clássico com gin Premium e tônica. Com Tanqueray \$39
- JACK & COKE** ..... \$37  
Jack Daniel's nº7 e Coca-Cola.
- PINA COLADA** ..... \$42  
Rum, licor de coco e suco de abacaxi.
- MARGARITA** ..... \$42  
Tequila, Cointreau e limão.
- RABO DE GALO** ..... \$35  
Cachaça envelhecida e Cynar.
- MANHATTAN CLÁSSICO** ..... \$38  
Whiskey bourbon, vermute tinto e Angostura bitter.
- PERFECT MANHATTAN** ..... \$39  
Whiskey bourbon, vermute tinto, vermute branco seco e Angostura bitter.

# DRINKS FRISANTES

---

- APEROL SPRITZ** ..... \$39  
Aperol, água gaseificada e espumante Brut.
- BARON SPRITZ** ..... \$34  
Vodka, xarope de maçã verde, água gaseificada e espumante Brut.
- MOJITO CHAMPAGNE** ..... \$36  
Drink refrescante e aromático com rum, hortelã e espumante.
- CHAMPAGNE FIZZ** ..... \$39  
Em uma infusão de ingredientes aromáticos, o grande gin tônica veste nessa versão gin premium, limão, superfine sugar, espumantes e especiarias.
- TORO SPRITZ** ..... \$36  
Vodka, limão taiti, aperol, xarope de gengibre e espumante Brut.



# NEGRONIS

*nossa especialidade*



**DIVERSAS VARIAÇÕES DESTE GRANDE  
CLÁSSICO E NEGRONIS ENVELHECIDOS  
DE SABOR INDESCRITÍVEL!**

**NEGRONI CLÁSSICO** ..... \$42  
Com gin Tanqueray, vermute tinto Carpano Clássico e Campari.

**TORO NEGRONI** ..... \$39  
Cachaça envelhecida, vermute tinto Carpano e o clássico Campari.

## **BOULEVARDIER**

Com whiskey bourbon, vermute tinto Carpano Clássico e Campari.

# Wild Turkey ..... \$45

# Jack Daniel's nº7 ..... \$41

# Bulleit ..... \$46

## **NEGRONIS ENVELHECIDOS**

Envelhecemos aqui mesmo no TORO, em barricas de madeira, diversos tipos de Negronis.

Consulte as opções com nossos atendentes.

*Classic  
cocktails with  
a little toro twist.*



# MOJITOS

---

**MOJITO CLÁSSICO** ..... \$33

Rum, limão, água gaseificada e folhas de hortelã.

**STRAWBERRY MOJITO** ..... \$36

Rum, limão, morango, água gaseificada e folhas de hortelã.

**ITALIAN MOJITO** ..... \$42

Rum Bacardi, Campari, limão, Prosecco e folhas de hortelã.

# CAIPIRINHAS

---



## ESCOLHA O SEU DESTILADO:

- # Cachaça Weber Haus Carvalho e Cabreúva ..... \$34
- # Sakê ..... \$28
- # Vodka Nacional Premium ..... \$32
- # Vodka Importada ..... \$36
- # Vodka Super Premium Ciroc ou Grey Goose ..... \$56

## ESCOLHA A COMBINAÇÃO DE FRUTAS:

<b>IMPERADOR</b> Clássica de limão.	<b>BARONESA</b> Morango e limão.	<b>BARON</b> Limão siciliano e limão taiti.
<b>CONDESSA</b> Tangerina e gengibre.	<b>RAINHA</b> Abacaxi, limão taiti e hortelã.	<b>CONDE</b> Tangerina, limão siciliano e hortelã.



# DRINKS SEM ÁLCOOL

---

**PINA DESCOLADA ..... \$32**

Uma variação sem álcool do clássico Pina Colada.

**GREEN TEA MOJITO ..... \$28**

O clássico Mojito sem álcool com chá verde e folhas de hortelã.

**MANGO CITRUS ..... \$32**

Coquetel cítrico e refrescante à base de xaropes das frutas manga e maracujá com toque de limão coberto com coulis de framboesa defumada.

**BLACKBERRY SCRATCH ..... \$28**

Coquetel de amoras, frisante e com o frescor do limão.

**TROPICAL ..... \$28**

Coquetel levemente adocicado e muito frutado com presença de frutas da estação.

**LEMON LIME E BITTERS ..... \$18**

Suco de limão, refrigerante de limão e gotas de Angostura bitter.

**IT'S NOT A COSMO ..... \$33**

Xarope de Framboesa feito no TORO, suco de limão e suco de Cramberrie.

**COFFEE BREAK ..... \$31**

Cold Brew feito no TORO, xarope de Maple e água tônica.

**MOSCOW MULE ..... \$33**

Coquetel levemente adocicado e muito frutado com presença de frutas da estação.

*Free  
Alcohol*





# DOSES

---

**WILD TURKEY** ..... \$39  
Kentucky Bourbon Whiskey.

**BULLEIT** ..... \$35  
Kentucky Bourbon Whiskey.

**WOODFORD RESERVE** ..... \$52  
Kentucky Straight Bourbon Whiskey.

**JACK DANIEL'S OLD N°7** ..... \$35  
Tennessee Whiskey.

**JACK DANIEL'S FIRE** ..... \$35  
Jack + Cinnamon Licquor.

**JACK DANIEL'S HONEY** ..... \$35  
Jack + Honey Licquor.

**THE MACALLAN 12 YEARS** ..... \$132  
Single Malt Scotch Whiskey.

**JAMESON** ..... \$32  
Triple Distilled Irish Whiskey.

**JHONNIE WALKER  
RED LABEL** ..... \$26  
Blended Scotch Whiskey.

**JHONNIE WALKER  
BLACK LABEL 12 ANOS** ..... \$37  
Blended Scotch Whiskey.

**VODKA IMPORTADA** ..... \$32  
Ketel One ou Absolut.

**VODKA IMPORTADA  
SUPER PREMIUM** ..... \$44  
Ciroc ou Grey Goose.

**TEQUILA** ..... \$30  
Sauza Silver ou Reposado.

**LICOR 43** ..... \$49

**JAGERMEISTER** ..... \$36

**GIN (CONSULTE O BARMAN)**  
Monkey 47, Hendrick's, Tanqueray Ten,  
Beefeater 24.

*Just  
the right  
kick.*





# ÁGUA, SUCOS E REFRIGERANTES

---

**SODA ITALIANA ..... \$20**

Xarope saborizado e água com gás.

**LIMONADA ..... \$12**

**PINK LEMONADE ..... \$14**

Limonada rosada com grenadine.

**LEMON LIME E BITTERS ..... \$18**

Suco de limão, refrigerante de limão e gotas de Angostura bitter.

**SUCOS NATURAIS ..... \$18**

# Limão e morango

# Limão siciliano e limão taiti

# Tangerina e gengibre

# Abacaxi, limão taiti e hortelã

# Tangerina, limão siciliano e hortelã

**SUCO INTEGRAL**

# Laranja ..... \$12

# Uva.....\$15

**REFRIGERANTES ..... \$8**

# Coca-Cola

# Coca-Cola Sem Açúcar

# Guaraná

**ÁGUA ..... \$7,00**

Com ou sem gás.



Cervejas  
&  
Choppis







*Para todos os gostos e estilos de cervejeiro.*

## LEVES

### **PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER ..... \$39**

**5,2 VOL. / IBU 18 / 740ML**

Tradicional cerveja do tipo Pilsen. Ela é produzida com o lúpulo tcheco Saaz que proporciona um aroma fresco e frutado bem característico, além de uma coloração dourada profunda.

### **EDELBRAU WEISS ..... \$41**

**4,8 VOL. / IBU 10 / 500ML**

Cerveja Ale tipo Weissbier. Origina-se essencialmente do malte de trigo. Muito refrescante e turva por não ser filtrada. Sua espuma é densa e cremosa. Possui um aroma característico de cravo e banana.

### **PATAGONIA WEISSE ..... \$39**

**4,4 VOL. / IBU 10 / 740ML**

A Patagonia Weisse tem cremosidade característica, aroma cítrico marcante e cor clara, características tradicionais das cervejas de trigo do tipo Witbier. Notas de laranja, limão, abacaxi e semente de coentro equilibram perfeitamente esse aroma e o sabor refrescante e pouco adocicado desta cerveja.

## MÉDIO CORPO

### **ABADESSA EXPORT ..... \$49**

**5,0 VOL. / IBU 12 / 500ML**

Cerveja Lager tipo Dortmunder Export. Criada em 2006 por Herbert Schumacher e aprimorada pelo mestre cervejeiro alemão Fritz Tauscher. Originária de Dortmund, bem estruturada, de cor levemente avermelhada, imponente aroma de malte de cevada e delicado sabor de lúpulo.

### **ABADESSA HELLES ..... \$47**

**4,6 VOL. / IBU 13 / 500ML**

Cerveja Lager tipo Munique Helles clara. Cerveja típica da Baviera, de baixa fermentação, natural, não filtrada, produzida de acordo com a Reinheitsgebot, lei Alemã de Pureza de 1516. Equilibrada em seu sentido, de cor amarela dourado, delicado aroma de malte de cevada e sabor levemente adocicado. Criada em 2006 por Herbert Schumacher e aprimorada pelo mestre cervejeiro alemão Fritz Tauscher.

### **PATAGONIA AMBER LAGER ..... \$39**

**4,5 VOL. / IBU 15 / 740ML**

A cor avermelhada e o sabor equilibrado de malte e lúpulo da Patagonia Amber Lager não deixam dúvidas: esta é uma American Amber Lager clássica! Os maltes Melanoidin, Carared e Carapils usados em sua produção lhe conferem um aroma sutil de caramelo e boa formação de espuma.



---

# AMARGAS

---

**EDELBRAU APA ..... \$48**

**5,3 VOL. / IBU 35 / 500ML**

Cerveja Ale tipo American Pale Ale. Cerveja dourada, de alta fermentação. Tem como destaque aromas cítricos e frutados, originários de seus exclusivos lúpulos americanos. Por ser uma cerveja muito aromática, convida facilmente a um próximo gole.

**PATAGONIA IPA ..... \$43**

**5,8 VOL. / IBU 40 / 740ML**

Cerveja estilo India Pale Ale. Coloração acobreada, límpida e brilhante. Intenso aroma frutado e cítrico com notas resinosas e herbais. Sabor lupulado com amargor marcante e duradouro. Corpo leve e refrescante.

**GUARNIERI**

**CACHORRO OVELHEIRO ..... \$69**

**6,0 VOL. / IBU 60 / 600ML**

Cerveja Ale tipo American IPA. Da cervejaria Guarnieri, é uma clássica IPA americana onde o lúpulo comanda a festa. Na boca, aquela "briga" entre o amargo do lúpulo equilibrando com doce de malte.

**ABADESSA BAVARIAN IPA ..... \$48**

**6,5 VOL. / IBU 55 / 500ML**

Cerveja Ale tipo Bavarian IPA. Criada e desenvolvida em 2016 pelo mestre alemão de Weihestephan Phillip Treutlein. Cerveja de alta fermentação com três diferentes maltes e três diferentes lúpulos da região do Hallertau na Baviera/Alemanha. Método de lupulagem a frio por 4 semanas. Leve e delicada versão da cerveja do estilo India Pale Ale.

*We love  
Beer*

---

# ESCURAS

---

**GUINNESS DRAUGHT ..... \$65**

**4,1 VOL. / IBU 40 / 440ML**

Cerveja tipo Dry Stout. Produzida pela cervejaria St. James gate localizada na cidade de Dublin Irlanda desde 1759. Possui textura e espuma cremosas, mas ao mesmo tempo é extremamente leve e tem um perfeito equilíbrio entre amargor e doçura.

**EDELBRAU BELGIAN**

**DARK STRONG ..... \$42**

**8,3 VOL. / IBU 24 / 500ML**

De cor lambar-escuro, é uma cerveja complexa e encorpada, inspirada nas versões trapistas da Bélgica. No aroma e sabor, apresenta notas de caramelo, cereais tostados e frutas passadas, como ameixa e uva.



---

# OUTRAS

---

<b>PATAGONIA BOHEMIAN PILSNER LONG NECK .....</b>	<b>\$20</b>
<b>CORONA .....</b>	<b>\$20</b>
<b>GOOSE ISLAND .....</b>	<b>\$32</b>

*...e o Chopp?*

A cada dia temos barris diferentes engatados em nossas torneiras, escolhidos à dedo por nós.

Consulte as opções do dia.







Vinhos  
e  
Espumantes





# ESPUMANTES

## *Brasil*

<b>LÍDIO CARRARO FACES MOSCATEL</b> (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos) .....	<b>\$108</b>
<b>PEDRUCCI ROSÉ BRUT</b> (Serra Gaúcha / Garibaldi) .....	<b>\$110</b>
<b>GUATAMBU NATURE</b> (Campanha / Don Pedrito) .....	<b>\$222</b>
<b>BOSSA PROSECCO BRUT</b> (Serra Gaúcha / Bento Gonçalves) .....	<b>\$98</b>
<b>PIZZATO FAUSTO BRUT</b> (Serra Gaúcha / Dois Lajeados) .....	<b>\$146</b>
<b>QUINTA DON BONIFÁCIO ROSÉ</b> (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos) .....	<b>\$128</b>

## *França*

<b>MOËT CHANDON IMPERIAL BRUT</b> (Champagne) .....	<b>\$690</b>
---	--------------

# ROSÉS

## *Brasil*

<b>PROVÍNCIA DE SÃO PEDRO MARIE GABI</b> (Campanha / Rosário do Sul).....	<b>\$158</b>
<b>C. V. ARTE GEWURZTRAMINER MALBEC</b> (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos)..	<b>\$120</b>

## *Argentina*

<b>BRESSIA SYLVESTRA PINOT NOIR</b> (Mendoza) .....	<b>\$166</b>
---	--------------

## *França*

<b>CLAUDE VAL ROSÉ</b> (Languedoc).....	<b>\$178</b>
---	--------------

# BRANCOS

## *Brasil*

<b>PIZZATO CHARDONNAY</b> (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos).....	<b>\$196</b>
<b>CASA VALDUGA ORIGEM CHARDONNAY</b> (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos)..	<b>\$152</b>

## *Argentina*

<b>ENTREAMIGOS TORRONTES</b> (Mendoza) .....	<b>\$158</b>
<b>INTIS CHARDONNAY</b> (San Juan) .....	<b>\$120</b>
<b>FINCA LA LINDA TORRONTÉS</b> (Salta / Cafayate) .....	<b>\$183</b>

## *Chile*

<b>TERRANOBLE SAUVIGNON BLANC</b> (Valle de Casablanca / Maule) .....	<b>\$143</b>
<b>STARRY NIGHT VIOGNIER</b> (Maipo).....	<b>\$206</b>



## *Brasil*

<b>TORO RESERVA MALBEC</b> (Serra Gaúcha / Flores da Cunha) .....	<b>\$149</b>
<b>PROVÍNCIA DE SÃO PEDRO RED</b> (Campanha / Rosário do Sul) .....	<b>\$127</b>
<b>ALMAUNICA RESERVA PINOT NOIR</b> (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos) ...	<b>\$265</b>
<b>PIZZATO FAUSTO MERLOT</b> (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos) .....	<b>\$143</b>
<b>GUATAMBU RASTROS DO PAMPA TANNAT</b> (Campanha / Don Pedrito) ...	<b>\$169</b>
<b>GUATAMBU ÉPICO</b> (Campanha / Don Pedrito) .....	<b>\$472</b>
<b>PIZZATO RESERVA MERLOT</b> (Serra Gaúcha / Vale Dos Vinhedos) .....	<b>\$199</b>
<b>PIZZATO VIOLETTE SUAVE</b> (Serra Gaúcha / Vale Dos Vinhedos) .....	<b>\$128</b>
<b>SALAMANCA DO JARAU CAB. SAUVIGNON</b> (Campanha / Rosário do Sul) ..	<b>\$279</b>

## *França*

<b>CLAUDE VAL ROGUE</b> (Languedoc) .....	<b>\$175</b>
---	--------------

## *Espanha*

<b>MARQUES DE TOLEDO TEMPRANILLO</b> (La Mancha) .....	<b>\$198</b>
--	--------------

## *Argentina*

<b>DANTE ROBINO CABERNET SAUVIGNON</b> (Mendoza)) .....	<b>\$169</b>
<b>INTIS MALBEC</b> (San Juan / Tulum) .....	<b>\$120</b>
<b>DANTE ROBINO CABERNET MALBEC</b> (Mendoza) .....	<b>\$169</b>
<b>FINCA LA LINDA MALBEC</b> (Mendoza / Luján de Cuyo) .....	<b>\$183</b>
<b>LUIGI BOSCA MALBEC</b> (Mendoza / Luján de Cuyo) .....	<b>\$295</b>
<b>LAS MORAS SHIRAZ</b> (San Juan / Tulum) .....	<b>\$139</b>
<b>VINÃ ALICIA MALBEC</b> (Mendoza / Luján de Cuyo) .....	<b>\$449</b>
<b>TERRANOGRAN DANTE BONARDA</b> (Mendoza) .....	<b>\$266</b>
<b>GRAN DANTE MALBEC</b> (Mendoza) .....	<b>\$262</b>

## *Chile*

<b>TERRANOBLE CARMÉRNÈRE</b> (Maule) .....	<b>\$143</b>
<b>MIGUEL TORRES CORDILLERA CARMÉNÈRE</b> (Cachapoal) .....	<b>\$252</b>
<b>EL PRINCIPAL MEMORIAS</b> (Maipo / Pirque) .....	<b>\$584</b>
<b>TERRANOBLE CABERNET SAUVIGNON</b> (Maule) .....	<b>\$143</b>

## *Italia*

<b>VILA CARDETO SANGIOVESE</b> (Umbria) .....	<b>\$186</b>
<b>RACEMI II MONILI PRIMITIVO</b> (Puglia / Manduria) .....	<b>\$278</b>