

## PEIXES & FRUTOS DO MAR

- |  | Individual | 2 Pessoas | 4 Pessoas |
|--|------------|-----------|-----------|
|  <b>Bacalhau Varadero</b> <b>209,00</b>        |            |           |           |
| Lombo de Bacalhau grelhado coberto com lâminas de alho frito, arroz branco e legumes no azeite.                                |            |           |           |
|  <b>Paella</b> <b>252,00 489,00</b>            |            |           |           |
| Prato à base de arroz com frutos do mar, típico da gastronomia espanhola e que tem as suas raízes na comunidade de Valência    |            |           |           |
|  <b>Pintado com Passas e Mel</b> <b>114,00</b> |            |           |           |
| Filé de pintado, acompanhado de banana caramelizada, purê de mandioquinha, molho de passas e arroz branco                      |            |           |           |
|  <b>Pintado com Ervas</b> <b>110,00</b>        |            |           |           |
| Filé de pintado grelhado com ervas, acompanhado de legumes na manteiga e arroz ao perfume de limão siciliano                   |            |           |           |
|  <b>Pintado Los Cocos</b> <b>207,00</b>        |            |           |           |
| Pintado na manteiga com cebolas e tomates preparados no leite de coco acompanhado de batata sauté e arroz branco.              |            |           |           |
|  <b>Camarões ao Catupiry</b> <b>266,00</b>     |            |           |           |
| Camarões servidos em molho cremoso de catupiry gratinado, acompanhado de arroz branco e batata sauté.                          |            |           |           |
|  <b>Salmão Varadero</b> <b>138,00</b>        |            |           |           |
| Salmão grelhado com molho de maracujá acompanhado com Risoto de 3 queijos  |            |           |           |
|  <b>Bobó de Camarão</b> <b>135,00 266,00</b> |            |           |           |
| Camarões no creme de mandioca, acompanhado de arroz branco   |            |           |           |

## CARNES & GRELHADOS ESPECIAIS

- |   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|  <b>Filé Dolce Vitta</b> <b>98,00</b>   |  |  |  |
| Filé alto grelhado com molho de goiabada. Acompanha Risoto 3 queijos e queijo coalho empanado na farinha panco.   |  |  |  |
|  <b>Filé Hollywood</b> <b>188,00 370,00</b>   |  |  |  |
| Recheado c/ Presunto e Queijo, empanado e Gratinado c/ Molho Branco, acompanhado de Arroz Branco e Purê de Batata.  |  |  |  |
|  <b>Bife de Chorizo</b> <b>122,00</b>   |  |  |  |
| Corte nobre, argentino, retirado do miolo do contrafilé. Carne macia, de sabor acentuado, acompanhada de farofa rústica, arroz com brócolis, batata com catupiry e bacon e molho de alho. |  |  |  |
|  <b>Rabada com Polenta</b> <b>83,00</b>   |  |  |  |
| Rabada cozida em molho encorpado, polenta cremosa e agrião.   |  |  |  |
|  <b>Fettuccine Alfredo c/ Filé au Poivre</b> <b>92,00</b>   |  |  |  |
| Fettuccine ao molho de queijo parmesão e creme de leite acompanhado com filé ao molho de pimenta verde  |  |  |  |
|  <b>Picanha Havana</b> <b>184,00 348,00</b>   |  |  |  |
| Picanha grelhada acompanhada de arroz branco, vinagrete, batata frita e farofa rústica  |  |  |  |
|  <b>L'Entrecôte Paris</b> <b>101,00</b>   |  |  |  |
| Filé mignon alto grelhado com molho de mostarda dijon e batata frita.   |  |  |  |
|  <b>Filé Osvaldo Aranha à moda Varadero</b> <b>98,00 189,00 373,00</b>                                  |  |  |  |
| Filé Mignon grelhado, coberto com alho laminado frito, servido com farofa de bacon, batata com catupiry e Arroz Varadero, elaborado c/ cebola caramelizada e toques de arroz negro.       |  |  |  |
|  <b>Filé à Parmegiana</b> <b>99,00 198,00 390,00</b>  |  |  |  |
| Filé empanado, coberto com molho de tomate e queijo gratinado. Servido com arroz e batatas fritas   |  |  |  |


**ALMOÇO DE SÁBADO  
FEIJOADA BUFFET (P/PESSOA)**

**R\$ 69,50**

Os demais pratos do Menu também são servidos aos sábados

## RISOTOS & MASSAS

(Pratos Individuais)

- |   |  |
|---|--|
| <b>Risoto de Tomate Seco com Rúcula</b> <b>62,00</b>  |  |
| Arroz arbóreo com tomate seco e rúcula  |  |
| <b>Risoto de Filé</b> <b>62,00</b>  |  |
| Arroz arbóreo com tiras de filé mignon.   |  |
| <b>Paillard com Fettuccine</b> <b>76,00</b>   |  |
| Corte de filé mignon bem fino, acompanhado de Fettuccine ao molho Alfredo   |  |
| <b>Fettuccine c/ Camarão e Brócolis ao molho branco</b> <b>115,00</b>   |  |
| Fettuccine ao molho com camarões e brócolis   |  |
|  <b>Risoto de Camarão à baiana</b> <b>115,00</b> |  |
| Arroz arbóreo cozido com azeite de dendê, leite coco, molho especial do chefe e camarões grelhados                                  |  |

## GRELHADOS

Filé de frango 200g	35,00	Picanha 200g	85,00
Filé mignon 200g	72,00	Filé de pintado 200g	69,00
Beef de chorizo 200g	99,00	Salmão 200g	95,00

## SALADA SHOW

Salada Bowl individual **R\$ 34,00**

## SALADA DO CHEFE JANTAR

Salada Bowl individual **R\$ 28,00**

## PETISCOS



Servidos somente à noite

- |   |  |
|---|--|
|  <b>Ceviche de Salmão com Leite de Tigre</b> <b>54,00</b>                    |  |
|  <b>Burrata com presunto de parma e tomate cereja confitado</b> <b>98,00</b> |  |
|  <b>Pastéis (9 unidades de Pastéis) - Queijo, carne e pizza</b> <b>41,00</b> |  |
|  <b>Bolinho de Piraputanga c/ Queijo (8 unidades)</b> <b>38,00</b>           |  |
|  <b>Carpaccio de Filé com Rúcula</b> <b>48,00</b>                            |  |
| Filé mignon finamente fatiado servido com rúcula e molho de alcaparras ao azeite extra virgem e queijo parmesão ralado.   |  |
| <b>Polenta Frita com Parmesão</b> <b>33,00</b>  |  |
| <b>Filé Acebolado na Chapa</b> <b>78,00</b>   |  |
| Tiras de filé mignon acebolado servido na chapa   |  |
| <b>Filé ao Catupiry</b> <b>80,00</b>  |  |
| Tiras de filé mignon ao molho cremoso de catupiry   |  |
| <b>Iscas de Pintado</b> <b>71,00</b>  |  |
| Tiras de pintado empanadas, servidas com molho tártaro.   |  |
| <b>Bolinho de Bacalhau (6 unidades)</b> <b>65,00</b>  |  |
| <b>Batata Frita</b> <b>32,00</b>  |  |
| <b>Picanha na Chapa</b> <b>107,00</b>   |  |
| Picanha grelhada fatiada, servida na chapa, acompanhada de mandioca cozida e vinagrete  |  |
| <b>Quarteto Paulista</b> <b>89,00</b>   |  |
| Pastéis de carne, polenta frita, filé acebolado e bolinho de bacalhau.  |  |
|  <b>Dadinho de Tapioca</b> <b>63,00</b>                                      |  |
| Queijo coalho com farinha de tapioca em forma de dadinho frito.   |  |



Sugestões do chefe

## BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

Água Mineral - 350ml	7,00
Água de Coco - 330ml	11,00
Refrigerantes - 269 ml	9,60
Aquarios Fresh	10,00
Energético - 269ml	20,00
Sucos Naturais	13,50
(Consulte garçom)	
Shot de limão	2,50
Suco Verde	13,50
Cafezinho	6,80
Refrescos	24,00
(Frutas vermelhas / Baunilha / Tangerina)	
Limonada Varadero	14,50

## WHISKIES

	Dose	Garrafa
Red Label	23,00	414,00
Jack Daniels 1000ml	26,00	400,00
Black Label 1000ml	28,00	476,00
Old Parr 1000ml	28,00	476,00
Chivas 1000ml	28,00	476,00
Double Black 1000ml	33,50	550,00
Gold Reserve 750ml	46,00	650,00
Blue Label 21 anos 750ml	3.500,00	

## CAIPIRINHAS ESPECIAIS

25,00

Morango ou Kiwi ou Maracujá

## CAIPIRINHAS TRADICIONAIS

21,00

Limão ou Abacaxi ou Uva

## CAIPIRINHAS EXCLUSIVAS

Caipequi	22,00
(Cachaça de pequi, morango, maracujá, manga, e leite condensado)	
Caipequi Verão	22,00
(Cachaça de pequi, kiwi, hortelã e limão)	
Moreninha	22,00
(Cachaça, Limão Taiti, Limão Siciliano e rapadura)	
Cururu	22,00
(Cachaça, Maracujá, Açúcar e Xarope de Baunilha)	
Siriri	22,00
(Cachaça, frutas vermelhas e xarope de maçã verde)	

## CERVEJAS

Louvada German Pilsner - 355ml	19,00
Cerveja Zero Álcool - 355ml	14,50
Budweiser - 330ml	14,50
Original - 300ml	14,50
Heineken - 330ml	19,00
Cerveja Spaten - 330ml	14,50
Stella Artois- 330ml	16,50

## CHOPP

Chopp Louvada Hop Lager - 300ml	15,40
Chopp Louvada Pilsen - 300ml	13,80
Chopp Cozumel - 300ml	14,90

## CAIPIVODKAS

Limão ou Abacaxi ou Uva

Vodka	26,00
Saquê	27,00
Absolut	31,00

## CAIPIVODKAS ESPECIAIS

Morango ou Lima da Pérsia ou Maracujá ou Tangerina ou Kiwi ou Caju

Vodka	27,50
Saquê	29,50
Absolut	32,50

## VODKA

	Dose	Garrafa
Smirnoff Red	19,90	285,00
Absolut	28,00	420,00

## CAIPIVODKAS PREMIUM

Cachaça 26,00 Vodka 28,50  
Saquê 30,00 Absolut 33,50

- Morango c/ Maracujá • Abacaxi c/ Hortelã
- Tangerina c/ Lima da Pérsia
- Tangerina c/ Lima da Pérsia e Limão
- Kiwi c/ Limão e Hortelã • Maracujá c/ Manga
- Abacaxi c/ Limão • Abacaxi c/ Tangerina
- Tangerina com Pimenta Rosa • Lichia • Amora c/ Morango
- Lichia c/ Morango • Abacaxi c/ Manjerição e Gotas de Limão
- Abacaxi c/ Capim Santo • Lima da Pérsia c/ Capim Santo
- Morango c/ Gengibre e Limão
- Maracujá c/ Capim Santo e Morango
- Tangerina c/ Lima da Pérsia Capim Santo e Gengibre

## APERITIVOS

Rum Havana Club 3 Anos (Cuba)	21,90	Coquetel de Frutas s/ álcool	15,90
Campari	16,00	Margarita	29,00
Tequila Clássica	21,00	Cuba Libre	21,00
Tequila Especial	22,00	Aperol Spritz	36,00
Gin Seager's	18,90	Mojito	24,00
Gin Tanqueray	29,90	43	23,00
Cachaça Boazinha	11,00	Cointreau	20,00
Cachaça Seleta	11,00	Licor Amarula	20,00
Cachaça Sagatiba	11,00	Frangélico	23,00



Estacionamento exclusivo com acesso preferencial para PNE (Portadores de Necessidades Especiais)

BEBER COM MODERAÇÃO, SE BEBER NÃO DIRIJA. VENDA PROIBIDA PARA MENORES DE 18 ANOS.

CONFORME ACORDO ENTRE AS ENTIDADES DE CLASSE, A CASA ESTÁ AUTORIZADA A COBRAR TAXA OPCIONAL DE SERVIÇO DE 10%.

[varadero.com.br](http://varadero.com.br) varadero varadero

Rua Presidente Castelo Branco, 898, CEP - 78.043-430 - Cuiabá

## HORÁRIO DE ATENDIMENTO

SEGUNDA à SEXTA  
ALMOÇO DAS 11:00 às 15:00  
JANTAR DAS 18:00 à 01:00

SÁBADOS  
ALMOÇO DE 11:00 às 16:00  
JANTAR DAS 18:00 à 01:00

DOMINGOS  
ALMOÇO DAS 11:00 às 16:00  
JANTAR DAS 18:00 à 00:00

Cobramos couvert artístico - consulte o garçom

PROCON MUNICIPAL Fone: (65) 3632-6400 PROCON ESTADUAL Fone: (65) 3613-2100

\*Guarnições extras, favor consultar os valores com os garçons

ACEITAMOS CARTÕES



NÃO ACEITAMOS CHEQUES

Carta de Vinhos - consulte o garçom

Traga seu vinho - Rolha livre - Terças e Quartas  
Demais dias, valor da rolha de vinho é R\$ 60,00



# Carta de Gin



## Negroni

Gin, Campari e Vermouth Tinto

Gin Nacional R\$ 24,50  
Gin Importado R\$ 34,50

## Pandora

Gin, morango, xarope de frutas vermelhas e Sprite

Gin Nacional R\$ 28,90  
Gin Importado R\$ 38,90



## Gin Tônica Tradicional

Gin, limão Siciliano e Água Tônica

Gin Nacional R\$ 28,90  
Gin Importado R\$ 38,90



## Dry Martini

Gin e Martini Seco

Gin Nacional R\$ 24,50  
Gin Importado R\$ 34,50



## 77 Sunset Strip

Gin, Vodka, Rum, suco de laranja, suco de abacaxi, Triple Sec, xarope de tangerina e água com gás

Gin Nacional R\$ 28,90  
Gin Importado R\$ 38,90



## Cucumber Gin Tônica

Gin, fatia de pepino e água tônica

Gin Nacional R\$ 28,90  
Gin Importado R\$ 38,90



## Anne Rice

Gin, Lima da Pérsia, hortelã e citrus

Gin Nacional R\$ 28,90  
Gin Importado R\$ 38,90



## Singapore Gin Sling

Gin, Suco de Abacaxi, Suco de Limão Siciliano, Triple Sec, Xarope de Tangerina, Angustura e Sprite

Gin Nacional R\$ 28,90  
Gin Importado R\$ 38,90



## Sophia

Gin, tangerina, xarope de tangerina e água com gás

Gin Nacional R\$ 28,90  
Gin Importado R\$ 38,90



## Ton Collins

Gin, suco de limão, açúcar e água com gás

Gin Nacional R\$ 28,90  
Gin Importado R\$ 38,90



## PRATOS EXECUTIVOS

### ALMOÇO DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA EXCETO FERIADOS.

**Sobrecoxa de Frango Grelhada** 56,00

Acompanha Arroz branco com creme de milho.

**Pintado Chapa e Cruz** 66,00

Pintado a milanesa, acompanhado de farofa de banana, arroz branco e pirão.

**Strogonoff de Carne** 68,00

Acompanha Arroz Branco e Batata Palha.

**Frango com manteiga de ervas** 56,00

Coxa e sobrecoxa desossadas, grelhadas na manteiga de ervas, acompanhadas de arroz branco

**Risoto de tomate seco com rúcula** 54,00

Arroz arbóreo, tomate seco, rúcula e parmesão





# Cardápio **KIDS**



**FILE COM FRITAS KID'S** R\$ 52,00  
*(FILE COM BATATA FRITA  
E ARROZ BRANCO)*

**ITALIANINHO KID'S** R\$ 40,00  
*(ESPAGUETE A BOLONHESA)*

**STROGONOFF DE FILE** R\$ 52,00  
*(ACOMPANHA ARROZ BRANCO  
E BATATA PALHA)*

**STROGONOFE DE FRANGO** R\$ 45,00  
*(ACOMPANHA ARROZ  
E BATATA PALHA)*





# Sobremesa



PETIT GATEAU R\$ 30,00



PUDIM COM CALDA DE AMEIXA R\$15,90



TORTA TRUFADA DE CHOCOLATE R\$ 28,00



SORVETE COM CALDA DE CHOCOLATE R\$ 11,50



CREME DE PAPAYA COM CASSIS R\$ 22,50



MOUSSE DE COCO R\$ 15,90



# A evolução do picolé

PERO  
QUE  
SI  
ARTESANAIS

R\$ **16,00**  
valor único



**Ovomaltine**

O melhor croc do seu dia  
\*Contém glúten



**Ninho com nutella**

Pra você que ama essa  
combinação



**Maracujá com erva doce**

Feito por quem ama, para  
quem ama amendoim



**Morango com  
leite condensado**

O azedinho da fruta com  
o doce do leite condensado



**Ninho trufado**

Feito por quem ama, para  
quem ama amendoim



**Ferrero rocher**

Um bombom gelado  
irresistível



**Limonada  
com amora**



**Cacau zero  
açúcar**



**Morango com  
manjeriço**

Fruta de verdade + toque  
de manjeriço



**Whey chocolate**



**Coco zero açúcar**

Base de leite de coco com  
pedaços da fruta

# PIZZAS



*A nossa Pizza napoletana é preparada com farinha importada tipo 00 em fermentação lenta, com molho de tomate artesanal e muçarela tradicional ou de búfala. Possui sabor intenso e balanceado que torna sua experiência memorável.*



\*IMAGEM ILUSTRATIVA



## TRADICIONAIS

### MUÇARELA

*Molho de tomate, muçarela e orégano.*

4 Fatias R\$ 55,00  
8 Fatias R\$ 78,00

### MARGHERITA

*Molho de tomate, muçarela, fatias de tomate e folhas de manjeriço.*

R\$ 55,00 R\$ 78,00

### CALABRESA

*Molho de tomate, muçarela, calabresa fatiada, cebola e orégano.*

R\$ 59,00 R\$ 92,00

### PORTUGUESA

*Molho de tomate, muçarela, presunto, cebola, ovo cozido, azeitona preta e orégano.*

R\$ 59,00 R\$ 92,00

### PANTANEIRA

*Molho de tomate, muçarela, carne de sol e banana da terra, cebolinha e pimenta calabresa.*

R\$ 59,00 R\$ 92,00

### QUATRO QUEIJOS

*Molho de tomate, muçarela, provolone, gorgonzola e catupiry*

R\$ 59,00 R\$ 92,00

### RÚCULA COM TOMATE SECO

*Molho de tomate, muçarela, rúcula e tomate seco.*

R\$ 59,00 R\$ 92,00

### PEITO DE PERU

*Molho de tomate, muçarela, peito de peru e catupiry.*

R\$ 59,00 R\$ 92,00

### VEGETARIANA

*Molho de tomate, muçarela, palmito, brócolis e abobrinha com um toque de alho frito.*

R\$ 59,00 R\$ 92,00

### PEPPERONI

*Molho de tomate, muçarela, pepperoni fatiado.*

R\$ 59,00 R\$ 92,00

## ESPECIAIS

### CAPRESE

*Molho de tomate, muçarela, muçarela de búfala, pesto de azeitona preta, fatias de tomate e manjeriço.*

4 Fatias R\$ 69,00  
8 Fatias R\$106,00

### TRENTO

*Molho de tomates, muçarela de búfala, pepperoni picado, tomate-cereja, presunto de Parma e manjeriço.*

R\$ 69,00 R\$106,00

### VERONA

*Molho de tomates, muçarela de búfala, calabresa picada, presunto de Parma, cebola, azeitonas pretas e ovos.*

R\$ 69,00 R\$106,00

### MARGHERITA ESPECIAL

*Molho de tomates, muçarela de búfala, tomates e manjeriço.*

R\$ 69,00 R\$106,00

### VARADERO

*Molho de tomates, muçarela de búfala, tomate cereja, alcachofra e presunto di Parma.*

R\$ 69,00 R\$106,00

PIZZA  
DOCE

### NUTELLA COM MORANGOS

Nutella, morangos e creme de leite.

R\$ 56,00 (4 Fatias)



Estamos no:



# CARTA DE CAIPIRINHAS, CAIPIVODKAS & SAQUERINHAS



CAIPEQUI - R\$ 22,00



AMORA

CACHAÇA - R\$ 26,00 | SAQUÊ - R\$ 30,00  
SMIRNOFF - R\$ 28,50 | ABSOLUT - R\$ 33,50



TANGERINA E PIMENTA ROSA

CACHAÇA - R\$ 25,00 | SAQUÊ - R\$ 29,50  
SMIRNOFF - R\$ 27,50 | ABSOLUT - R\$ 32,50



CAIPEQUI VERÃO - R\$ 22,00



CURURU - R\$ 22,00



SIRIRI - R\$ 22,00



FRUTAS VERMELHAS

CACHAÇA - R\$ 26,00 | SAQUÊ - R\$ 30,00  
SMIRNOFF - R\$ 28,50 | ABSOLUT - R\$ 33,50



MORENINHA - R\$ 22,00



TANGERINA, LIMA DA PÉRSIA E CAPIM SANTO

CACHAÇA - R\$ 25,00 | SAQUÊ - R\$ 29,50  
SMIRNOFF - R\$ 27,50 | ABSOLUT - R\$ 32,50



BEBA COM MODERAÇÃO, SE BEBER NÃO DIRIJA.  
VENDA PROIBIDA PARA MENORES DE 18 ANOS.



varaderobar

## VINHOS EM TAÇA 187ML



65 9 9925 0050



BOSSA MOSCATEL Nº 4 (DOCE)  
Bento Gonçalves - Cave Hermann

R\$ 37,75

BOSSA BRUT Nº1  
Bento Gonçalves - Cave Hermann

R\$ 37,75

BOSSA DEMI SEC  
Bento Gonçalves - Cave Hermann

R\$ 37,75

### VINHO BRANCO



RAVANAL SELECTION TERROIR CHARDONNAY  
Valle Central - Vinos Ravanal

R\$ 28,75



Zapa Torrontés  
MENDONZA - BODEGAS ZAPA

R\$ 28,75

### VINHO ROSE



VIU MANENT MALBEC ROSE  
Valle Colchaya - Viu Manente

R\$ 49,50



ZAPA MALBEC  
Mendoza - Bodegas Zapa

R\$ 28,75



RAVANAL SELECTION TERROIR CABENET SAUVIGNON  
Valle Central - Vinos Ravanal

R\$ 28,75



VIU MANENT CARMENERE  
Valle Colchagua Viu Manent

R\$ 49,50



VINHOS TINTO  
PORTO CEREMONY RUBY 45ml

R\$ 20,00

## GARRAFAS



BOSSA MOSCATEL Nº 4 (DOCE)  
Bento Gonçalves - Cave Hermann

R\$ 151,00

BOSSA BRUT Nº1  
Bento Gonçalves - Cave Hermann

R\$ 151,00

BOSSA DEMI SEC  
Bento Gonçalves - Cave Hermann

R\$ 151,00

CHANDON RESERVE BRUT  
Serra Gaúcha - Chandon Brasil

R\$ 356,00



VEUVE CLICQUOT BRUT  
Reims - Maison Veuve Clicquot

R\$ 1.250,00

### VINHOS BRANCOS



RAVANAL SELECTION TERROIR CHARDONNAY  
Valle Central - Vinos Ravanal

R\$ 115,00



Zapa Torrontés  
MENDONZA - BODEGAS ZAPA

R\$ 115,00



VIU MANENT RESERVA CHARDONNAY  
Valle do Colchagua Costa - Viu Manent

R\$ 198,00

### VINHOS ROSADOS



VIU MANENT MALBEC ROSE  
Valle Calchagua - Viu Manent

R\$ 198,00



Zapa Rose  
MENDONZA - BODEGAS ZAPA

R\$ 115,00

## VINHO TINTO



DON BONIFACIO SUAVE  
Vale dos Vinhedos - Don Bonifacio

R\$ 148,00



ZAPA MALBEC  
MENDONZA - BODEGAS ZAPA

R\$ 115,00

ZAPA ROBLE MALBEC-CARBENET-PETIT VERDOT  
Mendoza - Bodegas Zapa

R\$ 148,00

LAS MORAS MALBEC  
Valle do Tulum - San Juan - Bodegas Las Moras

R\$ 160,00

ZAPA BONARDA  
MENDONZA - BODEGAS ZAPA

R\$ 115,00

LA LINDA MALBEC  
Mendoza - Bodega Luigi Bosca

R\$ 262,00

ALAMOS CABERNET SAUVIGNON  
Mendoza - Bodega Catena

R\$ 375,00



RAVANAL SELECTION TERROIR CABENET SAUVIGNON  
Valle Central - Vinos Ravanal

R\$ 115,00

PÉREZ CRUZ GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON  
Viña Pérez Crus - Valle do Maipo

R\$ 190,00

ESPINO RESERVA ESPECIAL PINOT NOIR  
Valle do Maipo Andes - William Fevre

R\$ 230,00

VIU MANENT CARMENERE  
Valle Colchagua Viu Manent

R\$ 198,00

SECRETO MALBEC  
Valle do Colchagua - Viu Manent

R\$ 275,00

VIU MANENT GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON  
Valle do Colchagua - Viu Manent

R\$ 275,00

PÉREZ CRUZ LIMITED - CARBENET FRANC  
Viña Pérez Crus - Valle do Maipo

R\$ 375,00



ROSSO DI PUGLIA  
Puglia - Colle Petrito

R\$ 140,00

PRIMITIVO INFINITUM  
Puglia - Torrevento

R\$ 267,00

CHIANTI VERNAIOLLO  
Rocca D' elle Macie - Toscana

R\$ 322,00



PE TINTO  
Alentejo - Herdade Esporão

R\$ 143,00

CONVENTO DA VILA  
Alentejo - Cooperativa Borba

R\$ 140,00

EA CARTUXA  
Alentejo - Fundação Eugenio de Almeida

R\$ 230,00

ESPORÃO COLHEITA  
Alentejo - Herdade Esporão

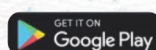
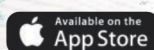
R\$ 322,00



PORTO CEREMONY

R\$ 260,00

## ACEITAMOS CARTÕES



BEBA COM MODERAÇÃO, SE BEBER NÃO DIRIJA.  
VENDA PROIBIDA PARA MENORES DE 18 ANOS.



65 9 9925 0050

### PROCON MUNICIPAL

Rua Joaquim Murтинho nº 554,  
Centro - Cuiabá MT  
Fone: (65) 3641-6400  
Horário de Atendimento:  
De segunda a sexta-feira, das 8h às 17h  
procon.cuiaba@cuiaba.mt.gov.br

### PROCON ESTADUAL

Rua Baltazar Navarros, n. 567,  
Bairro Bandeirantes, Cuiabá-MT - CEP 78010-020  
Fone: (65) 3613-2100  
Horário de Funcionamento:  
08h às 17h  
www.procon.mt.gov.br

NÃO ACEITAMOS CHEQUES