

CAPIM SANTO

ESPUMANTES

Chandon Baby (Brasil) . R\$ 43

Victoria Geisse Extra Brut (Brasil) . R\$ 92

Capim Santo Casa Valduga 130 Brut (Brasil) . R\$ 114

Mionetto Vivo Extra Brut (Itália) . R\$ 98

Moët & Chandon (França) . R\$ 394

Chandon Rosé (Brasil) . R\$ 118

Mionetto Vivo Extra Rosé (Itália) . R\$ 104

BRANCO

Vistaña Sauvignon Blanc (Chile) Taça . R\$ 32

Vale da Pedra Sauvignon Blanc (Brasil) . R\$ 118

Terrazas Chardonnay (Argentina) . R\$ 105

La Linda Chardonnay (Argentina) . R\$ 112

Viña Carmen Insigne Sauvignon Blanc (Chile) . R\$ 96

Montes Sauvignon Blanc (Chile) . R\$ 129

Barone Montalto Pinot Grigio (Itália) . R\$ 109

La Vielle Ferme Blanc (França) . R\$ 119

Bourgogne Blanc Joseph Drouhin (França) . R\$ 218

ROSÉ

Guaspari Rose Syrah (Brasil) . R\$ 118

Lagoalva (Portugal) . R\$ 95

Danie de Wet (África do Sul) . R\$ 122

TINTOS

Alamos Malbec (Argentina) Taça . R\$ 32

Vistaña Cabernet Sauvignon (Chile) Taça. R\$ 26

Vale da Pedra Syrah (Brasil) . R\$ 118

Bueno VIN Cabernet Sauvignon (Brasil) . R\$ 89

Dádivas Pinot Noir (Brasil) . R\$ 96

Alamos Malbec (Argentina) . R\$ 106

Aquitania Cabernet Sauvignon (Chile) . R\$ 122

Bayanegra Tempranillo (Espanha) . R\$ 93

Barone Montalto Terre Siciliane (Itália) . R\$ 128

Baglio di Luna (Itália) . R\$ 144

Grand Bateau Bourdeaux (França) . R\$ 221



CAPIM SANTO

CAIPIRINHAS

**CACHAÇA DA CASA, SAKE OU
VODKA NACIONAL . R\$ 32**

**CACHAÇA GOURMET OU
VODKA IMPORTADA . R\$ 36**

Três limões com gelo de caldo de cana

Caju com gelo de água de coco

Abacaxi com Capim Santo e gelo de uva

Frutas vermelhas

Limão, abacaxi ou maracujá

CERVEJAS

Panc beer Capim Santo . R\$ 18

Chopp Colorado . R\$ 12

Heineken / Stella Artois long neck . R\$ 14

Cerpa . R\$ 16

DRINKS . R\$ 35

Capim gin

(Capim Santo, abacaxi e Sprite zero)

Gin de caju

(caju com gengibre e água de coco)

Gin rosa

(goiaba, beterraba e tônica)

Santa vida

*(cachaça Busca Vida, saque Yuzu,
limão siciliano, Capim Santo e Sprite zero)*

Aperol spritz

Gin Especiarias

(zimbardo e hibisco com limão e laranja)

