



RESTAURANTE-ESCOLA SENAC
CAIOBÁ

carta

Espumante e Champagne | Sparkling Wine and Champagne

São vinhos que apresentam perlage (as famosas borbulhas de gás carbônico) e por esta razão, são extremamente refrescantes no paladar e se tornam versáteis em harmonização. Variando as suas características conforme método de produção, variedades de uva e região de origem. Acompanham bem saladas, aperitivos, entradas, queijos macios e frutos do mar. Ótimos para celebrações entre amigos.

Oremus, Demi Sec 11,5% vol, Flores da Cunha	R\$ 56,00
Casa Perini, Brut 12% vol, Vale Trentino	R\$ 68,00
Terranova, Moscatel 7,5% vol, Vale do São Francisco - BA	R\$ 58,00

Vinho Branco | White Wine

São vinhos de paladar fino e elegante que apresentam pouca ou nenhuma passagem por madeira, de modo a preservar os aromas de frutas e flores e são bem refrescantes. Por sua delicadeza acompanham bem saladas, cremes, carpaccios, queijos e pescados.

Moira Encantada Verde 9% vol, Rio Minho - Portugal	R\$ 73,00
Los Haroldos Torrontés 12,5% vol, Mendoza - Argentina	R\$ 71,00
Alto Madero Reserva, Sauvignon Blanc 13,5 % vol., Valle del Curicó - Chile	R\$ 69,00
Ventisquero Clásico Chardonay 12%,vol, Valle Central - Chile	R\$ 61,00

Vinho Rosé | Rose Wine

Chamados "Blush" pelos ingleses, retornam ao mercado com excelente qualidade. Acompanham muito bem frutos do mar, peixes de carne firme, queijos e cortes suínos. Podem variar bastante em função da elaboração, variedades de uvas e regiões de origem.

Susana Balbo Crios, Malbec Rosé 14,5% vol, Mendoza – Argentina	R\$ 92,00
Moira Encantada Rosé 11% vol, Rio Minho - Portugal	R\$ 73,00

Vinho Tinto · Médio corpo | Medium-Bodied Red Wines

São vinhos com bastante fruta, elegantes, de boa acidez e taninos macios, que por serem bastante gastronômicos, combinam com uma excelente gama de pratos. Acompanham bem molhos vermelhos, diversos queijos, cortes bovinos magros, grelhados, aves de caça e queijos macios.

Alfredo Roca, Pinot Noir 13,3% vol, Mendoza - Argentina	R\$ 97,00
Nederburg Pinotage 14% vol, Paarl – África do Sul	R\$ 91,00
Montes Toscanini Reserva, Tannat 12,8% vol, Canelones - Uruguay	R\$ 89,00
Los Riscos, Merlot 13,5% vol, Vale Central - Chile	R\$ 65,00

Vinho Tinto · Encorpado | Full Bodied Red Wine

São vinhos potentes e estruturados que apresentam boa complexidade, taninos presentes e final de boca bastante longo. Por serem marcantes são boa companhia para pratos de sabor notadamente intensos como cortes bovinos suculentos, cozidos e assados, ovinos e caprinos.

Corbelli Primitivo 13,3% vol, Puglia - Itália	R\$ 84,00
Cousino Macul Don Luis, Cabernet Sauvignon 14% vol, , Valle del Maipo - Chile	R\$ 75,00
Los Riscos, Cabernet Sauvignon 113% vol, Valle del Curicó – Chile	R\$ 65,00
Monsaraz 13,5% vol, Alentejo - Portugal	R\$ 77,00
Veo Grande Reserva, Carmenère 13% vol, Valle de Colchagua - Chile	R\$ 88,00

Vinho em Taça | Wine in Cup

(Uva e vinho do dia. Mediante consulta / Grape and wine of the day)

Vinho Taça (187ml)	R\$ 19,00
--------------------	-----------



A ilustração da capa deste cardápio é uma reprodução da capa desenvolvida por Poty Lazzarotto para o Cardápio do Restaurante-Escola Senac, em 1977.