

[Seleção do Chef](#)[Entradas & Saladas](#)[Sopas](#)[Pratos Principais](#)[Risotos](#)[Massa](#)[Pizzas](#)[Kids](#)[Vegetariano](#)[Sanduíches & Omelete](#)[Hambúrgueres](#)[Café da manhã Brisa](#)[Sobremesas](#)

SELEÇÃO DO CHEF

Sabores únicos e ingredientes de alta qualidade em criações que surpreendem o paladar.
Uma experiência de alta gastronomia assinada pelo Chef Executivo Francisco Narciso.

Ravióli artesanal

Massa fresca artesanal de textura delicada, recheada com ricota cremosa, rúcula fresca e tomate seco confitado, servida em velouté branco aveludado, finalizada com azeite trufado e queijo pecorino romano.

- *Contém Lactose*
- *Contém glúten*
- *Vegetariano*

R\$ 79,00



Burrata Mediterrânea

Burrata cremosa com tomates confit, pesto Genovese e lâminas de presunto Parma, finalizado com azeite extravirgem. Frescor e textura cremosa em equilíbrio com sofisticação italiana.

- *Contém Lactose*
- *Contém glúten*

R\$ 89,00



Harmonia Terra & Mar

Filé mignon e robalo selados sobre risoto cremoso de limão-siciliano, finalizado com emulsão de espumante. Uma fusão "terra e mar" elegante e equilibrada.

- *Contém glúten*
- *Contém Lactose*

R\$ 129,00



Carré de Cordeiro Royale

Carré de cordeiro rosado grelhado, sobre musseline de mandioquinha. Espuma de Brie e nozes caramelizadas adicionam leveza, crocância e complexidade de sabores.

- *Contém Lactose*
- *Contém glúten*

R\$ 169,00



[Seleção do Chef](#)[Entradas & Saladas](#)[Sopas](#)[Pratos Principais](#)[Risotos](#)[Massa](#)[Pizzas](#)[Kids](#)[Vegetariano](#)[Sanduíches & Omelete](#)[Hambúrgueres](#)[Café da manhã Brisa](#)[Sobremesas](#)

ENTRADAS & SALADAS

Caesar Salad

Croutons crocantes, alface romana, queijo parmesão, frango e molho cremoso

- Sem açúcar
- Contém glúten
- Contém Lactose
- Light

R\$ 46,00



Salada Mista

Alface, cebola, rúcula, batata, ovo cozido e molho vinagrete

- Vegetariano
- Diet
- Sem Glúten
- Sem Lactose
- Sem açúcar

R\$ 39,00



Torradinhas Crocantes Com Pasta Do Dia e Azeite Aromático

- Contém Lactose
- Contém glúten

R\$ 29,00



Carpaccio De Carne Ao Molho De Mostarda, Mix De Folhas E Alcaparras

R\$ 43,00



[Seleção do Chef](#)[Entradas & Saladas](#)[Sopas](#)[Pratos Principais](#)[Risotos](#)[Massa](#)[Pizzas](#)[Kids](#)[Vegetariano](#)[Sanduíches & Omelete](#)[Hambúrgueres](#)[Café da manhã Brisa](#)[Sobremesas](#)

SOPAS



**Creme de Mandioquinha com
Linguiça Calabresa e Torradas**

R\$ 40,00



**Canja à Brasileira
Sopa de Frango com Arroz e
Cenouras**

R\$ 37,00



**Creme de Tomate ao Perfume
de Manjerição**

R\$ 39,00

[Seleção do Chef](#)
[Entradas & Saladas](#)
[Sopas](#)
[Pratos Principais](#)
[Risotos](#)
[Massa](#)
[Pizzas](#)
[Kids](#)
[Vegetariano](#)
[Sanduíches & Omelete](#)
[Hambúrgueres](#)
[Café da manhã Brisa](#)
[Sobremesas](#)

PRATOS PRINCIPAIS

Picanha Grelhada

Picanha a la parrilla

R\$ 139,00



Contrafilé Grelhado Com Molho de Pimenta

R\$ 97,00



Filé De Peixe Grelhado

R\$ 89,00



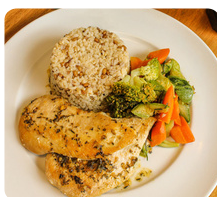
Frango À Milanese

R\$ 69,00



Filé De Peito De Frango Grelhado

R\$ 65,00



Salmão Grelhado

R\$ 125,00



Lombo De Bacalhau Grelhado Servido Com Batatas Ao Murro, Cebola Calabresa, Confit De Pimentões E Alho Torrado Regado No Azeite

R\$ 140,00



Tornedor com Molho Funghi

R\$ 119,00



Filé Mignon Grelhado com Molho Gorgonzola

R\$ 119,00



Bobó de Camarão

R\$ 113,00



Parmegiana De Carne

Bife de carne bovina empanado e frito, coberto com molho de tomate, presunto e queijo

R\$ 109,00



Escolha duas opções de acompanhamento com a proteína

- Abacaxi Grelhado
- Arroz Sete Grãos
- Arroz Branco
- Arroz De Açafrão
- Banana à Milanese
- Batata Frita
- Batata Chips
- Musseline De Batata
- Farofa
- Fettuccini
- Legumes ao Vapor
- Risoto de Quinoa
- Baião de Dois



[Seleção do Chef](#)[Entradas & Saladas](#)[Sopas](#)[Pratos Principais](#)[Risotos](#)[Massa](#)[Pizzas](#)[Kids](#)[Vegetariano](#)[Sanduíches & Omelete](#)[Hambúrgueres](#)[Café da manhã Brisa](#)[Sobremesas](#)

RISOTOS

**Risoto de Tomate Seco,
Rúcula e Palmito**

R\$ 59,00



**Risoto de camarão com
aspargos ao açafrão**

- *Contém glúten*

R\$ 95,00



[Seleção do Chef](#)[Entradas & Saladas](#)[Sopas](#)[Pratos Principais](#)[Risotos](#)[Massa](#)[Pizzas](#)[Kids](#)[Vegetariano](#)[Sanduíches & Omelete](#)[Hambúrgueres](#)[Café da manhã Brisa](#)[Sobremesas](#)

MASSA



Penne Caipira

- *Contém Lactose*

R\$ 57,00



Rondelli De Queijo E Presunto Ao Sugo Gratinado

- *Contém Lactose*
- *Contém glúten*

R\$ 59,00



Gnocchi De Mandioquinha Com Linguiça Calabresa Ao Molho Sugo, Tomate Cereja Com Manjericão

- *Contém glúten*
- *Contém Lactose*

R\$ 58,00

[Seleção do Chef](#)[Entradas & Saladas](#)[Sopas](#)[Pratos Principais](#)[Risotos](#)[Massa](#)[Pizzas](#)[Kids](#)[Vegetariano](#)[Sanduíches & Omelete](#)[Hambúrgueres](#)[Café da manhã Brisa](#)[Sobremesas](#)

PIZZAS

Portuguesa

Presunto, queijo muçarela, ovo cozido, cebola, pimentão, orégano, azeitona e molho de tomate

- *Contém Lactose*
- *Contém glúten*

R\$ 59,00

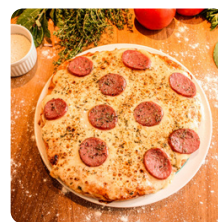


Calabresa

Molho de tomate, queijo muçarela, calabresa, cebola e orégano

- *Contém Lactose*
- *Contém glúten*

R\$ 58,00



Marguerita

Molho de tomate, queijo muçarela, tomate, manjerição e orégano

- *Contém Lactose*
- *Contém glúten*
- *Vegetariano*

R\$ 57,00



Frango com Catupiry

Peito de frango desfiado e temperado, Catupiry, molho de tomate, orégano e azeitona.

- *Contém glúten*
- *Contém Lactose*

R\$ 60,00



[Seleção do Chef](#)[Entradas & Saladas](#)[Sopas](#)[Pratos Principais](#)[Risotos](#)[Massa](#)[Pizzas](#)[Kids](#)[Vegetariano](#)[Sanduíches & Omelete](#)[Hambúrgueres](#)[Café da manhã Brisa](#)[Sobremesas](#)

KIDS

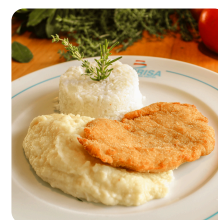
**Escalopinho De Carne Com
Arroz E Batata Frita**

R\$ 75,00



**Filé De Frango À Milanesa
Com Arroz E Purê De Batata**

R\$ 58,00



**Nugget De Frango Com
Arroz E Fritas**

R\$ 49,00



**Penne Cremoso Com Queijo
Muçarela**

R\$ 49,00



[Seleção do Chef](#)[Entradas & Saladas](#)[Sopas](#)[Pratos Principais](#)[Risotos](#)[Massa](#)[Pizzas](#)[Kids](#)[Vegetariano](#)[Sanduíches & Omelete](#)[Hambúrgueres](#)[Café da manhã Brisa](#)[Sobremesas](#)

VEGETARIANO



**Risoto de Alho Poró com
Açafrão**

R\$ 59,00



Penne ao Molho de Tomate

R\$ 55,00



**Penne com Brunoise de
Legumes ao Molho de Tomate
Italiano**

R\$ 43,00

[Seleção do Chef](#)[Entradas & Saladas](#)[Sopas](#)[Pratos Principais](#)[Risotos](#)[Massa](#)[Pizzas](#)[Kids](#)[Vegetariano](#)[Sanduíches & Omelete](#)[Hambúrgueres](#)[Café da manhã Brisa](#)[Sobremesas](#)

SANDUÍCHES & OMELETE



Misto Quente
Sanduíche de queijo e
presunto com batata frita

- *Contém glúten*
- *Contém Lactose*

R\$ 45,00



Omelete Misto Com
Batata Frita

Queijo, presunto, tomate,
cebola e batata frita

R\$ 45,00



Sanduíche De
Frango Grelhado

- *Contém Lactose*
- *Contém glúten*

R\$ 59,00

[Seleção do Chef](#)[Entradas & Saladas](#)[Sopas](#)[Pratos Principais](#)[Risotos](#)[Massa](#)[Pizzas](#)[Kids](#)[Vegetariano](#)[Sanduíches & Omelete](#)[Hambúrgueres](#)[Café da manhã Brisa](#)[Sobremesas](#)

HAMBÚRGUERES

American Burger

Hambúrguer de picanha com queijo cheddar, cenoura agri-doce, alface americana, tomate, bacon crocante e batata frita.

- *Contém glúten*
- *Contém Lactose*

R\$ 56,00



Imperial Burger

Pão com gergelim, hambúrguer 100% de carne bovina, queijo cheddar, pickles, cebola, alface, tomate, ovo frito e batata frita.

- *Contém Lactose*
- *Contém glúten*

R\$ 55,00



Cheeseburger de Costela Bovina

Hambúrguer de costela com queijo muçarela, bacon, cebola caramelizada, pickles, alface americana e batata frita.

- *Contém Lactose*
- *Contém glúten*

R\$ 51,00



Brisa Burger

Hambúrguer de carne nobre com queijo gorgonzola, pêra caramelizada, queijo cheddar, tomate e alface americano

- *Contém Lactose*
- *Contém glúten*
- *Contém açúcar*

R\$ 50,00



[Seleção do Chef](#)[Entradas & Saladas](#)[Sopas](#)[Pratos Principais](#)[Risotos](#)[Massa](#)[Pizzas](#)[Kids](#)[Vegetariano](#)[Sanduíches & Omelete](#)[Hambúrgueres](#)[Café da manhã Brisa](#)[Sobremesas](#)

CAFÉ DA MANHÃ BRISA

Diariamente de 6h até 10h

Café Da Manhã Servido no Quarto

Das 7h30 às 12h

Café e leite ou chocolate, suco de laranja, cesta de pães (doces e salgados), presunto, queijo prato, queijo minas, frutas da estação (dois tipos), iogurte, aveia, manteiga, geleia e ovos mexidos

- *Contém açúcar*
- *Contém Lactose*
- *Contém glúten*

R\$ 79,00



[Seleção do Chef](#)[Entradas & Saladas](#)[Sopas](#)[Pratos Principais](#)[Risotos](#)[Massa](#)[Pizzas](#)[Kids](#)[Vegetariano](#)[Sanduíches & Omelete](#)[Hambúrgueres](#)[Café da manhã Brisa](#)[Sobremesas](#)

SOBREMESAS

**Brownie Com
Sorvete De Creme**

R\$ 39,00



Pudim De Leite

- *Contém açúcar*
- *Contém Lactose*

R\$ 29,00



Frutas Da Estação

R\$ 25,00



Torta Ópera

- *Contém açúcar*
- *Contém Lactose*

R\$ 36,00



Mousse de Chocolate

R\$ 29,00



Crème Brûlée

- *Contém açúcar*
- *Contém Lactose*

R\$ 27,00



[Vegetariano e Mais Pedidos](#)

VEGETARIANO

Batata Frita

Tradicional porção de 150g de batatas fritas sequinhas, crocantes e fritas na hora!

- *Contém glúten*
- *Vegetariano*

R\$ 25,00



Dadinho de Tapioca

Servidos com geleia de pimenta

- *Apimentado*
- *Contém glúten*
- *Vegetariano*

R\$ 29,00



MAIS PEDIDOS

Gurjão de peixe empanado

R\$ 45,00



Filé aperitivo de carne

R\$ 66,00



Medalhões de frango

R\$ 49,00



Tábua de frios e queijos

- *Contém Lactose*

R\$ 85,00



Camarão crocante com granulado de tapioca

- *Contém Lactose*
- *Contém glúten*

R\$ 89,00



Pastel de camarão de catupiry

- *Contém Lactose*

R\$ 29,00



Caldinho de batata baroa

Cozida com alho poró, cebola e salsa

- *Vegetariano*

R\$ 19,00



[Café](#)[Soft Drinks](#)[Cerveja](#)[Cachaça](#)[Gin](#)[Vodka](#)[Rum e Campari](#)[Espumante](#)[Coquetéis sem Álcool](#)[Licores](#)[Whisky](#)

CAFÉ

Bule De Café

R\$ 20,00



Cappuccino

R\$ 18,00



Café Com Leite

R\$ 15,00



Chocolate Quente

R\$ 15,00



Café Expresso

R\$ 12,00



Chás Diversos

R\$ 12,00



[Café](#)
[Soft Drinks](#)
[Cerveja](#)
[Cachaça](#)
[Gin](#)
[Vodka](#)
[Rum e Campari](#)
[Espumante](#)
[Coquetéis sem Álcool](#)
[Licores](#)
[Whisky](#)

SOFT DRINKS

Água Mineral Com Gás

R\$ 10,00 - 310ml



Água Mineral Sem Gás

R\$ 10,00 - 310ml



Água Tônica Lata

R\$ 13,00 - 350ml



Coca-Cola Lata

R\$ 13,00 - 350ml



Coca-Cola Zero Lata

R\$ 13,00 - 350ml



Guaraná Lata

R\$ 13,00 - 350ml



Sprite Lata

R\$ 13,00 - 350ml



Ice Tea Pêssego Ou Limão
Garrafa

R\$ 13,00 - 300ml



Suco De Fruta Natural

R\$ 20,00 - 300ml



Red Bull Tradicional Lata

R\$ 29,00 - 250ml



[Café](#)[Soft Drinks](#)[Cerveja](#)[Cachaça](#)[Gin](#)[Vodka](#)[Rum e Campari](#)[Espumante](#)[Coquetéis sem Álcool](#)[Licores](#)[Whisky](#)

CERVEJA



Corona

R\$ 18,00 - 350ml



Heineken

R\$ 18,00 - 350ml



Stella Artois

R\$ 18,00 - 350ml

[Café](#)[Soft Drinks](#)[Cerveja](#)[Cachaça](#)[Gin](#)[Vodka](#)[Rum e Campari](#)[Espumante](#)[Coquetéis sem Álcool](#)[Licores](#)[Whisky](#)

CACHAÇA

Cachaça Dose

Verifique disponibilidade da cachaça

R\$ 9,00



Cachaça Premium Dose

Verifique disponibilidade da cachaça

R\$ 15,00



Caipirinha Gengibrina

Cachaça premium, xarope de gengibre, limão, tangerina e açúcar

R\$ 22,00



Caipirinha Premium

Cachaça premium, limão e açúcar

R\$ 22,00



Caipirinha Tradicional

Cachaça, limão e açúcar

R\$ 18,00



[Café](#)[Soft Drinks](#)[Cerveja](#)[Cachaça](#)[Gin](#)[Vodka](#)[Rum e Campari](#)[Espumante](#)[Coquetéis sem Álcool](#)[Licores](#)[Whisky](#)

GIN

Gin Tônica Importada

Gin importado, água tônica e limão

R\$ 45,00



Gin Tônica Nacional

Gin nacional, água tônica e limão

R\$ 28,00



Negroni

R\$ 39,00



Gin Importada Dose

R\$ 34,00



Gin Nacional Dose

R\$ 15,00



[Café](#)[Soft Drinks](#)[Cerveja](#)[Cachaça](#)[Gin](#)[Vodka](#)[Rum e Campari](#)[Espumante](#)[Coquetéis sem Álcool](#)[Licores](#)[Whisky](#)

VODKA

Sex On The Beach Importada

Vodka importada, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine

R\$ 42,00



Sex On The Beach Nacional

Vodka nacional, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine

R\$ 30,00



Caipivodka Importada

Vodka importada, limão e açúcar

R\$ 35,00



Caipivodka Nacional

Vodka nacional, limão e açúcar

R\$ 22,00



Moscow Mule

vodka importada, açúcar e gengibre

R\$ 35,00



[Café](#)[Soft Drinks](#)[Cerveja](#)[Cachaça](#)[Gin](#)[Vodka](#)[Rum e Campari](#)[Espumante](#)[Coquetéis sem Álcool](#)[Licores](#)[Whisky](#)

RUM

Mojito

Rum, hortelã, suco de limão, açúcar e água com gás

R\$ 26,00



Sol Tropical

Rum, suco de maracujá, suco de limão, mel, bitter e água com gás

R\$ 34,00



Piña Colada

Rum, leite de coco, leite condensado e suco de abacaxi

R\$ 26,00



Rum Bacardi Carta Branca Dose

R\$ 17,00



CAMPARI

Campari Dose

R\$ 14,00



[Café](#)[Soft Drinks](#)[Cerveja](#)[Cachaça](#)[Gin](#)[Vodka](#)[Rum e Campari](#)[Espumante](#)[Coquetéis sem Álcool](#)[Licores](#)[Whisky](#)

ESPUMANTE

Aperol Spritz

Espumante, aperol, água com gás

R\$ 65,00



Kir Royal

Espumante e licor de cassis

R\$ 59,00



[Café](#)[Soft Drinks](#)[Cerveja](#)[Cachaça](#)[Gin](#)[Vodka](#)[Rum e Campari](#)[Espumante](#)[Coquetéis sem Álcool](#)[Licores](#)[Whisky](#)

COQUETÉIS SEM ÁLCOOL

Green Detox

Suco de maçã verde, suco de limão, xarope de gengibre e manjerição

R\$ 32,00



Sunrise Cítrico

Suco de laranja, suco de limão, xarope de açúcar, groselha e água com gás

R\$ 25,00



[Café](#)[Soft Drinks](#)[Cerveja](#)[Cachaça](#)[Gin](#)[Vodka](#)[Rum e Campari](#)[Espumante](#)[Coquetéis sem Álcool](#)[Licores](#)[Whisky](#)

LICORES

Cointreau

R\$ 33,00



Licor De Café

R\$ 25,00



Licor 43

R\$ 25,00



Baileys

R\$ 25,00



Amarula

R\$ 25,00



[Café](#)
[Soft Drinks](#)
[Cerveja](#)
[Cachaça](#)
[Gin](#)
[Vodka](#)
[Rum e Campari](#)
[Espumante](#)
[Coquetéis sem Álcool](#)
[Licores](#)
[Whisky](#)

WHISKY

Blended Scotch

Whisky Chivas 18 Anos Dose

R\$ 105,00



Rye

Whisky Bulleit Rye Dose

R\$ 85,00



Single Malt

Whisky Singleton Dose

R\$ 79,00



Bourbon

Whisky Buffalo Trace Dose

R\$ 54,00



Tennessee

Whisky Jack Daniel's Dose

R\$ 40,00



Blended Scotch

Whisky Old Parr Dose

R\$ 35,00



Blended Scotch

Whisky Black Label 12 Anos Dose

R\$ 35,00



Irish

Whisky Jameson Dose

R\$ 30,00



Bourbon

Whisky Jim Beam Dose

R\$ 25,00



Blended Scotch

Whisky Red Label Dose

R\$ 25,00



Spiced Manhattan

Whisky Bourbon, varmude tinto, licor de café e bitter

R\$ 55,00



Old Fashioned

Whisky Bourbon, açúcar e bitte

R\$ 51,00



Taça de Vinho**Espumantes e Champagnes**
Brasil/França/Itália**Vinhos Tintos**
Argentina/Austrália/Chile**Vinhos Tintos**
Espanha/França/Itália/Portugal**Vinhos Brancos**
Argentina/Austrália/Chile**Vinhos Brancos**
França/Itália**Vinhos Rosé**
Chile/Uruguai**Meia Garrafa de**
Vinho - Chile**Meia Garrafa de**
Espumante - Brasil**TAÇA DE VINHO**

187 ml

Chile (Vinho Branco)Bisquertt Petirrojo Reserva
Chardonnay | Bisquertt
Family Vineyards | Colchagua**R\$ 46,00 - 187 ml****Chile (Vinho Tinto)**Bisquertt Petirrojo Reserva
Cabernet Sauvignon |
Bisquertt Family Vineyards |
Colchagua**R\$ 46,00 - 187 ml**

[Taça de Vinho](#)[Espumantes e Champagnes
Brasil/França/Itália](#)[Vinhos Tintos
Argentina/Austrália/Chile](#)[Vinhos Tintos
Espanha/França/Itália/Portugal](#)[Vinhos Brancos
Argentina/Austrália/Chile](#)[Vinhos Brancos
França/Itália](#)[Vinhos Rosé
Chile/Uruguai](#)[Meia Garrafa de
Vinho - Chile](#)[Meia Garrafa de
Espumante - Brasil](#)

ESPUMANTES E CHAMPAGNES

Brasil

Chandon Brut

R\$ 147,00



Serra Gaúcha

R\$ 182,00



ESPUMANTES E CHAMPAGNES

França

Veuve Ambal

Espumante

R\$ 147,00



ESPUMANTES E CHAMPAGNES

Itália

Bernardi Jacur 756 Brut

R\$ 167,00



Taça de Vinho

Espumantes e Champagnes
Brasil/França/Itália

Vinhos Tintos
Argentina/Austrália/Chile

Vinhos Tintos
Espanha/França/Itália/Portugal

Vinhos Brancos
Argentina/Austrália/Chile

Vinhos Brancos
França/Itália

Vinhos Rosé
Chile/Uruguai

Meia Garrafa de
Vinho - Chile

Meia Garrafa de
Espumante - Brasil

VINHOS TINTOS

Argentina

Colonia Las Liebres Bonarda
Clássica- Orgânico

R\$ 149,00



Altos Las Hormigas

R\$ 135,00



VINHOS TINTOS

Austrália

Angove Long Row Shiraz

R\$ 166,00



Angove

R\$ 119,00



VINHOS TINTOS

Chile

Bisquer tt Petirrojo Reserva
Carménère

R\$ 119,00



Colchagua

R\$ 119,00



[Taça de Vinho](#)[Espumantes e Champagnes
Brasil/França/Itália](#)[Vinhos Tintos
Argentina/Austrália/Chile](#)[Vinhos Tintos
Espanha/França/Itália/Portugal](#)[Vinhos Brancos
Argentina/Austrália/Chile](#)[Vinhos Brancos
França/Itália](#)[Vinhos Rosé
Chile/Uruguai](#)[Meia Garrafa de
Vinho - Chile](#)[Meia Garrafa de
Espumante - Brasil](#)

VINHOS TINTOS

Espanha

Borsao Clássico Garnacha

R\$ 119,00



Bodegas Borsao

R\$ 135,00



VINHOS TINTOS

França

**Marius By Michel
Chapoutier Rouge**

R\$ 189,00



**Languedoc -
Roussillon**

R\$ 189,00



VINHOS TINTOS

Itália

Dai Terra Rossa

R\$ 119,00



**Dai Terra Rossa A.
Mare Primitivo
Puglia**

R\$ 135,00



VINHOS TINTOS

Portugal

Vel dal Ucha Tinto DOC

R\$ 119,00



Dão

R\$ 119,00



[Taça de Vinho](#)[Espumantes e Champagnes
Brasil/França/Itália](#)[Vinhos Tintos
Argentina/Austrália/Chile](#)[Vinhos Tintos
Espanha/França/Itália/Portugal](#)[Vinhos Brancos
Argentina/Austrália/Chile](#)[Vinhos Brancos
França/Itália](#)[Vinhos Rosé
Chile/Uruguai](#)[Meia Garrafa de
Vinho - Chile](#)[Meia Garrafa de
Espumante - Brasil](#)

VINHOS BRANCOS

Argentina

**Sophenia Altosur Torrontés-
Orgânico**

R\$ 149,00



Finca Sophenia

R\$ 149,00



Mendoza

R\$ 149,00



VINHOS BRANCOS

Austrália

Angove Long Row Riesling

R\$ 166,00



VINHOS BRANCOS

Chile

**Bisquertt Petirrojo Res.
Sauvignon Blanc**

R\$ 119,00



**Bisquertt Family
Vineyards**

R\$ 119,00



[Taça de Vinho](#)[Espumantes e Champagnes
Brasil/França/Itália](#)[Vinhos Tintos
Argentina/Austrália/Chile](#)[Vinhos Tintos
Espanha/França/Itália/Portugal](#)[Vinhos Brancos
Argentina/Austrália/Chile](#)[Vinhos Brancos
França/Itália](#)[Vinhos Rosé
Chile/Uruguai](#)[Meia Garrafa de
Vinho - Chile](#)[Meia Garrafa de
Espumante - Brasil](#)

VINHOS BRANCOS

França

**Marius By Michel
Chapoutier Blanc**

R\$ 189,00



**Languedoc-
Roussillon Blanc**

R\$ 189,00



VINHOS BRANCOS

Itália

Cusumano

R\$ 142,00



**BaglioRe
Chardonnay**

R\$ 142,00



[Taça de Vinho](#)[Espumantes e Champagnes
Brasil/França/Itália](#)[Vinhos Tintos
Argentina/Austrália/Chile](#)[Vinhos Tintos
Espanha/França/Itália/Portugal](#)[Vinhos Brancos
Argentina/Austrália/Chile](#)[Vinhos Brancos
França/Itália](#)[Vinhos Rosé
Chile/Uruguai](#)[Meia Garrafa de
Vinho - Chile](#)[Meia Garrafa de
Espumante - Brasil](#)

VINHOS ROSÉ

Chile

**Bisquer tt Petirrojo Reserva
Rosé**

R\$ 119,00



VINHOS ROSÉ

Uruguai

**Garzón Estate Pinot Rosé de
Corte- Sustentável**

R\$ 179,00



Maldonado

R\$ 179,00



[Taça de Vinho](#)[Espumantes e Champagnes
Brasil/França/Itália](#)[Vinhos Tintos
Argentina/Austrália/Chile](#)[Vinhos Tintos
Espanha/França/Itália/Portugal](#)[Vinhos Brancos
Argentina/Austrália/Chile](#)[Vinhos Brancos
França/Itália](#)[Vinhos Rosé
Chile/Uruguai](#)[Meia Garrafa de
Vinho - Chile](#)[Meia Garrafa de
Espumante - Brasil](#)

MEIA GARRAFA DE VINHO

Chile

**Bisquer tt Petirrojo Reserva
Cabernet Sauvignon**

Tinto

R\$ 81,00 - 375 ml



**Bisquer tt Family
Vineyards**

Branco

R\$ 81,00 - 375 ml



Colchagua (Vinho branco)

R\$ 81,00 - 375 ml



[Taça de Vinho](#)[Espumantes e Champagnes
Brasil/França/Itália](#)[Vinhos Tintos
Argentina/Austrália/Chile](#)[Vinhos Tintos
Espanha/França/Itália/Portugal](#)[Vinhos Brancos
Argentina/Austrália/Chile](#)[Vinhos Brancos
França/Itália](#)[Vinhos Rosé
Chile/Uruguai](#)[Meia Garrafa de
Vinho - Chile](#)[Meia Garrafa de
Espumante - Brasil](#)

MEIA GARRAFA DE ESPUMANTE

Brasil

Chandon Brut

375 ml

R\$ 95,00 - 375 ml



Serra Gaúcha

Branco 375 ml

R\$ 95,00 - 375 ml



EVENTOS GASTRONÔMICOS

Sexta no
Peregrino
Restaurante
TODA SEXTA-FEIRA
DAS 19H ÀS 22H

Uma noite inesquecível!



Música ao vivo



Rodízio de pizza



Estação de massas



Mesa de frios

Couvert artístico R\$ 10,00
Não cobramos taxa de serviço.

Peregrino
Restaurante

BUFFET DE FEIJOADA

COM MÚSICA AO VIVO

 **Restaurante Peregrino**
Av. Lúcio Costa 5.700, Barra da Tijuca - RJ

ACEITAMOS:  

NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO. MÚSICA AO VIVO DAS 12H30 ÀS 15H30



CELEBRE SEU ANIVERSÁRIO

Sua festa é aqui!
Comemore seu aniversário conosco e
ganhe 01 mini sobremesa!

No dia do seu aniversário, a sua comanda
é grátis trazendo 8 convidados ou mais!

