

M
EV
A

PARA COMEÇAR E COMPARTILHAR

TIRADITO DE PEIXE BRANCOcom creme de couve-flor tostado,
piñón, cebola roxa e brotos

R\$ 30

CROQUETA DE CHISTORRA

com black mayo e mostarda fermentada

R\$ 16

BOCADILLO DE ANGUSsanduiche de angus com
maionese de shoyu, sake e cebolinha

R\$ 45

VINAGRETE DE POLVO GRELHADO

com pão da casa

R\$ 42

CRUDO DE ANGUS

com chips de raiz de lótus

R\$ 32

BOCADILLO DE VIEIRAsanduiche de vieira, alface romana
e maionese de nori

R\$ 32

CROQUETA DE CAMARÃO

com geléia de pimenta de cheiro

R\$ 18

CAMARÕES GRELHADOS AL AJILLO

R\$ 66

TEMPURÁ DE PATO

Pato assado a lenha com geléia de tomate tostado

R\$ 28



PRINCIPAIS

**BIFE DE CHORIZO**ajoarriero, cebolinha grelhada
e salsa de páprica

R\$ 68

ARROZ MARINHEIRAcom polvo e camarões
grelhados e aioli de açafrão

R\$ 86

PEIXE DO DIAravioli de pupunha recheado de
abóbora assada na brasa, e romesco

R\$ 65

POLVO GRELHADO

batata dourada, chistorra e chermoula

R\$ 96

COUVE-FLOR GRELHADA (vegano)romesco, migas com alho
e azeite de manjeriçã

R\$ 30

**FIDEUÁ DE MEXILHÕES
E ERVAS FRESCAS**

R\$ 52

ENSALADA DE CAMARÕES E LULAMix de folhas, camarão marinado,
lula crocante, fruta grelhada, castanha
do Brasil e vinagrete de cítricos

R\$ 52

SOBREMESAS

TORTA ME.VÁ

bolo de laranja com creme de caipirinha

R\$ 28

FLORES DE CARNAVAL

com doce de leite assado e gel de limão siciliano

R\$ 19

CRUJIENTE DE NUTELLA

azeite e flor de sal

R\$ 25

ESPUMA DE CREME CATALÃO

Com frutas assadas e cereal matinal

R\$ 20

M
EV
A

DRINKS

MOSCOW MULE R\$ 30

Vodka Ketel One, refrigerante de gengibre, suco de limão taiti, espuma de gengibre, hortelã

KENTUCKY BABY R\$ 36

Bulleit Bourbon infundado em banana passa, refrigerante de gengibre, limão, espuma de cumaru

NEGRONI SBAGLIATTO R\$ 34

Campari, vermute tinto Carpano Clássico, Angostura Tradicional, espumante Prosecco

PENICILIN R\$ 36

Johnnie Walker Black Label, gengibre frescos macerados, mel, suco de limão siciliano

NEW YORK SOUR R\$ 34

Bulleit Bourbon, açúcar, suco de limão siciliano, vinho Malbec

BAMBOO R\$ 36

Jerez fino, vermute tinto Carpano, Angostura Orange Bitters, limão siciliano

OLD CUBAN R\$ 32

Rum Bacardi 8 anos, limão siciliano, açúcar, Angostura Bitters, hortelã, espumante Prosecco Brut

DRY MARTINI R\$ 36

Gin Tanqueray London Dry, vermute seco Noilly Prat, azeitonas, aromatizado com limão

NEGRONI OLOROSO R\$ 36

Jerez Oloroso, Gin Tanqueray London Dry, Campari, Angostura Bitter e Orange Bitter, aromatizado com laranja

GUATEMALTECO R\$ 36

Rum Zacapa 23, clara de ovo pasteurizada, Monin Caramelo, geléia de tangerina, limão siciliano

PEAR SOUR R\$ 36

Jerez Manzanilla, Aguardente de Pêra St. Verger, clara de ovo pasteurizada, açúcar, limão siciliano, Angostura Orange Bitter, pêra, essência de baunilha

JEREZ HIGHBALL R\$ 36

Jerez Pedro Ximenez, Jerez Oloroso, Angostura Orange Bitter, refrigerante de gengibre, gengibre, laranja

ME VÁ COBBLER R\$ 36

Jerez Amontillado, Gin Tanqueray Sevilla, Rum Bacardi 4 anos, suco mix de abacaxi e maracujá, açúcar demerara com baunilha, Brasilberg

APEROL SPRITZ R\$ 28

Aperol, suco de laranja, espumante Prosecco Brut

ME VÁ SPRITZ R\$ 35

Jerez Oloroso, Gin Tanqueray Sevilla, Monin Amora, suco de limão siciliano, espumante Prosecco Brut

GIN TÔNICA DA CASA R\$ 35

Gin Tanqueray London Dry ou Tanqueray N. Ten, Limoncello, Monin de cranberry, água tônica

JEREZ TONIC R\$ 35

Jerez PX, vodka Ketel One, xarope Monin de Caramelo, 10 ml suco de limão taiti, água tônica

M
E

CARTA DE VINHOS

V
A **ESPUMANTES** **EDONÉ CUVÉE DE MARÍA BRUT**

R\$ 140

CHARDONNAY - VIÑEDOS BALMORAL, ALPERA - ESPANHA

Seu sabor carrega a complexidade de um espumante que teve 24 meses de maturação em sur lie – processo de amadurecimento do vinho nas próprias borras. Seu processo delicado e complexo de produção o tornou uma bebida super premiada.

FEU BLANC DE BLANCS

R\$ 137

CATARATTO E GRECANICO - ORESTIADI VINI, SICILIA - ITÁLIA

Seco, fresco, com sensações vegetais sinônimo de espumante jovem. Ótimo com entradas e para o final das refeições.

BRUT ROSÉ CHAMPENOISE 218

R\$ 109

PINOT NOIR, RIESLING ITÁLICO, VIOGNIER - VIAPIANA, ALTOS MONTES - BRASIL

Elaborado pelo método tradicional, com 218 dias de contato com as leveduras.

No paladar, é macio com ótimo corpo e final com acidez marcante. A perlage é delicada, abundante e forma uma deliciosa mousse em boca.

 ROSADOS **ALAJA ROSADO**

R\$ 115

MONASTRELL - LUZÓN, JUMILLA - ESPANHA

O Alaja Rosado possui aromas intensos de frutas vermelhas e notas florais. Na boca é muito fresco, fácil de beber, frutado e com excelente persistência.

ANTOÑITA PUÑUELOS ROSÉ

R\$ 110

GARNACHA TINTA - NAVARRSOTILLO, RIO EBROA - ESPANHA

Seu aroma é floral e delicado com tons de frutas brancas. Na boca é fresco, com boa acidez e sabor a cereja elegante que o convida a repetir.

LA PETITE ANNIE ROSÉ

R\$ 224

CABERNET FRANC - ANNIE HOUET - TESSIER VIGNERONNE, LOIRE - FRANÇA

Frutas vermelhas frescas, principalmente morango, framboesa e cereja. Na boca sente-se a estrutura que a Cabernet Franc deu ao vinho, mais peso de boca, mas com boa acidez. Bom fim de boca, vinho fresco e aromático.

ROSATO IGP

R\$ 110

NERO D'ÁVOLA - CANTINE ERMES, SICILIA - ITÁLIA

Frutas vermelhas frescas, principalmente morango, framboesa e cereja. Na boca sente-se a estrutura que a Cabernet Franc deu ao vinho, mais peso de boca, mas com boa acidez.



BRANCOS



MORANDÉ RESERVA SAUVIGNON BLANC

R\$ 140

SAUVIGNON BLANC - VIÑA MORANDÉ, VALE DO MAULE - CHILE

Revela, no nariz, aromas de frutas cítricas e de frutas brancas, como pera, pêssego e maçã verde, notas florais e toques herbáceos. Um Vinho Branco fresco e equilibrado.

7 COLORES RESERVA SAUVIGNON BLANC

R\$ 90

SAUVIGNON BLANC, TORONTEL (TORRONTÉS) - 7

COLORES, VALLE DE CASABLANCA - CHILE

Um pouco mais austero no paladar, este vinho encanta com sua succulenta acidez cítrica e mineralidade quase salina, tornando-o ideal para beber como aperitivo.

CASA VENTURINI RESERVA CHARDONNAY

R\$ 110

CHARDONNAY - CASA VENTURINI, CAMPANHA GAÚCHA - BRASIL

Aromas de frutas tropicais maduras, abacaxi, pêssego e flores brancas. Boa intensidade, redondo com acidez equilibrada e persistência longa. Sem passagem em madeira.

CADEMUSA VERMENTINO IGT

R\$ 134

VERMENTINO - CANTINE ERMES, SICILIA - ITÁLIA

Bouquet intenso com aromas frutados de agrumes, pêssego e melão amarelo. Denota gosto e frescor. Se apresenta elegante, equilibrado e harmônico.

VAL DE RESA GARNACHA BLANCA R\$ 110

GARNACHA BLANCA - NAVARRSOTILLO, PAÍS BASCO - ESPANHA

Apresenta uma cor amarela atraente com reflexos esverdeados, limpo e brilhante. Vinho frutado e floral com acidez equilibrada ao álcool.

BAYANEGRA BLANCO

R\$ 122

AIRÉN - BODEGAS CELAYA, ALBACETE - ESPANHA

Elaborado com a casta Airén, este branco de aromas florais mostra bastante fruta no palato, com uma boa acidez, em um conjunto bem equilibrado e bastante convidativo.

CRASTO SUPERIOR BRANCO

R\$ 286

VIOSINHO, VERDELHO - QUINTA DO CRASTO, DOURO - PORTUGAL

Paladar de início harmonioso, evoluindo para um vinho equilibrado e de textura fresca. No paladar mostra notas de limonadas e minerais, envolvidas numa acidez vibrante.

MONTE VELHO BRANCO

R\$ 104

ANTÃO VAZ, ROUPEIRO, PERRUM - ESPORÃO, ALENTEJO - PORTUGAL

Aspecto cristalino, cor citrina. Aromas com notas de frutas brancas frescas e apontamentos de citrinos. Paladar firme, intenso e equilibrado de final longo.

ASSOBIO BRANCO

R\$ 145

VERDELHO, GOUVEIO, VIOSINHO, RABIGATO

- ESPORÃO, DOURO - PORTUGAL

Na boca sobressai a sua acidez que em conjunto com o seu volume e textura lhe conferem um final longo e refrescante.



TINTOS



BAYANEGRA BLACK LABEL

R\$ 180

TEMPRANILLO - BODEGAS CELAYA, ALBACETE - ESPANHA

A madeira é perfeitamente equilibrada à fruta madura, e o palato mostra generosas notas de frutas vermelhas e pretas, especiarias e um toque mineral.

ALIÓN

R\$ 1.678

TEMPRANILLO - ALIÓN (VEGA SICILIA), RIBERA DEL DUERO - ESPANHA

Rico, intenso e moderno, elaborado com a Tempranillo na região da Ribera del Duero, e que prima pela elegância. Maturado por 12 meses em barricas de carvalho francês, traz a assinatura de Vega Sicilia.

ANTOÑITA PUÑUELOS TINTO

R\$ 130

TEMPRANILLO - NAVARRSOTILLO, RIO EBRO - ESPANHA

Seu aroma é frutado e vem embalado com tons de frutas vermelhas da floresta, como mirtilos e amoras. Na boca é fresco, macio e carnoso com taninos suaves que o convidam a continuar a beber.

MARAVIDES SYRAH

R\$ 162

SYRAH - VIÑEDOS BALMORAL, CASTILLA LA MANCHA - ESPANHA

Bem estruturado, amplo e carnoso, com bom equilíbrio entre acidez e álcool, e com taninos macios.

ALANDRA TINTO

R\$ 61

CASTELÃO, MORETO, TRINCADEIRA - ESPORÃO, ALENTEJO - PORTUGAL

Com um estilo jovem e moderno, esse rótulo traz uvas típicas portuguesas cultivadas no Alentejo, uma das regiões vitivinícolas mais conhecidas do país.

MONTE VELHO TINTO

R\$ 104

ARAGONÊS, TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL, SYRAH - ESPORÃO, ALENTEJO - PORTUGAL

O aroma remete a frutos vermelhos harmoniosamente envolvidos em notas de madeira de carvalho americano.

ESPORÃO RESERVA TINTO

R\$ 315

ARAGONÊS, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET - ESPORÃO, ALENTEJO - PORTUGAL

Potente, com taninos firmes, mas maduros. Sabor frutado com evocações de café torrado. Boa acidez e bom equilíbrio alcoólico.

TENUTE DI STEFANO NERO D'AVOLA DOC

R\$ 116

NERO D'AVOLA - CANTINE ERMES, SICILIA - ITÁLIA

Doce e macio, taninos com equilibrados. O final de boca é frutado, especiado, longo e persistente.

PRIMITIVO SALENTO IGP

R\$ 140

PRIMITIVO - ANGELO ROCCA & FIGLI, PUGLIA - ITÁLIA

Cheio e harmônico, é um vinho intenso com notas de especiarias.

CHAPELLE DE POTENSAC

R\$ 658

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC - CHÂTEAU POTENSAC, MÉDOC - FRANÇA

Um exemplar de personalidade elegante e tradicional. Revelando harmonia impecável entre as uvas e traz consigo a excelência de uma vindima considerada "ótima" no ano de 2011 no Médoc.

CHÂTEAU LARRIVAUX HAUT-MÉDOC

R\$ 684

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC - CHÂTEAU LARRIVAUX, MÉDOC - FRANÇA

Apresenta taninos leves, com um toque de meta herbal bem equilibrado e corpo médio.

POST-SCRIPTUM

R\$ 894

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA - CHRYSEIA / PRATS & SYMINGTON, DOURO - PORTUGAL

Aromas de frutas vermelhas, elegantemente combinados com notas picantes. À boca é um vinho redondo, com ótimo corpo e taninos sedosos.

7 COLORES CARMÉNÈRE

R\$ 90

CARMÉNÈRE - 7COLORES, VALLE CENTRAL - CHILE

Aromas de frutas vermelhas, elegantemente combinados com notas picantes. À boca é um vinho redondo, com ótimo corpo e taninos sedosos.

MORANDÉ RESERVA CARMÉNÈRE

R\$ 136

CARMÉNÈRE - VIÑA MORANDÉ, VALE DO MAULE - CHILE

Redondo, macio e frutado. Após repousar por 12 meses em barril de carvalho francês, apresenta aromas de frutas negras frescas, pimentão assado, especiarias e geléia de amora.

TINTOS

PLENO MERLOT

R\$ 108

MERLOT - MARZAROTTO, CAMPANHA GAÚCHA- BRASIL

Aromas de frutas negras como framboesa e ameixa, ervas doces. Igualmente frutado no paladar, taninos persistentes e redondos proporciona um bom equilíbrio com a acidez e moderado teor alcoólico. Sem passagem em madeira.

CASA VENTURINI CABERNET FRANC R\$ 110

CABERNET FRANC - CASA VENTURINI, SERRA DO SUDESTE- BRASIL

Aromas de frutas vermelhas, amora, floral e baunilha. Em boca, apresenta média estrutura de boca, leve adocicado com taninos maduros e macios. Sem passagem em madeira.

CASA MARQUES PEREIRA

CABERNET SAUVIGNON RESERVA

R\$ 119

CABERNET SAUVIGNON - CASA MARQUES

PEREIRA, MONTE BELO DO SUL - BRASIL

Aromas de groselha, grafite, cereja e suaves notas de cedro. Em boca tem taninos finos e firmes, um final equilibrado e elegante. Envelhecimento de 12 meses em barris de carvalho francês (segundo uso).



VINHOS EM TAÇA

MANZANILLA HIDALGO

R\$ 36

75ML - PALOMINO - HIDALGO, JEREZ - ESPANHA

Irmã menor da consagrada Manzanilla La Gitana, a Manzanilla Hidalgo é um vinho seco e leve, com aromas complexos e deliciosa salinidade.

VINHO ESPUMANTE

R\$ 35

150ML - ESCOLHA DA SEMANA

O espumante é um vinho produzido por um processo de "bi-fermentação", ou seja, nasce da fermentação de um vinho já fermentado, dessa forma, não há adição artificial de gás carbônico. São facilmente identificados por suas "borbulhas".

VINHO BRANCO

R\$ 35

150ML - ESCOLHA DA SEMANA

O vinho branco é um dos tipos mais bem aceitos e tem como características principais a cor dourada e o sabor frutado.

VINHO ROSÉ

R\$ 35

150ML - ESCOLHA DA SEMANA

Os vinhos rosés possuem algumas características peculiares: eles emanam a leveza, o frescor e o toque frutado dos vinhos brancos ao mesmo tempo que propagam a estrutura e a delicada adstringência dos tintos.

VINHO TINTO LEVE

R\$ 29

150ML - ESCOLHA DA SEMANA

São vinhos delicados que devem nos apresentar uma cor brilhante e levemente mais pálida que os demais tintos, além de leveza e frescor. A acidez viva é uma de suas principais características. Tintos leves apresentam-se límpidos e sem partículas suspensas.

VINHO TINTO ENCORPADADO

R\$ 39

150ML - ESCOLHA DA SEMANA

Além da densidade, há outras características marcantes nos vinhos encorpados. Eles costumam ter um alto teor alcoólico, presença acentuada dos taninos e coloração forte devida às cascas mais grossas das uvas.