



Carta

Vinhos



SE BEBER
NÃO DIRIJA

☎ (19) 3893-1952 ☎ (19) 3852-4005

☎ (19) 99968-8096



Vinhos

ESPUMANTES

Salton Brut – Brasil _____	R\$ 50,00
Salton Moscatel – Brasil _____	R\$ 53,00
Chandon Reserve Brut – Brasil _____	R\$ 124,00

FRIZANTES

Salton Lunae Rosé Demi Sec – Brasil _____	R\$ 37,00
Lambrusco Cella Branco – Brasil _____	R\$ 62,00
Lambrusco Cella Tinto – Brasil _____	R\$ 62,00

VINHO VERDE

Casal Garcia – Portugal _____	R\$ 90,00
-------------------------------	-----------

VINHO ROSÉS

Ápice Syrah – Chile _____	R\$ 91,00
---------------------------	-----------

Sugestão de harmonização: Strogonoff de Camarão Sete Barbas





Brasil

VINHOS BRANCOS

Casa Valduga Naturelle Suave _____ R\$ 69,00
Malvasia / Moscato

Miolo Seleção – Chardonnay / Viognier _____ R\$ 54,00

Sugestão de harmonização: Robalo na Telha ao Molho de Camarão

VINHOS TINTOS

Moenda Seco Artesanal – Isabel _____ R\$ 28,00

Moenda Suave Artesanal – Isabel _____ R\$ 28,00

Casa Valduga Naturelle Suave _____ R\$ 60,00
Cabernet Franc / Pinot Noir

Casa Valduga Origem – Cabernet Sauvignon _____ R\$ 64,00

Miolo Seleção – Cabernet Sauvignon / Merlot _____ R\$ 54,00

Salton Classic – Merlot _____ R\$ 40,00

Sugestão de harmonização: Pintado à grega



Argentina

VINHO BRANCO

Norton – Torrontes _____ R\$ 87,00

Sugestão de harmonização: Camarão à Paulista / Tilápia Grelhada

Terrasas de Los Andes Reserva Torrontes _____ R\$ 160,00

Pacheco Pereda Sauvignon Blanc _____ R\$ 68,00

VINHOS TINTOS

Norton – Syrah _____ R\$ 74,00

Tília – Merlot _____ R\$ 115,00

Alamos – Cabernet Sauvignon _____ R\$ 129,00

Nordon Barrel Select – Malbec _____ R\$ 104,00

Catena – Malbec _____ R\$ 230,00

Pacheco Pereda Malbec _____ R\$ 68,00



Chile

VINHOS BRANCOS

Concha y Toro Reservado – Sauvignon Blanc	R\$ 54,00
Santa Helena – Chardonnay	R\$ 54,00
Reservado – Chardonnay	R\$ 54,00
Carmem – Chardonnay	R\$ 140,00

VINHOS TINTOS

Concha y Toro Reservado Cabernet Sauvignon	R\$ 54,00
Santa Helena – Cabernet Sauvignon	R\$ 54,00
Casillero Del Diablo Reserva Cabernet Sauvignon	R\$ 79,00
Casileiro Del Diablo Pinot Noit	R\$ 79,00
Carmem – Cabernet Sauvignon	R\$ 140,00
Terra Andina – Camenere	R\$ 96,00
Palo Alto Reserva – Caberenet Sauvignon / Carmenere / Shiraz	R\$ 99,00
Troféo Merlot	R\$ 86,00
Errazuriz Reserva – Merlot	R\$ 136,00
Carmem Reserva – Cabernet Sauvignon	R\$ 140,00
Frontera – Cabernet Sauvignon	R\$ 60,00
Frontera – Carmenere	R\$ 60,00
Sugestão de harmonização: Camarão à Paulista / Tilápia Grelhada	
Taparacá Cosecha Cabernet Sauvignon	R\$ 52,00
Marques Casa Concha Cabernet Sauvignon	R\$ 190,00



África do Sul

VINHO BRANCO

Robertson Winery – Chenin Blanc	R\$ 84,00
---------------------------------	-----------

Sugestão de harmonização: Robalo à Valenciana

VINHO TINTO

Robertson Winery – Pinotage	R\$ 98,00
-----------------------------	-----------



Espanha

VINHOS TINTOS

Riscal Tempranillo – Castilla y León _____ R\$ 120,00

Corpus del muni Templanillo / Syrah R _____ R\$ 68,00

Marqués de Aldaz _____ R\$ 110,00

Sugestão de harmonização: Bife de Chorizo na Chapa / Pintado à Milanesa



Portugal

VINHO BRANCO

Pé Branco – Esporão _____ R\$ 59,00

Sugestão de harmonização: Camarão à Paulista / Tilápia Grelhada

VINHOS TINTOS

Periquita Reserva – Península de Setúbal _____ R\$ 119,00

Periquita Península De Setúbal _____ R\$ 77,00

Sugestão de harmonização: Pintado na Brasa



Itália

VINHOS TINTOS

Chianti Rufino – Toscana _____ R\$ 107,00

Mastro Binelli _____ R\$ 79,00

Sugestão de harmonização: Pintado Recheado ao Molho Branco com Catupiry



França

VINHO TINTO

Baron Daragnac – Cabernet _____ R\$ 69,00

Sugestão de harmonização: Pintado na Telha à Brasileira

Vinhos da Casa

TAÇA DE VINHO

Taça – San Diego (Sul) 290ml Tinto Seco _____ R\$ 16,00

Taça – San Diego (Sul) 290ml Tinto Suave _____ R\$ 16,00

Taça – San Diego (Sul) 290ml Branco Seco _____ R\$ 16,00

Taça – Lebom (Sul) 290ml Branco Suave _____ R\$ 16,00

JARRA DE VINHO

Jarra – San Diego (Sul) 750ml Tinto Seco _____ R\$ 35,00

Jarra – San Diego (Sul) 750ml Tinto Suave _____ R\$ 35,00

Jarra – San Diego (Sul) 750ml Branco Seco _____ R\$ 35,00

Jarra – Lebom (Sul) 750ml Branco Suave _____ R\$ 35,00

Jarra – San Diego (Sul) 950ml Tinto Seco _____ R\$ 40,00

Jarra – San Diego (Sul) 950ml Tinto Suave _____ R\$ 40,00

Jarra – San Diego (Sul) 950ml Branco Seco _____ R\$ 40,00

Jarra – Lebom (Sul) 950ml Branco Suave _____ R\$ 40,00

Rolha _____ R\$ 35,00



Rodízio de Peixes

Presencial
ou Delivery



TODAS AS:

Quintas-Feiras

NO JANTAR

HISTÓRIA DO VINHO

O vinho é uma das bebidas mais antigas do mundo, produzida a partir de uvas selvagens. Sementes de vinhas cultivadas há mais de 7 mil anos foram descobertas no Caúcaso, região entre Turquia, Armênia e Geórgia; a leste do mar Negro.

O mais provável é que o vinho tenha surgido acidentalmente, alguém teria esquecido uvas em algum recipiente de barro, madeira ou saco de couro. Dependendo da temperatura do ambiente na época, algumas horas já eram suficientes para essas uvas, provavelmente esmagadas, se transformarem em um tipo de vinho.

O vinho como é hoje, limpo e vivo, capaz de envelhecer, é relativamente recente. A possibilidade de envelhecimento em barril ou em garrafa da início a era do vinho de qualidade, o controle de produção foi criado, como as DOCs e as AOCs (Denominações de origens controladas) e o vinho é hoje como é.

Adega Climatizada

☎ (19) 3893-1952 ☎ (19) 3852-4005

📞 (19) 99968-8096

www.peixadadolago.com.br

Aceitamos Cartões de Crédito e Débito

