



Carta de Vinhos





Espumantes. (R\$)

Bayanegra Blanco. 82,

Uvas: Airen

La Mancha -Espanha

Harmonização: entradas, pratos com especiarias, sobremesas, queijos e frios.

Espumante Casa Valduga Art Brut. 91,

Vale dos Vinhedos - Brasil

Harmonização: Frutos do Mar

Espumante Indomita Brut Rose. 120,

Vale de Casa Blanca – Chile

Harmonização: Ideal para acompanhar peixes, tartare de salmão, sushi, saladas, carnes brancas, frutos do mar e como aperitivo.

Chandon Brut. 136,

Uvas: Chardonnay/ Pinot Noir

Garibaldi - Brasil

Harmonização: Aperitivos e entradas, frutos do mar grelhado, massas, risotos, saladas verdes.

Chandon Rosé. 136,

Uvas: Moscato, Malvisia e Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos e entradas, frutos do mar grelhado, massas, risotos, saladas com tomates e frutas vermelhas, carpaccio, queijos leves, sobremesas.

Champagne Veuve Clicquot. 536,

Champagne - França

Harmonização: Aperitivos e peixes.

Champagne Taittinger Brut Reserve. 583,

Champagne - França

Uvas: Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay

Harmonização: Aperitivos, carnes brancas, frutos do mar, peixes e queijos.





Vinhos

Brasil. (R\$)

BRANCO

Luiz Argenta Sauvignon Blanc. 151,
Flores Cunha Serra Gaúcha - Brasil
Harmonização: Carpaccio, peixes com molhos cítricos.

TINTO

Naturelle Tinto Suave. 85,
Vale dos Vinhedos
Harmonização: Sobremesas e pratos leves.

Argentina

ROSÉ

Estiba I Tempranillo rosado. 127,
Bodegas Esmeralda - Mendoza
Harmonização: Peixes e crustáceos.

Estância Mendoza Varietal Rose Malbec. 83,
Mendoza
Harmonização: Massas e Queijos.

BRANCO

Alamos Sauvignon Blanc. 138,
Catena Zapata - Mendoza
Harmonização: Peixes e crustáceos.

Uxmal Chardonnay. 128,
Bodegas Uxmal - Mendoza
Harmonização: Aperitivos, peixes e frutos do mar.

TINTO

Norton Malbec Doc. 139,
Lujan de Cuyo - Mendoza
Harmonização: carnes vermelhas, queijos de massa mole.

Angelica Zapata C Sauvignon. 353,
Catena Zapata - Mendoza
Harmonização: carnes grelhadas.

Angelica Zapata Malbec. 499,
Catena Zapata - Mendoza
Harmonização: carnes grelhadas.

Alamos Malbec. 145,
Catena Zapata - Mendoza
Harmonização: carnes vermelhas, churrasco, hambúrguer e massas.

Catena Malbec. 250,
Catena Zapata - Mendoza
Harmonização: carnes grelhadas e empanadas.



Chile. (R\$)

BRANCO

Santa Alvara Sauvignon Blanc. 98,
Casa Lapostolle - Valle Central
Harmonização: Aperitivos e peixes.

Carmen Classic Chardonnay. 118,
Viña Carmen - Valle Central
Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, peixes e camarões. Carnes brancas com molho branco.

TINTO

Santa Alvara Cabernet Sauvignon. 108,
Casa Lapostolle - Valle Central
Harmonização: Carnes e massas.

Carmen Insegne Carmenere. 118,
Viña Carmen - Valle Central
Harmonização: Carnes vermelhas e brancas, massas e queijos.

Costa Vera Carmenere. 75,
Vale do Maipo
Harmonização: Tortilhas, carnes nobres vermelhas e grelhadas.

Polero Reserva Cabernet Sauvignon. 98,
Vale do Maipo
Harmonização: Carne vermelha, pernil e massas.

Indômita Reserva Pinot Noir. 96,
Vale de Casa Blanca
Harmonização: Patês, presunto, pato, coelho e saladas

Indômita Gran Reserva Cabernet Sauvignon. 127,
Vale do Maipo
Harmonização: Tortilhas, carnes nobres vermelhas e grelhados.

Indômita Gran Reserva Merlot. 127,
Vale do Maipo
Harmonização: Costela de porco, frango, peru, lentilhas e cogumelos.



Espanha. (R\$)

TINTO

Posadas Viejas Tempranillo. 104,

Castilla La Mancha

Harmonização: Carnes vermelhas, brancas e queijos curados

Itália

BRANCO

Poggio Della Quercia Trebbiano Rubicone IGT. 106,

Rubicone

Harmonização: Massas com molho de carne, queijos frescos, peixe e carnes brancas.

Pinot Grigio IGT Delle Venezie. 106,

Veneza

Harmonização: aperitivos, entradas e pratos com peixe.

TINTO

Sangiovese IGT Toscana Carpazo. 116,

Toscana

Harmonização: Assados, grelhados, queijos e massas.

Barba, Montepulciano d' Abruzzo Vasari. 128,

Abruzzo

Harmonização: Carnes vermelhas, risotos e massas.

Bonacchi, Primitivo. 139,

Puglia

Harmonização: Pratos com molho de tomate, carnes assadas, queijos encorpados e salame.





França. (R\$)

ROSÉ

Provence Diamarine Coteaux Varois. 120,

Provence

Harmonização: Desfrute sozinho, como aperitivo ou acompanhe com sabores da cozinha mediterrânea.

Portugal

TINTO

Porta da Ravessa Reserva. 109,

Alentejo

Harmonização: Carnes vermelhas, queijos amarelos.

BRANCO

Vinho Verde Adegas Monção Branco. 83,

Região Demarcada dos vinhos verdes

Harmonização: Mariscos, peixes e carnes brancas.



1/2 Garrafa (375ml). (R\$)

BRANCO

Alamos Chardonnay. 83,
Catena Zapata - Mendoza
Harmonização: Aperitivo, frutos do mar, peixes e camarões, aves com molho branco.

Carmen Classic Sauvignon Blanc. 80,
Viña Carmen - Chile
Harmonização: Peixes e Frutos do mar.

TINTO

Uxmal Malbec / Syrah. 83,
Bodega Uxmal - Argentina
Harmonização: Carnes vermelhas, massas e risotos.

Garrafa (187ml) SERVE UMA TAÇA

Viollete. 39,
Merlot / Cabernet Sauvignon / Alicante Bouschet
Dr. Fausto de Castro Serra Gaúcha
Harmonização: Queijos frescos, pratos leves e com temperos adocicados e sobremesas.

Carmen Cabernet Sauvignon. 51,
Viña Carmen - Valle Central - Chile
Harmonização: Carnes vermelhas e risotos.





Água (250ml)

Água Pedras Salgadas. 10,

*Água Mineral Naturalmente Gasosa
Portugal - Unicer*

*Harmonização: Seu papel fundamental é reparar
as papilas gustativas e, com isso, realçar o sabor
dos alimentos e vinhos.*

©  www.durvalgastronomia.com.br  (22) 9 9748 2813

Os valores do cardápio poderão ser alterados sem aviso prévio 

PROIBIDO FUMAR NO RESTAURANTE



ESTACIONAMENTO LIBERADO MEDIANTE
CUPOM COM CARIMBO DO RESTAURANTE

NÃO ACEITAMOS CHEQUE
ACEITAMOS OS CARTÕES :

