

CARTA DE VINHOS E BEBIDAS



Casa da Praia

RESTAURANTE E EVENTOS

BOMBINHAS - SANTA
CATARINA DESDE 2011

Bebidas

ÁGUA - com e sem gás	R\$ 7,90
REFRIGERANTE - coca-cola,cocazero,fanta uva fantalaranja,sprite,guaraná,guaranézero e H2O.	R\$ 10,90
SUCO - laranja,abacaxi,abaxicomhortelã, uva morango, maracujá e limonada.	R\$ 17,90
SUCO MISTO	R\$ 22,90
RED BULL	R\$ 24,90
CAFÉ EXPRESSO	R\$ 6,90

Cervejas e Chopp

HEINEKEN 600ml	R\$ 29,90
ORIGINAL 600ml	R\$ 26,90
EISENBAHN 600ml	R\$ 23,90
BRAHMA 600ml	R\$ 23,90
CHOPP PILSEN400ml	R\$ 22,90
CHOPP IPA 400ml	R\$ 26,90
HEINEKEN LONG NECK	R\$ 18,90
HEINEKEN ZERO LONGNECK	R\$ 18,90
CORONA LONG NECK	R\$ 20,90
MALZBIER LONG NECK	R\$ 17,90

Whisky doses

JOHNNIE WALKER RED LABEL	R\$ 36,90
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	R\$ 49,90
JACK DANIEL’S	R\$ 42,90
BALLANTINES 12 ANOS	R\$ 32,90

Caipirinhas

CACHAÇA / VODKA/VINHO - limão	R\$ 27,90
CACHAÇA / VODKA/VINHO - frutas	R\$ 34,90
ORLOFF / STEINHAEGER / RUM - limão	R\$ 44,90
ORLOFF / STEINHAEGER / RUM - frutas	R\$ 49,90
SAKERINHA - limão SAKERINHA - frutas	R\$ 49,90
ABSOLUT - frutas	R\$ 52,90
	R\$ 59,90

TROPICAL
CACHAÇA / VODKA
todas frutas
R\$ 55,90



*FRUTAS: morango, maracujá, abacaxi e kiwi

Drik's



MOSCOW MULE

Vodka, hortelã, suco de limão, xarope de gengibre, água com gás e espuma de gengibre.

R\$ 44,90

NEGRONI

Gin, campari, vermouth doce

R\$ 42,90

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante brut e água com gás.

R\$ 44,90



GIN TÔNICA REFRESCANTE

Gin, tônica e frutas vermelhas.

R\$ 43,90

GIN TÔNICA TROPICAL

Gin, tônica, maracujá e kiwi.

R\$ 42,90

43 GINGER ALE

Licor 43, ginger ale, abacaxi e limão.

R\$ 49,90



MOJITO

Clubre soda, hortelã, suco de limão e rum.

R\$ 39,90

TENTAÇÃO

Gin, Cointreal, Aperol, suco de laranja e morangos.

R\$ 50,90

VESPER MARTINI - O COQUETEL DE JAMES BOND

Gin, vodka, lillet blanc.

R\$ 49,90

SWEET SUNSET

Gin, aperol, campari, suco de laranja e chambord.

R\$ 48,90



PIÑA COLADA

Rum bacardi, suco de abacaxi, leite de côco e leite condensado.

R\$ 47,90



Champagne



VEUVE CLIQUOT BRUT R\$ 780,00

Champagne branca brut seca francesa, redonda, com laivos de Pinot Meunier, deve sua estrutura sólida à predominância do Pinot Noir e sua elegância e neza a quase um terço de uva Chardonnay. Um dos champagnes mais vendidos do mundo.

Espumante



FREIXENET PROSECCO D.O.C R\$ 247,90

Produzido na região de Veneto, tem cor amarelo palha, aromas frescos de frutas cítricas, maçã e flores. Leve e fresco, apresenta Harmoniza paladar de frutas maduras combinado com ores. Harmoniza com antepastos, burrata, saladas e massas leves.



FREIXENET ITALIAN ROSÉ SECO R\$ 199,90

Apresenta notas de frutas vermelhas frescas, orais e herbáceas. Tem coloração rosada intensa, no paladar é doce e refrescante, harmoniza com aperitivos, peixes, frutos do mar, massas e risotos.



CHANDON RICHIE DEMI-SEC R\$ 188,90

Equilíbrio perfeito entre frescor e cremosidade, com uma doçura deliciosa e um nal refrescante. Aromas de manga, goiaba seca, baunilha e mel. Harmoniza com pratos picantes, queijos e sobremesas.



CASA PERINI ERICK JACQUIN BRUT R\$ 128,90

Elaborado junto ao  internacional, tem coloração amarelo palha esverdeado. Possui perlage intenso e persistente, com aroma intenso e rico, com notas de frutas e castanhas, harmonizando com peixes, carnes brancas, molhos e azeites.



CASA PERINI AQUARELA MOSCATEL ROSÉ R\$ 113,90

Resultado de um assemblage da varietal Moscato branco, Moscato Giallo e Moscato de Hamburgo, que confere uma tonalidade levemente rosada. Apresenta perfeito equilíbrio entre acidez e açúcar harmonizando bem com sobremesas.



CASA PERINI BRUT R\$ 109,90

Elaborado com uvas da varietal Chardonnay e Riesling Itálico. Possui coloração amarelo palha, aromas orais e frutados, ressaltados pela leveza do seu perlage no, combina com saladas, queijos, peixes, defumados e carnes brancas.



CASA PERINI BRUT ROSÉ R\$ 109,90

Tem coloração rosada cereja e boa formação de espuma. Possui sabor frutado que condiz com o aroma de frutas vermelhas frescas. Boa permanência de sabor que harmoniza com suínos, aves e peixes como salmão e molhos agridoce.



CASA PERINI MOSCATEL R\$ 109,90

Elaborado com as uvas moscatéis da região da Farroupilha. Tem coloração leve amarelada, reexos prateados e perlage persistente. Tem aromas de ores e frutas como pêssego e harmoniza com carnes suínas, vegetais e sobremesas.

Vinho Branco



FREIXENET PINOT GRIGIO GARDAD.O.C  **R\$ 169,90**
Vinho de cor amarelo palha delicado, apresenta notas leves de limão siciliano, maçã verde e frutas tropicais. No paladar tem notas de frutas maduras, mineralidade, frescor e oral. Harmoniza com antepastos, burrata, saladas e massas leves.



CASAL MENDES VINHO VERDE D.O.C **R\$ 129,90**
Traz a combinação das uvas Azal, Perdeña, Trajadura e Loureiro, resultando numa coloração amarelo-palha esverdeados. Paladar frutado cítrico e orais, levemente ácido com nal fresco e leve. Combina com mariscos, carnes brancas, saladas e massas.



CORDERO CON PIEL DE LOBO BLANCO BLANCAS **R\$ 132,90**
Apresenta coloração amarelo palha e possui aromas de abacaxi e notas de frutas tropicais. No paladar é persistente e com ótima acidez. Harmoniza muito bem com frutos do mar, queijos duros e massas com base de molho branco.



CASA PERINI CHARDONNAY **R\$ 109,90**
Apresenta coloração amarelo palha, esse vinho traz consigo aromas intensos e frutado, com paladar harmônico e agradável. Harmoniza com aves, peixes, frutos do mar, massas e queijos.



CASA PERINI SOLIDÁRIO SAUVIGNON BLANC **R\$ 109,90**
Oferece frescor vibrante, com aromas de lima e or maracujá, além de nuances de erva cidreira. Apresenta acidez equilibrada com corpo médio e nal refrescante. Harmoniza com aves, peixes leves, frutos do mar, risotos de queijos e vegetais.

Vinho Rosé



FREIXENET ROSADO **R\$ 148,90**
Su coloração é rosa salmão delicado. É um vinho fresco frutado leve, com notas de morango, cereja e pêssago, de acidez refrescante e nal longo. Harmoniza com salmão, atum, frutos do mar, saladas leves e molhos cítricos.



CASAL MENDES ROSÉ **R\$ 129,90**
Elaborado a partir de uvas tipo Baga e carrega uma intensa coloração púrpura de li´quido rosa e bordas salão. Tem aroma de abacaxi e banana no nariz, no paladar tem boa acidez, que lhe confere refrescância e equilíbrio. Harmoniza com peixe branco.



CORDERO CON PIEL DE LOBO MALBEC ROSÉ  **R\$ 132,90**
Apresenta coloração rosado brilhante e possui aromas orais de rosas, morango e certa mineralidade. Tem persistência e acidez muito bem equilibrada. Harmoniza com brusquetas, frutos do mar e polvo à provençal.



CASA PERINI SOLIDÁRIO ROSÉ  **R\$ 109,90**
Jovem de coloração rosada, possui aromas de frutas como morango, cereja e pitanga. Ao paladar apresenta vivacidade com elegante frescor. Harmoniza com canapés, frutos do mar, aves e risotos leves.

Vinho tinto



FREIXENETCHIANTI D.O.C.G.R\$ 219,90

Tem aromas orais e frutas vermelhas frescas, herbáceos e especiarias com um toque fresco. De cor rubi brilhante, o paladar apresenta um vinho fresco e leve, e taninos aveludados. Harmoniza massas, risotos, carnes, pizzas e grana padano.



CONCHA Y TORO GRAN RESERVA
CABERNET SAUVIGNONR\$ 179,90

Tem cor vermelha escura e profunda, com aromas de cereja tostada, cassis, cedro e toques de pimenta negra, com delicada textura de taninos suaves. Harmoniza com cordeiro, suíno, carne vermelha, embutidos, baguetes e mostarda dijon.



CABEZA DE PIEDRA BOURBON BLENDR\$ 158,90

Apresenta cor vermelha profunda, com leve perfume de ameixa madura, baunilha e notas tostadas no nariz. Com taninos elegantes e sedosos, com um toque de bourbon, onde harmoniza, aperitivos, carnes vermelhas e queijos maduros.



DIABLO BLACK CABERNET SAUVIGNONR\$ 169,90

Cultivado no Vale do Maule, de cor vermelha escura e intensa, atraente e sedutor. O paladar é redondo com taninos sedosos, harmoniza com carnes vermelhas e comidas condimentadas.



CORDERO CON PIEL DE LOBO CABER.SAUVIGNONR\$ 132,90

Um vinho jovem muito bem preparado, apresenta cor rubi profundo com aroma e sabor de frutas vermelhas. Tem acidez justa, taninos agradáveis, com um toque persistente pela madeira. Harmoniza com carnes vermelhas, massas e queijos duros.



CORDERO CON PIEL DE LOBO MALBECR\$ 132,90

De coloração rubi intensa, trás consigo aromas de frutas vermelhas maduras. É um vinho fresco, com boa acidez, taninos maduros e um toque persistente. Harmoniza com carnes vermelhas, massas e queijos.



CASA PERINI VITIS BARBERA SECOR\$ 124,90

Uva típica italiana da região de Piemonte, de cor rubi intensa. Com aromas que remetem amoras e cerejas, é um vinho marcante de acidez equilibrada. Harmoniza com carnes, pizzas, comidas condimentadas e molho de tomate. CASA PERINI



VITIS MARSELAN SECOR\$ 124,90

Uva de origem francesa, cruzamento entre Cabernet Sauvignon e Grenache-noir, de cor rubi intenso. Com aromas que lembram framboesa, cacau e damasco, tem textura aveludada com taninos macios. Harmoniza carnes, aves, massas e queijos duros.



CASA PERINI FRAÇÃO ÚNICA PINOT NOIRR\$ 132,90

Apresenta aromas como morango, cereja madura e geléia de romã, com notas de baunilha e canela. Tem um toque aveludado, corpo moderado e ótimo frescor. Acompanha carnes vermelhas, assados em geral, massas e risotos com cogumelos.



CASA PERINI MERLOT SECOR\$ 109,90

Confere notas equilibradas e macias, de cor violeta púrpura, tem aromas frutados como cereja, café e baunilha. É equilibrado ao paladar e acompanha bem com carnes vermelhas, caças, massas, pizzas, queijos e embutidos.