



Momentos TBA

Vinho branco em taça

Porteño R\$ 20,00

Chardonnay

Bodega Norton, Luján de Cuyo, Argentina

Poderi dal Nespoli R\$ 25,00

Pinot Bianco

Poderi dal Nespoli, Emilia Romagna, Itália

Vinho tinto em taça

Barone Montalto R\$ 20,00

Nero D'Avola

Barone Montalto, Sicília, Itália

Rio Flor R\$ 25,00

Blend

Churchill's, Douro, Portugal

Vinho branco

Morandé Pionero Reserva Sauvignon Blanc

De R\$ 75,90 por R\$ 69,90

Morandé, Vale do Maule, Chile

Aromas frescos de frutas cítricas, como limão e grapefruit, além de notas herbáceas e florais.

Leyda Reserva – Chardonnay

De R\$ 99,90 por R\$ 89,90

Leyda, Vale de Leyda, Chile

Intensas aromas de pera e kiwi, com notas salinas sutis. No paladar, possui textura cremosa, acidez vibrante e um final longo e equilibrado.

Vinho tinto

Mancura – Merlot

De R\$ 49,90 por R\$ 39,90

Viña Mancura, Vale Central, Chile

Traz aromas de amora e ameixa, com toques sutis de especiarias. No paladar, é frutado, macio e equilibrado, com taninos sedosos e um final agradável.

Barone Montalto - Rosso

De R\$ 72,90 por R\$ 65,90

Barone Montalto, Sicília, Itália

Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras e notas delicadas de pimenta. No paladar, tem boa estrutura, acidez equilibrada e um final longo.

Mayúsculas Marselan

De R\$ 89,90 por R\$ 75,90

Pizzorno Family Estates, Canelones, Uruguai

Intensas aromas de frutas negras maduras, notas minerais e toques sutis de menta. No paladar, é equilibrado, suave e com um final equilibrado.

Bebidas

Chopp (300ml) R\$ 6,90

Caipirinha / Caipiroska R\$ 7,90

De limão, de abacaxi ou de melancia

Caipifruta Smirnoff R\$ 18,90

Sangria R\$ 20,90

Limão, abacaxi, cajá, morango, maracujá, kiwi, melancia

Sangria clássica feito com vinho tinto e frutas



Momentos TBA

Harmonização

Para completar sua experiência, escolha entre os nossos pratos degustativos para harmonizar com nossa seleção de vinhos

Tosta rústica com ervas **R\$ 21,90**

Pão artesanal grelhado, coberto com cream cheese temperado com ervas frescas e toque de azeite

Risoto de Camarão **R\$ 41,90**

Risoto de parmesão delicadamente harmonizado com três camarões grandes, brócolis picado, amêndoas laminadas e um toque final de molho teriyaki caseiro

Baião do Sertão **R\$ 41,90**

Carne de sol grelhada com queijo coalho da churrasqueira, servido com o saboroso baião de dois.

Filé Trufado **R\$ 52,90**

Filé grelhado na parrilla, acompanhado de risoto trufado e lascas de parmesão.

Risoto de Shiitake **R\$ 29,90**

Risoto à base de shiitake fresco, preparado com molho demi-glace e finalizado com queijo parmesão.

Bife de Chorizo Argentino **R\$ 48,90**

Grelhado na churrasqueira de carvão. É servido com batatas sauté, delicadamente temperadas com alecrim.

Petiscos

Mini Tábua de Frios **R\$ 43,90**

Uma seleção requintada com queijo brie,

Mini Tábua de Queijos **R\$ 45,90**

combinação especial com queijo do reino, parmesão, provolone e brie, acompanhados de torradas.

Mix de Bolinhos **R\$ 23,90**

Bolinhos de charque, bolinhos de queijo e mini coxinhas de frango servidos com molho do chef

Carpaccio Sr. Pedro **R\$ 19,90**

Mini Carpaccio com molho especial de mostarda, rúcula, queijo parmesão, alcaparras e champignons

Empanada Argentina **R\$ 13,90**

De carne ou de queijo

Tiras de Angus com fritas **R\$ 65,90**

e sauce à la moutarde

Tiras de carne angus puxados no fogão, servidas com fritas e molho de mostarda

Combo Petiscos do TBA **R\$ 69,90**

Dois mini hambúrgueres, fritas com costela desfiada, pão de alho e espeto de carne de sol

Varal de Camarão **R\$ 39,90**

6 camarões empanados, com molho do chef

Fritas com Costela desfiada **R\$ 35,90**

costela bovina desfiada montado em cima de batata frita com maionese e cebolinha

Combo Mini Cheese Burger **R\$ 36,90**

3 mini cheeseburger, pão brioche, maionese da casa

Espetinho de Coração de Galinha **R\$ 19,90**

feito na churrasqueira

Espetinhos de Carne de Sol e **R\$ 31,90**

Queijo Coalho

feito na brasa