

PETISCOS

BATATA RÚSTICA FONDUE & BACON

Crocantes e cobertas com fondue de queijo & bacon em cubos.

BATATA FRITA CLÁSSICA

Sequinhas e crocantes servidas com maionese da casa.

BOLINHO DE ARROZ

Simplesmente imperdíveis.

TRUTA & CHIPS

Isca Truta e batata frita, nossa versão do clássico de Londres, acompanha molho de limão.

BOLINHO DE BACALHAU

Tradicional e artesanal, receita da família Mercearia.

TORRESMO

O famoso dos botecos acompanha molho barbecue de goiaba

CROQUETE DE AIPIM & COSTELA

Receita da casa desde 2001 perfeito para começar

SALADAS

CAESAR

Alface americana, roxa e frisée, tiras de peito de frango grelhado, parmesão, croutons servido com molho caesar

CAMPOS

Alface americana, tomate cereja, palmito, rúcula, champignon e molho italiano

GREGA

Mix de Folhas com azeitona preta, lascas de parmesão, tomate com ervas aromáticas, mussarela de búfala.

FONDUE

(serve duas pessoas)

FONDUE DE QUEIJO

Pão italiano em cubos, batata rústica crocantes e goiabada

FONDUE DE CARNE

Porção de baby beef acompanhado de nossos molhos caseiros

FONDUE MISTO

Porção de baby beef, filé de frango e calabresa acompanhado de molhos caseiros

FONDUE CHOCOLATE

Delicioso chocolate ao leite servido com frutas da estação

DADINHO DE TAPIOCA

O queridinho dos petiscos, feito de queijo coalho acompanhado de geleia de pimenta.

LINGUIÇA RECHEADA

de provolone servida na chapa quente, acompanhada de rodela de pão e vinagrete.

FILE APERITIVO ACEBOLADO

400g de tiras de filé mignon, o Clássico dos bares acompanhado de rodela de pão e vinagrete.

PICANHA APERITIVO COM MANDIOCA

350g de tiras de Picanha, acompanhado de rodela de pão e vinagrete e a nossa tradicional mandioca frita.

PASTEL MERCEARIA

De carne e queijo, com massa tradicional de feira

TULIPA DE FRANGO

Frango com o nosso famoso molho de mostarda e mel.

MIX NA TÁBUA

Baby Beef, Linguiça Defumada e Filé de Frango, acompanhado de batata rústica com nosso cremoso fondue de queijo e bacon



SANDUÍCHES

HAMBURGUER MERCEARIA

Blend da casa, mussarela, salada e fritas temperadas.

MINERINHO DE FILÉ

Nosso clássico servido na mini baguete com filé de bombom de alcatra grelhado com mussarela, acompanhado de batata frita.

HOT DOG

Pão, salsicha especial, batata palha e fondue de queijo

CHORIPAN

Um tradicional argentino simples e delicioso; pão com linguiça grelhada, salada e molho chimichuri

NOSSO MOLHOS CASEIROS

*Cebola Caramelizada, Cebolinha,
Mostarda com Mel & Curry, Parmesão & Alho*

PRATOS

PICANHA BRASILEIRA

Picanha Reserva grelhada servida com arroz, farofa de bacon, vinagrete e batata rústica.

TRUTA MEUNIÉRE

Truta premium grelhada, servida com molho de alcaparras acompanhado de arroz e batata sauté.

GALETO ASSADO

Galeto assado perfeitamente, com acompanhamento clássico de batatinha dourada, farofa de bacon e molho vinagrete.

SHORT RIB

Corte de Costela Premium Black Angus servido na chapa com batata rústica, farofa de bacon, arroz e molho de chimichurri.

MASSAS & RISOTOS

RISOTO PRIMAVERA & FILÉ DE FRANGO

Creoso risoto de mozzarella de búfala, tomate cereja e manjeriço acompanhado de filé de frango grelhado.

RISOTO DE PARMESÃO & FILÉ MIGNON

Perfeito dueto com o clássico risoto de queijo parmesão e escalope de filé mignon servido com molho madeira.

PENNE PRIMAVERA

Penne de grão duro servido com nosso tradicional molho pomodoro caseiro com mozzarella de búfala LaVera e rúcula fresca.

POLPETONE & FETTUCINE

Polpetone recheado com mozzarella e provolone servido com fettuccine e nosso delicioso molho de tomate.

FETTUCINE PAILLARD

Paillar de baby beef com tagliarini superiore ao molho branco.

INFANTIL

PENNE COM FILÉ

*Penne ao molho pomodoro ou branco
Acompanha filé mignon ou frango em cubos salteados*

FILÉ INFANTIL

Filé mignon grelhado ou filé de frango servido com arroz e fritas.

CHUCK EYE ROLL

Corte nobre de Angus servido na chapa com polenta frita crocante, farofa de bacon e molho chimichurri.

FILÉ A PARMEGIANA

Feito de filé mignon empanado na farinha Panko servida com arroz e fritas.

COSTELINHA B.B.Q.

Costelinha suína soltando do osso, grelhada e caramelizada no Barbecue acompanhada de batata rústica.

FILÉ SUÍÇO

Filé mignon na chapa com aligot, um purê de queijo cremoso, acompanha arroz branco.

RIBS MERCÊ

Costela Bovina preparado em baixa temperatura, acompanha mandioca frita, arroz branco, farofa de bacon e o especial molho chimichurri.

FILÉ DIJON

Filé mignon ao molho Dijon, acompanhado de mix de cogumelos e arroz branco.

SALMÃO ALPES

Salmão grelhado com molho dill, acompanha risoto de mix de cogumelos.

CUPIM AROMATIZADO

Cupim perfeitamente assado com batatas aromatizadas no alecrim e tomilho, acompanha arroz, farofa e molho chimichurri

CREMES

servidos no pão italiano



CREME DE MANDIOQUINHA com carne seca

CREME DE QUEIJO

CREME DE PALMITO

SOBREMESAS

PETIT GATEAU com sorvete de creme

STRUDEL DE MAÇÃ com sorvete de creme

CREME DE PAPAYA com licor de cassis

PIPOCA CROCANTE MERCEARIA

Brownie de chocolate amargo com pipoca doce caramelizada decorado com frutas vermelhas, banana e sorvete

BEBIDAS

ÁGUA MINERAL

TÔNICA

SUCOS NATURAIS

Laranja, melancia, morango,
abacaxi e maracujá

ÁGUA DE CÔCO

SUCO DE UVA

Integral

CHOPPS

CHOPP BRAHMA 300ml

CHOPP BRAHMA BLACK 400ml

CHOPP STELLA 300ml

CHOPP COLORADO INDICA 300ml
Tipo Ipa – Rapadura

CHOPP COLORADO APPIA 300ml
Tipo Weiss – com Trigo e Mel

CHOPP COLORADO RIBEIRÃO 300ml
Tipo Lager – com Laranja

REFRIGERANTE

Guaraná, Guaraná Zero, Pepsi, Pepsi Zero,
Pepsi Twist, Soda, Soda Zero e Sukita

ENERGÉTICO

H2O

SUCO DE TOMATE

LIMONADA SUIÇA

CAFÉS E CHOCOLATES

CAFÉ

MACCHIATO

CHÁ QUENTE

CHOCOLATE QUENTE

CAPUCCINO

CERVEJAS LONGNECK

BUDWEISER

STELLA ARTOIS

CORONA

SEM ALCOOL

STELLA ARTOIS 550ml

BUDWEISER 550ml

ORIGINAL 600ml

CERVEJAS ARTESANAIS

CERVEJA COLORADO - APPIA
Tipo Weiss – com Trigo e Mel – 600ml

CERVEJA COLORADO - INDICA
Tipo Ipa – Rapadura – 600ml

CERVEJA COLORADO – CAUIM
Tipo Pilsen – com Mandioca – 600ml

CERVEJA COLORADO - DEMOISELLE
Tipo Porter – com Café – 600ml

CERVEJA COLORADO RIBEIRÃO
Tipo Lager – com Laranja – 600ml



VINHO EM TAÇA

NACIONAL SUAVE TINTO
IMPORTADO SECO TINTO E BRANCO

VINHO DO PORTO

VINHO PORTO TAYLOR'S



CAIPIRAS

CAIPIROSKA SMIRNOFF

CAIPIROSKA ABSOLUT

CAIPIRINHA

CAIPIRINHA DE NEGA FULÔ

CAIPIRINHA DE STEINHAEGER NAC

CAIPIRINHA DE STEINHAEGER IMP

CAIPIRINHA DE SAQUE JUN DAITI

CAIPIRÍSSIMA IMPORTADO

*(limão, morango, frutas vermelhas, abacaxi,
maracujá, kiwi, lima-da-pérsia)*

DRINKS COM GIN

DRY MARTINI

Gin, vermute seco, bitter e azeitona

NEGRONE

Gin, vermute doce, campari

GIN TONIC

Gin, limão, laranja, água tônica

GIN ESPECIARIAS

Gin, especiarias, suco de laranja, gengibre e água tônica

GIN HIBISCO

Gin, chá de hibisco, morango e água tônica

GIN TROPICAL

Gin, energético tropical edition

APPLE WITH CINNAMON

Gin, maçã, mel, canela em pau, água tônica

DRINKS

OLD FASHIONED

Whisky, demerara, aperol, bitter, pele de laranja

CARAJILLO

Licor 43 e café

MARGARITA

Tequila, contreau e suco de limão

MOSCOW MULE

Vodka, xarope de gengibre, suco de limão, espuma de gengibre

ST- REMY FIZZY

Morango, St Remy, suco de limão e vodka

CAFÉ CUBANO

Rum, suco de limão, café e creme de leite

VANILIA TONIC

Vodka vanília, suco de laranja, manjeriçã e água tônica

PORTONICA ROSE

Vinho do porto rosé, hortelã, limão siciliano, canela e tônica

PORTONICA BRANCO

Vinho do porto branco, hortelã, limão siciliano, gengibre e tônica

BLOODY MARY

Suco de tomate temperado e vodka

SPRITZ

Aperol Prosecco, soda e rodela de laranja
Taça e Jarro

SANGRIA

Vinho Tinto, frutas, licor, conhaque e soda
Taça e Jarro

CLERICOT

Vinho Branco, frutas, licor, conhaque e soda
Taça e Jarro

LICOR E DIGESTIVOS

DRAMBUIE
COINTREAU
ST REMY
TIA MARIA
SAMBUCA
KAHLUA
AMARULA
LICOR 43
LICOR PATRON XO CAFÉ
FRANGELICO
LIMONCELLO

VODKA

ABSOLUT

CONHAQUES

REMY MARTIN
FUNDADOR

WHISKY

HIBIKI SUNTORY
BLACK LABEL
GRANTS
GOLD LABEL RESERVE
CUTTY SARK
JACK DANIEL'S
BUCHANAS 12
JACK DANIEL'S HONEY
CHIVAS 12
BULLEIT BOURLON

BEBIDAS NACIONAIS

ESPIRITO DE MINAS
SANTA DOSE
CACHAÇA NEGA FULÔ
YPIOCA OURO/ PRATA
SELETA
SAGATIBA
BOAZINHA

RUM, TEQUILA E GRAPA

JOSÉ CUERVO
BACARDI
GRAPPA CARPENE

VERMUTE

PUNT E MÊS
CAMPARI

RED LABEL
CHIVAS 15
OLD PAR 12
J&B
PLATINUM LABEL
GREEN LABEL
WILD TURKEY
BALLANTINE'S 12



COMBOS

1 RED LABEL + 6 ENERGÉTICOS
1 BLACK LABEL + 6 ENERGÉTICOS
1 ABSOLUT + 6 ENERGÉTICOS
1 ABSOLUT (VANILA OU ELYX) 6 ENERGÉTICOS
1 GIN IMPORTADO + 6 TÔNICAS
1 GIN IMPORTADO + 6 ENERGÉTICOS

GARRAFAS

GOLD LABEL
BLACK LABEL
RED LABEL
ABSOLUT
ABSOLUT (VANILA OU ELYX)
GIN IMPORTADO

VINHOS

CHAMPAGNE, ESPUMANTES

..... E FRISANTES

FRANÇA

VEUVE CLICQUOT 12%

*Produtor: Veuve Clicquot, Região: Champagne
Uva: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier
Harmonização: Frutos do Mar, Peixes e Queijos Leves*

ESPAÑA

FREIXENET CORDON NEGRO 11,5%

*Produtor: Freixenet, Região: Catalunha
Uvas: Macabeu, Xareló e Parellada,
Harmonização: Aperitivos, Peixes e Massas*

BRASIL

CHANDON BRUT ROSE 12%

*Produtor: Chandon, Região: Serra Gaúcha
Uva: Chardonnay, Pinot Noir e Riesling,
Harmonização: Peixes, Frutos do Mar e Saladas*

ARTURO MOSCATEL 7,5%

*Produtor: Vinícola Garibaldi, Região: Serra Gaúcha
Uva: Moscato, Harmonização: Massas, Queijos e Aperitivos*

GARIBALDI BRUT OU DEMI-SEC 11,5%

*Produtor: Vinícola Garibaldi, Região Serra Gaúcha
Uva: Trebiano, Riesling, Prosecco e Malvasia,
Harmonização: Massas, Queijos e Petiscos*

ITALIA

LAMBRUSCO BRANCO OU TINTO 8%

*Produtor: Vittorio Emanuele, Região: Emilia-Romagna
Uva: Lambrusco,
Harmonização: Peixes, Aves, Queijo e Pratos Leves*

PROSECCO ROSÉ 11%

*Produtor: Freixenet, Região: Vêneto
Uvas: Pinot Noir e Glera (Processo)
Harmonização: Aperitivos, Massas e Pratos Leves*

..... VINHO ROSÉ

CHILE

PUCON ROSE 13%

*Produtor: Bodegas Santiago de Aguirre, Região: Maule
Uva: Syrah,
Harmonização: Peixes, Massas, Saladas e Aperitivos*

FRANÇA

PISCINE ROSE 11%

*Produtor: Piscine, Região: West França
Uva: Shiraz, Cabernét Sauvignon e Negrette,
Harmonização: Carnes, Aves e Queijos.*

BRASIL

CAPELA DOS CAMPOS 14,5%

*Produtor: Família Lemos de Almeida, Região: Campos de Cima da Serra - RS
Uva: Merlot,
Harmonização: Carnes Brancas, Peixes e Massas*

VINHOS BRANCOS

CHILE

CARMEN PREMIER ^{13,5%}

*Produtor: Carmen, Região: Vale da CasaBlanca,
Uva: Chardonnay,
Harmonização: Peixes, Aves e Petiscos*

PUCON ^{13%}

*Produtor: Vina de Aguirre, Região: Vele Del Maule,
Uva: Sauvignon Blanc,
Harmonização: Aperitivos, Frutos do Mar e Queijos*

BRASIL

CAPELA DOS CAMPOS ^{13,5%}

*Produtor: Família Lemos de Almeida, Região: Campos de Cima da Serra - RS
Uva: Chardonnay
Harmonização: Carnes Brancas, Peixes e Massas*

ITALIA

PINOT GRIGIO IGT ^{12,5%}

*Produtor: Mastro Binelli, Região: Peacenza - Emilia Romagna
Uva: Pinot Grigio
Harmonização: Peixes, Massas e Queijos*

ARGENTINA

DON GENARO ^{12,5%}

*Produtor: Don Genaro, Região: Mendoza
Uva: Chardonnay
Harmonização: Aves, Peixes e Massas*

AIRES ANDINOS ^{13%}

*Produtor: Aires Andinos (Penaflor), Região: Mendoza
Uva: Torrontes
Harmonização: Aperitivos, Massas e Queijos*

VINHOS TINTOS

FRANÇA

TOURRELA AOC BORDEAUX ^{12,5%}

*Produtor: Terre de Vignerons, Região Bordeaux
Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Harmonização: Carnes, Aves e Queijos*

ESPANHA

LA BARONNE PREMIUM ^{12%}

*Produtor: Pazo Pondal, Região: Galicia
Uva: Tempranillo,
Harmonização: Carnes, Aves e Queijos*

MARQUES DE RISCAL RESERVA ^{14%}

*Produtor: Marques de Riscal, Região: Rioja
Uva: Tempranillo, Mazuelo e Graciano
Harmonização: Carnes, Aves e Queijos*

ARGENTINA

AIRES ANDINOS 13%

Produtor: Aires Andinos (Penaflor), Região: Mendoza

Uva: Malbec,

Harmonização: Carnes, Aves e Queijos

ALMA NEGRA 13,5%

Produtor: Alma Negra, Região: Mendoza

Uva: Corte Secreto,

Harmonização: Carnes, Aves e Queijos

MASTROENI 13,5%

Produtor: Mastroeni, Região: Luján de Cuyo

Uva: Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes, Queijos e Pratos Condimentados

DV CATENA 13,5%

Produtor: Catena, Região: Mendoza

Uva: Malbec/ Malbec

Harmonização: Risotos, Carnes e Massas

MASTROENI 13,8%

Produtor: Mastroeni, Região: Mendoza

Uva: Malbec

Harmonização: Carnes Vermelhas, Aves e Queijos

BRASIL

ARTURO SUAVE 12,7%

Produtor: Arturo, Região: Serra Gaúcha

Uva: Cabernet Sauvignon

Harmonização: Pratos Leves

DON GUERINO SINAIS 13,5%

Produtor: Don Guerindo, Região: Alto Feliz - RS

Uva: Merlot,

Harmonização: Carnes, Aves e Queijos

MIOLO QUINTA DO SEIVAL ESTATE 15%

Produtor: Vinicula Miolo, Região: Vale dos Vinhedos - DO

Uva: Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Afrocheiro Preto

Harmonização: Carnes, Aves, Pratos Condimentados e Queijos

DON GUERINO SINAIS 13%

Produtor: Don Guerindo, Região: Alto Feliz - RS

Uva: Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes, Aves e Queijos

DON GUERINO RESERVA 13,5%

Produtor: Don Guerindo, Região: Serras do Sudeste

Uva: Pinot Noir

Harmonização: Risotos, Carnes e Massas

PORTUGAL

MONTE DA CASTINHA 12,5%

Produtor: Cooperativa de Mongualde, Região: Dão,

Uva: Afrocheiro, Tinta Roriz e Touriga Nacional

Harmonização: Carnes, Queijos e Pratos Condimentados

ESPORÃO RESERVA 14,5%

Produtor: Esporão, Região: Alentejo,

Uva: Encruzado,

Harmonização: Carnes, Aves e Queijos

VINHAS DO CARNEIRO 13,5%

Produtor: Quinta do Carneiro, Região: Dão

Uvas: Tinta Roriz, Touriga Nacional e Castelão

Harmonização: Carnes, Queijos e Pratos Condimentados

CHILE

MONTES ALPHA ^{12%}

Produtor: Montes Alpha, Região: Anconcagua Vale
Uva: Cabernet Sauvignon,
Harmonização: Carnes, Aves e Pratos Condimentados

FARMUS PINOT NOIR ^{13%}

Produtor: Farmus Região: Vale Colchagua
Uva: Pinot Noir,
Harmonização: Petiscos, Queijos e Risotos

LA CAJE EDITION LIMITED ^{14%}

Produtor: Vina Siegel, Região: Vale Colchagua
Uva: Syrah, Carmenere, Petit Vergot e Cabernet Franc
Harmonização: Carnes e Pratos Condimentados

CARMEN PREMIER ^{13%}

Produtor: Carmen, Região: Vale Central
Uva: Cabernet Sauvignon,
Harmonização: Carnes, Queijos e Aves

FARMUS RESERVA ^{13,5%}

Produtor: Farmus, Região: Vale Colchagua
Uva: Carmenere,
Harmonização: Massas, Aves e Carnes

PUCON RED BLEND ^{12,5%}

Produtor: Pucon, Região: Vale Central
Uva: Cabernet Sauvignon e Carmenere,
Harmonização: Carnes, Massas e Queijos

ITALIA

TERRE SICILIANE IGT ^{12,5%}

Produtor: Le Madie, Região: Sicília
Uva: Nero D'avora,
Harmonização: Carnes, Massas e Queijos

BRUNELLO DI MONTALCINO (2013) ^{14,5%}

Produtor: Fattoria del Barbi, Região: Toscana
Uva: Sangiovese,
Harmonização: Carnes, Assados e Queijos Fortes

MANIERI PRIMITIVO IGT ^{13,5%}

Produtor: Le Madie, Região: Puglia
Uva: Primitivo,
Harmonização: Carnes, Massas e Queijos

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC ^{12,5%}

Produtor: Le Madie, Região: Abruzzo
Uva: Montepulciano,
Harmonização: Carnes, Risotos e Queijos

CHIANTI DOCG ^{12,5%}

Produtor: Freixenet. Região: Chianti
Uva: Sangiovese
Harmonização: Carnes Vermelhas, Aves e Massas