

PRATO DA CASA

SEQUÊNCIA DE FONDUE

PRIMEIRA

ETAPA

R\$50,00

P/PESSOA

QUATRO ESTILOS DE QUEIJOS SELECIONADOS ESPECIALMENTE PARA FRITAR E DERRETER NA PEDRA.

SEGUNDA

ETAPA

R\$100,00

P/PESSOA

TRÊS CORTES DE CARNE NOBRE (ALCATRA BOVINA, FILÉ DE FRANGO E LOMBO SUÍNO) LEGUMES (PIMENTÕES, CEBOLAS, BROCOLIS), BACON, CALABRESA E MOLHOS. VINHO PARA FLAMBAGEM SE SOLICITADO.

TERCEIRA

ETAPA

R\$50,00

P/PESSOA

FONDUE DE CHOCOLATE NOBRE. COM FRUTAS (MORANGO, UVA, BANANA, KIWI), WAFER, STROOPWAFEL E MARSHMALLOW PARA FINALISAR COM CHAVE DE OURO.

EXPERIÊNCIA COMPLETA R\$150,00 P/ PESSOA

DO COMEÇO AO FIM TUDO A VONTADE;
CRIANÇAS DE 7 A 12 PAGA MEIA.

CARDÁPIO DE BEBIDAS

ESPAÇO GOURMET

CERVEJAS

ORIGINAL 600ML	R\$ 15,00
SPATEN 600ML	R\$ 16,00
STELLA ARTOIS 600 ML	R\$ 18,00
HEINEKEN 600ML	R\$ 18,00
LONG NECK HEINEKEN 330ML	R\$ 10,00
LONG NECK HEINEKEN 0%ÁLCOOL 330ML	R\$ 10,00

CHOPP

CHOPP PILSEN TULIPA 300 ML	R\$ 8,00
CHOPP ARTESANAL TULIPA 300 ML	R\$ 10,00
CHOPP DE VINHO TULIPA 300 ML	R\$ 10,00

REFRIGERANTES

COCA COLA LATA 350ML	R\$ 6,00
COCA ZERO LATA 350ML	R\$ 6,00
FANTA LATA 350ML	R\$ 6,00
GUARANÁ LATA 350ML	R\$ 6,00
SPRITE LATA 350ML	R\$ 6,00
GUARANÁ 1 LITRO	R\$ 10,00
COCA COLA 1 LITRO	R\$ 12,00
ENERGÉTICO LATA	R\$ 12,00

CARDÁPIO DE BEBIDAS

ESPAÇO GOURMET

ÁGUAS

ÁGUA SABORIZADA H2O	R\$ 6,00
ÁGUA SEM GÁS	R\$ 4,00
ÁGUA COM GÁS	R\$ 4,00
ÁGUA TÔNICA 350ML	R\$ 6,00

SUCO DE UVA INTEGRAL

TINTO BORDÔ

COPO 300ML	R\$ 10,00
GARRAFA 1,5 L	R\$ 30,00

BRANCO NIÁGARA

COPO 300ML	R\$ 15,00
GARRAFA 1,5 L	R\$ 40,00

ROSÉ ISABEL

COPO 300ML	R\$ 15,00
GARRAFA 1,5 L	R\$ 40,00

SUCOS

LARANJA, LARANJA COM ACEROLA, ABACAXI COM HORTELÃ, MARACUJÁ, MORANGO

COPO 400ML	R\$ 10,00
COPO 400 AO LEITE	R\$ 12,00
JARRA 1,5 L	R\$ 30,00
JARRA 1,5 L AO LEITE	R\$ 35,00

CARDÁPIO DE DRINKS

ESPAÇO GOURMET

CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA DE VINHO	R\$ 30,00
CAIPIRINHA TRADICIONAL COM CACHAÇA	R\$ 30,00
CAIPIRINHA ZERO ALCOOL	R\$ 25,00
CAIPIRINHA DE MORANGO	R\$ 35,00
COM GIN OU VODKA ACRESCENTAR	R\$ 5,00

DOSES

CACHAÇA PRATA	R\$ 10,00
CACHAÇA OURO	R\$ 12,00
WHISKY	R\$ 20,00
LICOR DA CASA	R\$ 15,00
*CONSULTAR O LICOR DO DIA	
CAMPARI	R\$ 15,00
NEGRONI	R\$ 25,00
TEQUILA	R\$ 15,00
VERMUTE TINTO	R\$ 15,00

DRINKS

SAQUÊ COM MORANGO	R\$ 35,00
BATIDINHA DE VINHO	R\$ 30,00
BATIDINHA DE MARACUJA	R\$ 35,00
BATIDINHA DE VINHO ZERO ÁLCOOL	R\$ 25,00

CARTA DE VINHOS ESPAÇO GOURMET

BRANCO SECO NIÁGARA

VINHO AROMÁTICO, REFRESCANTE.
UMA BOA OPÇÃO PARA O VERÃO.
SABOR ACENTUADO CARACTERÍSTICO
DA UVA COM AROMAS CÍTRICOS.

GARRAFA
R\$35,00

TAÇA 250 ML
R\$15,00

TINTO SECO ISABEL

LEVE COM UM SABOR FRUTADO
PODEROSO, ALÉM DE NOTAS DE
MORANGO E OUTROS SABORES QUE
LEMBRAM FRUTAS JOVENS. COM O
ENVELHECIMENTO APRESENTA NOTAS
DE FRUTAS SECAS E CAMELO.

GARRAFA
R\$35,00

TAÇA 250 ML
R\$15,00

TINTO SECO BORDÔ

AROMAS CARACTERÍSTICOS DA FRUTA
APRESENTANDO AROMAS SECUNDÁRIOS
DE COURO E FRUTAS CAMELIZADAS.
ENCORPADO E ROBUSTO, PORÉM
AVELUDADO, EQUILIBRADO E
HARMÔNICO.

GARRAFA
R\$35,00

TAÇA 250 ML
R\$15,00

CARTA DE VINHOS

ESPAÇO GOURMET

BRANCO SECO
LORENA
SAFRA 2020

AROMAS PRIMÁRIOS HERBAIS,
EVOLUINDO PARA DIVERSAS NOTAS
DIFERENTES. AO PALADAR
ADOCICADO. TORNANDO O VINHO
ENIGMÁTICO.

GARRAFA
R\$65,00

TAÇA 250 ML
R\$25,00

TINTO
SUAVE

AROMAS BEM FRUTADOS COMBINADOS
COM TÍPICAS NOTAS DE ESPECIARIAS E
FRUTAS VERMELHAS. TAMBÉM
APRECIADO COMO SOBREMESA.

GARRAFA
R\$35,00

TAÇA 250 ML
R\$15,00

BRANCO
SUAVE

COLORAÇÃO AMARELO PALHA COM
REFLEXOS DOURADOS E ASPECTO
LÍMPIDO E BRILHANTE. APRECIADO
COMO SOBREMESA.

GARRAFA
R\$35,00

TAÇA 250 ML
R\$15,00

CARTA DE ESPUMANTES

ESPAÇO GOURMET

ESPUMANRE BRANCO NIÁGARA

ESPUMANTE LEVE, AROMÁTICO, SABOROSO E MUITO REFRESCANTE. O AROMA É INTENSO E EXÓTICO COM TOQUES FLORAIS. LEMBRA O PERFUME DA PRÓPRIA UVA NIÁGARA. NO PALADAR É DOCE MODERADO. BOA COMBINAÇÃO COM DOCES, TORTAS, FRUTAS E SOBREMESAS EM GERAL.

GARRAFA
R\$60,00

ESPUMANRE ROSÉ MOSCATEL

COLORAÇÃO ROSÁCEA, LIMPIDA E BRILHANTE. APRESENTA ESPUMA ABUNDANTE E PERSISTENTE, PERLAGE FINA E NUMEROSA. NO AROMA APRESENTA NOTAS DE FRUTAS MADURAS E ADOCICADAS, NO PALADAR É FLORAL E FRUTADO. HARMONIZA COM SOBREMESAS EM GERAL E FRUTAS EM CALDA.

GARRAFA
R\$60,00

VINÍCOLA BORDIGNON



UMA HISTÓRIA DE
TRADIÇÃO

VINÍCOLA
BORDIGNON

DE ORIGEM ITALIANA, A FAMÍLIA BORDIGNON, MIGRA EM 1960 DO RIO GRANDE DO SUL PARA O PARANÁ COM A TRADIÇÃO NA PRODUÇÃO DE VINHOS EM SUA BAGAGEM.

BENJAMIN BORDIGNON, PATRIARCA DA FAMÍLIA, APORTA EM PALOTINA E LOGO INICIA O PLANTIO DE ALGUMAS CEPAS DE UVA ISABEL QUE CARREGAVA CONSIGO, ASSIM, EM POUCO TEMPO JÁ ESTAVA COM UMA PEQUENA PRODUÇÃO DE VINHOS PARA SUA FAMÍLIA, AMIGOS E VIZINHOS.

APÓS ALGUNS ANOS, SEU FILHO GRACIANO BORDIGNON ASSUME SEU LEGADO E PERCEBENDO O AUMENTO DA DEMANDA POR SEUS PRODUTOS, DECIDE IMPORTAR UVAS DE SANTA CATARINA E FUTURAMENTE DO RIO GRANDE DO SUL PARA AMPLIAR A SUA PRODUÇÃO.

COM O PASSAR DOS ANOS A FAMÍLIA JÁ POSSUÍA A PRODUÇÃO DE VINHOS COMO UMA FONTE DE RENDA EXTRA ALÉM DA LAVOURA, CHEGANDO EM 2015 A MAIS DE 13.000 LITROS PRODUZIDOS DE FORMA ARTESANAL.

NÃO HAVENDO MAIS ESPAÇO FÍSICO PARA AUMENTAR A PRODUÇÃO, DECIDIMOS POR AMPLIAR E MODERNIZAR, MANTENDO O CARINHO E A FORMA ARTESANAL DA PRODUÇÃO E A PUREZA DO VINHO DA ÉPOCA DO NONO BENJAMIN.

SURGINDO ASSIM A VINÍCOLA BORDIGNON.