



Vinhos



TRAPICHE
ARGENTINA

Desde **1883**, a vinícola
mais **premiada da Argentina.**

Tinto



Trapiche
Astica Malbec | R\$ 89

Sugestão de harmonização: croqueta e tábua de entrada.



Trapiche
Tesoro Malbec | R\$ 170

Sugestão de harmonização: dry aged, french rack de cordeiro e blade steak.



Trapiche
Reserva Malbec | R\$ 150

Sugestão de harmonização: blade steak e smoked burger.



Trapiche
Tesoro Cabernet Sauvignon | R\$ 175

Sugestão de harmonização: french rack de cordeiro, boca de anjo de pernil defumado, picanha e bife ancho.



Trapiche
Medalla Malbec | R\$ 199

Sugestão de harmonização: brasa burger, costelinha bbq, picanha e bife ancho.



Trapiche
Gran Medalla Malbec | R\$ 260

Sugestão de harmonização: blade steak, picanha, bife ancho, bife de chorizo, french rack de cordeiro e dry aged experience.



Septima
Gran Reserva Blend | R\$ 250

Sugestão de harmonização: dry aged experience, brisket Angus, sanduba de brisket e bife de chorizo.



Escorihuela
Gascón Malbec | R\$ 160

Sugestão de harmonização: blade steak, picanha, bife ancho, bife de chorizo, french rack de cordeiro e dry aged experience.



Escorihuela
Família Gascón Malbec | R\$ 130

Sugestão de harmonização: blade steak, picanha, bife ancho, bife de chorizo, french rack de cordeiro e dry aged experience.



Michellini i Mufatto
Vinos de Mar Tannat | R\$ 175

Sugestão de harmonização: costela bovina e French Rack de cordeiro.



Enrique Foster
Ique Malbec | R\$ 99

Sugestão de harmonização: ancho anhumas e provoleta.



Huentala Wines
Sombrero Malbec | R\$ 180

Sugestão de harmonização: fraldinha.



Huentala Wines
Sombrero Cabernet Franc | R\$ 180

Sugestão de harmonização: brisket defumado e dry aged.

Tinto



Carmen Discovery
Carmenerè | R\$ 89

Sugestão de harmonização: Smoked Burger (angus & defumação de laranja)



Gimenez Rili
Padres Dedicados | R\$ 130

Sugestão de harmonização: steak bovino com batatas e costelinha BBQ.

Branco



Trapiche
Astica Torrontés Branco | R\$ 89

Sugestão de harmonização: saladas, vegetais na brasa e pão de alho.



Trapiche
Tesoro Chardonnay | R\$ 170

Sugestão de harmonização: fritas, provoleta e croqueta.

Rosé



Trapiche
Astica Rosé | R\$ 89

Sugestão de harmonização: saladas e vegetais na brasa.

Sommelier responsável: **Elias Varella**, Head Sommelier da importadora Interfood, formado pela ASI e com certificação WSET 3.



Taça R\$ 25

Trapiche **Astica Torrontés Branco**
Trapiche **Astica Rosé**
Trapiche **Astica Malbec**



Av. Lafayette Arruda Camargo, 38
Pq São Quirino, Campinas/SP