



Novo

Adonis

DESDE 1952

CARTA DE VINHOS



CARTA DE VINHOS

NOVO ADONIS



PORTUGAL À MESA!

*Nossa seleção foi pensada para acompanhar nossos petiscos, pratos e sobremesa.
Uma carta pequena de casa portuguesa — porque por aqui o vinho divide a mesa com o
nosso chope estupidamente gelado.*

ESPUMANTES



Cabriz Brut Dão

Fresco, elegante e versátil.

Harmoniza: camarões, bolinho de bacalhau e petiscos.

R\$ 202,00



Gran Legado Brut Garibaldi

Leve e refrescante. Nossa opção de entrada para brindar e petiscar.

Harmoniza: camarões, bolinhos e entradas.

R\$ 102,00



Veuve Clicquot Brut Champagne

No paladar, aparece a mineralidade característica, o frescor é elegante e cremoso.

Harmoniza: camarões, bolinhos e entradas.

R\$ 767,00



BRANCOS DE PORTUGAL

Casal Garcia Vinho Verde

R\$ 128,00

Leve, cítrico e muito refrescante. Um vinho para beber sem cerimônia.

Harmoniza: bolinho de bacalhau, camarão, lula e petiscos.

Disponível em taça.

Arca Nova Alvarinho Minho

R\$ 268,00

Fresco, jovem e aromático. Excelente companhia para começar a refeição.

Harmoniza: bolinho de bacalhau, camarões, polvo e petiscos.

Adega de Monção Vinho Verde

R\$ 155,00

Fresco, aromático e com excelente acidez. Um clássico português para frutos do mar.

Harmoniza: camarões, polvo, bacalhau e frutos do mar.

Quinta de Alderiz Vinho Verde

R\$ 268,00

Elegância, frescor e identidade em cada taça.

Harmoniza: camarões, polvo, bacalhau e frutos do mar

A ESCOLHA DO ADONIS PARA O BACALHAU. O BIGODE NÃO ERRA!

Harmoniza bacalhau, polvo, camarões e frutos do mar. Disponíveis em taça.

Esporão Reserva Branco Alentejo

R\$ 290,00

Encorpado, complexo e elegante. Para pratos portugueses de maior intensidade.

Harmoniza: bacalhau assado, bacalhau à lagareiro e polvo grelhado.

Marquês de Borba Colheita Alentejo

R\$ 208,00

Mais estruturado, mas ainda fresco e gastronômico.

Harmoniza: bacalhau, polvo e camarões.



ROSÉ DE PORTUGAL

Mateus Rosé Douro

R\$ 131,00

Um ícone português. Leve, fresco e descontraído.

Harmoniza: camarões, bolinho de bacalhau, polvo e petiscos.

Disponível em taça.

TINTOS DE PORTUGAL

Periquita Original Setúbal

R\$ 122,00

Um dos grandes clássicos portugueses. De 1850, é considerado o mais antigo português engarrafado. Presente no Brasil desde 1881. Frutado, macio e fácil de beber.

Harmoniza: polvo com bacon, carnes e petiscos portugueses.

Disponível em taça.

Fundação Eugénio de Almeida EA Tinto

R\$ 153,00

Vinho jovem, frutado, fresco, macio e sem passagem por madeira.

Harmoniza: polvo com bacon, carnes e petiscos portugueses.

Cabriz Colheita Seleccionada Dão

R\$ 180,00

Equilibrado, elegante e gastronômico.

Harmoniza: polvo grelhado, carnes e bacalhau em preparações mais intensas.

Papa Figos Tinto Douro

R\$ 224,00

Frutado, encorpado na medida certa e muito agradável à mesa.

Harmoniza: polvo com bacon, carnes e pratos de forno.

Esporão Reserva Tinto Alentejo

R\$ 360,00

Estruturado, elegante e complexo. Um clássico para uma refeição especial.

Harmoniza: carnes, polvo e pratos portugueses intensos.

Cartuxa Colheita Alentejo

R\$ 425,00

Um dos grandes nomes do Alentejo. Estruturado, elegante e persistente.

Harmoniza: carnes, pratos de longa cocção e polvo grelhado.



ALGUNS CONVIDADOS

Porque nem todo mundo que entra numa casa portuguesa precisa beber um português, Ó pá!

- | | |
|---|------------|
|  Chablis Maurice Lecestre Chardonnay | R\$ 505,00 |
| <i>Mineral, elegante e sofisticado.</i>
<i>Harmoniza: frutos do mar, camarões, peixes e bacalhau.</i> | |
|  Veramonte Gran Reserva Sauvignon Blanc | R\$ 235,00 |
| <i>Fresco, aromático e de acidez marcante.</i>
<i>Harmoniza: camarões, frutos do mar e peixes.</i> | |
|  Águila Nera Reserva Malbec | R\$ 147,00 |
| <i>Frutado e macio. Para quem não abre mão de um Malbec.</i>
<i>Harmoniza: carnes e polvo com bacon.</i> | |
|  Pontilli Roble Malbec | R\$ 187,00 |
| <i>Frutado e macio, Taninos redondos e equilibrados.</i>
<i>Harmoniza: carnes e polvo com bacon.</i> | |

UMA TAÇA?

Para quem começou no chope e quer apenas acompanhar o prato com vinho.

- | | |
|---|-----------|
| Casal Garcia Branco Blend | R\$ 34,00 |
| Arca Nova Branco Alvarinho | R\$ 67,00 |
| Quinta de Alderiz Branco Alvarinho | R\$ 67,00 |
| Mateus Rosé Blend | R\$ 33,00 |
| Periquita Original Tinto Blend | R\$ 33,00 |
| Fundação Eugénio de Almeida EA Tinto Blend | R\$ 38,00 |



UM PORTUGUÊS PARA ENCERRAR

Após uma bela refeição, porque não tomar um digestivo português?

VINHOS DO PORTO

Porto Borges Ruby (50 ml)

Jovem, frutado e intenso.

R\$ 29,00

Porto Borges Tawny (50 ml)

Macio, elegante e com notas de frutos secos.

R\$ 29,00

O Porto 10 Anos (50 ml) Real Companhia Velha

Complexo e persistente. Para terminar a refeição sem pressa.

R\$ 58,00

LICORES DE PORTUGAL

Ginjinha Vila das Tainhas (50 ml)

O tradicional licor português de ginja.

R\$ 26,00

Licor Beirão (50 ml)

Aromático, doce e tipicamente português.

R\$ 32,00

Licor 35 Creme de Pastel de Nata (50 ml)

O sabor do pastel de nata transformado em licor.

R\$ 40,00

Amarguinha (50 ml)

Licor português de amêndoas amargas.

R\$ 52,00



O ADONIS RECOMENDA

-  Bolinho de bacalhau ➔ Vinho Verde
-  Camarões ➔ Vinho Verde ou Alvarinho
-  Polvo ➔ Alvarinho
-  Polvo com bacon ➔ Periquita ou Papa Figos
-  Bacalhau ➔ Soalheiro Alvarinho
-  Petiscos ➔ Vinho Verde
-  Carnes ➔ Esporão Reserva ou Cartuxa
-  Sobremesa ➔ Vinho do Porto
-  Depois do café ➔ Ginjinha ou Licor Beirão

NOVO ADONIS

Portugal à mesa, Brasília no coração.



VIDEIRAVINHOS

@novoadonisbsb