All day Yiddish Cuisine, Hamburgers & Bar in São Paulo, since 1981

Z DELI
RESTAURANTE & DELICATESSEN

"Combinando receitas clássicas da Europa Oriental com uma jovem perspectiva paulistana, para criar deliciosos pratos que deixariam nossas avós orgulhosas."

APERITIVOS & ENTRADAS

CHARCUTARIA
Patê de fígado de galinha — **R$ 19**
Cecina Wagyu — **R$ 39**

PEIXES CRUS E CURTIDOS
Conferir disponibilidade
Manjuba — **R$ 32**
Hering — **R$ 34**

PRATO MISTO — **R$ 42**
Salada de ovos, salada de pepino, babaganush, coalhada e azeitonas

LOX & BAGEL — **R$ 74**
Aberto ou fechado
Salmão defumado, tomate, cebola-roxa, alcaparras e cream cheese

HUMMUS — **R$ 32**
Picles, azeitonas, berinjela assada, azeite, cebola-roxa e ervas frescas

TARTARE DE CORDEIRO — **R$ 69**

KIBE CRU DE ATUM — **R$ 69**
Coalhada, cebolas tostadas, hortelã e sumac

LATKES — **R$ 36**
"Panquecas" de batata, purê de maçã e creme fresco

ALCACHOFRAS À JUDEIA — **R$ 48**
Alcachofras empanadas, aioli de anchovas, pecorino, limão e hortelã

KREPALACH — **R$ 35**
Massa fina recheada com pato e consommé de aves

VARENIKES — **R$ 48**
De batata com cebola, schmaltz e jus de aves

MATZO BALL — **R$ 32**
Caldo de galinha caipira e kneidalach

Saladas

CAESAR TRADICIONAL — **R$ 49**
Com frango — **R$ 56**

SALADA DE ATUM — **R$ 69**
Lombo de atum selado, queijo boursin, tomate, melão, vinagrete de romã

SANDUÍCHES

Todos os sanduíches acompanham fritas e picles

CHEESEBURGER "Z DELI" | Hambúrguer 2o0g, american cheese ou roquefort e cebola — **R$ 85**

WAGYU PASTRAMI | Coleslaw, Swiss e mostarda — **R$ 99**

CLUB | Peito de peru, salada de ovos, alface, tomate, cebola-roxa e maionese — **R$ 75**

FRENCH DIP | Bife de ancho cortado fino, Swiss e jus — **R$ 99**

PRATOS PRINCIPAIS

BIFE DE CHORIZO | R$ 114
Fritas e espinafre à moda.
Escolha o molho:
Bernaise
ou Maître d'butter

FILÉ MIGNON | R$ 105
Fritas e espinafre.
Escolha o molho:
Au Poivre, Diana, Roquefort ou Mostarda

PEIXE DO DIA | R$ 99
*Acompanha uma guarnição**

CANELONES DE RICOTA COM ESPINAFRE | R$ 78
Molho de tomate, parmesão e pão ralado com gremolata

FARFEL CALDOSO COM PATO| R$ 99
Massa cozida no jus de aves, cogumelo e confit de pato

SCHNITZEL | R$ 99
Bife de chorizo
*Acompanha uma guarnição**

PARA 2

PRIME RIB | R$ 265
700g au jus, tutano, espinafre e batatas à la crème

1/2 FRANGO ASSADO | R$ 98
Ervas frescas, azeitonas, alcaparras, laranja e jus de aves
*Acompanha uma guarnição**

*GUARNIÇÕES:

SALADA DE TOMATES	R$ 19	LEGUMES NA BRASA	R$ 19
SALADA VERDE	R$ 18	BATATAS À LA CRÈME	R$ 19
FRITAS	R$ 19	ESPINAFRE À MODA	R$ 19
PURÊ DE BATATA	R$ 18		

SOBREMESAS

CHEESECAKE® | R$ 39
Torta de queijo, calda de mirtilo e nata

PROFITEROLES | R$ 39
Choux, sorvete de nata e calda de chocolate

BOLO GREGO | R$ 35
Laranja, água de rosas e nata

MERENGADA PARA 2 | R$ 45
Morangos frescos, suspiro, chantilly de nata e calda de morango

SORVETE OU SORBET DO DIA | R$ 24

SUNDAE DO DIA | R$ 36

***ALÉRGICOS:** PODE CONTER TRIGO, OLEAGINOSAS, SOJA, LEITE E LÁTEX NATURAL*

COQUETÉIS AUTORAIS

Uma carta de duplas, de casamentos criativos entre ingredientes que se complementam, por afinidade ou por contraste. Na primeira linha, os dois protagonistas mais evidentes; abaixo deles, os coadjuvantes que sustentam o par. Escolha suas armas.

MAÇÃ VERDE + COENTRO — **R$ 39**
Gin Tanqueray London Dry, Blanc Vermouth, Jerez Fino
***Perfil:** fresco, herbáceo, bolhas*

GRAPEFRUIT + APEROL — **R$ 37**
Tequila, Campari, Club Soda
***Perfil:** cítrico, levemente amargo, bolhas*

AMORA + YUZU — **R$ 39**
Bourbon Whiskey, Cacau, Pimenta-do-Reino
***Perfil:** frutado, cítrico, elétrico*

KIWI + SALSÃO — **R$ 39**
Martin Miller's Gin, Dry Vermouth, Sal
***Perfil:** licoroso, herbáceo, frutado*

HORTELÃ + AMARO — **R$ 35**
Vermouth Rosso, Dry Vermouth, Bitter de Laranja, Limão-Siciliano
***Perfil:** amargo, mentolado, bolhas*

UVA + FOLHA DE FIGO — **R$ 46**
Jerez Oloroso, Vinho Madeira, Vermouth Rouge
***Perfil:** austero, vínico, elegante*

SOFTS

ÁGUA DA CASA	CORTESIA
ÁGUA COM GÁS	R$ 9
ACQUA PANNA	R$ 28
SAN PELLEGRINO	R$ 28
COCA-COLA (NORMAL E ZERO)	R$ 9
GUARANÁ (NORMAL E ZERO)	R$ 9
SCHWEPPES TÔNICA (NORMAL E ZERO)	R$ 9
SCHWEPPES CLUB SODA	R$ 9
SUCO DE LARANJA	R$ 17
SUCO DE TOMATE	R$ 19
GINGER HONEY SODA	R$ 18
CHÁ GELADO	R$ 18
CAFÉ	R$ 9

COQUETÉIS CLÁSSICOS

Pilares da coquetelaria mundial, mais antigos ou mais recentes, mas sempre clássicos. Tragos seguros para qualquer momento. Escolhemos estes nove, mas fazemos dezenas de outros. Pergunte ao bartender!

DRY MARTINI — **R$ 39**
Gin, Dry Vermouth, Azeitona
***Perfil:** encorpado, seco, limpo*

FITZGERALD — **R$ 39**
Gin, Angostura Bitter, Limão-Siciliano
***Perfil:** fresco, cítrico, levemente amargo*

PENICILLIN — **R$ 39**
Whisky Single Malt, Limão-Siciliano, Gengibre, Mel
***Perfil:** cítrico, levemente defumado, elétrico*

PAPER PLANE — **R$ 37**
Bourbon Whiskey, Aperol, Amaro, Limão-Siciliano
***Perfil:** cítrico, levemente amargo, adocicado*

HANKY PANKY — **R$ 38**
Gin, Vermouth Rosso, Fernet Branca
***Perfil:** encorpado, mentolado, austero*

BAMBOO — **R$ 39**
Jerez Fino, Dry Vermouth, Bitters
***Perfil:** vínico, delicado, mineral*

BEE'S KNEES — **R$ 37**
Gin, Limão-Siciliano, Mel
***Perfil:** fresco, cítrico, adocicado*

NEGRONI — **R$ 39**
Gin, Vermouth Rosso, Campari
***Perfil:** encorpado, amargo*

OLD FASHIONED — **R$ 39**
Bourbon Whiskey, Bitters, Açúcar
***Perfil:** encorpado, adocicado, austero*

CERVEJAS

HEINEKEN | R$ 18
BROOKLYN IPA | R$ 25

All day Yiddish Cuisine, Hamburgers & Bar in São Paulo, since 1981

Z DELI
RESTAURANTE & DELICATESSEN

"Combining classic Eastern European recipes with a fresh *Paulistan* perspective to create flavorsome dishes that would make our grandmothers proud."

APPETIZERS

CHARCUTERIE
Chicken liver pâté — **R$ 19**
Wagyu Cecina — **R$ 39**

RAW AND CURED FISH
Check availability
Anchoviella — **R$ 32**
Hering — **R$ 34**

MIXED PLATE — **R$ 42**
Egg salad, cucumber salad, baba ganoush, curd and olives

LOX & BAGEL — **R$ 74**
Open or closed
Smoked salmon, tomato, red onions, capers and cream cheese

HUMMUS — **R$ 32**
Pickles, olives, roasted eggplant, olive oil, red onions and fresh herbs

LAMB TARTARE — **R$ 69**

RAW TUNA KIBBEH — **R$ 69**
Curd, roasted onions, mint and sumac

LATKES — **R$ 36**
Potato "pancakes," apple purée and fresh cream

JUDEAN-STYLE ARTICHOKES — **R$ 48**
Breaded artichokes, anchovy aioli, pecorino, lime and mint

KREPALACH — **R$ 35**
Thin pastry stuffed with duck and poultry consommé

VARENIKES — **R$ 48**
Potato with onion, schmaltz and poultry jus

MATZO BALL — **R$ 32**
Free-range chicken broth and kneidlach

Salads

TRADITIONAL CAESAR — **R$ 49**
With chicken — **R$ 56**

TUNA SALAD — **R$ 69**
Seared tuna loin, boursin cheese, tomatoes, melon, pomegranate vinaigrette

SANDWICHES

All sandwiches come with fries and pickles

"Z DELI" CHEESEBURGER | Burger 200g, american cheese or Roquefort and onion — **R$ 85**

WAGYU PASTRAMI | Coleslaw, Swiss cheese and mustard — **R$ 99**

CLUB SANDWICH | Turkey breast, egg salad, lettuce, tomato, red onions and mayonnaise — **R$ 75**

FRENCH DIP | Thinly sliced ancho (rib eye) steak, Swiss cheese and jus — **R$ 99**

MAIN COURSE

NY STRIP STEAK | R$ 114
Spinach à la mode and fries.
Choose your sauce:
Bernaise or Maître d'butter

TENDERLOIN | R$ 105
Spinach and fries.
Choose your sauce:
Au Poivre, Diana Roquefort or Mustard

FISH OF THE DAY | R$ 99
*Pick a side**

RICOTTA AND SPINACH CANNELLONIS | R$ 78
Tomato sauce, Parmesan and breadcrumb with gremolata

SOUPY FARFEL WITH DUCK| R$ 99
Pasta cooked in jus of poultry, mushroom and duck confit

SCHNITZEL | R$ 99
Chorizo steak. *Pick a side**

FOR TWO

PRIME RIB | R$ 265
700g au jus, marrow, spinach and potatoes à la crème

1/2 ROASTED

CHICKEN | R$ 98
Fresh herbs, olives, capers, orange and poultry jus
*Pick a side**

*SIDES:

TOMATO SALAD	R$ 19	GRILLED VEGETABLES	R$ 19
GREEN SALAD	R$ 18	POTATOES À LA CRÈME	R$ 19
FRIES	R$ 19	SPINACH À LA MODE	R$ 19
MASHED POTATOES	R$ 18		

DESSERTS

CHEESECAKE® | R$ 39
Cheese pie, blueberry sauce and cream

PROFITEROLES | R$ 39
Choux, vanilla ice cream and chocolate sauce

GREEK CAKE | R$ 35
Orange, rose water and cream

"MERENGADA" FOR TWO | R$ 45
Fresh strawberries, meringues, whipped cream and strawberry sauce

ICE CREAM OR SORBET OF THE DAY | R$ 24

SUNDAE OF THE DAY | R$ 36

FOOD ALLERGENS: MAY CONTAIN WHEAT, OILSEEDS, SOY, MILK AND NATURAL LATEX

SIGNATURE COCKTAILS

A menu of pairs, of creative combinations of ingredients that complement each other, whether by affinity or contrast. On the first line, the two most obvious protagonists; below them, their adjutants who support the pair. Choose your weapons.

GREEN APPLE + CORIANDER — **R$ 39**
Gin Tanqueray London Dry, Blanc Vermouth, Jerez Fino
Profile: *fresh, herbaceous, bubbly*

GRAPEFRUIT + APEROL — **R$ 37**
Tequila, Campari, Club Soda
Profile: *citrusy, slightly bitter, bubbly*

BLACKBERRY + YUZU — **R$ 39**
Bourbon, Cocoa, Black Pepper
Profile: *fruity, citrusy, electric*

KIWI + CELERY — **R$ 39**
Martin Miller's Gin, Dry Vermouth, Salt
Profile: *liquorous, herbaceous, fruity*

MINT + AMARO — **R$ 35**
Vermouth Rosso, Dry Vermouth, Orange Bitters, Lemon
Profile: *bitter, minty, bubbly*

GRAPE + FIG LEAF — **R$ 46**
Oloroso Sherry, Madeira Wine, Vermouth Rouge
Profile: *austere, vinous, elegant*

SOFTS

COURTESY WATER

SPARKLING WATER	R$ 9
ACQUA PANNA	R$ 28
SAN PELLEGRINO	R$ 28
COCA-COLA (REGULAR AND ZERO)	R$ 9
GUARANÁ (REGULAR AND ZERO)	R$ 9
SCHWEPPES TONIC (REGULAR AND ZERO)	R$ 9
SCHWEPPES CLUB SODA	R$ 9
ORANGE JUICE	R$ 17
TOMATO JUICE	R$ 19
GINGER HONEY SODA	R$ 18
ICED TEA	R$ 18
COFFEE	R$ 9

CLASSIC COCKTAILS

Pillars of worldwide cocktail-making, old or recent, but always classic. Trusty drinks for all times. We chose these nine, but we make dozens of others. Ask the bartender!

DRY MARTINI — **R$ 39**
Gin, Dry Vermouth, Olive
Profile: *full-bodied, dry, clean*

FITZGERALD — **R$ 39**
Gin, Angostura Bitter, Lemon
Profile: *fresh, citrusy, slightly bitter*

PENICILLIN — **R$ 39**
Single-Malt Whisky, Lemon, Ginger, Honey
Profile: *citrusy, slightly smoked, electric*

PAPER PLANE — **R$ 37**
Bourbon, Aperol, Amaro, Lemon
Profile: *citrusy, sweet, slightly bitter*

HANKY PANKY — **R$ 38**
Gin, Vermouth Rosso, Fernet Branca
Profile: *full-bodied, mentol, austere*

BAMBOO — **R$ 39**
Jerez Fino, Dry Vermouth, Bitters
Profile: *vinous, delicate, mineral*

BEE'S KNEES — **R$ 37**
Gin, Lemon, Honey
Profile: *fresh, citrusy, sweet*

NEGRONI — **R$ 39**
Gin, Vermouth Rosso, Campari
Profile: *full-bodied, bitter*

OLD FASHIONED — **R$ 39**
Bourbon, Bitters, Sugar
Profile: *full-bodied, sweet, austere*

BEERS

HEINEKEN | R$ 18
BROOKLYN IPA | R$ 25

CARTA DE VINHOS
Z DELI
RESTAURANTE
& DELICATESSEN

Seleção de vinhos
para celebrar os encontros
em torno da mesa, para
relaxar e se divertir,
acompanhar os bons
pratos, os amigos
e as boas conversas.
Que nenhuma convenção
nos impeça de saborear
a vida.

CASSIA CAMPOS &
DANIELA BRAVIN

BOLHAS

VIVENTE PÉT-NAT — GARRAFA R$ 195 — TAÇA R$ 38
2022 | Uvas: Chardonnay e Glera | Rio Grande do Sul, Brasil

SIMONNET-FEBVRE, CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT — R$ 295
Nv. | Uvas: Pinot Noir e Chardonnay | Borgonha, França

JEREZ FINO PARA OS PEQUENOS PRATOS
Porque combina com tudo que tem aqui!

TIO PEPE — TAÇA R$ 38
Uva: Palomino | Jerez, Espanha

BRANCOS PARA QUEM GOSTA DE CHARDONNAY
Textura, corpo e elegância

LA PRIMERA REVANCHA CHENIN BLANC — GARRAFA R$ 165 — TAÇA R$ 38
2022 | Uva: Chenin Blanc | Mendoza, Argentina

ELS NANOS BLANC DEL COSTER — R$ 185
2024 | Uva: Viura | Conca de Barberà, Espanha

FAMILIA DARDANELLI ALBARIÑO SOBRE LIAS — R$ 300
2023 | Uva: Albariño | Canelones, Uruguai

CHABLIS GERMON DE LAFFITE — R$ 350
2023 | Uva: Chardonnay| Borgonha, Chablis, França

E PARA QUEM GOSTA DE SAUVIGNON BLANC
Aromáticos, frescos e vibrantes

HEIDERER MAYER GRÜNER VELTLINER STRAWANZER — R$ 165
2021 | Uva: Grüner Veltliner | Kamptal, Áustria

TURBIO UGNI BLANC — R$ 185
2024 | Uva: Ugni Blanc | Mendoza, Argentina

DOMAINE DU HAUT PERRON TOURAINE — R$ 230
2021 | Uva: Sauvignon Blanc | Loire, França

"PINK FAMILY"

WEINERT PIPONE ROSÉ — GARRAFA R$ 165 — TAÇA R$ 38
2022 | Uvas: Tempranillo e Merlot | Mendoza, Argentina

CHÂTEAU SAINT-HILAIRE ROSÉ
TRADITION COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE — R$ 295
2022 | Uvas: Grenache e Syrah| Provence, França

CARTA DE VINHOS
Z DELI
RESTAURANTE
& DELICATESSEN

LARANJAS

Uma volta ao passado. Este estilo resgata uma maneira muito antiga de se fazer vinho. Durante a fermentação, as uvas brancas permanecem com suas cascas por um longo período, o que lhes confere aromas e sabores intensos, textura, tanino, além da sua cor distinta. Esses vinhos combinam com uma grande diversidade de pratos: dos mais leves aos mais robustos.

DANDELION SKIN CONTACT — R$ 165
2022 | Uvas: Ugni Blanc e Moscatel | Mendoza, Argentina

SOMACAL PEVERELLA — R$ 180
2023 | Uva: Peverella | Rio Grande do Sul, Brasil

TINTOS PARA SACIAR A SEDE

BOUCHON PAÍS VIEJO — R$ 160
2022 | Uva: País | Valle del Maule, Chile

CHATEAU DE CARAGUILHES, COCHON VOLANT — R$ 330
2022 | Uvas: Syrah, Grenache e Carignan | Languedoc-Roussillon, França

PASO A PASO - MACERACIÓN CARBÓNICA — R$ 235
2024 | Uva: Criolla | Mendoza, Argentina

PORMENOR GINGA NAT'COOL TINTO — LITRO R$ 325
2021 | Uvas: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Rufete | Douro, Portugal

POTENTES

DE MARTINO ESTATE — GARRAFA R$ 165 — TAÇA R$ 38
2022 | Uva: Cabernet Sauvignon | Maipo, Chile

DON JACOBO CRIANZA — R$ 170
2019 | Uva: Tempranillo | Rioja, Espanha

BRACCOBOSCA OMBÚ TANNAT — R$ 170
2022 | Uva: Tannat | Atlántida, Uruguai

CONCIENTE-MENTE VITICULTORES — R$ 260
2022 | Uva: Cabernet Franc | Mendoza, Argentina

TINTOS "CLASSUDOS"

BASTIONI CHIANTI CLASSICO DOCG — R$ 250
2020 | Uva: Sangiovese | Toscana, Itália

DOMAINE DE VENÙS — R$ 320
2016 | Uvas: Syrah, Grenache e Carignan | Côtes du Roussillon, França

CHÂTEAU DE PARENCHÈRE - L'EQUILIBRISTE — R$ 330
2021 | Uvas: Cabernet Franc, Merlot e Malbec | Bordeaux, França

MAS ALTA - ELS PICS — R$ 385
2021 | Uvas: Garnacha, Cariñena, Syrah e Cabernet Sauvignon | Priorat, Espanha

DOÇURA & FRESCOR

FALERNIA LATE HARVEST — TAÇA R$ 38
2023 | Uva: Moscatel | Valle del Elqui, Chile

WINE MENU

Z DELI

RESTAURANTE & DELICATESSEN

A selection of wines to celebrate gatherings around the table, relax and have fun, a perfect pair with fine dishes, friends and good conversations.
Let no convention prevent us from savoring life.

CASSIA CAMPOS & DANIELA BRAVIN

SPARKLING

VIVENTE PÉT-NAT R$ 195
2022 | Grapes: Chardonnay and Glera | Rio Grande do Sul, Brazil

SIMONNET-FEBVRE, CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT R$ 295
Nv. | Grapes: Pinot Noir and Chardonnay | Borgonha, France

JEREZ FINO FOR SMALL DISHES

Because it pairs with everything we serve!

TIO PEPE GLASS R$ 38
Grape: Palomino | Jerez, Spain

WHITES FOR CHARDONNAY LOVERS

Texture, body and elegance

LA PRIMERA REVANCHA CHENIN BLANC BOTTLE R$ 165 GLASS R$ 38
2022 | Grape: Chenin Blanc | Mendoza, Argentina

ELS NANOS BLANC DEL COSTER R$ 185
2024 | Grape: Viura | Conca de Barberà, Spain

FAMILIA DARDANELLI ALBARIÑO SOBRE LIAS R$ 300
2023 | Grape: Albariño | Canelones, Uruguay

CHABLIS GERMON DE LAFFITE R$ 350
2023 | Grape: Chardonnay| Borgonha, Chablis, France

AND FOR SAUVIGNON BLANC LOVERS

Aromatic, fresh and vibrant

HEIDERER MAYER GRÜNER VELTLINER STRAWANZER R$ 165
2021 | Grape: Grüner Veltliner | Kamptal, Austria

TURBIO UGNI BLANC R$ 185
2024 | Grape: Ugni Blanc | Mendoza, Argentina

DOMAINE DU HAUT PERRON TOURAINE R$ 230
2021 | Grape: Sauvignon Blanc | Loire, France

"PINK FAMILY"

WEINERT PIPONE ROSÉ BOTTLE R$ 165 GLASS R$ 38
2022 | Grapes: Tempranillo and Merlot |
Mendoza, Argentina

CHÂTEAU SAINT-HILAIRE ROSÉ
TRADITION COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE R$ 295
2022 | Grapes: Grenache and Syrah| Provence, France

WINE MENU

Z DELI

RESTAURANTE & DELICATESSEN

ORANGES

A journey back to the past, this style revives an old way of making wine. During fermentation, white grapes remain with their skins for a long period, which gives them intense aromas and flavors, texture, tannin, in addition to their distinct color. They pair with a wide variety of dishes: from the lightest to the heartiest.

DANDELION SKIN CONTACT R$ 165
2022 | Grapes: Ugni Blanc and Moscatel | Mendoza, Argentina

SOMACAL PEVERELLA R$ 180
2023 | Grape: Peverella | Rio Grande do Sul, Brazil

THIRST-QUENCHING REDS

BOUCHON PAÍS VIEJO R$ 160
2022 | Grape: País | Valle del Maule, Chile

CHATEAU DE CARAGUILHES, COCHON VOLANT R$ 330
2022 | Grapes: Syrah, Grenache e Carignan | Languedoc-Roussillon, France

PASO A PASO - MACERACIÓN CARBÓNICA R$ 235
2024 | Grapes: Criolla | Mendoza, Argentina

PORMENOR GINGA NAT'COOL TINTO LITRO R$ 325
2021 | Grapes: Touriga Franca, Tempranillo, Trincadeira e Rufete |
Douro, Portugal

VIGOROUS

DE MARTINO ESTATE BOTTLE R$ 165 GLASS R$ 38
2022 | Grape: Cabernet Sauvignon | Maipo, Chile

DON JACOBO VENDIMIA SELECIONADA R$ 170
2020 | Grape: Tempranillo | Rioja, Spain

BRACCOBOSCA OMBÚ TANNAT R$ 170
2022 | Grape: Tannat | Atlántida, Uruguay

CONCIENTE-MENTE VITICULTORES R$ 260
2022 | Grape: Cabernet Franc | Mendoza, Argentina

"CLASSY" REDS

BASTIONI CHIANTI CLASSICO DOCG R$ 250
2020 | Grape: Sangiovese | Toscana, Italy

DOMAINE DE VENÙS R$ 320
2016 | Grapes: Syrah, Grenache and Carignan | Côtes du Roussillon, France

CHÂTEAU DE PARENCHÈRE - L'EQUILIBRISTE R$ 330
2021 | Grapes: Cabernet Franc, Merlot and Malbec | Bordeaux, France

MAS ALTA - ELS PICS R$ 385
2021 | Grapes: Garnacha, Cariñena, Syrah e Cabernet Sauvignon |
Priorat, Spain

SWEET & FRESH

FALERNIA LATE HARVEST GLASS R$ 38
2023 | Grape: Moscatel | Valle del Elqui, Chile