



O encontro entre o **requisite da Serra Gaúcha** e os **melhores sabores do mar!**

Proporcionando uma imersão no que há de melhor na gastronomia de frutos do mar com os temperos de Gramado. O toque especial é a preparação de diversos itens do cardápio em uma *parrilla*, com uma forma particular ao servir os pratos.

Uma experiência única, com pratos para compartilhar momentos especiais! Esperamos surpreender moradores e turistas que visitam nossa cidade.



ENTRADAS

1 - Vieiras na Concha (2unidades) - R\$ 58

Assadas com vinagrete de maçã verde e ovas de peixe.

2 - Crudo de salmão - R\$ 58

Finas lâminas de salmão fresco e temperados pelo chefe.

3 - Tartar de Atum - R\$72

Atum picado, creme de avocado, molho oriental, pickles de dedo de moça e chips de batata doce.

4- Tartar de Salmão - R\$ 58

*Salmão picado temperado com, azeite, flor de sal, pimenta, salsa e aioli.
Acompanha tostas de pão fermentação natural.*

5 - Ceviche Serra e Mar - R\$72

Seleção de pescados do dia, cebola roxa, pimenta dedo de moça, marinado no leite de tigre, leite de coco, manga e chips de batata doce.

6 - Salada Serra e Mar - R\$58

Mix de folhas, cogumelos defumados, queijo gorgonzola, figo, nozes e creme balsâmico.

7 - Ostras (6unidades) - R\$58

Ostras frescas temperadas pelo chefe.

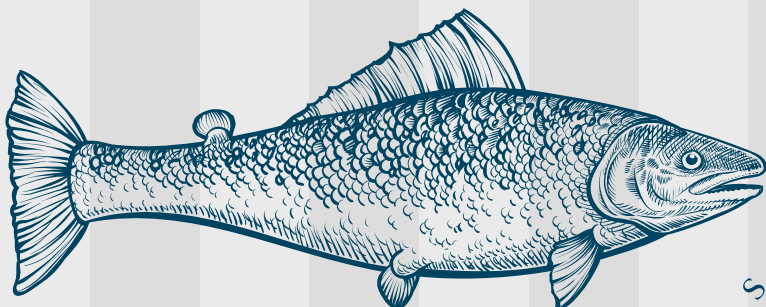
**Verificar disponibilidade.*



MENU KIDS

8 - Salmão Grelhado - R\$49

Acompanha legumes assados e arroz branco ou massa na manteiga.





MONTE SUA MESA

PROTEÍNAS

9 - Espetada de Camarão (4unidades) - R\$89

Espetos de camarões-rosa e tomates-cereja assados na parrilla, acompanhados de geleia de abacaxi com pimenta

10 - Lagosta (Kg) - R\$232

Lagosta inteira assada recheada com cogumelos, espinafre e mandioquinha, acompanha salsa criolla

11 - Churrasco de Salmão - R\$108

Posta de salmão assada, arroz negro com tomates secos, alcaparras e azeitonas

12 - Peixe do Dia - R\$98

Posta de pesca do dia assado, purê de banana da terra, farofa de gengibre e salsa criolla.

13 - Capitão do Mar - R\$128

Steak de atum assado com manteiga de ervas, espinafre com alho e tomates confitados

14 - Polvo em Brasas - R\$148

Tentáculos de polvo assados, molho olivo, musseline de mandioquinha, tomates confitados e salsa criolla





MONTE SUA MESA

ACOMPANHAMENTOS

15 - Legumes Defumados - R\$38

Legumes assados na parrilla

16 - Mix de Cogumelos - R\$48

Cogumelos na manteiga

17 - Purê de Cabotiá - R\$38

Purê de moranga cabotiá defumada e farofa de gengibre

18 - Carbonara do Mar - R\$74

Massa carbonara surf and turf

19 - Risoto do Mar - R\$79

Arroz arbóreo cozido no caldo de polvo, frutos do mar e finalizado na manteiga

20 - Batatas ao Murro - R\$38

Batatas baby cozidas e finalizadas na brasa com manteiga, azeite e alho

21 - Salsa do Mar - R\$48

Mexilhões assados com vinagrete

22 - Musseline de Mandioquinha - R\$38

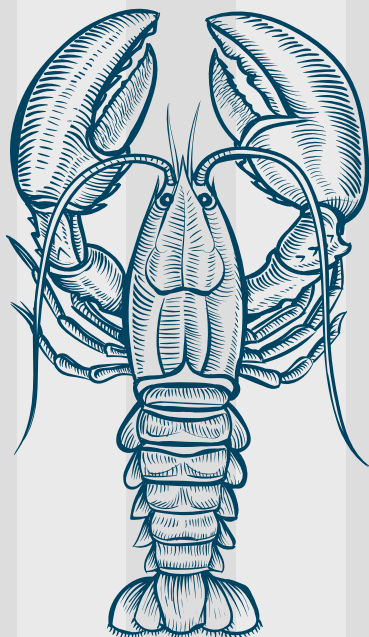
Mandioquinha cozida com ervas e creme de leite fresco

23 - Purê de Banana da Terra - R\$38

Banana da terra assada, leite de coco e gengibre

24 - Cuzcuz Marroquino - R\$38

Cuzcuz marroquino com lâminas de amêndoas tostadas e petit legumes.





PARRILLADAS DO MAR

25 - Parrillada do Mar para 4 pessoas - R\$769

- 2 Espetadas de camarão
- 2 Churrascos de salmão
- 1 Peixe do dia
- 1 Capitão do mar
- 1 Polvo em brasas
- 1 Batatas ao murro
- 1 Legumes defumados
- 1 Mix de cogumelos
- 1 Salsa do mar

26 - Parrillada do Mar para 2 pessoas - R\$469

- 1 Espetada de camarão
- 1 Churrasco de salmão
- 1 Peixe do dia
- 1 Polvo em brasas
- 1 Batatas ao murro
- 1 Legumes defumados
- 1 Mix de cogumelos



SOBREMESAS



27 - Pérola do Mar - R\$58

Mousse de chocolate branco com coco, crumble de limão, caramelos de maracujá e madeleines.

Sobremesa exclusiva elaborada pelo chocolatier Cassio Cevallos (@cassiocevallos)

28 - Torta Belga - R\$48

Torta de chocolate belga, sorvete de creme, doce de leite e praliné de nozes.



29 - Cielo - R\$38

Camadas de creme, doce de leite, praliné de nozes e grãos de café.



Speakeasy



O **Speakeasy San Tao** é um lugar descontraído, **um bar escondido no centro de Gramado** e à sombra de uma oliveira tricentenária, trazendo desde os velhos clássicos até os drinks mais contemporâneos, passando pela vanguarda e pós-modernismo.

Embaixada da Johnnie Walker em Gramado busca a interação entre arte e design, com drinks conceituais de personalidade, além de um exclusivo clube do whisky. A composição do local também remete às formas de art deco e art nouveau das taças e traz o minimalismo nos drinks.

Buscamos a perfeição em cada preparo, xaropes, tinturas, bitters e muito mais, levando você às mais diversas experiências!

O **San Tao Speakeasy** é referência em coquetelaria, com elegância e cuidados nos detalhes de cada drink.



nTao

DRINKS JOHNNIE WALKER

Gold Fashioned - R\$48

Gold Label, pedra de açúcar e angostura bitter.

Black and Coke - R\$38

Black Label e Coca-Cola.

Rob Roy - R\$39

Black Label, vermut e angostura bitter.

Penecillin - R\$46

Double Black, suco de limão siciliano e gengibre.

Sons - R\$43

Black Label, Luxardo maraschino, vermut francês e suco de laranja.

Julep - R\$43

Black Label, hortelã, drambuie, simple syrup e lapsang souchong.

Affinity - R\$49

Double Black, vermut, vermut dry e peychauds bitter.

Mizuwari - R\$81

Green Label e chá verde torrado.

Black Sour - R\$41

Black Label, suco de limão e simple syrup.

Highland Sour - R\$46

Black Label, suco de limão, simple syrup e jerez.

Gold Spritz - R\$59

Gold Label e espumante.

Johnnie Ginger - R\$46

Red Label, key lime, gengibre e espumante.

Black Mojito - R\$46

Black Label, hortelã, suco de limão, simple syrup e Jägermaster.

Double Smoked - R\$52

Double Black, rum 7 anos, vermut e aperitivo italiano.

Jataí - R\$43

Black Label, suco de limão e mel fermentado





Speakeasy



SUPER CLÁSSICOS

Dry Martini - R\$43

Gin e vermut dry.

Whisky Sour - R\$41

Whisky, suco de limão e simple syrup.

Negroni - R\$43

Gin, vermut e aperitivo italiano.

French 75 - R\$43

Gin, suco de limão, simple syrup e espumante.

Metropolitan - R\$39

Brandy de Jerez, vermut e bitter.

Martinez - R\$46

Gin, vermut doce, Luxardo maraschino e bitter.

Gimlet - R\$43

Gin e cordial de limão.

Sazerac - R\$48

Whisky, simple syrup, Peychaud's e absinto.

Margarita - R\$43

Tequila, cointreau e suco de limão.

Bloody Mary - R\$45

Vodka, suco de tomate, pimenta, sal e especiarias.

Side Car - R\$39

Brandy de Jerez, cointreau e suco de limão.

Mojito - R\$37

Rum, hortelã, suco de limão, simple syrup e soda.

MODERNOS DE VANGUARDA

Champagne Fizz - R\$43

Gin, hibisco, anis-estrelado flambado e espumante.

Aperol Spritz - R\$39

Aperol e espumante.

Kir Royal - R\$37

Licor de cassis e espumante.

Gin Tônica - R\$39

Tanqueray, Beefeater e Gordon's.

Gin Tônica Premium - R\$45

Tanqueray Ten, Tanqueray Flor de Sevilla, Beefeater Pink, Gordon's Pink, Beefeater 24, Bombay Sapphire e Amázzonni.

Gin Tônica Super Premium - R\$55

Hendrix, Bulldog e Plymouth.

Gin Tônica Extra Premium - R\$75

Monkey e Roku.

Daiquiri - R\$40

Rum, suco de limão e simple syrup.

PÓS MODERNOS E CONTEMPORÂNEOS

Moscow Mule - R\$43

Vodka, ginger, syrup e suco de limão.

Highball Yuzu - R\$42

Saquê, yuzu, key lime e soda.

Apple Martini - R\$39

Vodka, apple syrup e cointreau.

Rabo de Galo - R\$41

Cachaça e cynar.

Garibaldi - R\$43

Campari e suco de laranja.

Ponce - R\$48

Brasilberg, suco de limão e tônica.

Alambique - R\$46

Cachaça, maraschino, bitter e red bull de melancia.

Cynar Sour - R\$46

Cynar, suco de limão e simple syrup.





Speakeasy



SERRA E MAR

Tao - R\$43

Saquê, aperol, suco de limão e ginger syrup

Gueixa - R\$40

Saquê, amareto, suco de limão e suco de laranja

Smoked - R\$53

Whisky, run 7 anos, aperitivo italiano, bitter e vermut

Ramazzotti Spritz - R\$43

Amaro, rosato e espumante

Cuarenta y Quatro - R\$51

Licor 43 e café expresso

Serra - R\$42

Vodka, apple syrup e espumante

Fernet Spritz - R\$41

Fernet, fernet syrup e espumante.

ENVELHECIDOS

Double Black - R\$76

Rob Roy - R\$76

Green Label - R\$81

ORIENTAIS

Saquê de Entrada - R\$49

Saquê Premium - R\$52

Saquê Super Premium - R\$88

Saquê Hakushika (720ml) - R\$220

Gin Roku - R\$76

Vodka Haku - R\$78

Shochu - R\$58





Speakeasy



DOSES E LICORES

Red Label - R\$32

Black Label - R\$37

Double Black - R\$44

Gold Reserve - R\$52

Green Label - R\$75

Blue Label - R\$171

Campari R\$27

Cointreau - R\$34

Cointreau Noir - R\$88

Jägermeister - R\$37

Cuarenta y Três - R\$48

Disaronno - R\$43

Lillet - R\$34

Taylor's Port - R\$43

Kahlúa - R\$34

Apricot - R\$57

Fundador - R\$36

Remy Martin - R\$110

Hennessy XO - R\$420

Frangelico - R\$46

Bento A. Amburana - R\$ 27

Água de Arcanjo Ouro - R\$ 36

Absolut - R\$34

Absolut Extract - R\$37

Absolut Vanilla - R\$37

Absolut Elyx - R\$49

Ciroc - R\$45

Ketel One - R\$38

Grey Goose - R\$48

Belvedere - R\$48

José Cuervo Prata - R\$37

José Cuervo Gold - R\$37

Patrón Silver - R\$88

Patrón Incendio - R\$88

Patrón XO - R\$88

Patrón Anejo - R\$88

Fire Ball - R\$48

Limoncello - R\$58





CLUBE DO WHISKY



Com mais de 200 anos de história, a marca **Johnnie Walker** é reconhecida mundialmente por seus whiskies inconfundíveis e o slogan “*Keep Walking*”. Tudo começou quando Walker abriu uma mercearia aos 14 anos, começando a conquistar uma rede de clientes fiéis.

Mais adiante, iniciou-se a produção de uísque. Com suas habilidades, o jovem criou uma receita exclusiva da bebida, começando a vender para os seus clientes da mercearia. Nascia o famoso destilado Johnnie Walker!

O legado da marca passou para o filho de John, que continuou expandindo a empresa. Pouco tempo depois, o emblemático uísque ganhou a versão com a tradicional garrafa quadrada - vendida até hoje.

O produto foi ganhando fama e começou a fazer sucesso mundo afora.

As gerações continuam cuidando dos negócios da família e inovando. Hoje, a marca é comercializada em mais de 180 países, sendo o whisky escocês mais vendido no mundo.

Red Label - R\$360

Black Label - R\$740

Double Black - R\$888

Gold Label - R\$910

Green Label - R\$1.128

Blue Label - R\$2.580





Speakeasy



SOFT DRINKS

Bitter Lemon - R\$18

LLB - R\$18

Soda Italiana - R\$18

Pink Lemonade - R\$18

LONG NECKS

**Consulte valores e opções.*

CERVEJAS ARTESANAIS

**Consulte valores e opções.*

SOFTS

Coca-Cola KS - R\$9

Coca-Cola Zero KS - R\$9

Sprite - R\$9

Schweppes Citrus - R\$9

Guaraná KS - R\$9

Guaraná Zero - R\$9

Red Bull - R\$18

Red Bull Sugarfree - R\$18

Red Bull Tropical - R\$18

Red Bull Melancia - R\$18

Red Bull Açaí - R\$18

Red Bull Coco - R\$18

Red Bull Pitaya - R\$18

Água sem gás Prata - R\$8

Água com gás Prata - R\$8

Tônica Schweppes - R\$9

Tônica Prata - R\$19

Tônica Prata Zero - R\$19



Speakeasy



SUCOS NATURAIS E INTEGRAIS

Abacaxi - R\$22

Abacaxi com Hortelã - R\$22

Morango - R\$22

Limão - R\$22

Maracujá - R\$22

Uva - R\$18

Laranja - R\$18

Tangerina - R\$18

Maçã - R\$18

Goiaba - R\$18

CAFÉ

Café Três Corações - R\$8



CARTA DE VINHOS



BRANCOS

BRASIL

Torcello Chardonnay - R\$ 269

Almaúnica Parte 2 Chardonnay - R\$ 199

ITÁLIA

Acinopuro - R\$ 149

Lito Chardonnay e Garganega - R\$ 143

Rianus Sauvignon Chardonnay - R\$ 187



CHILE

Casa Silva Colección Chardonnay - R\$ 153

Goutte Dargent Sauvignon Blanc - R\$ 351

Mancura Etnia Chardonnay - R\$ 127

Veroni - R\$ 155

ARGENTINA

Alta Vista Premium Torrontés - R\$ 191

Zuccardi Fuzion Organic Chardonnay - R\$ 163

PORTUGAL

Esporão Reserva - R\$ 378

Esperança Vinho Verde - R\$ 153

URUGUAI

Bodega Garzón Sauvignon Blanc - R\$ 185

Bodega Garzón Albariño - R\$ 239

FRANÇA

Chateau Chaubinet Sauvignon Blanc - R\$209

Les Vig de Berticot - R\$231

Daniel-Etienne Defaix Chablis Premier Cru Vailon - R\$ 760

Louis Jadot Chablis - R\$581

Louis Jadot Chablis Premier Cru Fourchaumes - R\$ 1163

Louis Jadot Chablis Montrachet - R\$ 2591



ROSÉS



BRASIL

Casa Valduga Terroir Leopoldina Merlot Rosé - R\$ 157



ITÁLIA

Viticciolo - R\$ 147

Lux Clara Negroamaro e Malvasia Nera - R\$ 193



DIECI TERRE



CHILE

Veroni - R\$ 175

Casas del Maipo Sauvignon Blanc Rosé - R\$ 151



ARGENTINA

Punto Final Malbec Rosé - R\$ 187



PORTUGAL

Esperança Vinho Verde Rosé - R\$ 173



URUGUAI

Garzon Pinot Noir Rosé- R\$ 185

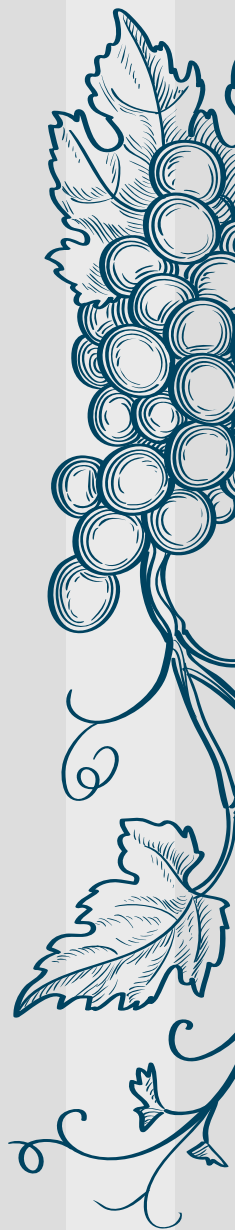


FRANÇA

Pays Doc Marquieres Vendanges D'une - R\$ 201

Cuvée Charms IGP Méditerranée - R\$ 181

Perle de Roseline - R\$ 221



TINTOS



BRASIL

Almaúnica Reserva Pinot Noir - R\$ 239

Lidio Carraro Dádivas Pinot Noir - R\$ 141

Casa Valduga Elegance Cabernet Sauvignon (demi-sec) - R\$ 133



ITÁLIA

Brunello de Montalcino DOCG - R\$ 591

Vignadura - R\$ 151

Ceiùs - R\$ 151

Odone - R\$ 151

Mitasus - R\$ 181

Sativus - R\$ 193

Rufia - R\$ 193

Puglia - R\$ 193

Barolo DOCG - R\$ 591

Amarone Della Valpolicella DOCG - R\$ 651

Primitivo de Manduria - R\$ 331



CHILE

Casa Silva Colección Carménère - R\$ 153

Descomplicados Syrah Etiqueta Branca - R\$ 245



ARGENTINA

Alma Negra M Blend - R\$ 402

Alta Vista Premium Malbec - R\$ 213



URUGUAI

Don Pascual Reserve Tannat - R\$ 185



FRANÇA

Chateau Paradis Casseuil - R\$ 312

Bourgogne Pinot Noir - R\$ 268

Les Mougeottes - R\$ 203

Louis Jadot Pinot Noir Bourgogne - R\$ 525

Louis Jadot Pinot Noir Pommard - R\$ 1.703

Louis Jadot Pinot Noir Nuits Saint Georges - R\$ 2.891



ESPUMANTES



BRASIL

Cave Geise Brut - R\$ 209

Cave Geise Brut Rose - R\$ 209

Amadeu Brut - R\$ 121

Amadeu Brut Rose - R\$ 121

Amadeu Moscatel - R\$ 119

Marco Luigi Brut - R\$ 119

Marco Luigi Brut Rose - R\$ 119

Marco Luigi Moscatel - R\$ 119

Casa Valduga Arte Brut - R\$ 179

Casa Valduga Arte brut Rose - R\$ 179



ITÁLIA

Decavin Prosecco - R\$ 197



ESPAÑA (Cavas)

Freixenet Carta Nevada Demi - R\$ 179

Freixenet Cordon Negro Brut - R\$ 193



FRANÇA (Champagne)

Barons de Rothschild Blanc de Blancs - R\$ 1.081

Champagne Veuve Clicquot Brut - R\$ 987

Champagne Veuve Clicquot Brut Rose - R\$ 1.097

Champagne Moet Chandon Imperial Brut - R\$ 949

Champagne Moet Chandon Imperial Rose - R\$ 1.093

Champagne Dom Perignon Vintage - R\$ 3.475

