



THE BLACK TIE

B U S I N E S S
C L U B

Menu



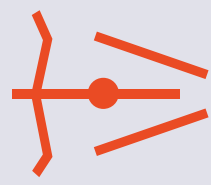
**Carta
de Vinhos**



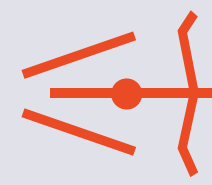
Brunch



Cafeteria



Menu



**Cada prato em nosso menu
é uma celebração de
sabores, elaborados com
ingredientes de alta
qualidade. Aproveite
este momento especial,
saboreie nossa seleção e
deixe-se surpreender.**



Cover

Cesta de Pães

8,00

Trio de Antepastos

Uma seleção especial de antepastos para começar,
acompanhados por uma cesta de pães artesanais.

25,00

Para Compartilhar



Tábua de Frios

Uma harmonização de queijos selecionados e jamón serrano de 12 meses de cura. Acompanha cesta de pães frescos e geleia de frutas vermelhas para equilibrar os sabores.

130,00

Cafta de Cordeiro com Creme Azedo

Deliciosas kaftas de cordeiro temperadas com especiarias, acompanhadas por um creme azedo que equilibra o paladar.

70,00



Linguiçinha de Javali com Chimichurri

Suculentas linguiças de javali grelhadas, servidas com molho chimichurri fresco e cesta de pães.

80,00

Burrata com Tomate Confit e Pesto de Manjericão

Burrata cremosa combinada com tomates confitados lentamente e pesto de manjericão fresco. Acompanha cesta de pães artesanais.

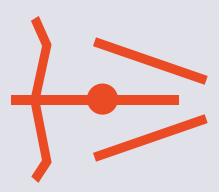
70,00



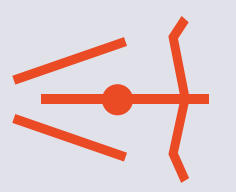
Tábua de Empanadas Argentinas

Um mix de empanadas clássicas argentinas, com sabores de carne picante, saltenha, palmito e espinafre com ricota.

(4 unidades) 60,00



Carta de Vinhos



Desfrute de uma seleção exclusiva de vinhos refinados, escolhidos com o máximo cuidado para proporcionar uma experiência única a cada momento.



Finca La Linda Malbec (Luigi Bosca) 2023

Região: Argentina, Mendoza

Castas: Malbec - Solo: Aluvial

Características: Corpo médio, notas de ameixa, frutas negras e toque de baunilha. Taninos suaves.

145,00

Finca La Linda Cabernet Sauvignon (Luigi Bosca) 2023

Região: Argentina, Mendoza

Castas: Cabernet Sauvignon - Solo: Aluvial

Características: Estruturado, com notas de frutas escuras, especiarias e leve presença de carvalho.

Boa persistência.

145,00



Viñas Viejas Blanco (Luis Cañas) 2022

Região: Espanha, Rioja

Castas: Viura, Malvasia -

Solo: Argiloso

Características: Fresco e cítrico, com notas de maçã verde e toque floral. Acidez equilibrada.

250,00



Rioja Tinto Reserva (Luis Cañas) 2017

Região: Espanha, Rioja

Castas: Tempranillo, Graciano

- Solo: Argiloso-calcário

Características: Envelhecido, com notas de frutas maduras, tabaco, especiarias e taninos finos. Boa persistência no paladar.

415,00

Petit Chablis (Alain Geoffroy) 2022

Região: França, Borgonha

Castas: Chardonnay - Solo: Calcário

Características: Mineral, fresco, com notas cítricas e de maçã verde. Alta acidez e persistência.

360,00



Chablis Vieilles Vignes (Alain Geoffroy) 2022

Região: França, Borgonha

Castas: Chardonnay - Solo:

Calcário, com vinhas antigas

Características: Complexo, com notas de frutas cítricas e minerais, além de um toque amanteigado.

Boa estrutura e persistência.

470,00

Alvarinho Muros Antigos (Anselmo Mendes) 2023

Região: Portugal, Vinho Verde

Castas: Alvarinho - Solo: Granítico

Características: Aromático, com notas de frutas tropicais e cítricas, excelente acidez e frescor.

305,00



Calicanto (El Principal) 2022

Região: Chile, Maipo

Castas: Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah

Solo: Aluvial -

Características: Vinho de corpo médio, com notas de frutas vermelhas maduras, especiarias e taninos aveludados.

285,00

Memorias (El Principal) 2022

Região: Chile, Maipo

Castas: Cabernet Sauvignon, Carménère - Solo: Aluvial

Características: Elegante e complexo, com notas de frutas negras, especiarias e leve toque de carvalho. Final longo e taninos firmes.

570,00

Chianti Classico (Rocca) 2022

Região: Itália, Toscana

Castas: Sangiovese - Solo: Calcário

Características: Notas de cereja, framboesa, leve toque herbáceo. Corpo médio e acidez viva, ideal para massas com molho de tomate.

290,00

Conde de Vimioso Tinto (Falua) 2022

Região: Portugal, Tejo

Castas: Touriga Nacional, Aragonez, Syrah - Solo: Arenoso

Características: Frutado e equilibrado, com notas de frutas vermelhas maduras e especiarias. Taninos suaves.

145,00



Conde de Vimioso Rosé (Falua) 2022

Região: Portugal, Tejo

Castas: Touriga Nacional,

Aragonez - Solo: Arenoso

Características: Fresco e

aromático, com notas de

morango, cereja e toque

floral. Acidez equilibrada.

145,00

Chardonnay Campo Maccione (Rocca) 2023

Região: Itália, Toscana

Castas: Chardonnay - Solo: Arenoso

Características: Frutado, com notas de maçã e pêra. Leve toque mineral, ideal para harmonizar com peixes e queijos suaves.

240,00



Primitivo di Manduria Cotis (Pietrapura) 2019

Região: Itália, Puglia

Castas: Primitivo - Solo:

Calcário

Características: Encorpado,

com notas de frutas maduras,

ameixas e especiarias. Taninos

macios e final persistente.

340,00

Primitivo di Manduria Mandus (Pietrapura) 2022

Região: Itália, Puglia

Castas: Primitivo - Solo: Calcário

Características: Encorpado e complexo, com notas de frutas vermelhas e especiarias doces. Ideal para carnes grelhadas e queijos maturados.

245,00

Primitivo Puglia (Pietrapura) 2022

Região: Itália, Puglia

Castas: Primitivo - Solo: Calcário

Características: Frutado e fácil de beber, com notas de frutas vermelhas e toque de especiarias. Ideal para massas e pizzas.

165,00

Pinot Noir Corsega (F. Labet) 2022

Região: França, Córsega

Castas: Pinot Noir - Solo: Argilo-calcário

Características: Leve, com notas de frutas vermelhas frescas e um leve toque terroso. Boa acidez, ideal para pratos leves.

240,00

Château La Croix Calendreau (Audy) 2020

Região: França, Bordeaux

Castas: Merlot, Cabernet Sauvignon - Solo: Argiloso

Características: Estruturado, com notas de frutas negras, especiarias e carvalho. Taninos firmes e final persistente.

260,00



Fichas Técnicas

1. Kriter Brut (Sovidis)

- Região: França

- Uvas: Chardonnay, Chenin Blanc - Características: Espumante seco, leve e fresco, com notas cítricas e florais. Excelente como aperitivo.

2. Kriter Rosé (Sovidis)

- Região: França

- Uvas: Pinot Noir, Cinsault - Características: Espumante rosé com aromas de frutas vermelhas. Refrescante e vibrante, ideal para harmonizar com frutos do mar.

3. Bellaconchi Brut Rosé (Bella Conchi)

- Região: Espanha, Catalunha

- Uvas: Trepas

- Características: Espumante rosé com notas de morango e framboesa. Corpo leve, com final suave e agradável.

4. Bellaconchi Brut Reserva (Bella Conchi)

- Região: Espanha, Catalunha

- Uvas: Macabeo, Parellada, Xarel-lo

- Características: Espumante elegante com aromas de maçã verde e amêndoas, ideal para acompanhar peixes e aves.

5. La Linda Extra Brut (Luigi Bosca)

- Região: Argentina, Mendoza
- Uvas: Chardonnay, Sémillon
- Características: Espumante fresco e frutado com acidez balanceada, perfeito para harmonizar com pratos leves e saladas.

6. Porto Fine Ruby (Vieira de Sousa)

- Região: Portugal, Douro
- Uvas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
- Características: Vinho do Porto intenso, com aromas de frutas vermelhas e toque de especiarias. Ideal para sobremesas à base de chocolate.

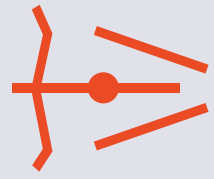
7. Porto Fine Tawny (Vieira de Sousa)

- Região: Portugal, Douro
- Uvas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
- Características: Vinho do Porto com notas de nozes e frutas secas. Perfeito para sobremesas à base de nozes e queijos.

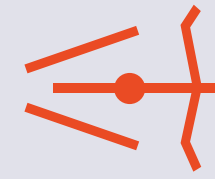
8. Finca La Linda Torrontés (Luigi Bosca) 2023

- Região: Argentina, Salta
- Uvas: Torrontés
- Características: Aromático e fresco, com notas florais e cítricas. Perfeito para pratos leves e vegetarianos.





Brunch



Cardápio de Brunch Compartilhável

Valor do Brunch: **R\$ 150,00**

Servido de segunda-feira a sexta-feira das 8h às 11h30



1. Pães e Assados

- Mini Croissants (simples e recheados)
- Pães de fermentação natural (com manteiga, geleias e mel)
- Muffins (blueberry, banana e aveia)
- Brioche ou mini sanduíches com salmão defumado e cream cheese
- Cesta de mini pães de queijo

2. Pratos Proteicos

- Ovos mexidos (com cebolinha, queijo e pimenta-do-reino)
- Ovos Benedict (opcional para grupos pequenos)
- Tábua de frios: presunto, peito de peru, salmão defumado, queijos variados
- Mini quiches (vegetariano, lorraine, cogumelos)



3. Frutas e Iogurtes

- Salada de frutas fresca (morango, manga, uva, melão, kiwi)
- Iogurte grego com granola e mel
- Smoothies de frutas vermelhas ou verdes (opcional)

4. Bebidas

- Café e Chá (com leite, açúcar e adoçantes à parte)
- Suco de laranja natural
- Água saborizada com limão, hortelã e frutas vermelhas
- Espumantes (opcional)



5. Extras e Doces

- Panquecas com doce de leite
- Brownies ou cookies (chocolate, nozes)
- Mini bowls de aveia com frutas e mel

Para Ti



Steak Tartare

Carne crua picada na ponta da faca, temperada com condimentos frescos e acompanhada de uma cesta de pães crocantes.

45,00

Tosta de Salmão Gravlax

Pão artesanal recheado com salmão curado no estilo gravlax, creme de endro e alcaparras, para uma combinação fresca e equilibrada.

77,00



Tosta de Mix de Cogumelos e Queijo Gruye

Uma combinação de cogumelos salteados e o sabor marcante do queijo Comté, servido em pão artesanal.

45,00



Para Adoçar

Mousse de Chocolate Meio Amargo

Mousse leve e aerada feita com chocolate meio amargo, para um final doce e equilibrado.

28,00

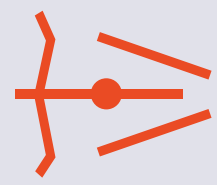


Éden

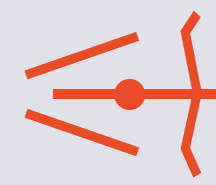
Sobremesa autoral que combina creme de limão com crumble de cacau 70%, frutas silvestres e flores comestíveis, criando uma experiência de sabor única.

35,00





Cafeteria



Café expresso
7,00

Café com leite
10,00

Capsulas de Café Expresso
5,00

Capuccino
10,00

Chás
7,00

Cesta de Mini Pães de Queijo
(6 und) 15,00

Mini Pão de Queijo com doce de Leite
18,00

Pão de Queijo
7,00

Pão de Queijo com Doce de Leite
10,00

