



CARDÁPIO

# BEBIDAS

CAFÉ PARA DESPERTAR, ÁGUA PARA  
HIDRATAR, VINHO PARA SONHAR.

## CAFÉ COADO - HARIO V60 R\$ 13,60

Café especial W1: grão 100% arábica, da variedade Catuaí 144, produzido em Piatã/BA a 1.340m de altitude, tendo seu processo feito com cereja descascada, livre de agrotóxicos, trazendo notas sensoriais de mascavo, baunilha e laranja.

## ESPRESSO R\$ 7,00

Café especial W0: grão 100% arábica, da variedade Catuaí Vermelho, produzido em Arapongas/MG, a 1.290m de altitude, tendo seu processo feito de forma natural, trazendo notas sensoriais de melão e chocolate amargo.

## ESPRESSO MACCHIATO R\$ 8,20

Uma dose de espresso coberta com leite vaporizado (se preferir, peça com leite vegetal).

## ESPRESSO DOPPIO R\$ 9,40

Nosso espresso em dose dupla (60ml).

## CAPUCCINO R\$ 13,60

Café espresso, leite e espuma de leite (se preferir, peça com leite vegetal).

## MOCACCINO R\$ 15,40

Café espresso, leite, espuma de leite e chocolate vegano da casa. (se preferir, peça com leite vegetal).

## AFOGATTO R\$ 14,60

Uma bola de sorvete de creme com uma dose de café ristretto.

## CHOCOLATE QUENTE R\$ 13,60

Leite, cacau em pó e borda de brigadeiro vegano.  
(se preferir, peça com leite vegetal).

## CHÁ DE ERVAS DA CASA R\$ 12,00

Hibisco, anis, cravo, casca de tangerina e morango (quente ou gelado).

## CHÁ GINGER FRESH R\$ 15,00

Folhas de capim limão, casca de limão, hortelã, pedaços de gengibre e pimenta do reino em grãos.

## CHÁ DOCE AMÊNDOA R\$ 15,00

Pedaços de maçã, canela, beterraba, amêndoas e aromas naturais.

BEBIDAS

LF Lac Free GF Gluten Free VG Vegan LC Low Carb

## ÁGUA, SUCOS E REFRESCOS

---

Água Filtrada Sempre Pura - Natural R\$ 7,00

Água Filtrada Sempre Pura - Com gás R\$ 7,00

### SUCO VERDE R\$ 13,00

Laranja, maçã, abacaxi, limão, hortelã, gengibre e couve.

### SUCO VERMELHO R\$ 13,00

Laranja, maçã, cenoura e beterraba.

### SUCO AMARELO R\$ 13,00

Melão, manga, maracujá, laranja, limão, manjeriço e gengibre.

### SUCO DE LARANJA R\$ 12,00

100% laranja orgânica.

### SUCO DE LIMÃO R\$ 12,00

### SUCO DE TOMATE R\$ 19,00

Suco de tomate, suco de limão e especiarias.

### ÁGUA TÔNICA ORGÂNICA R\$ 10,00

### KOMBUCHAS ORGÂNICAS PURO VERDE R\$ 18,00

Maracujá

Mate com gengibre

Uva

Mirtilo

## SMOOTHIES

---

### ENERGÉTICO R\$ 16,00

Banana, paçoca de amendoim, leite vegetal e canela em pó.

### REFRESCANTE R\$ 16,00

Manga, abacaxi e iogurte vegano.

### ANTIOXIDANTE R\$ 16,00

Suco de laranja, morango, mirtilo e banana.

## DRINKS

---

### DRINKS SEM ÁLCOOL R\$ 14,00

**MORANGO E HIBISCO** - Morango, infusão de hibisco e água com gás.

**LIMÃO E GENGIBRE** - Limão e soda de gengibre artesanal da casa.

**CHÁ AZUL** - chá de capim santo, gengibre, limão e chá azul.

### DRINKS ALCOÓLICOS

#### GIN TÔNICA

Gin Artesanal Orgânico. R\$ 36,00

**CLÁSSICA** - Tônica orgânica, zimbro e limão siciliano.

**AZUL** - Tônica orgânica, limão siciliano, chá azul e alecrim.

**CAPIM SANTO** - Tônica orgânica, suco de limão e xarope de capim santo.

**HIBISCO** - Tônica orgânica e infusão de hibisco.

## DRINKS elaborados por ANTI

**LILLET BLANC** - Licor a base de vinhos, soda, espumante, morango e sálvia. R\$ 37,00

**RAMAZZOTTI ROSATO** - Aperitivo italiano de hibisco e flor de laranjeira, laranja, espumante, soda e manjeriço. R\$ 37,00

**POMODORO** - Gin, suco de tomate, gengibre, pimenta e especiarias. R\$ 35,00

**BLU COLLINS** - Gin, chá azul, xarope de gengibre, limão e água com gás. R\$ 35,00

**PALOMITA** - Rum, suco de grapefruit, infusão hibisco, xarope simples e água com gás. R\$ 29,00

**BANZEIRO** - Cachaça, limão, xarope simples, vinho tinto e espuma de gengibre. R\$ 26,00

**COLIBRI** - Rum, orgeat, gengibre, laranja e limão. R\$ 29,00

**GRAPEFRUIT MARGARITA** - Tequila, cointreau, grapefruit e especiarias. R\$ 28,00

**BRAMBLE** - Gin, limão, xarope simples, creme de mûre e geléia. R\$ 29,00

**PINGADO** - Whisky, espresso, licor de cold brew e orgeat. R\$ 29,00

**JA-MURE** - Cachaça de jambu, creme de mûre, gengibre e xarope simples. R\$ 28,00

**FITZGERALD** - Gin, Limão siciliano, Xarope Simples e angostura. R\$ 36,00

## NOSSAS RELEITURAS DOS CLÁSSICOS

---

**MOSCOW MULE** R\$ 32,00 **VG**

Limão, gengibre, angostura, espuma de gengibre e vodka orgânica.

**NEGRONI** R\$ 29,00

Gin orgânico, vermute e campari.

**CLERICOT JARRA** R\$ 88,00 | **CLERICOT TAÇA** R\$ 34,00

Morango, hortelã, laranja, maçã, uva verde, licor de laranja, espumante e soda.

**SANGRIA JARRA** R\$ 82,00 | **SANGRIA TAÇA** R\$ 30,00

Maçã, morango, laranja, cravo, canela, licor de laranja e vinho tinto.

**MIMOSA** R\$ 18,00

Suco de laranja com espumante.

### CAIPIRINHA

**Cachaça artesanal** R\$ 28,00

**Vodka organica** R\$ 31,00

Clássica - Limão e açúcar orgânico.

Caipiju - Tangerina, caju, açúcar orgânico e castanha de caju.

Salvi (receita da casa) - Infusão de hibisco, gengibre, limão siciliano

limão taiti e anis estrelado.

## CERVEJAS LONG NECK

---

Stella Artois sem glúten R\$ 15,00

Michelob Ultra ( apenas 79 Kcal ) R\$ 15,00 **GF**

contém apenas 79 calorias, ou seja, 46% menos do que as cervejas comuns, e 2,4g de carboidratos, o equivalente a 80% menos do que outras cervejas comuns.

Heineken R\$ 15,00

Heineken Zero R\$ 15,00

# BRUNCH

NÃO TERMINA, ENQUANTO DURAR:  
A TEMPO DE NÃO PERDER O JANTAR.

## SANDUBAS E TOASTS

---

Nossos sandubas e toasts são feitos com pães de fermentação natural, feitos aqui no Salvi. A fermentação natural traz um sabor especial, tem índice glicêmico mais baixo em comparação aos outros pães, e de fácil digestibilidade.

---

### NATURAL TOAST R\$ 10,00

Pão de fermentação natural na chapa com manteiga ghee e páprica.

### NATURAL TOAST COM OVO MEXIDO R\$ 15,00

Nossa torrada feita com ghee, ovos mexidos e brotinhos.

### TOMATES ASSADOS TOAST R\$ 22,00 **VG**

Nossa torrada com pesto de tomates assados e queijo cremoso vegano da casa.

### AVOCADO TOAST R\$25,00 **LF**

Nossa torrada com pasta de avocado, ovo orgânico poché e páprica.

### PARMA TOAST R\$ 28,00

Nossa torrada com queijo curado, presunto parma, ovo poché e páprica.

### SANDUÍCHE DE SOBRECOXA CRISPY R\$ 40,00

Pão brioche da casa, sobrecoxa de frango orgânico crocante, pasta de avocado, mix de folhas, pickles de cebola e chips de batata, servidos no prato.

### SANDUÍCHE DE PARMA COM RÚCULA R\$ 34,00

Pão de fermentação natural, mussarela de búfala, presunto parma, pesto de tomate e rúcula.

BRUNCH

---

**LF** Lac Free   **GF** Gluten Free   **VG** Vegan   **LC** Low Carb

## NOSSOS PÂEZINHOS

---

**PORÇÃO DE PÃO DE QUÊ - 5 unidades** R\$ 15,00 **GF** **VG**

Pãozinho de batata doce roxa com polvilho e temperos da casa.

**PORÇÃO DE PÃO DE QUEIJO - 5 unidades** R\$ 19,00 **GF**

Pão de queijo de mussarela de búfala e queijo curado.

## BOWLS

---

**BOWL AÇAÍ** R\$ 32,00 **VG**

Açaí orgânico, banana, morango, granola de castanhas com lascas de coco.

**BOWL PITAYA** R\$ 32,00 **VG**

Nosso creme de Pitaya feito com a fruta, banana, morango, granola de castanhas com lascas de coco.

## IOCURTES

---

Nosso iogurte é de coco, refrescante e saboroso.

Todos acompanham granola da casa.

**IOGURTE COM MEL** R\$ 8,00 **LF**

**IOGURTE COM FRUTAS VERMELHAS** R\$ 8,00 **LF**

## BANDEJAS DE CAFÉ DA MANHÃ, ATÉ AS 16H

---

**VEGANA** R\$ 46,00 **VG**

Suco, café espresso, toast de pesto de tomate assado com queijo de castanha cremoso, pãozinho de quê e iogurte de coco com frutas vermelhas.

**LOW CARB** R\$ 44,00 **GF** **LC**

Ovos mexidos, crispy de queijo parmesão, iogurte de coco com frutas vermelhas, café espresso e soft drink.

**PAULISTA** R\$ 46,00

Café (capuccino, mocaccino, doppio ou coado), nossa torrada com ovos mexidos, suco e pedaço de bolo do dia.

**ABUSADA** R\$ 52,00

Mimoso (suco de laranja com espumante), café espresso, avocado toast, porção de pães de queijo e brownie com doce de leite.

# ENTRADAS

QUEM VIVE O AGORA  
NÃO PERDE A HORA.

## ENTRADAS E PETISCOS

---

**TARTAR DE BANANA DA TERRA R\$ 32,00** **VG** **GF**

Tartar de banana da terra com pickles de pimenta, servido com chips de raízes.

**TRIO DE EMPANADAS - 3 unid R\$ 38,00**

Empanadas assadas – Carne de panela, queijo curado com cebola caramelizada e ragú de cogumelos.

**BURRATA R\$ 66,00**

Burrata com antepasto de abobrinha e berinjela, servida com crostini de fermentação natural da casa.

**CROQUETAS DE GRÃOS - 6 unid R\$ 32,00**

Croqueta de grãos com queijo de búfala, servida com pickles de pimenta e molho a parte.

**CROQUETE DE CARNE DE PANELA - 6 unid R\$ 38,00**

Croquete de carne de panela acompanhado de maionese de páprica.

ENTRADAS

---

**LF** Lac Free   **GF** Gluten Free   **VG** Vegan   **LC** Low Carb

## CREMES

---

### CREME DE CEBOLA R\$ 28,00 **VG**

Acompanhada de cebolas caramelizadas, rucula e fatias de pão de fermentação natural da casa.

### CREME DE TOMATE COM AMORA R\$ 28,00

Creme de tomates assados, levemente adocicado com amora e acompanhado de mussarela de búfala e fatias de pão de fermentação natural da casa.

### CREME DE ABOBORA CABOTIÁ E MANGA R\$ 28,00

Levemente adocicado com manga, finalizado com paleta suína desfiada. Acompanhada de fatias de pão de fermentação natural da casa.

### CREME DE COUVE FLOR E COGUMELOS R\$ 28,00 **VG**

Acompanhados de cogumelos paris marinados e fatias de pão de fermentação natural da casa.

# PRATOS

SAUDÁVEL É SER NATURAL:  
FAZ BEM AO CORPO E À MENTE.

## SALADAS

---

### SALADA DE RÚCULA R\$ 48,00

Rúcula, pesto de tomates assados, uma burrata inteira e croutons puxados no azeite de sálvia.

### SALADA DE CUSCUZ DE QUINOA R\$ 36,00 **VG**

Salada de quinoa com legumes, folhas verdes, azeitonas pretas, castanha de caju e vinagrete de melado.

### SALADA FRANGO CRISPY R\$ 46,00

Folhas verdes, tomate cereja, cebola roxa, azeitonas pretas, queijo curado e frango orgânico crispy.

### SALADA THAI R\$ 64,00 **GF**

Mix de folhas, arroz com lascas de coco queimado, camarões e molho thai agridoce.

PRATOS E SALADAS

---

**LF** Lac Free   **GF** Gluten Free   **VG** Vegan   **LC** Low Carb

## PRINCIPAIS

---

### **SOBRECOXA DE FRANGO COM PURÊ DE CENOURA R\$ 48,00 GF**

Sobrecoxa de frango orgânico grelhada, mix de folhas, purê de cenoura e cebolas caramelizadas.

### **ESPAGUETE DE PUPUNHA TRUFADO R\$ 47,00 GF VG**

Espaguete de pupunha (low carb) com molho branco vegano, azeite trufado e farofa de azeitona.

### **TILÁPIA ORGÂNICA CROCANTE R\$ 53,00**

com purê de banana da terra e mix de folhas verdes.

### **ATUM COM FAROFA DE CASTANHAS R\$ 66,00 GF**

Lombo de atum selado, farofinha de castanhas, purê de couve-flor, mix de folhas verdes e molho de limão.

### **MOQUECA DE PEIXE R\$ 56,00 GF LF**

Moqueca de peixe, arroz com lascas de coco queimado e farofa da casa.

### **TALHARIM PROTEICO E CAMARÃO R\$ 78,00 LC GF**

Talharim proteico, camarão rosa, molho vermelho, queijo parmesão e raspas de limão siciliano.

### **MOQUECA DE BANANA DA TERRA R\$ 48,00 GF VG**

Moqueca de banana da terra grelhada, arroz com lascas de coco queimado e farofa da casa.

### **NHOQUE DE BATATA DOCE ROXA AO MOLHO BRANCO R\$ 49,00 VG**

Nhoque de batata doce roxa, molho branco vegano e farofa de castanhas.

### **FILÉ MIGNON R\$ 64,00 GF**

Filé mignon, mix de folhas verdes, legumes grelhados e crispy de queijo parmesão.

### **PALETA SUÍNA ASSADA COM PURÊ DE MAÇÃ R\$ 49,00 GF LF**

Paleta suína assada e fatiada, acompanhado de purê de maçã, saladinha de repolho roxo e farofinha de pururuca.

## PARA OS PEQUENOS

---

### PÊ EFINHO DE MIGNON R\$ 33,00 GF

Picadinho de mignon, Arroz integral ou purê de mandioquinha, mix de legumes e chips de batata.

### PÊ EFINHO DE TILÁPIA GRELHADA R\$ 33,00 GF

Tilápia grelhada, purê de mandioquinha e chips de batata.

### PÊ EFINHO DE FRANGO COM TALHARIM R\$ 33,00

Talharim com molho de azeite ou molho de tomate e crispy de frango.

### NHOQUE AO POMODORO R\$ 30,00 VG

Nhoque de batata doce roxa com molho de tomate da casa.

### PÊ EFINHO DE OVOS MEXIDOS R\$ 30,00

Ovinho mexidos, arroz integral ou purê de mandioquinha, mix de legumes e chips de batata.

## EXECUTIVO - SEG. A SEX. DAS 12H ÀS 15H

---

### PRATO + SOBREMESA DO DIA R\$ 44,00

#### PICADINHO DE CARNE LC

com arroz de couve-flor, couve refogada, ovo frito e farofa da casa.

#### ESTROGONOFE DE COGUMELOS VG

com arroz integral e palha de batata baroa.

#### SOBRECOXA ORGÂNICA GRELHADA LC

com mix de legumes grelhados e mix de folhas verdes.

#### TILÁPIA COM PURÊ DE MANDIOQUINHA LC

Tilápia orgânica, purê de mandioquinha e salada de agrião.

#### RISOTO DE COGUMELOS VG

Risoto com queijo vegano da casa e cogumelos puxados no azeite.

#### CUBOS MIGNON MASALA LC

Cubos de filé mignon masala (tempero indiano levemente picante), acompanhado de cuzcuz de quinoa e mix de folhas verdes.

#### TALHARIM COM FRANGO CROCANTE

Sobrecoxa de frango crispy com talharim no azeite de sálvia.

# PIZZAS

## DESCONTRAIR OU PETISCAR SEM MEDO DE ARRISCAR.

Servidas a qualquer hora do dia, nossas pizzas são feitas com massa de 48h de fermentação natural e molho de tomate da casa. São napolitanas e individuais, mas também incríveis para compartilhar!

### **ABOBRINHA R\$ 36,00**

Molho de tomate, abobrinha, queijo curado, cebola roxa e alecrim.

### **TRUFADA R\$ 39,00** **VG**

Molho de tomate, queijo cremoso vegano da casa, cogumelos marinados, tomates assados e azeite trufado.

### **MARGUERITA R\$ 42,00**

Molho de tomate, pesto de tomate, manjericão, muçarela de búfala e queijo curado.

### **BERINGELA R\$ 36,00**

Molho de tomate, mussarela de búfala, queijo curado e antepasto de beringela temperada.

### **PARMA R\$ 44,00**

Molho de tomate da casa, mussarela de búfala, queijo curado, presunto parma, tomates assados e rúcula.

### **DIAVOLA R\$ 46,00**

Molho de tomate da casa, linguiça artesanal Pirineus, queijo curado, mussarela de búfala e cebola caramelizada.

### **PORTUGUESA R\$ 44,00**

Molho de tomate da casa, mozzarella de búfala, queijo curado, presunto Parma, cebola caramelizada, ovo pochê e páprica defumada.

### **MASSA DE COUVE-FLOR** **LC**

Troque a massa da pizza por massa de couve-flor. **+R\$ 10,00**

PIZZAS

**LF** Lac Free **GF** Gluten Free **VG** Vegan **LC** Low Carb

# BOLOS, DOCES E SOBREMESAS

A CERTEZA É SENHORA,  
A ATITUDE É CLARA:  
O MOMENTO É AGORA,  
A VIDA É RARA.

BRIGADEIRO DE CHOCOLATE R\$ 11,00 **VG**

BRIGADEIRO DE PISTACHE R\$ 14,00 **VG**

FATIA DE BOLO DO DIA R\$ 9,00 **LF**

FATIA DE BOLO - HEALTHY BITES R\$ 29 **LF**

Sem açúcar refinado, sem glúten e sem lactose

\* Verificar os sabores disponíveis com o garçom.

TORTINHA DE LIMÃO R\$ 15,00 **GF VG**

TORTINHA DE BANANA R\$ 15,00 **GF VG**

TORTINHA DE BRIGADEIRO R\$ 15,00 **GF VG**

TORTINHA DE CHOCOLATE COM MORANGO R\$ 15,00 **GF VG**

PUDIM DE PISTACHE R\$ 16,00 **GF LF**

BROWNIE COM DOCE DE LEITE E BOLA DE SORVETE DE CREME R\$ 24,00

CHEESECAKE COM FRUTAS VERMELHAS - (sem açúcar) R\$ 24,00 **GF**

SUSPIRO RECHEADO COM CHOCOLATE - (acompanha frutas vermelhas) R\$ 20,00 **GF LF**

**LF** Lac Free **GF** Gluten Free **VG** Vegan **LC** Low Carb

SOBREMESAS

# CARTA DE VINHOS

## COM O PASSAR DOS VINHOS, OS ANOS FICAM MELHORES.

### ROSE

---

#### **LUIZ ARGENTA ROSÉ 2020 | FLORES DA CUNHA | BRASIL R\$ 147,00**

Elaborado a partir de 70% de Pinot Noir e 30% Shiraz, com uma cor vibrante e aromas de frutas vermelhas frescas e floral, possui ótima acidez, o que o torna um conjunto muito equilibrado.

#### **ALAMOS MALBEC 2022 | CATENA ZAPATA | ARGENTINA R\$ 144,00**

Encorpado e marcante, com aromas de frutas maduras, muito fresco e saboroso ao paladar. Vai bem com carnes leves, aves, embutidos e queijos.

### BRANCOS

---

#### **ALAMOS CHARDONNAY 2022 | CATENA ZAPATA | MENDOZA - ARGENTINA R\$ 144,00**

Um vinho rico e encorpado com 5 meses em barricas de carvalho. É cremoso no paladar, com notas intensas de frutas cítricas maduras, sutis sabores florais e baunilha. Possui ótima acidez.

#### **ANIMAL CHARDONNAY 2022 | TIKAL ERNESTO CATENA | MENDOZA - ARGENTINA R\$ 239,00**

Provenientes de vinhedos de cultivo orgânico, este chardonnay é muito elegante. Cerca de 30% do vinho estagia em barricas de carvalho por 6 meses, e o resultado é um branco que mantém seu caráter frutado e fresco, aliado a uma delicada cremosidade.

#### **ROBERTSON CHENIN BLANC 2023 | ROBERTSON VALLEY | ÁFRICA DO SUL R\$ 128,00**

Produzido com a uva Chenin Blanc, possui aromas de frutas cítricas e notas florais. Em boca é fresco e com ótima acidez.

#### **CARMEN INSIGNE SAUVIGNON BLANC 2022 | VIÑA CARMEN | CHILE R\$ 110,00**

Um vinho saboroso, com notas minerais marcantes, oferece aromas cítricos que lembram grapefruit e casca de limão. Em boca é muito fresco, com acidez nítida e um final persistente.

#### **NATURAL MYSTIC DOC VINHO VERDE 2021 | INVENCIVEL | PORTUGAL R\$ 218,00**

Vinho fresco, que apresenta notas cítricas picantes no nariz. É extremamente equilibrado com acidez refrescante. Final longo com toques salinos, cítricos e de pêra.

VINHOS

## TINTOS

---

### **CAPÍTULO IV OURO NEGRO | VINÍCOLA CALZA | MONTE BELO DO SUL - BRASIL R\$ 110,00**

Um blend de Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat e Alicante Bouchet, que estagiam por 13 meses em barricas de carvalho francês e esloveno. Taninos finos e acidez equilibrada, além de aromas de frutas negras maduras e especiarias. Um vinho macio e equilibrado.

### **ALAMOS CABERNET SAUVIGNON 2022 | CATENA ZAPATA | ARGENTINA R\$ 147,00**

Após 9 meses em barricas de carvalho, esse vinho recebe delicadas notas terrosas e um final extremamente elegante ao paladar.

### **CATENA MALBEC 2021 | CATENA ZAPATA | ARGENTINA R\$ 254,00**

Esse espetacular Malbec possui aromas florais e de frutas maduras como cereja e cassis, notas de especiarias, é um vinho encorpado e persistente, com taninos potentes e acidez média.

### **CARMEN INSIGNE CARMÉNÈRE 2022 | VIÑA CARMEN | CHILE R\$ 110,00**

Com sabor de geleia de frutas vermelhas, notas de menta e especiarias. Possui taninos suaves e macios, além de ser bem versátil. Vai bem com carne vermelha, aves, massas e queijos.

### **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2022 | VINÍCOLA SAN MARCO | ITÁLIA R\$ 134,00**

Cor vermelho rubi intensa com traços violáceos. O aroma lembra frutas vermelhas amadurecidas. Vinho encorpado, aveludado e com boa persistência.

### **CHATEAU NAUDEAU BORDEAUX 2020 | SCHRODER & SCHYLER | FRANÇA R\$ 157,00**

Possui aromas intensos e expressivos de frutas vermelhas, e um agradável toque de especiarias. Em boca se mostra atraente, robusto e fácil de beber.

## ESPUMANTES

---

### **TALISE BRUT | TALISE | RIO GRANDE DO SUL - BRASIL R\$ 109,00**

Um espumante leve e repleto de notas frescas aromáticas. É bastante versátil para acompanhar entradas e pratos leves.

### **CHANDON BRUT ROSÉ | CHANDON | RIO GRANDE DO SUL - BRASIL R\$ 169,00**

Um espumante muito refrescante e vibrante, com um final sedoso e aveludado, e aromas sutis de morango e cereja.

## GARRAFAS PEQUENAS 187ML

---

### **CARMEN INSIGNE SAUVIGNON BLANC 2022 | VIÑA CARMEN | CHILE R\$ 37,00**

### **CARMEN INSIGNE CABERNET SAUVIGNON 2022 | VIÑA CARMEN | CHILE R\$ 37,00**