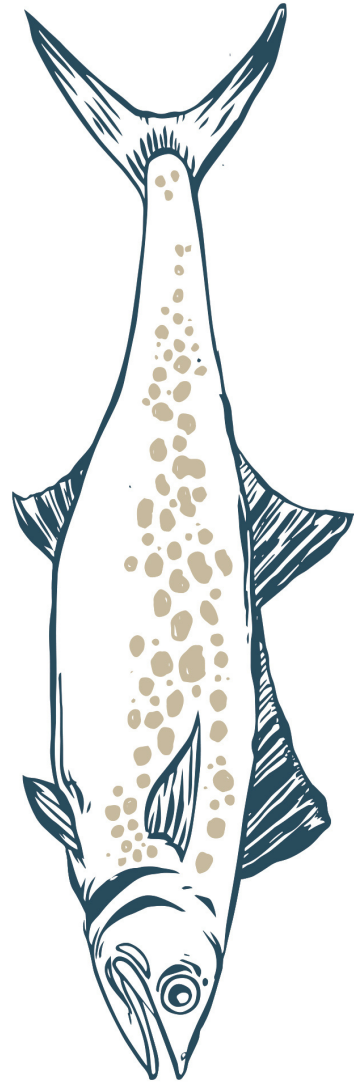


SOROROCA •BAR•



uma seleção de vinhos que traz a
praia pra taça e escolta seus frutos,
por Cassia Campos & Daniela Bravin



sal

a salinidade está relacionada a presença de minerais no solo, na água, nas uvas, mas também pode ser influenciada pelo clima e pela proximidade do mar. vinhos frescos: um sopro do mar, com leve toque salgado na ponta da língua.

La Guita Manzanilla 270

branco fortificado. sanlúcar de barrameda, espanha. uva: palomino

um ótimo aperitivo, peça uma taça enquanto escolhe seus pratos

Boas Quintas, Morgado de Bucelas 140

branco. bucelas, portugal. uva: arinto

muito fresco, fácil de beber, pede peixes e frutos do mar

Arniston Bay 145

branco. stellenbosch, áfrica do sul. uva: sauvignon blanc

as vinhas se beneficiam do efeito refrescante do oceano atlântico.

Valdespino, Macharnudo Alto 320

branco. jerez, espanha . uva: palomino

um vinho da região de jerez, mas sem fortificação, traz consigo a potência da região aliada a uma delicadeza de aromas e salinidade na boca

Hunter's Stoneburn 260

branco. marlborough, nova zelândia. uva: riesling

delicado, com aromas de maçã verde, frescor agradável e um toque mineral muito característico da riesling

Pequenos Rebentos Nat'Cool 330

branco. vinhos verdes, portugal. uva: loureiro.

do projeto nat'cool, é natural, vem numa garrafa de um litro, aroma de frutas frescas, leve

Domaine Les Malandes, Chablis 395

branco. borgonha, França. uva: chardonnay

frescor, elegância e complexidade em uma garrafa



sol

é a energia, vinhos de regiões de climas solares, vinhos com fruta abundante, mais estrutura e mais cheios em boca.

Citizen Wine, Cluster Flock 170

branco. rueda, espanha. uvas: verdejo e sauvignon blanc

um rebanho de ovelhas fujonas é responsável por esse vinho. quando elas fugiram e comeram metade das uvas, acharam que seria o maior desastre! porém, a redução inesperada na colheita fez com que as uvas que restaram ficassem mais concentradas e deliciosas.

Chateau d'Astros, La Chapelle 160

rosé. igp méditerranée, França. uvas: grenache, calladoc, cinsault, e cabernet sauvignon

de cor salmão, com aromas delicados de morangos frescos. na boca é redondo e macio

Casa de Uco, El Salvaje Skin

190

laranja. mendoza, argentina. uvas: ttorrontés, chardonnay e sauvignon. blanc

vinho larana é um branco feito com método semelhante a elaboração de vinhos tintos, fermentando o mosto junto com as cascas por um período mais longo, em vez de serem removidas rapidamente. esse contato confere aromas, sabores e texturas mais intensos



areia

vinhos de acentuada textura, ou seja, a sensação provocada na boca, relacionada a sua viscosidade, corpo, taninos, acidez ou maceração.

Hermann, Lírica Crua Rosé 150

espumante. serra do sudeste, rio grande do sul, brasil. uvas: chardonnay e pinot noir

não filtrado, conservando assim suas leveduras e trazendo certa turbidez e delicios textura ao vinho

Vincent Carême, Couvée T Vouvray AOC Brut 330

espumante. loire, França. uva:chenin blanc

elaborado a partir do método tradicional, como em champagne, este espumante apresenta notas de frutas brancas, florais e de mel, muito bem equilibradas. com bom frescor em boca

Calcarius Project, Nù Litr Bianco 280

branco. puglia, itália. uva: bombino

criado sob o sol quente do gargano, de solo calcáreo e acariciado pelos ventos salgados do mar. com uma combinação dessas, a garrafa só poderia ser de um litro!

Echeverría, Lazy Winemaker 150

tinto. maule, Chile. uva: cabernet franc

um tinto que não passa por filtragem, apresentando um visual ligeiramente turvo. tem aromas de cereja e ameixas frescas. na boca é leve, persistente e sedoso.



a praia num gole

sal + sol + areia

Barbadillo, Tamarix 190

laranja . cádis, espanha. uva: moscatel

vinho laranja da ensolarada Andaluzia, de um solo rico em minerais, a albariza reúne na taça: salinidade, energia e textura, um deleite que ao ser bebido transporta para a praia



SOROROCA

·BAR·



não alcoólicas

água com ou sem gás	8
sucos de frutas	14
serigueta, graviola, maracujá ou limão	
mate gelado	14
puro, com serigueta ou com limão	
baer-mate	16
água tônica	8
café espresso	8



drinks

caipirinha com um, dois ou três limões	32
feita com a cachaça lobo-zó	
caipirinha com frutas do dia	35
feita com a cachaça lobo-zó	
batidinhas	25
serigueta, graviola ou maracujá	
michelada com tucupi preto	39
corona + tucupi preto + molho inglês + limão	
gin tônica	42
gin singlefin + tônica + limão	
vermouth tônica	39
vermouth tinto + tônica + azeitona	
rabo de peixe	39
cachaça + vermouth branco + limão caipira	
rabo de galo	39
cachaça + vermouth tinto + laranja	
dry martini ocean	49
gin singlefin ocean + vermouth branco + azeitona	



cervejas

corona long neck	14
becks long neck	14
heineken long neck	15
cerveja trilha artesanal	
sororoca - gose com alga Kombu	30
modern pils - Pilsen não filtrada	30
lobo-zó - witbier com Uvaia	30
uppumango - Juicy Sour Gose com Manga	36
melonrise - Juicy IPA	36



SOROROCA

·BAR·



não alcoólicas

água com ou sem gás	8
sucos de frutas	14
serigueta, graviola, maracujá ou limão	
mate gelado	14
puro, com serigueta ou com limão	
baer-mate	16
água tônica	8
café espresso	8



drinks

caipirinha com um, dois ou três limões	32
feita com a cachaça lobo-zó	
caipirinha com frutas do dia	35
feita com a cachaça lobo-zó	
batidinhas	25
serigueta, graviola ou maracujá	
michelada com tucupi preto	39
corona + tucupi preto + molho inglês + limão	
gin tônica	42
gin singlefin + tônica + limão	
vermouth tônica	39
vermouth tinto + tônica + azeitona	
rabo de peixe	39
cachaça + vermouth branco + limão caipira	
rabo de galo	39
cachaça + vermouth tinto + laranja	
dry martini ocean	49
gin singlefin ocean + vermouth branco + azeitona	



cervejas

corona long neck	14
becks long neck	14
heineken long neck	15
cerveja trilha artesanal	
sororoca - gose com alga Kombu	30
modern pils - Pilsen não filtrada	30
lobo-zó - witbier com Uvaia	30
uppumango - Juicy Sour Gose com Manga	36
melonrise - Juicy IPA	36

