

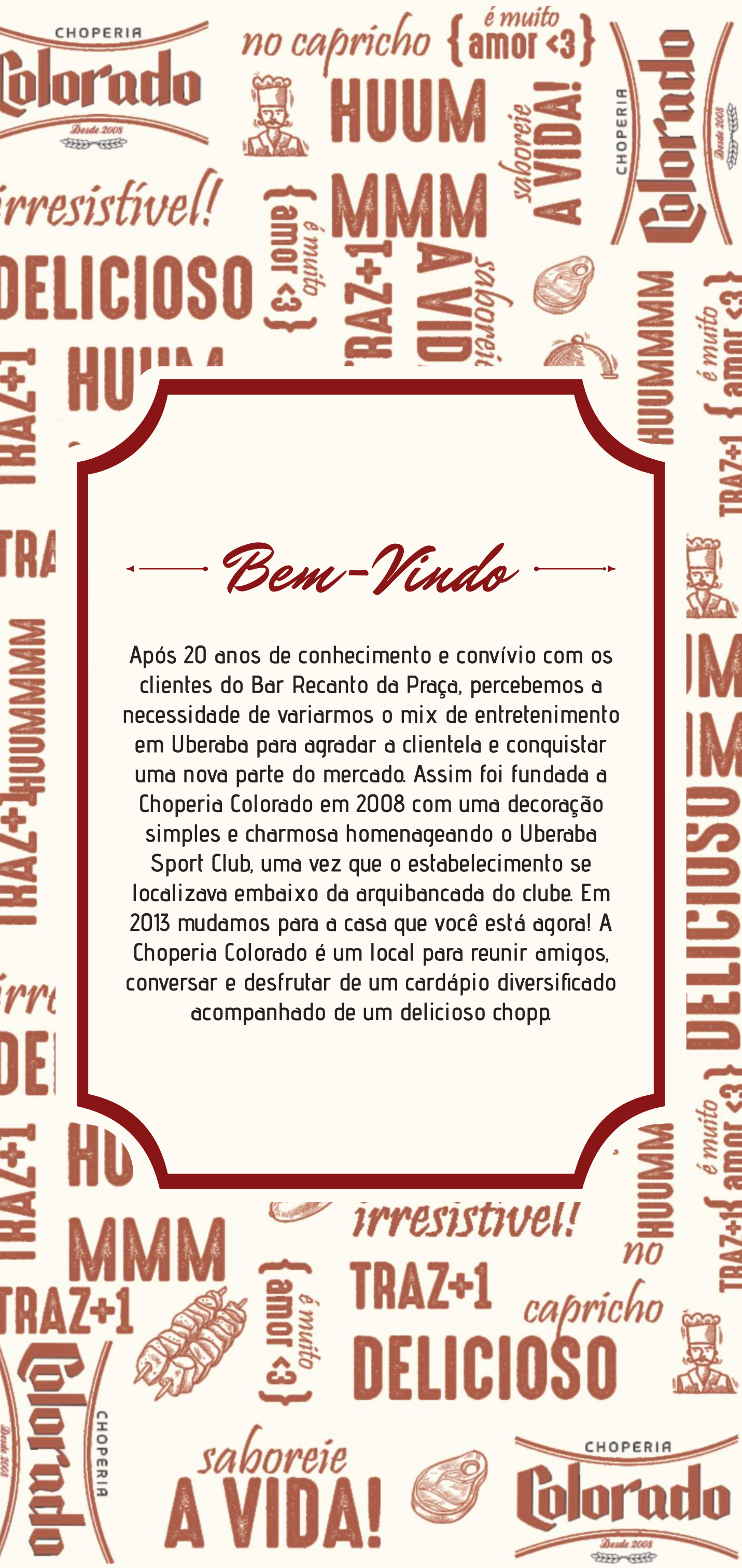
CHOPERIA

# Colorado

*Desde 2008*



*Srs. clientes,*  
PARA UMA MELHOR VISUALIZAÇÃO DO CARDÁPIO  
EXCLUA OS COOKIES E OS CACHES  
DE SEU NAVEGADOR.



## Bem-Vindo

Após 20 anos de conhecimento e convívio com os clientes do Bar Recanto da Praça, percebemos a necessidade de variarmos o mix de entretenimento em Uberaba para agradar a clientela e conquistar uma nova parte do mercado. Assim foi fundada a Choperia Colorado em 2008 com uma decoração simples e charmosa homenageando o Uberaba Sport Club, uma vez que o estabelecimento se localizava embaixo da arquibancada do clube. Em 2013 mudamos para a casa que você está agora! A Choperia Colorado é um local para reunir amigos, conversar e desfrutar de um cardápio diversificado acompanhado de um delicioso chopp.

## Entradas

156 Carpaccio Clássico  
(com folhas de rúcula, molho mostarda e  
alcaparras com lasca de parmesão)

R\$ 59,00

342 Burrata gratinada  
(Burrata gratinada ao molho de tomate fresco,  
manjericão, azeitonas pretas. Acompanha torrada)

R\$ 85,00

207 Cenourinha com Maionese  
de Limão Cravo

R\$ 25,00

202 Bruschetta Tradicional  
(Tomate fresco, manjericão,  
molho pesto e parmesão)

R\$ 45,00

341 Provoleta na chapa  
(Provolone, bacon, croutons puxado no mel e limão.  
Acompanha torradas)

R\$ 48,00

614 Bruschetta de Parma  
(Presunto parma, rúcula, muçarela  
e tomatinho fatiado)

R\$ 60,00

236 Casquinha de Siri

R\$ 30,00

189 Ceviche de Tilápia na taça

R\$ 28,00

192 Brandade de bacalhau  
(Lombo de bacalhau descostruído, pimentão vermelho,  
azeitonas pretas, batata, azeite, cebola, salsinha e  
azeite. Acompanha torradas)

R\$ 85,00

193 Búfala Caprese na taça  
(Bolotinha de muçarela de búfala,  
tomate uva, manjericão e molho pesto)

R\$ 35,00

157 Burrata Caprese  
(Burrata com tomatinhos frescos e  
manjericão ao molho pesto e crostata)

R\$ 85,00

## Frios

185 Seleção de Frios e Queijos  
(presunto cru, salame italiano, minas paçará,  
parmesão, gorgonzola, olivas pretas marinadas,  
geléia de frutas e torradas)

R\$ 98,00

470 Frios Tradicional  
(Muçarela, provolone, salaminho, ovo de codorna,  
olivas verdes marinadas e tomate)

R\$ 79,00

323 Salaminho R\$ 30,00

## Saladas

218 Colorado  
(Rúcula, alface americana, alface frisée, tomatinhos  
confitados, burrata ao molho do chef)

R\$ 88,00

210 Caesar  
(Alface americana, croutons, tomate seco, parmesão  
em lascas, filé de frango desfiado. Acompanha tradicional  
molho caesar)

R\$ 55,00

## Espetos

150g Acompanham mandioca, molho vinagrete e farofa

281 Picanha R\$ 36,00

314 Pão de Alho Cremoso R\$ 12,00

350 Ancho Angus R\$ 34,00

  
*Burrata  
gratinada*  
R\$ 85,00



# Porções

- 366 **Panceta a Role**  
(Acompanha molho vinagrete e mandioca)  
**R\$ 69,00**
- 340 **Camarão San Jacks**  
(10 unidades com geléia de pimenta)  
**R\$ 89,00**
- 369 **Camarão Rosa**  
(Empanado na farinha panko, acompanha geléia de limão cravo)  
**R\$ 139,00**
- 243 **Bolinho de Arroz c/ Queijo**  
**R\$ 48,00**
- 242 **Bolinho de Bacalhau com Molho de Olivas**  
**R\$ 72,00**
- 247 **Pastel Misto**  
(Carne e Queijo)  
**R\$ 49,00**
- 368 **Mix de Boteco**  
(Coxinha, bolinho de arroz e mini quibe)  
**R\$ 49,00**
- 939 **Mix de mini coxinha (15 un.)**  
(Frango e calabresa)  
**R\$ 49,00**
- 790 **Batata c/ Muçarela e Bacon**  
**R\$ 49,00**
- 255 **Batata c/ Cheddar e Bacon**  
**R\$ 49,00**
- 254 **Batata Frita**  
**R\$ 38,00**
- 490 **Filé de Frango ao Molho de Queijo**  
(Acompanha Torradas)  
**R\$ 69,00**
- 266 **Isca de Frango a Milanesea c/ Molho Tártaro**  
**R\$ 55,00**
- 194 **Isca de Tilapia a Dore com Molho Tártaro**  
**R\$ 75,00**
- 1536 **Carré de Cordeiro Uruguai**  
Alcatra de cordeiro grelhado com tempero especial. Acompanha batatas ao murro e tomate confit.  
**R\$ 139,00**
- 392 **Picanha na chapa**  
(500 grsacompanha mandioca na manteiga e vinagrete)  
**R\$ 139,00**
- 053 **Ancho Angus na chapa**  
(500g acompanha vinagrete, farofa, mandioca e molho chimi churri)  
**R\$ 109,00**
- 1537 **Controfilé Colorado na chapa**  
Contrafilé grelhado. Acompanha batata rústica regada ao molho gorgonzola e salada (tomate uva e rúcula).  
**R\$ 109,00**
- 054 **Cupim especial na chapa**  
(400grs grelhado temperado c/ mel, mostarda e shoyo. Acompanha vinagrete, farofa, mandioca e molho chimi churri)  
**R\$ 94,00**
- 320 **Mix churrasco na chapa**  
(Picanha, contra filé, linguça, panceta, pão com alho cremoso, mandioca e vinagrete)  
**R\$ 148,00**
- 319 **Filé Paris na chapa**  
(Fatiado, regado ao molho parisiense de mostarda Acompanha fritas)  
**R\$ 109,00**
- 842 **Filé ao molho madeira**  
(Filé regado ao molho madeira e champignon. Acompanha batata chips)  
**R\$ 99,00**
- 265 **Filezinho Acebolado c/ Tomate, Batata ou Mandioca Frita**  
**R\$ 94,00**
- 385 **Filezinho ao Creme de Gorgonzola**  
(Acompanha batatas douradas e torradas)  
**R\$ 109,00**
- 3170 **Filé com Catupiry e Tomate**  
(Acompanha torradas )  
**R\$ 99,00**
- 387 **Tilápia no Papelote**  
(Assado no vapor, champignon, alcaparra e legumes)  
**R\$ 84,00**
- 400 **Tilápia no Papelote com Camarão Rosa**  
(Assado no vapor com camarão rosa, champignon, alcaparra e legumes)  
**R\$ 139,00**

  
*Mix de churrasco na chapa*  
**R\$ 148,00**



## Pratos Individuais

### 347 Filé à Parmegiana

(A milanesa, coberto c/ presunto e muçarela, regada ao molho de tomate e ervilha. acompanha arroz branco e batata chips)

**R\$ 68,00**

### 402 Filé à Parmegiana de frango

(A milanesa, coberto c/ presunto e muçarela, regada ao molho de tomate e ervilha. acompanha arroz branco e batata chips)

**R\$ 49,00**

### 501 Ancho Carreteiro

(Corte contra bovino Angus, batata assada c/ creme de gorgonzola e acompanha arroz carreteiro)

**R\$ 78,00**

### 6049 Feijoada individual

(Acompanha couve, laranja, farofa, molho capeta, torresmo e arroz branco)

**R\$ 64,00**

### 481 Filé Gratinado

(Grelhado, coberto c/ molho branco de queijo gratinado. Acompanha arroz branco e batata rústica defumada)

**R\$ 78,00**

### 451 Filé Aliquot

(Grelhado, acompanha aliqot - Purê de batatas com quantidade generosa de queijo da Canastra, gruyere e pimenta rosa.)

**R\$ 84,00**

### 199 Tilápia empanada

(Empanada na farinha panko, vinagre de alcaparras e acompanha arroz de limão)

**R\$ 68,00**

### 331 Filé Paris

(Grelhado ao molho perisiense de mostarda, acompanha batata frita, salada de cumula e tomate)

**R\$ 74,00**

### 332 Medalhão de Filé ao molho madeira

(Medalhão de filé ao molho madeira, arroz branco e batata chips)

**R\$ 74,00**

## Risotos / Massas

Monte seu prato

Escolha 1 (um) risoto ou massa e 1 (uma) proteína.

3000 Risoto de tomate seco e rucula

3001 Risoto de quatro queijos

3002 Risoto parmesão e bacon

3003 Risoto piemontese

3004 Penne ao molho de queijo

3005 Penne ao molho de tomate fresco e manjericão

## Proteínas

219 Filé regado ao molho poivre

**R\$ 82,00**

225 Ancho regado ao molho chimi churri

**R\$ 82,00**

226 Tilápia grelhada c/ tomate confitado e azeite

**R\$ 78,00**

227 Camarão rosa grelhado no azeite

**R\$ 98,00**

228 Carré de cordeiro regado ao molho route

**R\$ 88,00**



*Risoto de quatro queijos  
Filé regado ao molho poivre*

**R\$ 82,00**



# ← Pratos Família →

404 **Picanha Portenha**  
(800g picanha, tomates recheados com farofa, molho chimichurri, acompanha arroz portenho)  
(serve de 2 a 3 pessoas) **R\$ 229,00**

406 **Ancho a Carreiro**  
(750g corte contra filé bovino Angus, batatas assadas, com creme de gorgonzola, acompanha arroz carreiro)  
(serve de 2 a 3 pessoas) **R\$ 199,00**

410 **Tilápia Empanada**  
(Empanada na farinha panko, vinagrete de alcaparras e acompanha arroz de limão)  
(serve de 2 a 3 pessoas) **R\$ 129,00**

507 **Tilápia de Papelote c/ Camarão**  
(assado no vapor com camarão rosa, champignon, alcaparra, legumes acompanha arroz de coco)  
(serve 2 pessoas) **R\$ 169,00**

745 **Tilápia Grelhada**  
(Com alcaparras e tomatinho confitado, servida ao molho de queijo. Acompanha legumes na manteiga e arroz branco)  
(serve 2 pessoas) **R\$ 139,00**

198 **Filé Paris**  
(600grs grelhado ao molho parisiense de mostarda. Acompanha arroz branco, fritas, salada de rúcula e tomate uva)  
(serve de 2 a 3 pessoas) **R\$ 179,00**

2206 **Filé Osvaldo Aranha**  
(600grs, grelhado na cebola e alho desidratado. Acompanha farofa de banana, batata rústica e arroz branco)  
(serve de 2 a 3 pessoas) **R\$ 169,00**

334 **Strogonoff de frango**  
(Acompanha arroz branco e batata chips)  
(serve de 2 a 3 pessoas) **R\$ 96,00**

220 **Bacalhau nas natas**  
(Lombo assado no molho de queijo, com fatias de batata, azeitona preta, gratinado c/ parmesão e salpicado alho desidratado, acompanha arroz branco )  
(serve 2 pessoas) **R\$ 199,00**

335 **Medalhão de Filé mignon ao molho madeira**  
(Grelhado ao molho madeira e champignon. Acompanha arroz branco e batata chips)  
(serve até 2 pessoas) **R\$ 149,00**

195 **Camarão internacional**  
(Camarão, arroz c/ creme de queijo, ervilha, presunto gratinado ao forno. Servido c/ camarões Saint Jacks e batata palha)  
(serve até 2 pessoas) **R\$ 189,00**

405 **Picanha Tradicional**  
(800g picanha, feijão tropeiro, mandioca cozida, molho vinagrete, acompanha arroz branco)  
(serve de 2 a 3 pessoas) **R\$ 229,00**

407 **Ancho Tradicional**  
(750g corte contra filé bovino Angus, feijão tropeiro, mandioca cozida, molho vinagrete, acompanha arroz branco)  
(serve de 2 a 3 pessoas) **R\$ 199,00**

411 **Tilápia de Papelote**  
(assado no vapor, champignon, alcaparra, legumes, acompanha arroz de coco)  
(serve até 2 pessoas) **R\$ 129,00**

442 **Filé à Parmegiana**  
(A milanesa coberto c/ presunto e muçarela, regado ao molho de tomate e ervilha. Acompanha arroz branco e batata chips)  
(serve de 2 a 3 pessoas) **R\$ 136,00**

408 **Filé à Parmegiana de frango**  
(A milanesa coberto c/ presunto e muçarela, regado ao molho de tomate e ervilha. Acompanha arroz branco e batata chips)  
(serve de 2 a 3 pessoas) **R\$ 96,00**

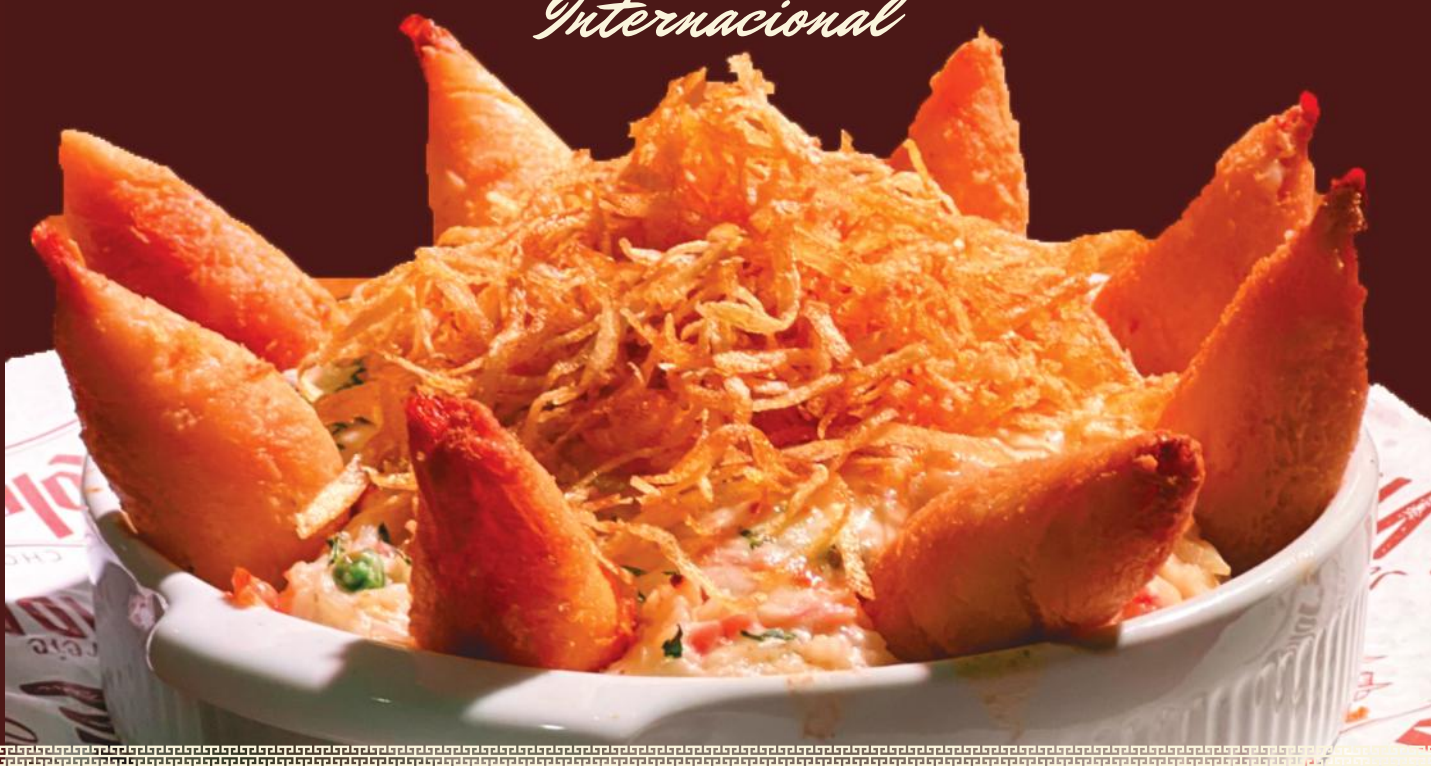
397 **Filé Colorado**  
(600grs, grelhado c/ cobertura de catupiry, bacon e alho desidratado)  
(serve de 2 a 3 pessoas) **R\$ 179,00**

333 **Strogonoff de filé mignon**  
(Acompanha arroz branco e batata chips)  
(serve de 2 a 3 pessoas) **R\$ 129,00**

484 **Bacalhau à portuguesa**  
(Lombo assado no azeite, com legumes, azeitona preta, ovo de codorne, salpicado com alho desidratado. Acompanha arroz branco)  
(serve 2 pessoas) **R\$ 199,00**

6046 **Feijoada Dupla**  
(Acompanha couve, laranja, farofa, molho capeta, torresmo e arroz branco.)  
(serve de 2 a 3 pessoas) **R\$ 119,00**

## Camarão Internacional



## Hambúrguer

662 Pão com Gergelim, Hambúrguer Artesanal 200g, Cheddar, Bacon e Tomate  
(Acompanha Batata frita defumada e maionese do Chef)  
R\$ 52,00

224 Pão com Gergelim, Hambúrguer Artesanal 200g, Bacon, Muçarela, Cebola Caramelizada  
(Acompanha Batata frita defumada e maionese do Chef)  
R\$ 50,00

  
**Hambúrguer Cheddar**  
R\$ 52,00



## Kids

834 Picadinho de Filé Mignon com Penne ao Molho de Tomate Frescos  
R\$ 37,00

765 Picadinho de Filé Mignon com Arroz, Feijão e Fritas  
R\$ 39,00

766 Picadinho de Filé de Frango com Arroz, Feijão e Fritas  
R\$ 32,00

768 Hambúrguer de Carne com Queijo  
R\$ 26,00

## Acompanhamentos / Molhos

305 Arroz Branco R\$ 15,00

232 Batatas Assadas c/ Creme de Gorgonzola (2 unidades) Acompanha croutons de bacon R\$ 28,00

313 Arroz Carreteiro R\$ 26,00

343 Batata Rústica (no azeite e alecrim) R\$ 24,00

239 Arroz Portenho R\$ 24,00

344 Batata Chips R\$ 24,00

524 Feijão Tropeiro R\$ 22,00

367 Mandioca Frita R\$ 28,00

296 Molho de alho R\$ 5,00

284 Mandioca na Manteiga R\$ 24,00

252 Creme de gorgonzola R\$ 12,00

288 Chimichurri R\$ 5,00

289 Molho de mostarda e mel R\$ 5,00

293 Vinagrete R\$ 5,00

## Sobremesa

182 Petit Gateau com Calda de Chocolate e Sorvete de Creme R\$ 38,00

301 Taça de Sorvete de Creme com Calda de Chocolate R\$ 23,00

459 Cocada cremosa (Acompanha sorvete de creme) R\$ 30,00

835 Merengue de morango R\$ 30,00

304 Café Expresso R\$ 5,00

# ← Carta de Drinks →



## 324 *Mikonos*

(Whisky Jack Daniel's, Aperol, limão, abacaxi e maracujá)

R\$ 34,00

## 495 *Aperol Spritz*

Reza a lenda que o Aperol Spritz foi inventada no século XIX em Vêneto, durante o período da dominação austríaca. Como os soldados austríacos não gostavam do sabor dos vinhos italianos, altamente alcoólicos na época, pediam sempre um pouco de água ou de bitter - Spritzen (borrifar em alemão) para misturar com o vinho. A receita difundiu-se no começo com as campanhas publicitárias ocorridas a partir dos anos 80.

(Aperol, espumante e laranja)

R\$ 32,00

## 325 *Whisky Sour*

(Whisky Jack Daniel's, limão, mel e espuma cítrica de limão siciliano)

R\$ 34,00

## 327 *Jonnie Walker Blonde*

Um drink feito para misturar sabor e refrescância.

(Jonnie Walker Blonde, citrus e laranja desidratada)

R\$ 32,00



## 326 *Negroni*

(Gin, Campari e Martini Rosso)

R\$ 32,00

## 772 *El Chavito*

Coquetel inspirado no seriado chaves que leva a famosa tequila mexicana e o famoso suco de limão que parece tamarindo e que tem gosto de groselha, utilizamos no caso o tamarindo com sabor de tamarindo mesmo.

(Tequila José Cuervo, Tamarindo, Xarope Simples, Curaçau Fino e Limão Siciliano)

R\$ 34,00







## 101 *Mojitos*

(Rum, hortelã, limão e clube soda) **R\$ 28,00**

## 108 *Noiva Chick*

Vodka, coconut, leite condensado, leite de coco, creme de leite, chantilly e coco ralado. **R\$ 36,00**

## 896 *Fake Egg*

Coquetel inspirado nos clássicos gin-tônicas porém sem o amargor característico das tônicas. Essa versão tropical traz o sabor do pêssego bem presente, coquetel é servido em um Ovo de Avestruz que simboliza a vida (nascimento).

(Gin, licor de pêssego, energético tropical e sachê de erva doce) **R\$ 38,00**

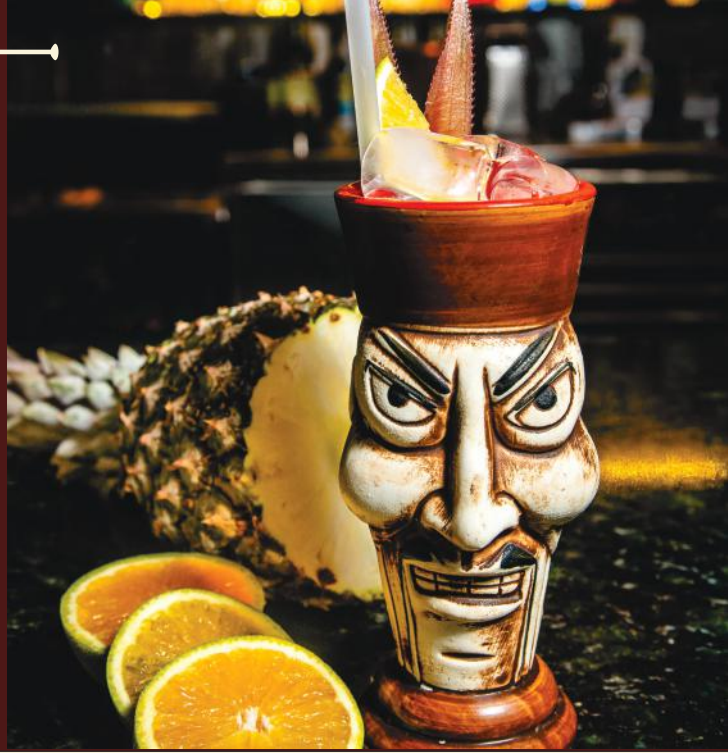
## 773 *Tiki*

Conhecidos mundialmente pela sua mistura de Rum com outros ingredientes tropicais e por serem servidos em copos com adorno de deuses filipinos, existem desde 1920. Porém, Don the Beachcomber foi o mestre da coquetelaria que trouxe o drink para cena mainstream, em 1933, no seu bar em Hollywood. Desde então, os Tikis são um sucesso para aqueles que admiram a arte da mixologia.

(Rum Havana, Falernum, suco de abacaxi, suco de laranja, curaçu fino e bitter classic) **R\$ 44,00**

## 107 *Morango*

Vodka, morango e leite condensado. **R\$ 30,00**



## 775 *Moscow Mule*

A bebida criada no início da década de 1940 no "Chatham Hotel", em Manhattan, quando no lançamento da cerveja de gengibre picante. Mas na ocasião de um dos bartenders ter que limpar o estoque de vodka e cerveja de gengibre. Essa versão substituímos a cerveja por um mix de moscow exclusivo da casa, e uma deliciosa espuma de gengibre com limão.

(Vodka, xarope de gengibre, xarope simples, limão siciliano e espuma de gengibre) **R\$ 29,00**

## 969 *Da Cor do Pecado*

(Gin com infusão de morangos, limão siciliano, energético de açai, aperol e espuma cítrica) **R\$ 36,00**

## 798 *43 Coffee*

Um drink cheio de personalidade: este é o Carajillo 43, a união do mítico Licor 43 com café que resultou numa das mais harmoniosas misturas de sabores. E para finalizar o coquetel um float de creme de chantilly.

(Licor 43, café expresso, água de coco, creme de chantilly e licor de café) **R\$ 38,00**

## 776 *Fred's*

(Gin, limão siciliano, xarope simples e licor de framboesa) **R\$ 38,00**





## 897 De Pernas Pro Ar 1

(Tequila Joé Cuervo, infusão de hibisco, xarope de maracujá vermelho, xarope de framboesa, limão taiti e espuma de limão)

R\$ 38,00

## 806 De Pernas Pro Ar 2

(Gin, infusão de hibisco, xarope de maracujá vermelho, xarope de framboesa, limão taiti e espuma de limão)

R\$ 34,00

## 801 De Pernas Pro Ar 3

(Gin, Energético, xarope de maracujá vermelho, xarope de framboesa e espuma de gengibre)

R\$ 38,00

## 807 Luxury

O Gin-tônica é uma bebida alcoólica que surgiu com a necessidade dos soldados ingleses consumirem quinino para evitar a malária. Com o tônico como quinino era muito amargo, os soldados adicionavam gim para torná-lo mais palatável. Nessa versão temos um toque mais frutado e muito refrescante, servido em um abacaxi de cobre.

(Gin com infusão de abacaxi, limoncello, limão siciliano e tônica)

R\$ 40,00

## 104 Margarita

Assim como a grande maioria dos drinks, não se sabe ao certo quando a bebida foi criada. No entanto, dizem que a margarita pode ter sido inventada por volta de 1940, em honra à Margarita Henkel, filha de um embaixador alemão, que estava no México na época.

R\$ 28,00



## 965 Lillet Spritz

Lillet, espumante brut, abacaxi e buquê de hortelã

R\$ 36,00

## 964 Lillet Tonic

Lillet, água tônica, morango, pepino e buquê de hortelã

R\$ 32,00

## Para CRIANÇADA

1001 Pina descolada R\$ 22,00  
(Abacaxi, citrus, leite de coco, leite condensado e chantilly)

1002 Moranguinho R\$ 22,00  
(Morango, leite condensado e chantilly)

1003 Salada de frutas R\$ 22,00  
(Frutas da estação, suco de laranja)

1004 Bombonzinho R\$ 22,00  
(Leite, sonho de valsa, leite condensado e chantilly)



# ← Caipis →

	CACHAÇA	SAQUÊ	VODKA IMP	VODKA NACIONAL
Tangerina	R\$ 22,00 3510	R\$ 32,00 3511	R\$ 34,00 3512	R\$ 28,00 3513
Limão	R\$ 22,00 3514	R\$ 32,00 3515	R\$ 34,00 3516	R\$ 28,00 3517
Kiwi	R\$ 22,00 3518	R\$ 32,00 3519	R\$ 34,00 3520	R\$ 28,00 3521
Morango	R\$ 22,00 3522	R\$ 32,00 3523	R\$ 34,00 3524	R\$ 28,00 3525
Abacaxi	R\$ 22,00 3526	R\$ 32,00 3527	R\$ 34,00 3528	R\$ 28,00 3529
Maracujá	R\$ 22,00 3530	R\$ 32,00 3531	R\$ 34,00 3532	R\$ 28,00 3533
Maracujá c/Pimenta	R\$ 22,00 3534	R\$ 32,00 3535	R\$ 34,00 3536	R\$ 28,00 3537
Tangerina c/Maracujá	R\$ 22,00 688	R\$ 32,00 7891	R\$ 34,00 7892	R\$ 28,00 7893
Três Limões	R\$ 22,00 689	R\$ 32,00 7894	R\$ 34,00 7895	R\$ 28,00 7896
Tangerina c/Gengibre	R\$ 22,00 554	R\$ 32,00 7897	R\$ 34,00 7898	R\$ 28,00 7899
Morango c/Maracujá	R\$ 22,00 488	R\$ 32,00 7901	R\$ 34,00 7902	R\$ 28,00 7903

# ← Tradicional Gins →

	Seagars	BEEFEATER LONDON
<b>Gin Energético</b> (Com frutas da estação e TNT)	R\$ 34,00 351 NACIONAL	R\$ 38,00 352 IMPORTADO
<b>Gin Energético Bally</b> (Gin, limão e energético escolha o sabor: Sabores: tropical, maçã verde, melancia, pessego c/morango, açai c/ coco, açai, tangerina.)	R\$ 32,00 NACIONAL	R\$ 38,00 IMPORTADO
<b>Siciliano e Gengibre</b> (Gin, chá de limão siciliano e gengibre, zimbro, gelo e tônica)	R\$ 30,00 962 NACIONAL	R\$ 38,00 617 IMPORTADO
<b>Gin Tropical</b> (Gin, com frutas da sua preferência: abacaxi, limão taiti, kiwi, limão siciliano, laranja. Acompanha gelo e tônica)	R\$ 30,00 928 NACIONAL	R\$ 38,00 618 IMPORTADO
<b>Ultimate Gin</b> (Gin, tangerina, morango, mel, gelo e tônica)	R\$ 30,00 923 NACIONAL	R\$ 38,00 622 IMPORTADO
<b>Clássicos dos Clássicos</b> (Gin, rodela de limão, pepino japonês, zimbro, cardamomo, gelo e tônica)	R\$ 30,00 915 NACIONAL	R\$ 38,00 667 IMPORTADO
<b>Acréscimo de espuma de gengibre</b>	7925	R\$ 5,00

Caipi Morango



Caipi Morango c/  
Maracujá



Caipi Três Limões



# Chopps



- 013 Chopp Brahma **R\$ 9,90**
- 014 Chopp Antárctica **R\$ 9,90**
- 015 Chopp Brahma Black **R\$ 13,90**
- 016 Chopp Carioca (350ml, metade chopp claro, metade chopp black) **R\$ 11,90**

- Chopp  
\*Consulte a disponibilidade da semana
- 070 Appia **R\$ 14,90**
  - 071 Indica **R\$ 14,90**
  - 072 Lager **R\$ 13,90**
  - 005 Cozumel Brahma Taça 490ml **R\$ 13,90**

# Cervejas

- 073 Budweiser 600ml **R\$ 15,90**
- 074 Spaten 600ml **R\$ 15,90**
- 075 Antárctica Boa 600ml **R\$ 13,90**
- 076 Original 600ml **R\$ 15,90**
- 077 Taça Cozumel **R\$ 4,00**
- 083 Caracu Long Neck **R\$ 10,90**

- 078 Colorado Appia Weiss (Trigo) 600ml **R\$ 22,90**
- 079 Stella Pure Gold Sem glúten - Long neck **R\$ 12,90**
- 080 Corona Long neck **R\$ 12,90**
- 081 Balde Corona (5 unid.) **R\$ 55,00**
- 082 Corona Cero \*zero álcool **R\$ 12,90**



Chopp Brahma Black **R\$ 13,90**



Chopp Brahma Claro **R\$ 9,90**



## ← Whiskies →

	DOSE	GARRAFA
Johnnie Walker Red Label (8 anos)	060 <b>R\$ 24,00</b>	600 <b>R\$ 229,00</b>
Jameson 750ml	4430 <b>R\$ 24,00</b>	443 <b>R\$ 229,00</b>
Johnnie Walker Black Label (12 anos)	064 <b>R\$ 30,00</b>	640 <b>R\$ 369,00</b>
Johnnie Walker Blonde	212 <b>R\$ 24,00</b>	211 <b>R\$ 229,00</b>
Johnnie Walker Reserva Gold (18 anos)		670 <b>R\$ 599,00</b>
Johnnie Walker Blue Label (21 anos)		134 <b>R\$ 1.699,00</b>
Royal Salute		843 <b>R\$ 1.699,00</b>
Old Parr (12 anos)	065 <b>R\$ 28,00</b>	650 <b>R\$ 329,00</b>
Buchanan's (12 anos)	066 <b>R\$ 30,00</b>	660 <b>R\$ 380,00</b>
Jack Daniel's (Bourbon)	062 <b>R\$ 28,00</b>	620 <b>R\$ 329,00</b>
Jack Honey	336 <b>R\$ 28,00</b>	337 <b>R\$ 329,00</b>
Bell's (Nacional)	063 <b>R\$ 15,00</b>	677 <b>R\$ 180,00</b>
Rolha Whiskies (8 anos)		028 <b>R\$ 150,00</b>
Rolha Whiskies (12 anos)		068 <b>R\$ 180,00</b>
Rolha Especial		Consultar

## ← Sucos →

040 Laranja	<b>R\$ 10,00</b>	035 Limonada Suíça	<b>R\$ 12,00</b>
041 Limão	<b>R\$ 10,00</b>	043 Abacaxi com Hortelã	<b>R\$ 10,00</b>
042 Abacaxi	<b>R\$ 10,00</b>	045 Morango	<b>R\$ 10,00</b>
044 Caju	<b>R\$ 10,00</b>	316 Acerola	<b>R\$ 10,00</b>
412 Maracujá	<b>R\$ 12,00</b>	047 Opção com leite condensado	<b>R\$ 3,00</b>
049 Uva (Del Valle)	<b>R\$ 8,00</b>	449 Jarra de Suco ( Exceto limonada suíça e maracujá )	<b>R\$ 38,00</b>
046 Mix de Sabores (Acréscimo por sabor)	<b>R\$ 4,00</b>	036 Jarra de Suco ( Limonada Suíça e maracujá )	<b>R\$ 42,00</b>
048 Opção com Leite	<b>R\$ 3,00</b>		

## ← Sem Álcool →

084 Pepsi	<b>R\$ 7,00</b>	087 Pepsi Zero	<b>R\$ 7,00</b>
085 Sukita	<b>R\$ 7,00</b>	088 Guaraná Antártica Zero	<b>R\$ 7,00</b>
086 Guaraná Antártica	<b>R\$ 7,00</b>	089 Limoneto	<b>R\$ 9,00</b>
030 Água com gás	<b>R\$ 5,00</b>	026 Limão Espremido	<b>R\$ 3,00</b>
031 Água sem gás	<b>R\$ 5,00</b>	130 Red Bull Tradicional	<b>R\$ 17,00</b>
032 Água Tônica	<b>R\$ 7,00</b>	131 Red Bull Zero	<b>R\$ 17,00</b>
038 Água de Coco	<b>R\$ 8,00</b>	292 Red Bull Tropical	<b>R\$ 17,00</b>

# Licores e Aperitivos

	DOSE	GARRAFA
Licor 43	440 <b>R\$ 28,00</b>	1074 <b>R\$ 320,00</b>
Amarula	112 <b>R\$ 22,00</b>	
Martini Duplo	116 <b>R\$ 20,00</b>	
Steinhæger Nacional	118 <b>R\$ 12,00</b>	
Curaçau Blue	971 <b>R\$ 15,00</b>	
Campari	115 <b>R\$ 14,00</b>	905 <b>R\$ 150,00</b>
Tequila José Cuervo	120 <b>R\$ 22,00</b>	144 <b>R\$ 240,00</b>
Vodka Absolut	121 <b>R\$ 22,00</b>	145 <b>R\$ 229,00</b>
Vodka Ciroc	3579 <b>R\$ 28,00</b>	420 <b>R\$ 329,00</b>
Vodka Smirnoff	122 <b>R\$ 14,00</b>	146 <b>R\$ 150,00</b>
Rum Bacardi Oro	124 <b>R\$ 14,00</b>	148 <b>R\$ 150,00</b>
Rum Bacardi Branco	125 <b>R\$ 14,00</b>	264 <b>R\$ 150,00</b>
Gin Tanqueray	802 <b>R\$ 26,00</b>	815 <b>R\$ 299,00</b>
Gin Beefeater	712 <b>R\$ 22,00</b>	713 <b>R\$ 269,00</b>
Gin Nacional	903 <b>R\$ 15,00</b>	914 <b>R\$ 150,00</b>
Saquê	135 <b>R\$ 15,00</b>	
Skol Beats Sense	110 <b>R\$ 15,00</b>	
Sminorff	004 <b>R\$ 15,00</b>	

# Cachaças

737 Cabaré (ouro)	<b>R\$ 10,00</b>	136 Seleta	<b>R\$ 10,00</b>
1538 Cabaré Fire	<b>R\$ 10,00</b>	1534 Dom Táparró Americano (10 anos)	
1535 Cabaré Extra Premium (15 anos)	<b>R\$ 35,00</b>		<b>R\$ 35,00</b>

# Combos

## Johnnie Walker Red Label 8 anos

+ 5 água de coco	1010	<b>R\$ 254,00</b>
+ 5 TNT	1011	<b>R\$ 279,00</b>

## Old Parr 12 anos

+ 5 água de coco	1012	<b>R\$ 354,00</b>
+ 5 TNT	1013	<b>R\$ 379,00</b>

## Voldka Absolut

+ 5 TNT	1014	<b>R\$ 279,00</b>
+ 1 Jarra de Suco	1015	<b>R\$ 253,00</b>

## Voldka Ciroc

+ 5 TNT	1016	<b>R\$ 379,00</b>
+ 1 Jarra de Suco	1017	<b>R\$ 357,00</b>

## Gin Tanqueray

+ 5 TNT	1018	<b>R\$ 349,00</b>
+ 5 Energ. Tropical	1019	<b>R\$ 364,00</b>
+ 5 Tônica	1020	<b>R\$ 324,00</b>
+ 1 Jarra de Suco	1021	<b>R\$ 324,00</b>

## Voldka Sminorff

+ 5 TNT	1022	<b>R\$ 200,00</b>
+ 1 Jarra de Suco	1023	<b>R\$ 173,00</b>

- Não aceitamos cheques;
- Não aceitamos pix;
- Valores expressos em reais;
- Aceitamos cartões Visa, Mastercard, Elo
- Taxa de serviço facultativo;
- Venda de bebidas alcóolicas proibidas para menores de 18 anos;
- Procon (34) 3333-7666

Cobramos couvert artístico

# Carta de Vinho

## Espumantes

### BRASIL

#### 1913 Brut

Aurora - Bento Gonçalves

338



Chardonnay  
Método Charmat

R\$120,00

#### 1913 Brut Rosé

Aurora - Bento Gonçalves

353



Pinot Noir e Riesling  
Método Charmat

R\$120,00

#### 1913 Moscatel

Aurora - Bento Gonçalves

605



Moscato Bianco  
Moscato Giallo

R\$120,00

### ARGENTINA

#### Sol fa Soul Moscato Sweet

Marcelo Pelleriti Wines - Mendoza

123



Moscatoel

R\$160,00

#### Sol fa Soul Brut Rosê

Marcelo Pelleriti Wines - Mendoza

128



Cabernet Sauvignon e  
Malbec

R\$160,00

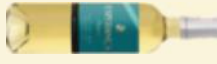
## Branços

### PORTUGAL

#### Verde Esperança

Ségur Estates - Vinho verde DOC

666



Loureira,  
Trajadura e  
Arinto

R\$130,00

### ARGENTINA

#### La Vid

La Vid Wines - Mendoza

668



Ugniblanco, Chennin e  
Pedro Gimenez

R\$85,00

#### Colorado Summer

Bodega Los Haroldos - Mendoza

159



Viognier

R\$100,00

### CHILE

#### Casas Del Maipo Chardonnay

CWC Wines - Vale Central

162



Chardonnay

R\$100,00

## Rosés

### PORTUGAL

#### Verde Esperança

Ségur Estates - Vinho verde DOC

991



Vinhão, Amarat  
e Boraçol

R\$130,00

### ARGENTINA

#### Colorado Spring

Bodega Los Haroldos - Mendoza

993



Malbec

R\$100,00

### CHILE

#### Casas Del Maipo Rosé

CWC Wines - Vale Maule

994



Sauvignon Blanc

R\$100,00

## Vinhos em taças

- |     |                     |            |          |
|-----|---------------------|------------|----------|
| 899 | Da Casa Tinto Seco  | Taça 300ml | R\$28,00 |
| 152 | Da Casa Tinto Suave | Taça 300ml | R\$28,00 |
| 494 | Da Casa Espumante   | Taça 187ml | R\$22,00 |

## Tinto

### FRANÇA

#### Le Petit Mayne Bordeaux

Terre de Vignerons - Bordeaux

161



6 meses  
Merlot, Cabernet Sauvignon e  
Cabernet Franc

R\$160,00

### ESPAÑA

#### Castillo de Montearagón Barrica

Castillo de Montearagón - D.O. Cariñena

186



Tempranillo, Gamacha e  
Cariñena

R\$120,00

### PORTUGAL

#### Esperança Alentejo

Ségur Estates - Alentejo

447



Syrah, Castelão e  
Aragonez  
3 meses

R\$130,00

#### 1808 Colheita Tinto

1808 wines - Lisboa

174



Syrah, Castelão e  
Aragonez

R\$160,00

### ARGENTINA

#### La Vid

La Vid Wines - Mendoza

669



Malbec, Bonarda e  
Tempranillo

R\$85,00

#### Colorado Autumn

Bodega Los Haroldos - Mendoza

985



Malbec

R\$100,00

#### 4 Estaciones Winter

Bodegas Los Haroldos - Mendoza

986



Cabernet Sauvignon

R\$100,00

#### Sol fa Soul Malbec

Sol fa Soul Wines - Mendoza

188



Malbec  
88 pts - Tim Atkim  
88 pts - Robert Parker

R\$160,00

#### Malacara Malbec

Malacara Wines - Mendoza

191



Malbec  
89 pts - Tim Atkim  
89 pts - James Suckling

R\$150,00

#### Kauzo

Mendoza

216



Malbec  
89 pts - Tim Atkim  
89 pts - James Suckling

R\$240,00

### URUGUAI

#### Alma Joven

Toscanini - Paso Cuello

187



Merlot e Tannat

R\$120,00

#### Toscanini Classic Tannat

Toscanini - Paso Cuello

987



Tannat

R\$130,00

### CHILE

#### Casas Del Maipo Cab. Sauvignon

CWC Wines - Vale Maule

177



Cabernet Sauvignon  
88 pts - James Suckling

R\$100,00

#### Casas Del Maipo Carménère

Viña Marty - Vale Maule

176



Carménère

R\$100,00

#### Casas Del Maipo Syrah

CWC Wines - Vale Maule

988



Syrah

R\$100,00

#### Casas Del Maipo Merlot

CWC Wines - Vale Maule

989



Merlot

R\$100,00

#### Casas Del Maipo Reserva Pinot Noir

CWC Wines - Vale Maule

990



09 meses  
Pinot Noir

R\$140,00

#### Casas Del Maipo Reserva Syrah

CWC Wines - Vale Central

190



09 meses  
Syrah

R\$140,00

#### Toscanini Reserve

Passo Cuelho

217



Tannat

R\$220,00






Rede  
**BOMBAR**

★★★★ DESDE 1986 ★★★★★



  
Senha WI-FI:  
choppgelado

  Choperia Colorado  
 [www.choperiacolorado.com.br](http://www.choperiacolorado.com.br)

