

C H E Z ♦ C L A U D E

Nossos vinhos foram pensados e escolhidos para que sua experiência seja completa. Deguste nossas opções de vinho em taça.

❖❖❖ ESPUMANTE, VINHO BRANCO, ROSÉ E SIDRA TAÇA 120ML

Espumante CT Cuvée Brut Claude Troisgros **≈26**
Serra Gaúcha Brasil

Espumante CT Cuvée Claude Troisgros **≈26**
Brut Rosé | Serra Gaúcha Brasil

Espumante Cuvée Especial Especial **≈40**
Claude Troisgros Pas Dosé | Serra Gaúcha Brasil

Prova Regia Quinta da Romeira **≈60**
Portugal

CT Chardonnay | Serra Gaúcha Brasil **≈38**

Durbanville Hills Sauvignon Blanc **≈46**
África do Sul

Cantarutti Pinot Grigio - Friuli Grave DOC **≈50**
Friuli Itália

Le Jaja de Jau Rose Syrah **≈44**
Roussillon França

❖❖❖ VINHO TINTO

CT Reserva Merlot **≈38**
Serra Gaúcha Brasil

Salentein Reserve Malbec **≈63**
Mendoza Argentina

PYROS Appelation Syrah **≈68**
Mendoza Argentina

Trinca Bolotas Herdade do Peso **≈64**
Alentejo Portugal

Urceus Primitivo di Manduria **≈49**
Puglia Itália

Mariminela Barbera d'Alba DOC **≈72**
Piemonte Itália

Château Puycarpin Bordeaux Supérieur **≈68**
Bordeaux França

TAÇA 120ML

Abbotts & Delaunay`Les Fruits Sauvages` **≈55**
Pinot Noir - Pays d`Oc IGP
Roussillon França

❖❖❖ SOBREMESA & FORTIFICADO TAÇA 60ML

Les Arroucats Cuvee Virginie Saint Croix **≈47**
Du Mont
Bordeaux França

Porto Sandeman Tawny **≈41**
Portugal

Porto Sandeman Ruby **≈41**
Portugal

Jerez Fino Rey Fernando y Castillo **≈34**
Espanha

Jerez Cream Rey Fernando y Castillo **≈34**
Espanha

Sua garrafa de vinho é bem vinda à mesa! O valor da taxa de rolha é de R\$80,00 por garrafa.

C H E Z • C L A U D E

Experimente e compartilhe as receitas do Chef Claude. Sugerimos 4 pratos para 2 pessoas.

ESPECIALIDADES

Ovo & Caviar Clarisse R\$52	Ravioli Baroa, Pinolos R\$42	Risotto de Camarões Trufado R\$98	Cherne com Banana R\$96
--------------------------------	---------------------------------	--------------------------------------	----------------------------



Pague com seu Elo Nanquim Diners Club e a sobremesa é por conta da casa.

	Arraia à Belle Meuniere, Alcaparras, Amêndoas, Batata ao Murro R\$82	
Ostras, Tucupi, Sagu R\$42	Prime Rib Black Angus, Aligot da Canastra, Ervas (p/ 2 pessoas) R\$188	Cheesecake Doce De Leite, Flor de Sal R\$36
Atum, Melancia, Wasabi R\$46	Arroz de Polvo Socarrat, Chorizo Espanhol R\$98	Bolo de Rolo Panacotta, Goiabada R\$34
Bruschetta Steak Tartare, Crocante de Mortadela R\$44	Carbonara de Paleta de Cordeiro, Mostarda R\$92	Cannoli Nutella & Macadâmia R\$34
Salada de Cardoncello à la Plancha, Endives, Cuesta Azul R\$44	Peixe & Mexilhão Oriental, Shitake, Bearnaise Dendê R\$94	Framboesa & Morango no Pote, Jack Daniel's R\$32
Salmão Curado, Beterraba Assada, Crisp de Batata R\$44	Risotto Cremoso de Lula, Tomate e Queijo de Cabra R\$78	Crepe Suflê Passion R\$32
Ceviche de Peixe & Cavaquinha, Batata Doce, Quinoa R\$52	Costela Suina, Missô & Mel, Kimchi, Arroz Gohan R\$88	Gateau de Chocolate Derretido Carola R\$36
	Magret de Pato, Maçã Verde, Maracujá, Manjeriçã R\$94	