THE UVVA WINE BAR

www.uvva.com.br

Instagram @theuvvawinebar
Spotify uvva wine bar

Pratos do UvvA

POR

GABRIEL AGUILAR

QUEIJOS

INTEIRA | MEIA

TÁBUA DE FRIOS ..... R$ 125 | R$ 76

Queijos grana padano, gorgonzola, pecorino, brie e de cabra. Presunto parma, copa lombo, pepperoni. Azeitonas verdes, geléia de frutas vermelhas, castanha do pará e pães de fermentação natural.

TÁBUA UVVA ..... R$ 155 | R$ 82

Queijos gruyere, camembert, feta, vale do testo e fresco pomerode. Pastrami, copa lombo, pancetta, salame italiano, magret de pato. Azeitonas verdes, mel cremoso, geléia de frutas vermelhas, castanha do pará e pães de fermentação natural.

&

CHEESE LOVERS ..... R$ 85 *(P/ COMPARTILHAR)*

(P/ OS AMANTES DE QUEIJO)

Quatro variações de queijos servidos juntos na tábua.

1 - Chevre L'Huile em crosta de nuts, tomate seco e salsinha

2 - Manta de mussarela de búfala recheada com sardella e rúcula, levemente gratinada

3 - Brie empanado servido com mel cremoso e pistache

4 - Brie com melão, parma e azeite trufado

TÁBUA DE PÃES ..... R$ 36

Pães sortidos de fermentação natural. Acompanha sardella, tapenade, babaganush e queijo de cabra cremoso.

EMBUTIDOS

pratos p/ compartilhar

SUGESTÃO:

BRANCO ROSÉ TINTO ESPUMANTE

BRUSCHETTA DE BRIOCHE E PASTRAMI ..... R$ 55 *(3 UNIDADES)*

Pastrami "recheado" de queijo brie, aioli de alho assado, picles de mostarda e brioche na brasa.

veggie **BATATA RÚSTICA TRUFADA** ..... R$ 36

Batata rústica frita, maionese trufada, tomilho e limão siciliano.

FISH AND CHIPS ..... R$ 78

Peixe empanado, tomate verde e abacate grelhado. Maionese de limão siciliano. Acompanha batata frita caprichada na pimenta preta e crocante de alcaparras.

POLENTA E LINGUIÇA BLUMENAU ..... R$ 69

Dadinhos de polenta selados na manteiga, molho de tomates assados, linguiça blumenau e erva doce. Finalizados com grana padano.

s/ glúten **TAPAS DE CUPIM** ..... R$ 49 *(4 UNIDADES)*

Cupim assado em baixa temperatura finalizado na manteiga de garrafa, rostie de mandioca, queijo coalho grelhado e geléia de pimenta biquinho.

CARPACCIO DE DENVER STEAK ..... R$ 54

Finas fatias de corte selecionado de carne, redução de cebola assada na brasa, gorgonzola ralado e farofa de pão com pipoca de arroz selvagem.

CAMARÃO E LINGUIÇA BLUMENAU ..... R$ 57 *(4 UNIDADES)*

Camarão defumado com molho de tomate levemente picante e linguiça blumenau, servido com arroz negro crocante.

TAPAS DE CARNE DO SOL ..... R$ 53 *(4 UNIDADES)*

Carne de sol produzida na casa, crocante de banana da terra, vinagrete de abacate e tomate verde. Finalizado com ovo de codorna e manteiga de garrafa.

VIEIRAS E PUPUNHA ..... R$ 69 *(4 UNIDADES)*

Vieiras frescas, mil folhas de pupunha, vinagrete de manga rosa na brasa e manteiga de limão siciliano.

CUBOS DE COSTELA ..... R$ 55 *(4 UNIDADES)*

Cubos de costela em molho de cerveja preta, mostarda dijon e mel. Farofinha de alho e emulsão de leite. Finalizado com mini agrião.

CUPIM E PROVOLONE ..... R$ 79

Cubos de cupim finalizados na brasa com conhaque, tempurá de provolone com pepperoni.

POLVO E MASCARPONE ..... R$ 89

Polvo grelhado na brasa com pápricas, sardella, pimentão confitado, mascarpone artesanal. Finalizado com folhas de basílico e pão de ciabatta tostado.

CAMEMBERT ..... R$ 79

Assado envolto em massa folhada. Servido sob cama de tartare de pera cozida no vinho branco, maçã na brasa, amêndoas e rúcula. Acompanha pães de fermentação natural.

BURRATA 3.0 ..... R$ 67

Burrata de búfala, pão italiano com tomate e alho na brasa, azeite de sálvia, melão com pápricas e noz pecan caramelizada.

ATUM TARTARE E BURRATA ..... R$ 89

Duas texturas de atum. Cru e selado na crosta de pão. Burrata, água de tomate e manjericão. Finalizado com folhas amargas, pancetta e bottarga ralada. Acompanha torradas.

ATUM TARTARE ..... R$ 65

Duas texturas de atum. Selado na brasa, cru com azeite de limão. Creme de queijo de cabra, mix de grãos temperados. Espuma de limão e pipoca de arroz selvagem.

STEAK TARTARE 3.0 ..... R$ 65

Carne temperada ao uvva style com aioli de estragão e mostarda dijon, queijo cottage temperado com bottarga ralada, folha de mostarda na brasa com queijo pecorino e pão ciabatta tostado.

s/ glúten
s/ lactose

CEVICHE DE PEIXE BRANCO ..... R$ 59

Peixe branco fresco e camarão marinados no "leche de tigre", cebola roxa, pepino japonês, cubos de coco fresco e sorbet de tangerina. Acompanha chips de batata doce.

CAMARÃO CÍTRICO ..... R$ 139

Camarões puxados em creme de laranja, abacaxi e conhaque. Salsão, cenoura, abobrinha e tomate. Finalizado com farofa de presunto parma. Acompanha nossos pães de fermentação natural.

sandubas

SANDUBA DO UVVA ..... R$ 52

Carne de panela, salada de almeirão com abacaxi, maionese de leite servidos na ciabatta. Acompanha batata palito com páprica.

BURGUER DO UVVA ..... R$ 52 +R$ 7 Fritas.

Pão brioche burguer de 200 gramas, queijo cheddar, aioli de alho assado, rúcula e bacon.

posicione a câmera do seu smartphone sob o código para ver nossos pratos

Costela do Uvva

Camarão e Linguiça Blumenau

Tapas de Carne de Sol

SALADINHA

SALADA DE FRANGO ..... R$ 38

Mix de folhas, molho da casa, cebola roxa, croutons, noz pecan caramelizada, lascas de grana padano e peito de frango grelhado com azeite de limão siciliano.

pratos individuais

RAVIOLI PERFEITO ..... R$ 48

Massa fresca recheada com ricota, espinafre e gema de ovo caipira. Molho de queijo pecorino no sifão. Finalizado com bottarga ralada e tomate assado.

COGUMELO E ABÓBORA ..... R$ 52 veggie

Cogumelo eryngui, creme de abóbora tostada com azeite de

ATUM SELADO E GNOCCHI ..... R$ 86

Atum em crosta de arroz negro, gnocchi de banana da terra, beurre blanc de baunillha, manga rosa e tempurá de sálvia.

COSTELA DO UVVA ..... R$ 92

Costela cozida em baixa temperatura, maionese morna de mandioquinha, cuscuz de milho, saladinha de agrião e ervilha torta. Finalizado com ovo perfeito.

MAC AND CHEESE ..... R$ 58

Clássico macarrão ao molho de queijos. Servido na nossa

CARBONARA DO UVVA ..... R$ 69

Pecorino, ovo caipira, parma, spaghetti grano duro, aspargos, farofa de bacon e um toque de azeite trufado.

FLAT IRON STEAK E BRIE ..... R$ 79

Tagliata de flat iron e brie, molho de vegetais tostados, purê de batata trufada, farofa rústica de pão italiano e rúcula.

SOBREMESA

VINHOS FORTIFICADOS ..... Consulte nossas opções.

CHEESECAKE TRADICIONAL ..... R$ 28

Cheesecake tradicional com creme de chocolate branco e maracujá.

BROWNIE DE CHOCOLATE ..... R$ 35

Brownie de chocolate feito na casa, farofa de cacau e sorvete de paçoca.

TARTE MORANGO E LIMÃO ..... R$ 36

Base amanteigada e crocante, recheada com geléia de morango, lemon curd de limão siciliano, creme de chocolate branco, morangos e mini suspiros.

TIRAMISSÙ ..... R$ 38

Biscoito de "champagne", produzido na casa, molhado no café forte, creme mascarpone com vinho Marsala, cremoso de café, ganache de chocolate amargo. Finalizado com placas de chocolate amargo.

LINHA DO TEMPO

winetruck

Tudo começou em um winetruck, em junho de 2018. A ideia ainda vinha ganhando forma, mas com o propósito muito bem definido, fazer desse mundo do vinho algo muito mais divertido! Ficamos 10 dias em um boulevard em Balneário Camboriú vendendo vinho em taça dentro de um truck, assim, nasceu o UvvA.

equipe UvvA

Aqui a história da nossa casa foi ganhando forma, cor e originalidade! Ao lado de profissionais talentosos e que vestiram a nossa camisa (literalmente) veio o Uvva para a Praia Brava. De quem foi o primeiro porre de vinho? A nossa querida equipe estrutural, que levantou isso com muito suor e amor.

inauguração

Inauguramos a casa em novembro de 2018. Desde então, contamos com uma equipe maravilhosa que faz tudo isso ser o que é. Nascemos no mundo do vinho, mas vamos um pouquinho além, criando momentos, unindo pessoas e multiplicando sorrisos por aí… :)

CONHEÇA NOSSOS PROJETOS E AÇÕES SOCIAIS: OTIMISTAS MUDAM O MUNDO!

PENETRAS

DRINKS

OLD FASHIONED
Whisky Bourbon; Açúcar, Angostura Biters; Fatia de laranja.
R$ 42

COOL VIBES
Vodka; Xarope de maçã verde; Suco de limão siciliano; Infusão de hibisco; Soda limonada; Fatias de maçã verde; Hortelã.
R$ 29

CUBASSO
Rum ou Vodka; Coca-Cola; Limão.
R$ 29

WHISKY SOUR
Whisky; Limão tahiti; Bitter Aromático Angostura.
R$ 34

FRESH ROSÉ
Gin; Água tônica orgânica rosé; Fatia de grapefruit; Ramo de hortelã.
R$ 39

FRESH TANGERINA
Gin; Água tônica orgânica tangerina; Casca de tangerina.
R$ 39

APEROL
Aperol; Espumante Brut; Laranja.
R$ 34

SODA ITALIANA *(sem álcool)*
R$ 18

CARAJILLO
Licor 43 + Cafezinho.
R$ 39

BOULEVARDIE
Whisky Bourbon; Vermouth tinto; Campari; Twist de casca de laranja.
R$ 42

GT UVVA
Gin; Água tônica; Alecrim; Xarope de Yuzu; Limão siciliano.
R$ 34

MOSCOW MULE
Vodka; Limão; Água gaseificada; Espuma cremosa de gengibre; Raspas de limão.
R$ 34

NEGRONI
Gin; Vermouth Rosso; Campari; Twist de laranja.
R$ 42

LELECO
Gin; Água tônica, Limão espremido; Lascas de gengibre.
R$ 36

MELANCITA
Gin; Red Bull Melancia; Hortelã; Rodela de limão.
R$ 39

CHEF'S
Gin; Suco de limão taiti; Xarope artesanal de açúcar; Folhas de hortelã; Geleia artesanal de frutas.
R$ 39

GUIGOW
Redução de frutas vermelhas com vinho tinto; Vodka; Cynar; Hortelã.
R$ 36

GIN TROPICAL
Gin; Red Bull Tropical; Fatia de laranja.
R$ 39

(sem álcool) SERENA
Chá de hibisco; Suco de abacaxi; Espuma cremosa de gengibre.
R$ 20

PORTO TÔNICA
Vinho do Porto branco ou tinto; Água tônica; Limão siciliano.
R$ 36

softs

WEWI *TANGERINA; ROSÉ*	R$ 15
RED BULL *ENERGY DRINK; SUGAR FREE; TROPICAL; MELANCIA; COCO E AÇAÍ*	R$ 15
SUCO DE LARANJA *INTEGRAL*	R$ 10
SUCO DE UVA *INTEGRAL*	R$ 16
CHOPE PILSEN	R$ 15
ÁGUA TÔNICA	R$ 8
ÁGUA DE COCO	R$ 15
REFRIGERANTE	R$ 7
CAFEZINHO	R$ 8
ÁGUA *C/S GÁS*	R$ 6
SAN PELLEGRINO	R$ 19
ACQUA PANNA	R$ 19

doses

R$ 29	CHIVAS 12 ANOS
R$ 29	JAGERMEISTER
R$ 25	JACK DANIEL'S
R$ 23	CACHAÇA *BANANINHA*
R$ 34	LICOR 43
R$ 26	MINISTRY
R$ 40	GREY GOOSE
R$ 22	HAVANA 3 ANOS
R$ 26	GIN
R$ 32	RIO NEGRO
R$ 48	HENDRICKS
R$ 68	MONKEY 47

vinhos

Aqui a ideia foi fugir do tradicional, portanto, não temos uma carta de vinhos impressa. Todos estão disponíveis em nossa adega. São mais de 300 rótulos na casa! Só escolher e a gente serve na mesa pra você. Além de todos estes, temos 2 vinhos exclusivos da casa! Caso tenha alguma dúvida, conte com o pessoal da equipe, eles estão sempre prontos para ajudar :)

HERDADE DO GROUS

Esse vinho você só encontra aqui :) fomos uma das 34 casas convidadas no Brasil para fazer parte desse projeto mundial que contava com apenas 300 barricas. Uma diferente da outra, seja pelo uso, segundo ou terceiro, e pelo tipo de madeira, francesa, americana, etc. Essa forma de envelhecimento torna cada vinho do projeto único, mesmo todas as garrafas tendo o mesmo corte de uvas.

ROSÉ DO UVVA

Esse rosé é pra beber sem compromisso. na verdade o seu único compromisso aqui é degustá-lo até a última gota. o primeiro rosé do uvva feito no Brasil em parceria com a vinícola Villagio Grando.

mas eu queria provar vários...

WINE STATION

A gente gosta de falar que é nosso fliperama. Contamos com 4 máquinas de vinho de self-service, no total são 16 rótulos para se beber em taça. É fácil viu, pegue uma taça, escolha o vinho, depois é só inserir o cartão na winestation, escolher a quantidade que deseja e pronto. Não esqueça de brindar.

FLIPERAMA ♥ VINHO ★ EXPERIÊNCIA

manifesto

aqui a gente enxerga o vinho como um amigo, e com amigo não tem formalidade. por mais autenticidade! se o mundo tá sério demais, por nossa culpa não vai ser. aqui a gente brinda na primeira, segunda, terceira taça. não tem regra nem manual. acreditamos nos bons vinhos, mas principalmente nas boas companhias. que seja risada alta, que seja conversa de bar, que seja de verdade; a gente nasceu pra se divertir. acreditamos na nossa geração. amamos os otimistas, são eles que mudam o mundo. vamo? vamo! se for pra ser, que seja agora! acreditamos na essência e na alma. se faz com coração, faz sentido. - ter + ser. família? é amor, nunca esqueça. amigos? queremos que eles se multipliquem, e criem muitas histórias aqui com a gente. existimos para fazer mais pessoas sorrirem. agora que nos conhecemos melhor. vamos beber um vinho com a gente?

penetras do uvva

a gente ama vinho, porém, tem
uns penetras que se meteram aqui...

Garrafas

GIN BEEFEATER	R$ 390	WHISKY CHIVAS 12 ANOS	R$ 490
GIN AMÁZZONI	R$ 410	WHISKY JACK DANIELS	R$ 450
GIN HENDRICKS	R$ 670	CACHAÇA BANANINHA	R$ 290
GIN MONKEY 47 500ml	R$ 590	JAGERMEISTER	R$ 390
VODKA VOA	R$ 360	LICOR 43	R$ 460
VODKA GREY GOOSE	R$ 540		

Vai com que

RED BULL ENERGY DRINK	R$ 15	ÁGUA TÔNICA	R$ 8
RED BULL SUGAR FREE	R$ 15	ÁGUA TÔNICA WEWI	R$ 15
RED BULL TROPICAL	R$ 15	ÁGUA TÔNICA PRATA	R$ 16
RED BULL MELANCIA	R$ 15	COCA-COLA	R$ 7
RED BULL COCO E AÇAÍ	R$ 15		

Shots

CACHAÇA BANANINHA	R$ 23	LICOR 43	R$ 34
JAGERMEISTER	R$ 29		

THE UVVA WINE BAR