

MAZÉ

Cada encontro merece ser lembrado.

Cada sabor, celebrado.

MAR • MANGUE • MATA

TRANCOSO • BAHIA

MAZÉ

CARTA DE VINHOS & DRINKS

TRANCOSO • BAHIA

MAR • MANGUE • MATA



CARTA DE VINHOS

ESPUMANTES & CHAMPAGNE

	Casa Perini Brut <i>Fresco, equilibrado, cítricos e frutas brancas</i>	R\$ 195
	Veuve Clicquot Brut Yellow Label <i>Elegante, estruturado, frutas maduras e brioche</i>	R\$ 1.290

VINHOS BRANCOS

	Château Jamin AOP Bordeaux 2024 · Sauvignon Blanc e Sémillon <i>Frescor e acidez, cítricos e flores brancas</i>	R\$ 195
	Domaine de la Maurelle AOP Vacqueyras 2023 · Rhône · Grenache Blanc, Roussanne e Clairette <i>Equilibrado e untuoso, flores brancas e pera</i>	R\$ 595
	Domaine du Roc de l'Abbaye AOP Pouilly-Fume 2024 · Loire · Sauvignon Blanc <i>Mineral e vibrante, sílex e notas cítricas</i>	R\$ 695

ROSÉ

	Château Angueiroun AOP Côtes de Provence Rosé 2024 · Orgânico · Grenache, Cinsault e Syrah <i>Fresco e delicado, frutas vermelhas e notas florais</i>	R\$ 485
--	--	----------------

VINHOS TINTOS

	Château du Vieux Puit AOP Blaye Côtes de Bordeaux 2016 · Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec e Petit Verdot <i>Estrutura e elegância, cassis e especiarias</i>	R\$ 210
	Domaine de la Maurelle AOP Vacqueyras 2022 · Rhône · Grenache, Syrah e Mourvèdre <i>Encorpado e elegante, frutas negras maduras, ameixa e especiarias</i>	R\$ 595
	Luigi Bosca Malbec 2020 <i>Frutado, elegante, taninos macios e especiarias</i>	R\$ 325
	D.V. Catena Malbec 2021 <i>Intenso, frutas negras, violetas e especiarias</i>	R\$ 445
	Angélica Zapata Malbec 2020 <i>Complexo, profundo e longa persistência</i>	R\$ 690

MEIA GARRAFA

	Hote Selección Cabernet Sauvignon 375 ml <i>Frutado, equilibrado e taninos macios</i>	R\$ 61
--	--	---------------



CARTA DE DRINKS

Coquetéis autorais e clássicos escolhidos para acompanhar o Mazé.

CAIPIRINHAS ESPECIAIS

Verão Cachaça prata, limão-taiti, pimenta-rosa e gengibre.	R\$ 42
Maresia Cachaça ouro, mel, maracujá e manjerição.	R\$ 46

Amanhecer Cachaça prata, frutas vermelhas, limão e canela defumada.	R\$ 44
---	---------------

COQUETÉIS AUTORAIS

Trancoso Spritz Aperol, amaretto, limão-siciliano, laranja-baía e espumante brut.	R\$ 52
Tropical Mule Gin London Dry, maracujá, limão-siciliano, hortelã e emulsão cítrica de manga.	R\$ 56

Mazé Licor 43, tequila ouro, tangerina, páprica defumada e emulsão cítrica aveludada.	R\$ 62
---	---------------

Entre Céu e Mar Vodka, limoncello artesanal, capim-santo, mel de cacau e limão-siciliano.	R\$ 54
---	---------------

Lua Rosa Gin de morango, mel de cacau, morango fresco, hibisco, cítricos e tônica.	R\$ 56
--	---------------

COQUETÉIS CLÁSSICOS

Negroni Gin, Campari e vermute rosso.	R\$ 52
---	---------------

Boulevardier Whisky, Campari e vermute rosso.	R\$ 58
---	---------------

Fitzgerald Gin, limão-siciliano, açúcar e Angostura.	R\$ 46
--	---------------

Margarita Tequila, licor de laranja e limão.	R\$ 48
--	---------------

Bloody Mary Vodka, tomate, limão e especiarias.	R\$ 48
---	---------------

Whisky Sour Whisky, limão, açúcar e espuma aveludada.	R\$ 52
---	---------------