

# Cardapio Salve Jorge



Chopp  
**BRAHMA**



## CHOPP



**Chopp Claro Brahma R\$ 14,99**

Pilsen 300ml - 5% Vol.  
O Chopp mais tradicional e famoso do Brasil!



**Chopp Brahma Black R\$ 16,99**

Black 430ml - 4,5% Vol.

Mais leve, muito mais cremoso e levemente adocicado.

## CERVEJAS

Corona - 600ml - 4,5% Vol.	R\$ 24,80
Stella Artois Pure Gold - 600ml - 5% Vol.	R\$ 24,80
Stella Artois - 600ml - 5% Vol.	R\$ 23,80
Becks - 600ml - 5% Vol.	R\$ 23,80
Original - 600ml - 5% Vol.	R\$ 22,90
SerraMalte - 600ml - 5,5% Vol.	R\$ 22,90
Spaten - Munich Helles - 600ml - 5,2% Vol.	R\$ 22,90

## LONG NECKS

Becks 330ml - 5% Vol.	R\$ 17,80
Corona - 355ml - 4,5% Vol.	R\$ 17,80
Corona Cero - 355ml - 0,0% Vol.	R\$ 17,80
Michelob Ultra - 355ml - 4,2% Vol.	R\$ 16,80
Stella Artois 330ml - 5% Vol.	R\$ 16,80
Stella Artois Pure Gold 330ml - 5% Vol.	R\$ 16,80
Malzbier Brahma 355 ml - Dark Lager - 4% Vol.	R\$ 15,50

## CERVEJAS ARTESANAIS

**Salve Jorge R\$ 27,00**

Pilsen Puro Malte 600ml - 4,6 % Vol.

**Salve Jorge R\$ 28,00**

Weiss 600ml - 6,7% Vol.

**Colorado APPIA R\$ 29,00**

Honey Wheat Ale 600ml - 5,5% Vol.

**Salve Jorge R\$ 28,00**

IPA 600ml - 6,3% Vol.

**Kit Cerveja Salve Jorge**

(2 cervejas e 2 copos) **R\$ 128,00**

**Promoção Combo**  
**Salve Jorge Pilsen Puro Malte 600 ml**  
Balde com 2 unidades **R\$ 51,80**

## ÁGUAS E REFRIGERANTES

Guaraná	R\$ 13,00
Guaraná Zero	R\$ 13,00
Pepsi	R\$ 13,00
Pepsi Black	R\$ 13,00
Sukita	R\$ 13,00
Soda	R\$ 13,00
Soda Zero	R\$ 13,00
Tônica	R\$ 15,00
Tônica Zero	R\$ 15,00
Água mineral	R\$ 8,00
Água mineral com gás	R\$ 8,00
H2OH Limão	R\$ 15,00
H2OH Limoneto	R\$ 15,00
Água de Coco	R\$ 18,00

## SUCOS NATURAIS

Laranja	R\$ 16,00
Laranja com Acerola	R\$ 17,00
Limão	R\$ 17,00
Maracujá	R\$ 17,00
Abacaxi	R\$ 17,00
Abacaxi com hortelã	R\$ 17,00
Melancia	R\$ 17,00

## ENERGÉTICO

Red Bull Energy Drink	R\$ 22,00
Red Bull Sugar Free	R\$ 22,00
Red Bull Tropical	R\$ 22,00
Red Bull Melão	R\$ 22,00
Red Bull Melancia	R\$ 22,00

## TEQUILAS/DOSES

Gold	R\$ 32,00
Silver	R\$ 32,00

## CACHAÇAS/DOSES ENVELHECIDAS

Cachaça São Francisco	R\$ 18,00
Cachaça Janeiro	R\$ 28,00
Cachaça Especial Bananinha	R\$ 16,00
Cachaça Especial Coquinho	R\$ 16,00
Seleta (Salinas/MG)	R\$ 16,00
Boazinha	R\$ 16,00

## WHISKEY

Jameson (Dose)	R\$ 33,00
Jameson (Garrafa)	R\$ 520,00
Jack Daniel's Old 7 (Dose)	R\$ 28,00
Jack Daniel's Old 7 (Garrafa)	R\$ 390,00



## WHISKY

Ballantine's Finest (Dose)	R\$ 30,00
Ballantine's Finest (Garrafa)	R\$ 340,00
Ballantine's 10 anos (Dose)	R\$ 33,00
Ballantine's 10 anos (Garrafa)	R\$ 399,00
Ballantine's Sunshine (Dose)	R\$ 39,00
Ballantine's Sunshine (Garrafa)	R\$ 480,00
Chivas 12 anos (Dose)	R\$ 35,00
Chivas 12 anos (Garrafa)	R\$ 520,00
Johnnie Walker Red Label (Dose)	R\$ 33,00
Johnnie Walker Red Label (Garrafa)	R\$ 399,00
Johnnie Walker Black Label (Dose)	R\$ 35,00
Johnnie Walker Black Label (Garrafa)	R\$ 520,00
Buchanan's (Dose)	R\$ 33,00
Buchanan's (Garrafa)	R\$ 480,00
Old Parr (Dose)	R\$ 33,00
Old Parr (Garrafa)	R\$ 480,00
Johnnie Walker Blue Label (Garrafa)	R\$ 1450,00
Johnnie Walker Gold Label (Garrafa)	R\$ 850,00



## DOSES

Jameson	R\$ 33,00
Vodka Nacional	R\$ 30,00
Vodka Importada	R\$ 33,00
Campari	R\$ 28,00
Domecq	R\$ 28,00
Gin Importado	R\$ 33,00
Martini	R\$ 30,00
Steinhager (nacional)	R\$ 30,00
Cointreau	R\$ 30,00
Licor 43	R\$ 34,00
Rum Bacardi Ouro	R\$ 32,00

## DRINKS

Cosmopolitan	R\$ 48,00
Vodka nacional, cointreau, limão taiti, monin cranberry e twist de laranja	
Margarita	
Tequila Gold, limão, gelo e borda crustada com sal	R\$ 48,00
Mojito	
Rum branco, hortelã, açúcar, limão e Club Soda.	R\$ 48,00
Carajillo 43	
Café expresso e Licor 43.	R\$ 44,00
Pinã Colada	
Rum Bacardi, creme de coco e suco de abacaxi.	R\$ 48,00
Negroni do Jorge	
Gin, Campari, Punte Mes e laranja.	R\$ 48,00



## CAIPIRINHAS



Caipirapadura



São Jorge



Clássica

Cachaça	R\$ 39,80
Cachaça Especial	R\$ 43,80
Vodka Nacional	R\$ 43,80
Saquê	R\$ 43,80
Vodka Importada	R\$ 46,80
CaipiSoda (Sem álcool)	R\$ 36,80

**CLÁSSICA** (limão tahiti, açúcar, gelo e cachaça)  
Acompanha sorvete de limão

**SÃO JORGE** (morango, framboesa, amora, açúcar e gelo)

**SALADINO** (tangerina, hortelã, gengibre, açúcar e gelo)  
Acompanha sorvete de tangerina

**SALSA DO BENJOR** (abacaxi com hortelã e gelo)  
Acompanha sorvete de abacaxi

**3 LIMÕES** (limão tahiti, limão siciliano, limão rosa, açúcar e gelo)  
Acompanha sorvete de limão

**CAPADÓCIA** (caju, lúcia, abacaxi, açúcar e gelo)  
Acompanha sorvete de abacaxi

**CAIPIRAPADURA** (Cachaça, limão, cajú, rapadura e gelo)  
Acompanha sorvete de limão

## DRINKS DO JORGE



**Lillet Vive**  
Lillet Blanc,  
espumante, água  
com gás, laranja,  
pepino e gelo  
R\$ 48,00

BEEFEATER  
LONDON



Aperol  
Spritz



Tradicional

**GT Tradicional** Gin, tônica e limão  
siciliano R\$ 46,80

**Gin Importado Tradicional** R\$ 49,80

**GT Tangerina** Gin, tônica, tangerina  
e mel R\$ 46,80

**Gin Importado Tangerina** R\$ 49,80

**GT Mirtilo** Gin, tônica, amora, anis  
e mirtilo R\$ 46,80

**Gin Importado Mirtilo** R\$ 49,80

**Aperol Spritz** Aperol, água com gás,  
espumante e laranja R\$ 48,00



**Limoncello Spritz**  
Licor Limoncello,  
espumante, água  
com gás, limão siciliano  
e gelo R\$ 48,00



**Moscow Mule**  
Vodka Absolut, Monin de gengibre,  
suco de limão e Angostura bitter  
R\$ 46,80



**Campari Spritz**  
Campari, espumante,  
água com gás, limão  
siciliano e gelo  
R\$ 48,00

**Tropical Gin**  
Red Bull Tropical,  
gin e rodela de laranja.

**Melancita**  
Red Bull Melancia,  
gin e hortelã.

**Melão Vodka**  
Red Bull Melão,  
vodka e rodela  
de limão.  
R\$ 49,00



## SPRITZ HOUR DRINKS NÃO ALCÓOLICOS DO VERÃO EUROPEU MONIN



**Violet**  
Refrescante, intenso,  
frutado, floral e com  
Monin Violeta, Monin  
Lichia e suco de limão  
R\$ 34,00

SEM ALCÓOL



**Spicy Mango**  
Envolvente e levemente  
picante, com PURE by  
Monin Manga e Maracujá  
e Monin Spicy Mango  
R\$ 34,00

SEM ALCÓOL



**Soda Italiana**  
Soda, xarope  
Monin Tangerina  
e suco de limão  
R\$ 34,00

SEM ALCÓOL



# Sugestões Monte seu prato (Grelhados + Opções)

Almoço Salve Jorge. Após as 17h  
Pratos (Consulte o Garçon)



Ancho Grelhado, Arroz Biro-Biro, fritas e molho barbecue R\$93,00



Saboroso e macio Baby Beef grelhado, arroz e fritas R\$94,00



Picanha grelhada, arroz e fritas R\$110,00



Espetinhos de Picanha, intercalados com cebolas e pimentões. Acompanha arroz, farofa e vinagrete R\$78,80



Paillard de Mignon com Capeletti recheado com carnes flambadas ao vinho e conhaque. Sugo / Molho Branco R\$85,00



Paillard de Mignon com Raviollini Verde recheado de mussarela de búfala e manjeriço. Sugo / Molho Branco R\$85,00



Paillard de Mignon com Fettuccine. Sugo / Molho Branco R\$83,00



Omelete caipira preparado com queijo, tomate e ervas frescas. Acompanha salada mista R\$59,00



Filé de peixe (Saint Petter) empanado com arroz e fritas R\$81,00

## Grelhados

<b>Filé de Frango</b>	R\$ 33,00
<b>Calabresa Aurora</b> (Acompanha Vinagrete)	R\$ 33,00
<b>Filé de Peixe (Saint Petter) Empanado</b>	R\$ 46,00
<b>Paillard de Mignon</b>	R\$ 52,00
<b>Ancho</b> (Corte Especial)	R\$ 56,00
<b>Filé Mignon à Milanesa</b>	R\$ 56,00
<b>Baby Beef</b> (Corte Especial)	R\$ 59,00
<b>Filé de Frango à Parmegiana</b>	R\$ 59,00
<b>Salmão Grelhado</b> (Acompanha molho Teriaki)	R\$ 60,80
<b>Filé à Parmegiana</b>	R\$ 66,00
<b>Picanha do Jorge</b>	R\$ 75,00
<b>Espetinho de Picanha</b> Intercalados com Cebolas e Pimentões (Acompanha farofa e vinagrete)	R\$ 62,80

## Opções Servem somente os Grelhados

<b>Arroz Branco</b>	R\$ 16,00
<b>Arroz Biro-Biro</b>	R\$ 18,00
<b>Salada da Casa</b> (Mix de folhas verdes, cebola roxa, tomates cereja, cenoura ralada, azeitonas verdes e salpicada com amêndoas laminadas)	R\$ 25,00
<b>Raviollini Verde Recheado de Mussarela</b> Sugo   Molho Branco	R\$ 33,00
<b>Capeletti Recheado com Carnes</b>	R\$ 33,00
<b>Flambadas no Vinho e Conhaque</b> Sugo   Molho Branco	R\$ 31,00
<b>Fettuccine</b> Sugo   Molho Branco	R\$ 31,00
<b>Penne Sem Glúten</b> Sugo	R\$ 31,00
<b>Batata Frita</b>	R\$ 19,00
<b>Polenta Frita</b>	R\$ 20,00
<b>Mix de Legumes</b>	R\$ 26,00
<b>Purê de Batata</b>	R\$ 23,00
<b>Farofa</b>	R\$ 13,00
<b>Feijão</b>	R\$ 18,00

## PRATOS MASSAS ESPECIAIS não podem sofrer alterações



**Fettuccine R\$ 56,80**  
Sugo | Molho Branco



**Raviollini Verde** Recheado de mussarela de búfala e manjeriço. **R\$ 59,80**  
Sugo | Molho Branco



**Capeletti** Recheado com carnes flambadas ao vinho e conhaque. **R\$ 59,80**  
Sugo | Molho Branco



**Lasagna Tradicional** Presunto, queijo, requeijão, gratinada com mussarela. **R\$ 67,80**  
Sugo | Molho Branco

**Lasagna Vegetariana** Beringela, abobrinha, tomate, champignon, requeijão, gratinada com mussarela. **R\$ 67,80**  
Sugo | Molho Branco

## Especialidade da casa

### 2ª FEIRA R\$ 72,00

Medalhão grelhado, servido ao molho madeira com champignon, arroz e fritas. Macio e saboroso.



### 3ª FEIRA R\$ 67,80

Polpetone com recheio de queijo, servido com Gnocchi de batata ao sugo (Acompanha parmesão ralado)



### 4ª FEIRA R\$ 80,80

#### Feijoada Executiva

Servida no prato, bisteca, banana à milanesa, couve, torresminho, arroz, farofa e pertences nobres da feijoada.

Guarnição extra R\$ 60,80



### 5ª FEIRA

Coxa e Sobrecoxa desossada ao Forno. (Marinadas na cerveja com ervas finas)

Acompanha arroz, batatas assadas e tomatinhos cereja. R\$ 57,80

Acompanha Fettuccine e queijo parmesão ralado. R\$ 60,80

Opções: Sugo | Molho Branco



### 6ª FEIRA R\$ 77,00

Filé de Pescada ao Molho de Camarão, Arroz e Batata Soute.



## SÁBADO

#### Feijoada da Casa

Pertences nobres da feijoada, arroz, bisteca, couve, torresminho, banana a milanesa e farofa.

R\$ 85,00

Guarnição R\$ 63,00



#### Sugestão do Chefe

##### Caipirapadura

Cachaça, limão, cajú, rapadura e gelo.

(Acompanha picolé de limão)

R\$ 39,80



## SALADAS

#### Salada Mix

Mix de folhas verdes, cebola roxa, tomates cereja, cenoura ralada, azeitonas verdes e salpicada com amêndoas laminadas R\$ 49,00

#### Caesar's Frango

Alface americana, tiras de frango grelhado, parmesão e molho Caesar's R\$ 57,00



## CAFÉ EXPRESSO



Expresso duplo	R\$ 15,80
Capuccino tradicional	R\$ 16,00
Chocolate quente	R\$ 13,00
Chocolate grande	R\$ 17,00
Café com leite pequeno	R\$ 13,00
Café com leite grande	R\$ 16,00

**Café Expresso Gourmet**  
Acompanha delicioso Mini Churros com recheio de doce de leite **R\$ 10,80**

**Mini Churros Extra R\$ 1,00**

## SOBREMESAS

### Petit Gâteau

Servido com sorvete de creme, calda de chocolate e castanhas crocantes  
**R\$ 26,00**



**Abacaxi servido com raspas de limão**  
(Acompanha mel) **R\$ 16,00**



**Pudim de leite condensado**  
Servido com calda de caramelo  
**R\$ 16,80**



## GELATERIA SÃO JORGE



### Sorvete de Creme

Taça de sorvete de creme  
(2 bolas e calda de frutas vermelhas)  
**R\$ 16,00**

### Sorvete de Chocolate

Taça de sorvete de chocolate  
(2 bolas e calda de caramelo) **R\$ 16,00**

# Chapas, Burgers e Sandubas



## PICANHA

Acompanha cebola especial da casa, farofa, vinagrete e pães.

**Chapinha** (até 2 pessoas)  
**R\$ 226,00**

**Chapa** (até 4 pessoas)  
**R\$ 327,00**

Farofa Caseira	R\$ 18,00
Porção de Arroz	R\$ 27,00
Batata Frita (acompanha catchup de goiabada cascão)	R\$ 44,00
Feijão	R\$ 22,00
Salada Mix	R\$ 49,00

## GUARNIÇÕES DAS CHAPAS

## BURGERS DO JORGE

ACOMPANHAM FRITAS



### PADROEIRO - R\$ 39,80

Hamburguer de picanha grelhada e queijo derretido.  
Acompanha catchup de goiabada cascão e maionese de alho.

### BIG JORGE - R\$ 44,00

Hamburguer de picanha grelhada, queijo derretido e finas fatias de bacon.  
Acompanha catchup de goiabada cascão e maionese de alho.

**GUERREIRO - R\$ 45,00** Hamburguer de picanha grelhada, queijo derretido, alface e finas fatias de tomate. Acompanha catchup de goiabada cascão e maionese de alho.



**X-Frango**  
(Acompanha fritas, catchup de goiabada cascão e creme de alho)  
**R\$ 39,00**

**X-Calabresa**  
Pão francês, calabresa aurora grelhada, servida com mussarela.  
(acompanha fritas e vinagrete) **R\$ 39,00**

## SANDUBAS





**Hamburguinho de picanha do Jorge**  
Acompanha vinagrete, farofa e pães **R\$ 74,80**



**Pastel** acompanha vinagrete  
Misto (carne e queijo) **R\$ 56,80**  
Carne **R\$ 56,80**  
Queijo **R\$ 56,80**



**Frango a passarinho** - Crocante e bem temperado,  
acompanha pedacinhos de alho, limão fatiado  
e creme de alho **R\$ 66,80**



**Torresmo de Rolo a Pururuca** - Barriga suína selecionada,  
enrolada artesanalmente temperada com ervas finas.  
Acompanha geleia de jabuticaba agridoce **R\$ 46,80**



**Bolinhos de São Jorge**  
Bolinhos de batata temperada,  
recheio de calabresa flambada na cachaça.  
Acompanha geleia de jabuticaba agridoce **R\$ 59,80**



**Bolinha empanada com provolone  
e queijo Minas** **R\$ 53,80**



**Isclas de Peixes**  
Empanadas com **Corn Flakes**, bem temperada  
com ervas finas, acompanha creme de alho **R\$ 79,80**



**Bolinho artesanal de feijoada**  
Acompanha geleia de pimenta agridoce  
(Receita original do Mestre Ray Costa) **R\$ 59,80**



**Polentinha Palito crocante**  
Salpicada com parmesão **R\$ 44,80**



**Coxinha de Galeto com Catupiry**  
Servida com geleia de pimenta **R\$ 50,80**



**Porção de Frios**  
Queijo parmesão, mussarela, azeitonas Verdes,  
salames e geleia de pimenta. Acompanha Pães.  
**R\$ 73,80**





**Bolinho de Mandioca com Carne Seca**  
Acompanha geleia de jabuticaba **R\$ 54,80**



**Croquete Português** - Receita Portuguesa com 3 tipos de carnes, sem massa, bem temperado e cremoso. Acompanha geleia de pimenta **R\$ 62,00**



**Kibe com recheio de queijo coalho**  
Acompanha geleia de pimenta **R\$ 48,00**



**Torresminho da Dona Ivone**  
Fritos e Crocantes, acompanham fatias de Limão **R\$ 45,00**



**Mandioca frita especial**  
Cremosa e crocante, salpicada com parmesão **R\$ 47,80**



**Isas de galeto empanadas com Corn Flakes**  
Acompanha creme de alho **R\$ 73,80**



**Calabresa acebolada** - Flambada na cachaça, acompanha vinagrete, molho picante e pães **R\$ 63,80**



**Batata Frita**  
Acompanha catchup de goiabada cascão **R\$ 44,00**



**Dadinho de tapioca**  
Servido com parmesão e geleia de morango **R\$ 49,80**



**Isca de filet mignon ao molho madeira**  
Acompanha maionese de alho e pães **R\$ 83,80**



**Bolinho de bacalhau**  
Acompanha geleia pimenta agridoce **R\$ 67,80**



# Carta de Vinhos



**Espumante Carolina Brut** (Chile) Chardonnay - De cor amarelo claro com perlage fina e persistente. Aromas cítricos, notas florais delicadas e sutis toques de pêssego. Seco, com acidez equilibrada e textura cremosa, sabores cítricos intensos combinados com retrogosto levemente frutado. Graduação alcoólica 13%. **R\$ 138,00**

**Espumante Viva la Vida Brut Branco** (Brasil) Chardonnay - De cor amarelo claro, brilhante, com borbulhas finas e persistentes. Notas de frutas cítricas (limão, lima), maçã verde e toques florais delicados. Fresco e vibrante, com boa acidez, corpo leve e final seco. Perfil frutado e refrescante. Graduação alcoólica 12,5%. **R\$ 168,00**

**Espumante Viva la Vida Brut Rosé** (Brasil) Chardonnay e Pinot Noir - De cor rosa claro, brilhante, com perlage fina e persistente. Aroma de frutas vermelhas, acompanhadas por notas florais delicadas. Leve e refrescante, com acidez equilibrada e corpo leve. Destaca-se o sabor das frutas vermelhas, com final seco e persistente. Graduação alcoólica 12,5%. **R\$ 168,00**

**Norton Porteño** (Argentina) Chardonnay - De cor amarelo dourado com reflexos esverdeados. Notas de frutas brancas, como maçã verde, e frutas tropicais, como abacaxi. Boa estrutura, redondo e equilibrado, com final delicado. Graduação alcoólica 13%. **R\$ 98,00**

**Norton Sexy Fish Rosé** (Argentina) Malbec - De cor rosa salmão brilhante. Aromas intensos de frutas vermelhas, como cerejas e framboesas. Fresco, com boa acidez, leve e equilibrado, proporcionando uma experiência sensorial agradável e refrescante. Graduação alcoólica 13%. **R\$ 128,00**

**Alfredo Roca Merlot** (Argentina) Merlot - De cor vermelho rubi intenso. Aroma de frutas vermelhas e toques de carvalho. Seco, frutado, com boa acidez, taninos suaves e redondos. Graduação alcoólica 13,5%. **R\$ 144,00**

**Norton Porteño Cabernet Sauvignon** (Argentina) Cabernet Sauvignon - De cor vermelho rubi. Notas de frutas vermelhas maduras, como ameixa, amora, morango e cassis. Macio, intenso, com taninos agradáveis e final persistente. Graduação alcoólica 14%. **R\$ 98,00**

**Vistaña Cabernet Sauvignon Merlot** (Chile) Cabernet Sauvignon e Merlot - De cor vermelho rubi profundo com reflexos violáceos. Aroma de frutas vermelhas e negras frescas, leves notas florais e herbáceas. Seco, corpo médio, taninos suaves, acidez equilibrada, agradável e fácil de beber. Graduação alcoólica 13%. 750ml R\$ 122,00 | 375ml R\$78,00 | 187ml R\$ 47,00



## MANDAMENTOS DO JORGE

- I CONSIDERAI O PRÓXIMO PRA CARAIO
- II NÃO PEDIREIS FIADO NEM AMANHÃ
- III A PRIMEIRA É DO SANTO E FICA ESPERTO QUE O CARA TÁ OLHANDO
- IV HONRAR PAI E MÃE E CUNHADA
- V COBIÇAR A MULHER MAIS PRÓXIMA
- VI NÃO PEDIREIS MÚSICA "PSICOERUDITA" PARA O DJ
- VII NÃO LIGAREIS PARA O CELULAR DA EX-NAMORADA DEPOIS DAS 2 DA MANHÃ
- VIII RECLAMAÇÕES DIRETO COM O DONO DO BAR, AQUELE ALI SEGURANDO A ESPADA ENSANGUENTADA
- IX DEVOTOS TEM SEMPRE RAZÃO

cardápio desenvolvido por:

**MÁRIO VIANNA**

www.mariovianna.com

**FAUSTO SAEZ**  
STUDIO  
WWW.FAUSTOSAEZ.COM

**salvejorgevila**

**@barsalvejorge**

**Lei Água da Casa (nº17.453/2020)**

Água filtrada gratuita para os nossos clientes.

### Formas de Pagamento

Não aceitamos cheques

Aceitamos os seguintes cartões:  
Visa • Visa Electron • Visa Vale • Amex •  
Master Card • Maestro • Rede Shop

Não nos responsabilizamos pelo sistema fora do ar ou problemas com o cartão de crédito. Por favor, previna-se com outra forma de pagamento.

O álcool causa dependência e, em excesso provoca males à saúde. Proibido a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.