

1835

CARNE E BRASA

LAJE DE PEDRA · RS



1835 é o ano da
Revolução Farroupilha.
É o ano em que o Brasil percebeu
o Rio Grande do Sul e a nossa
vocação da luta pela liberdade.
O 1835 Carne e Brasa nasce
do respeito à ancestralidade.
Da nossa vontade de criar um
símbolo da carne feita na
brasa para o nosso estado.

Acreditamos que é em volta do fogo
que vivemos alguns dos melhores
momentos das nossas vidas.

Queremos ser essa roda de
fogo na sua história.

Um lugar pra você colecionar
grandes memórias.

Bem-vindo ao 1835.

Você pode nos seguir
no **@dezoito35**

Em volta do fogo

*Sentados ao redor do fogo.
Antes mesmo de construir a casa.*

*Eu me pergunto: há quanto tempo o
gaúcho se abriga no calor da brasa?*

*Quanta história vivida.
Quanta vida contada.*

*Dias que formaram anos.
Anos que formaram séculos.*

*Gerações e gerações que se perdem
no tempo. Mas que renascem
cada vez que sobe a fumaça.*

*Hoje a nossa mesa abriga.
O pampa. A família. A vida.*

*Tudo muda.
Mas ao redor do fogo.
Não muda nada.*

*Vamos passando. De uma mão
para a outra. O mesmo gosto.*

Pelo encontro. Pela carne. Pela brasa.

*Tudo o que vale a pena
Acontece ao redor do fogo.
Em volta da mesa.*

A união entre o legado
histórico do Hotel Laje de Pedra e
a tradição europeia da Kempinski
criam um novo ícone.

Debruçado sobre o
Vale do Quilombo, um dos
cenários mais espetaculares do
país, o Laje de Pedra renascerá
como o primeiro Kempinski
da América do Sul.

Um empreendimento único,
que será palco para experiências
memoráveis, com a sofisticação
e o conforto padrão da rede
mais prestigiada da Europa.

O 1835 Carne e Brasa é
uma degustação perfeita do que
será o Kempinski Laje de Pedra,
que será inaugurado em 2026.

Enquanto passa por um
processo de retrofit, é possível
viver uma prova do que será
o futuro empreendimento no
Espaço Kempinski Laje de Pedra.
Onde se localiza o Restaurante 1835
- uma das principais operações
gastronômicas do futuro hotel,
já em operação hoje.

Saiba mais sobre o
Kempinski Laje de Pedra.
Um empreendimento único.

*Siga @kempinskilajedepedra ou
acesse o site www.lajedepedra.com.br
para mais informações.*

Buscamos na história da culinária ancestral gaúcha a inspiração para o 1835 Carne e Brasa. Queremos resgatar sua identidade e a relação com o fogo e a carne, através de uma linguagem contemporânea e autoral.

Nossas receitas foram criadas pela renomada chef e amiga da casa, Carla Pernambuco, com um olhar profundo sobre o terroir gaúcho e o bioma Pampa, ressaltando as heranças dos nossos antepassados e as memórias que a Serra Gaúcha nos traz. Os pratos tem como foco ingredientes locais, de pequenos produtores e feitos de forma artesanal.

Para o 1835 o churrasco sempre foi, e será, um momento de confraternização. É através do fogo que esses ensinamentos e histórias são passados de geração em geração.

O templo da carne no Brasil aponta para o Sul, mais precisamente para Canela.

Atualmente quem comanda a cozinha do 1835 com maestria é o chef Estevão Ruy e sua equipe.

Abertura de Mesa

Shot na Canequinha

Fonduta de Queijo tipo grana padano com bacon e ervilhas. Polvilhada com funghi secchi.

24

Beef Tea

Brodo de carne feito com muito carinho e especiarias.

29



Foccacia da Casa

Feita no 1835. Acompanha fonduta de queijos e manteiga especial. Confira o sabor da semana.

29

Experiência
Serrana

*Tábua servida com produtos artesanais,
garimpado nos melhores produtores da região.*



Tábua de Charcutaria

Salame serrano Zacaria, com receita familiar passada por 3 gerações; lombo defumado Chaulet, marinado em especiarias e defumado a lenha; presunto cru Gran Nero, feito apenas com pernis traseiros, de sabor tenro e delicado; e salame de porco Moura Zampa Grigia, curado por longo tempo, sem defumação, com sabor equilibrado e sofisticado.

79

Tábua de Queijos

Queijo Yamandú, da Alvorada Missioneira, medalha de ouro no prêmio Queijo Brasil; queijo Reggiano, um pré-parmesão com 9 meses de maturação, da Queijaria Valbrenta; queijo Temprano, da Queijaria Tempo — denso, de casca natural e sabor marcante; e o brie noir artesanal da Alma, macio e equilibrado, graças ao controle natural proporcionado pelo carvão vegetal.

79

Abre bocas

Bolinho de Charque 65

Especial bolinho de aipim recheado com charque desfiado e queijo Yamandú, tipo colonial da queijaria Alvorada Missioneira, aqui mesmo de Canela. Acompanha molho de pimenta da casa. Servido sobre uma cama de charque gaúcho.

Carpaccio de Filé as Brasas 119

Filé mignon selado na brasa fatiado, servido com bowl de rúculas frescas. Acompanha molho especial da casa.



O Clássico Steak Tartar 99

Feito de filé mignon cortado na faca. Vem com gema curada, alcaparras, cebola roxa brunoise, mostarda fermentada, picles de pepino e ciboulette. Acompanha chips crocantes de arroz.

Polenta 1835 59

Prato tradicional da Colônia. Finas tiras de polenta crocante, finalizadas com queijo Yamandú e salame da serra.

Abre bocas

Linguiça Parrillera 77

Linguiça de pernil suíno defumada em processo 100% artesanal, feita pelo produtor Zacaria de Gramado. Acompanha farofa da casa, molho poivre e limão siciliano tostado.

Fritas Crocantes do Bosque 49

Batatas Asterix cortadas na faca. Acompanha aioli da casa.

Cogumelos da Estação Vale do Quilombo 99

Mix de cogumelos salteados na brasa com perfume bergamota, alho assado e salsinha.



Saladas

Caesar na Brasa 69

Alface grelhada na brasa, com molho caesar 1835, parmesão e croutons defumados.

Salada Nova Temporada 69

Salada de agrião da terra, pêssego na brasa, grão de bico, lâminas de rabanete, queijo de cabra da região e vinagrete de balsâmico Casa Madeira.



Salada de Figo 1835 99

Rúculas frescas servidas com crisp de presunto Gaúcho tipo parma e figos gratinados com queijo Yamandú.

Verde que te quero verde 49

Seleção de folhas orgânicas variadas com vinagrete de mel, limão, mostarda e lascas de grana padano.

Nossas

Carnes

A carne e a brasa sempre fizeram parte do cotidiano do gaúcho. Desde sempre. Para sempre.

A carne do 1835 é a realização de um sonho.

O gado é criado de forma livre, com alimentação à pasto e ração balanceada.

Prezamos pela excelência, qualidade, processo de maturação e procedência do animal.

Buscamos o equilíbrio entre sabor e maciez

Preservamos uma excelente genética.

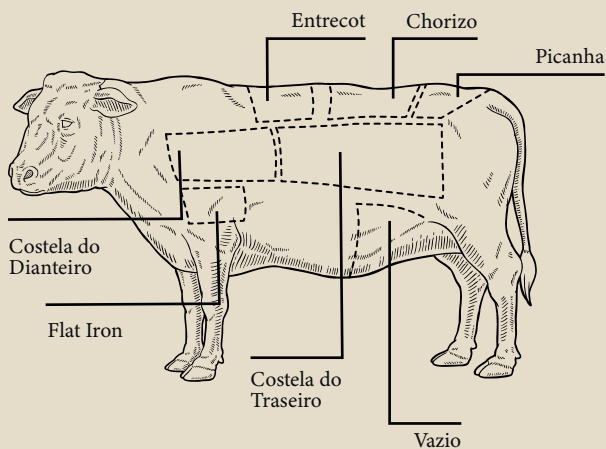
Nossa carne Gran Reserva é de origem das raças Britânicas, Angus e Hereford, criados no bioma Pampa Gaúcho, um dos melhores do mundo para criação de gado.

Já nossos Cortes Especiais são Feedlot, de origem uruguaia, e Wagyu, de origem japonesa, garantindo uma experiência diferenciada.

Uma seleção especial de Pedro Bergamaschi (Don), sócio do 1835 para os amigos da casa.

Nossos Cortes

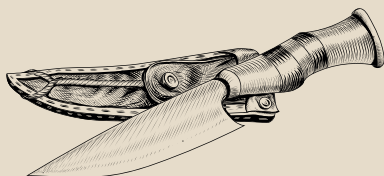
Na imagem* está ilustrado todos os cortes
que você encontra no 1835.



**Imagem ilustrativa.*

Assados na Parrilla

*Todos os cortes acompanham Chimichurri 1835,
Salsa Criola, Farofa e Sal de Erva Mate, feitos na casa.*



Entrecot Gran Reserva (350g)

197

Lotes selecionados dos melhores produtores do momento. Também conhecido como bife ancho e famoso por seu sabor e maciez, é um dos cortes mais nobres do assado.



Picanha Gran Reserva (500g)

297

Um corte clássico brasileiro, localizado na parte superior do traseiro. Com uma característica singular: a capa de gordura serve como proteção para o sabor e ajuda na suculência.

Vazio Gran Reserva (500g)

279

Também conhecido como fraldinha, está localizado perto da costela e é composto por duas partes: a magra e a gorda.

Assado de Tira Gran Reserva (600g)

199

Um clássico das parrillas. Com aproximadamente 2cm de largura, o misto de carne e gordura oferece muito sabor e suculência.



Paleta de Cordeiro (1,6 kg)

399

Marinada 48 horas com temperos da casa. Assada lentamente. É um corte da parte dianteira da ovelha.

Serve 2 pessoas - Consultar disponibilidade.
Tempo de preparo: até 60 minutos.

CORTES ESPECIAIS

Feedlot

Uma seleção de cortes Feedlot: processo de alimentação com ração especial à vontade por 200 dias. Todos os animais são selecionados, garantindo uma carne muito macia, saborosa e com altíssimo nível de marmoreio.

Entrecot Uruguaio

79

Chorizo Uruguaio

72

Flat Iron Uruguaio

69

Assado de Tira Uruguaio

49

Preço referente a cada 100g.

Consulte os tamanhos e opções
disponíveis no momento.

Pesos entre 400g e 1kg.

CORTES ESPECIAIS

Wagyu

De origem japonesa, o Wagyu é famoso pelo marmoreio intenso, que garante maciez, suculência e sabor único.

Para preservar suas qualidades, recomendamos o ponto mal passado ou, no máximo, ao ponto pra mal.



Entrecot Wagyu

159

Chorizo Wagyu

149

Preço referente a cada 100g.

Consulte os tamanhos e opções disponíveis no momento.

Pesos entre 400g e 1kg.

Além da Brasa

Todos os pratos servidos passam pela brasa e por outros tipos de cocção, trazendo muito sabor.

Pot Pie Crocante de Costelão 12 horas 139

Costela desfiada com toque de requeijão cremoso da Serra, coberta de massa folhada crocante. Acompanha tutano na brasa (foie gras dos Pampas).

Gosto que me enrosco 140

Costelinha suína extremamente macia, servida com barbecue de goiabada e aração, e farofa de ervas.

Polvo da Casa 229

Polvo cozido em brodo aromático e finalizado na brasa. Servido com farofa de chouriço do Zacaria, batatinhas crocantes ao murro e aioli picante.

==== DA CAMPANHA ====

Carreteiro 1835 95

Uma releitura do clássico arroz de carreteiro Gaúcho, que leva o nome dos Carreteiros, aqueles que transportavam cargas pelo estado.

Acompanhamentos

Risoto de Copa Colonial 79

Cremoso e defumado, finalizado com rúcula e queijo Yamandú.

Arroz da Montanha 89

Arroz cateto cremoso, mix de cogumelos locais e azeite especial de ervas do bosque.

🌱 Prato vegano. 🚫🌾 Sem glúten e sem lactose.

Purê de Batata Doce Local 59

Com creme balsâmico de Cabernet Sauvignon da Casa Madeira e perfume de bergamota.



Mousseline de Batata 69

Muito cremoso servido com molho demi glace 48 horas.

Dupla de Panquecas 69

Recheadas com creme de espinafre da região e o seu molho favorito: fonduta de queijo tipo grana padano ou molho pomodoro da casa.

Acompanhamentos

Purê de Moranga

69

Cabotiá assada na brasa com perfume de gengibre, amêndoas tostadas e alho caramelado.



Aligot de Aipim Brûlée

85

Purê cremoso de aipim com Dambinho da Alvorada Missioneira. Gratinado com Queijo Grana Padano e queijo Serrano.

Nhoque com Trufa

119

De batata, selado na frigideira. Servido com fonduta de grana padano e salsa tartufata, cogumelos frescos, Trufa Estivo e crocante de parmesão.

Rigatoni al Pomodoro Dal Vecchio

69

Pomodoro da casa, burrata e basílico, receita vintage da bisnonna da Quarta Colônia (RS).

Sobremesas

Laje de Chocolate

45

Aerada e leve, com chocolate Belga, pralinê de nozes Pecã e creme inglês.

Abacaxi Parrillero

Marinado em infusão de especiarias e assado na brasa. Servido com sorvete de nata e calda de frutas vermelhas.

49

Vulcão de Bergamota

Bolinho quente de chocolate branco com recheio cremoso de bergamota. Servido com sorvete especial de iogurte com frutas vermelhas do bosque.

45

Brûlée de Doce de Leite

Nossa releitura do clássico Creme Brûlée. Feito com doce de leite cremoso regional de Canela e raspas de bergamota.

45



Sobremesas

Anita e Garibaldi

49

Cheesecake clássico. Você pode escolher calda de butiá ou de goiabada.



Sagú 1835

49

Sagú branco de chocolate branco e morangos grelhados, servido quentinho com tuille de mel de Cambará do Sul.

Mousse de Chocolate Gelado da Carla Pernambuco

45

De cacau brasileiro e chocolate belga, servido na mesa com pralinê de nozes Pecã e nata.

Especial para
Crianças

PRINCIPAL

Bife de Filé Mignon



CRIANÇAS

ACOMPANHAMENTOS

Arroz Branco e Cenoura Grelhada

ou

Massa Rigatone

Escolha o molho:
tomate, molho branco ou na manteiga.

Valor único de 72 reais

DEZOITO TRINTA
E CINCO



DRINKS

Histórias Contadas

Sabores, sensações, inspirações.

Histórias, legados, homenagens.

*Um conto em cada copo,
do povo, da terra, da vida.*

Paixões e romances, amores e desamores.

*Uma inspiração para cada história vivida,
para cada vida contada.*

ANO

2025

BAR

Dezoito 35

Nossos **Drinks**

O Bar do Laje é a porta de entrada para o 1835 Carne e Brasa, e um convite a **explorar o mundo dos coquetéis**. O local é o destino ideal para quem deseja experimentar **drinks autorais e clássicos** em um ambiente cheio de personalidade.

A carta de drinks foi co-criada pelos nossos amigos **Jean Ponce**, eleito pela revista Veja como o melhor Bartender de SP em 2020, e **Gabriel Sarago**, Campeão Brasileiro e Sul-Americano 2015 do Bols Around The World, com participação dos bartenders do Dezoito35.

Um brinde.

Autorais

Drinks especiais, pensados em cada detalhe para trazer a imersão na cultura gaúcha.

1835 

55

Cítrico, levemente amargo e complexo.

Blend de destilados brancos, concentrado artesanal de bergamota com casca, suco de limão, fernet e bitter de bergamota.



Laje de Pedra 

55

Potente, levemente mentolado e adocicado.

Cachaça infusionada com pêra asiática, concentrado de capim santo, suco de limão, Fernet Branca, Angostura Aromatic e espuma de chimarrão.

Pedra do Sol  55

Frutado, cítrico e levemente amargo.

Gin, Aperol, suco de laranja e limão,
concentrado de açafraão, tônica e Angostura Aromatic.

Guarita, Sal e Pepino  55

Frutado, leve e refrescante. Sabor único.

Gin, concentrado de maracujá,
água de pepino e suco de limão.

Chima  55

Frutado e refrescante, com complexidade e equilíbrio.

Vodka com infusão em Canela Sassafrás,
suco de laranja, xarope de mate e de bergamota.

Negroni dos Pampas  45

Adocicado e amargo, amadeirado e robusto.

Cachaça Weber Haus Carvalho e
Cabreúva, vermute Rosso e Campari.

Terroir Gaúcho  65

Adocicado, levemente amargo e potente.

Rum Havana 7 anos, vermute Punt e Mes,
Cynar 70, licor de cacau e Angostura Cocoa,
defumado com charuto.

Obras Primas

Enaltecemos o que há de melhor no mundo dos destilados, valorizando a sua essência.



Salute to the Queen 190

O líquido precioso que homenageia a Rainha.

Elegante, cítrico e único.


Royal Salute 21 Anos, cordial de pêra, suco de limão e Angostura Orange.

Trindade from Highlands 150

Excelência das três madeiras, a trindade de sabores.

Potente e equilibrado, entre doce e seco.

Macallan Triple Cask, bitter San Basile Floral, Luxardo, perfume de flor de laranjeira.

Dário do Vale 

115

Alquimia vira arte na mente do Mestre.

Aromático, adocicado e expressivo.

Whisky Union Single Malt Vintage 2005,
cacau, maracujá, Angostura Cocoa,
perfume de flor de laranjeira.



Centenário da Guatemala 

115

Uma homenagem à terra, ouro líquido em cada gota.

Doce, amargo, intenso e complexo.

Rum Zacapa 23 Anos, Patrón Café,
Averna, Antica Formula, siciliano.

Releituras


*O nosso toque autoral nos drinks imortais,
com sua essência intacta e expressão amplificada.*

Moscow Mule 1835  55
1941, Cock n' Bull, Hollywood.

Refrescante e levemente picante.
Vodka, mix de limão, xarope de toranja,
ginger ale e espuma de gengibre.

Frenchie  55
Sommer Perez, Los Angeles.

Refrescante e complexo, levemente adocicado.
Gin Tanqueray Sevilla, licor floral
Saint Germain, refrigerante de pomelo.

Air Mail  59
1949, Esquire Handbook For Hosts.

Tropical e sofisticado, levemente adocicado.
Rum Bacardi 8 Anos, limão, mel, orgeat e espumante.

Bramble  45
1980, Dick Bradsel.

Uma releitura com identidade e frescor.
Gin, licor artesanal de frutas vermelhas, limão e açúcar.

Clássicos

NACIONAIS



*A história tupiniquim contada no copo,
reassignificada para a grandiosidade que é.*



Macunaíma

2014, São Paulo.

Um sabor forte, complexo e adocicado.

Cachaça Weber Haus 7 Madeiras,
Fernet Branca, limão e açúcar.



Rabo de Galo

1950, São Paulo.

Cítrico, adocicado e levemente amargo.

Cachaça Bucco Carvalho 6 Anos,
vermute Carpano Rosso,
Cynar 70 e Angostura Orange.



Bombeirinho

1970, regiões
Norte e Nordeste.

*Releitura adocicada e potente,
mas fácil de beber.*

Cachaça Weber Haus Amburana,
suco de limão e licor artesanal
de frutas vermelhas.



Rio Negro

1990, região Norte.

Misterioso, amargo e refrescante.

Brasilberg, limão e tônica.

Valor único de 50 reais

Clássicos

TRADICIONAIS

Coquetéis icônicos, com histórias e sabores únicos.



Dry Martini

1888, Harry Johnson.

Seco, alcoólico e delicado.

Gin Tanqueray London Dry, vermute Martini Extra Dry e azeitona.



Manhattan

1860, Nova Iorque.

Simples, elegante e adocicado.

Whisky Bourbon, vermute Rosso, angostura aromatic bitters, cereja e twist de laranja.



Whisky Sour

1862, The Bartender's Guide de Jerry Thomas.

Equilibrado, cremoso e saboroso.

Whisky Bourbon, suco de limão, açúcar e albumina.



Old Fashioned

Século XIX, Nova Iorque.

Adocicado e imponente.

Bulleit Bourbon Whisky, açúcar e Angostura Aromatic.

Valor único de 45 reais

Clássicos

TRADICIONAIS



Boulevardier

1920, Paris.

Potente, com toque defumado.

Whisky Bourbon, Campari e vermute Rosso.



Negroni

1919, Conde Camillo
Negroni, Torino.

Potente e robusto.

Campari, Gin e vermute Rosso.



Pisco Sour

1903, Peru.

Cítrico e levemente seco.

Pisco Barsol Quebranta,
limão, açúcar, albumina
e Angostura Aromatic.



Valor único de 45 reais

Clássicos

TRADICIONAIS



Lillet Vive

2012, França.

Refreshante, leve e aromático.

Lillet Blanc, tônica, pepino, morango e hortelã.



Penincilin

2005, Sam Ross,
Nova York.

Cítrico e picante, levemente defumado.

Whisky Union Pure Malt Extra
Turfado, limão, gengibre, mel
e perfume de Talisker 10 Anos.



Aperol Spritz

Final do séc XIX,
Veneza.

*Perfeito equilíbrio
entre amargor e frescor.*

Aperol, espumante e água com gás.



Espresso Martini

1983, Dick Bradsell.

*Sabor marcante de café com
dulçor bem balanceado.*

Vodka, café Nespresso, licor
de café e xarope de açúcar.

Valor único de 45 reais

Clássicos

ALÉM DO ÓBVIO

*Uma busca por reviver experiências pouco exploradas,
reimaginar as sensações possíveis.*



Killer

2013, Amsterdam.

55

Frutado e adocicado.

Licor Amaretto Disaronno, gin, suco de limão,
maracujá e perfume de Campari.

Between The Sheets

1930, Nova York.

75

Alcoólico, encorpado, levemente adocicado.

Cognac Remy Martin VSOP,
rum Havana 3, Cointreau e limão.

Mary Pickford

1920, Hotel Nacional de Cuba.

55

Adocicado e complexo.

Havana 3, suco de abacaxi, Luxardo Maraschino
e licor de frutas vermelhas artesanal.


Clássicos

ALÉM DO ÓBVIO

Extra Dry & Dirty Martini  69
1888, Bartender Manual, Harry Johnson.

Muito seco e robusto, notas florais, salgadas e frutadas.


Tanqueray Ten, perfume de vermute Carpano Dry, água de azeitona e azeitona Gordal macerada.

Affinity  65
1920, Estados Unidos.

Levemente adocicado.

Whisky Union Single Malt, vermute Carpano Dry, Angostura Aromatic e Orange.



Godfather  69
1970, "O poderoso chefão" em Hollywood.

Complexidade e sabores marcantes e equilibrados.

Whisky Union Pure Malt Extra Turfado, licor Amaretto Disaronno e bitter de laranja.

Clássicos

ALÉM DO ÓBVIO

Kingston

59

2013, Joaquín Simó.

Amargo e levemente adocicado.

Rum Gosling's Black Seal, vermute rosso, Campari.

Baileys Martini

55

Criado por Baileys.

Cremoso, adocicado e com a presença elegante do café.

Licor Baileys, Absolut Vanilla e café expresso.



Experiência
Perfect Serve

—◆—
*Bebidas premium selecionadas e servidas
com maestria para transformar cada gota
em uma história para contar.*



Rabo de Galo 

190

A cultura do nosso povo, ressignificada com a busca incessante pela perfeição.

Cachaça Weber Haus Single Barrel 10 Anos, Antica Formula e Cynar 70.

Freezer Monkey Martini 

125

A complexidade e qualidade dos botânicos colhidos à mão na Floresta Negra revelam toda a sua profundidade em cada gole.

Monkey 47, Carpano Dry, perfume de bitter de laranja e zest de siciliano, servidos a -10°C.

Antica Giuseppe  85

O amargor transformado pelo dulçor,
em uma intensidade revigorante.

Cynar 70, Antica Formula,
Angostura Orange e limão siciliano.

Negroni  135


A melhor seleção possível para
imortalizar o maior clássico da história.

Monkey 47 London Dry,
Antica Formula e Campari Cask Tales.

Manhattan  175

E por falar em clássico,
Sinatra sabe muito sobre o assunto.

Whisky Jack Daniel's Sinatra Select, Antica
Formula, Angostura Aromatic e cereja Amarena.

Caffè Corretto  85

Se os italianos dizem que é o correto,
acreditamos neles.

Café Nespresso e Grappa Alba Chardonnay.

Gin Tônica

Clássico

Gin, água tônica, limão siciliano e alecrim.

Bergamota e Gengibre

Gin, água tônica, xarope de bergamota e gengibre.

Spices

Gin, água tônica, zimbro, anis estrelado,
pimenta rosa e alecrim.

Siciliano e Gengibre

Gin, água tônica, limão siciliano
e xarope de gengibre.

Escolha o gin de sua preferência:

Tanqueray, Tanqueray Sevilla, Beefeater ou Bombay	49
Amazzoni Maniuara, WH 48, WH 48 Pink ou Tanqueray Ten	59
Hendricks	69
Monkey 47	99

Caipirinhas

*Um clássico brasileiro.
Escolha a fruta e o destilado.*

Limão

Bergamota
e Limão

Morango

Escolha a cachaça de sua preferência:

Weber Haus (Amburana, Prata ou Carvalho e Cabreúva), Ypióca 160 ou Leblon	45
Weber Haus 7 Madeiras, Água de Arcanjo Ouro e Prata ou Casa Bucco Carvalho 6 Anos	55
Weber Haus 6 Anos	65





Escolha a vodka de sua preferência:

Absolut
e Ketel One
45

Ciroc, Grey Goose
e Belvedere
55



Mocktails

SEM ÁLCOOL E COM SABORES ÚNICOS	
	<p><i>Laje Pura</i> 24</p> <p>Concentrado de capim santo, suco de limão, ginger ale e espuma de chimarrão.</p>
	<p><i>Guarita da Serra</i> 22</p> <p>Concentrado de maracujá, laranja, limão e água de pepino.</p>
	<p><i>Mate</i> 18</p> <p>Suco de laranja, chá mate tostado, limão e concentrado de bergamota.</p>
	<p><i>Moscow Light</i> 24</p> <p>Limão, xarope de toranja, ginger ale e espuma de gengibre.</p>

Chopp & Cervejas

CHOPP

Heineken (300ml)

19

Amstel (300ml)

17

CERVEJAS

Long Neck Heineken 19

Long Neck Heineken 0.0 19

Long Neck Sol 18

Long Neck Eisenbahn Pilsen Unfiltered 18

Blue Moon 29

Lagunitas 29

Eisenbahn Estilos (consulte rótulos) 19

Baden Baden Estilos 600ml (consulte rótulos) 35



Soft Drinks

<i>Mamba Water (com e sem gás)</i>	10
<i>Água Crystal VIP (com e sem gás)</i>	10
<i>Água San Pellegrino (com gás)</i>	38
<i>Água Acqua Panna (sem gás)</i>	38
<i>Refrigerante</i>	12
Coca-cola, Coca-cola sem açúcar, Fanta Guaraná, Fanta Guaraná Zero, Fanta Laranja e Sprite.	
<i>Schweppes Tônica</i>	12
Tradicional e sem açúcar.	
<i>Limonada</i>	16
<i>Suco de Laranja</i>	16
<i>Suco de Morango</i>	19
<i>Suco de Uva</i>	24
<i>Dois Limões e Hortelã</i>	24
Suco de limão Tahiti e Siciliano, hortelã e xarope de açúcar (com ou sem gás).	
<i>Dois Limões e Bergamota</i>	24
Suco de limão Tahiti e Siciliano, xarope artesanal de bergamota com casca (com ou sem gás).	
<i>Energético Monster (Energy e Zero)</i>	25

Sodas Italianas

Xarope, água com gás e limão.

24

Artesanais:

Capim Santo,
Gengibre, Mate.

Monin:

Frutas Vermelhas,
Toranja, Maçã Verde.

Cafés

Café Nespresso

12

Leggero, Ristretto, Duplo, Carioca ou Descafeinado.

Vanilla Coffee

25

Café Nespresso, leite, baunilha e açúcar.

Baileys Coffee

35

Licor Baileys, café Nespresso e leite.

Chás

Para compartilhar

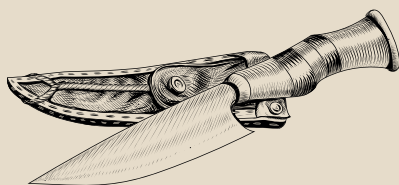
Valor único
de 18 reais

- **Spicy:** Gengibre, limão, mel.
- **Floral:** Camomila, jasmim, mel e baunilha.
- **Digestivo:** Boldo, macela e hortelã.
- **Chá preto**
- **Chá verde**

Doses

CACHAÇA

Casa Bucco Carvalho 6 anos	49
Água de Arcanjo Ouro	49
Água de Arcanjo Prata.....	49
Weber Haus 7 Madeiras.....	45
Weber Haus Amburana.....	39
Weber Haus Carvalho e Cabreúva	39
Weber Haus Prata.....	35
Weber Haus 6 anos	55
Weber Haus 10 anos.....	189
Ypióca 160.....	39
Leblon	34



WHISKY SINGLE MALT

Union Puro Malte.....	45
Union Puro Malte Extra Turfado.....	55
Glenfiddich 12 anos.....	79
Macallan Triple Cask 12 anos	129

Doses



BLENDED SCOTCH

Buchanan's 12 anos.....	45
Chivas 12 anos.....	39
Royal Salute 21 anos Signature Blend	169
Johnnie Walker Black Label.....	39
Johnnie Walker Blue Label.....	169
Johnnie Walker Double Black.....	44
Johnnie Walker Gold Label	64
Johnnie Walker Green Label.....	69
Johnnie Walker Red Label.....	34

WHISKY AMERICANO

Bulleit Bourbon.....	49
Gentleman Jack	55
Jack Daniel's Old N°7.....	39
Jack Daniel's Single Barrel.....	69
Jim Beam Rye.....	45
Wild Turkey Bourbon.....	45
Woodford Reserve Bourbon.....	59

WHISKY IRLANDÊS

Jameson.....	39
--------------	----

Doses

GRAPPA

Alba	69
------------	----

RUM

Havana 7	49
Havana 3	34
Bacardi 8	49
Bacardi Carta Blanca	35
Goslings Black Seal	49
Zacapa 23	79

TEQUILA

Espolón	49
---------------	----

LICORES

Amarula	39
Baileys	39
Cointreau	39
Drambuie	45
Jägermeister	39

Doses

LICORES

Jack Daniels Apple.....	39
Jack Daniels Fire.....	39
Jack Daniels Honey.....	39
Licor 43.....	45
Limoncello Villa Massa.....	39
Amaretto Disaronno.....	49
Marie Brizard Cacau	34
Licor De Café Tia Maria.....	45
Patrón XO Cafe	59
Luxardo Maraschino	55
Saint Germain	55

BITTERS E APERITIVOS

Carpano Dry.....	34
Carpano Punt e Mes.....	39
Carpano Rosso.....	34
Lillet Blanc	34
Aperol.....	34
Campari.....	34
Averna	34
Cynar 70 Proff.....	39
Fernet Branca.....	45
Brasilberg	34

1835

CARNE E BRASA
LAJE DE PEDRA • RS

