

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 co-criadas pela renomada chef Carla Pernambuco, amiga da casa, com os chefs Felipe Di Sicca e Bruno Celente do 20BARRA9 e a chef Arika Messa. 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.

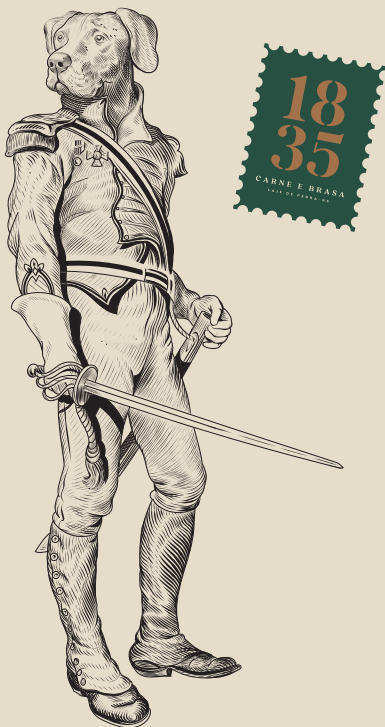
Atualmente quem comanda a cozinha do 1835 é o chef Brenno Araújo, com maestria e carinho.

Abertura de Mesa

*Para abrir os trabalhos,
sugerimos shot na canequinha.*

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

24



Abre bocas

Bolinho de Charque 65

Especial Bolinho de aipim recheado com charque desfiado, queijo Yamandú tipo colonial da queijaria Alvorada Missioneira aqui mesmo de Canela. Acompanha molho de pimenta da casa.

Polenta 1835 59

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

Dadinho de Risoto 69

Cubos de risoto parmeggiano fritos. Acompanha geléia de uva feita na casa levemente picante.

Tábua de Charcutaria e Queijos 119

Terrine da casa, salame, copa, queijos serranos e schmier. Uma seleção especial de charcutaria de Carlos Barbosa e queijos da Alvorada Missioneira, garimpado nos melhores produtores da região.

Queijo na Chapa 79

Tipo cacciocavallo defumado e derretido. Servido na chapa com confit de tomates.

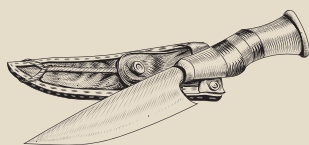
Abre bocas

Linguiça Parrillera 77

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

Tutano de Gado 99

Assado na parrilla, servido com steak tartare e pão de fermentação natural.



Fritas Lascadas 49


Feitas na casa. Crocantes, servidas com aioli e mostarda fermentada.

Cogumelos Portobello na Parrilla 65

Servidos com tomates cereja assados e crisp de salsão.

Croqueta de Abóbora com Pesto 59

Acompanha molho chimichurri 1835 e pickles de abóbora cabotiá.

 Prato vegano.

Saladas

Caesar na Brasa 69

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

Salada de Figo 1835 99

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

Burrata, Tomatão e Tomatinhos 99

Servida com azeite de manjericão, pão de fermentação natural, confit de limão siciliano, supremo de bergamota e pesto.

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.

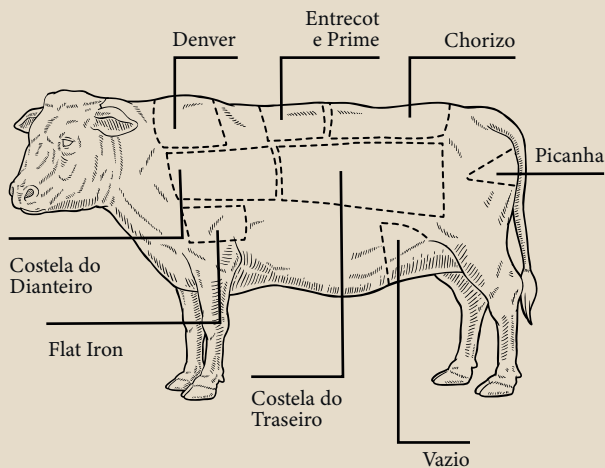
Nossa carne Gran Reserva é de origem das raças Britânicas, Angus e Hereford, criados no bioma Pampa Gaúcho, um dos melhores do mundo para criação de gado.

Já nosso Wagyu, é de origem das raças Tajima ou Totore com 25% Black Angus criado no Pampa Uruguaio. Com 280 dias de alimentação em grãos (feedlot) garantindo uma experiência diferenciada.

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

Nossos Cortes

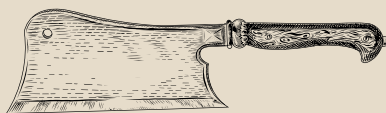
Na imagem* está ilustrado todos os cortes
que você encontra no 1835.



**Imagem ilustrativa.*

Assados na **Parrilla**

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



Denver Steak Gran Reserva (210g) **139**

Corte do dianteiro, tipicamente americano. Se destaca pelo alto grau de marmoreio, maciez e sabor.

Entrecot Gran Reserva (350g) **194**

Também conhecido como bife ancho e famoso por seu marmoreio e maciez, é um dos cortes mais nobres.

Picanha Gran Reserva (500g) **294**

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 (600g) 274

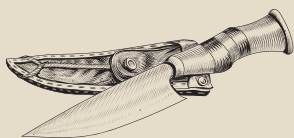
Também conhecido como fraldinha, está localizado perto da costela e é composto por duas partes: a magra e a gorda.

Assado de Tira do Dianteiro Gran Reserva (500g) 199

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

Prime Dry Aged 30 dias (650g) 374

Junta na mesma peça o entrecot e a parte mais macia da costela. A maturação a seco proporciona uma maciez incrível e um sabor com toque de amêndoas.



Paleta de Cordeiro (1,6 kg) 399

Marinada 24 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

“Feedlot 200 dias” é o processo de alimentação do gado com ração especial à vontade durante 200 dias. Todos os animais são selecionados, garantindo uma carne muito macia, saborosa e com altíssimo nível de marmoreio.



Entrecot Uruguaio (500g)

324

Chorizo Uruguaio (500g)

294

Flat Iron Uruguaio (600g)

364

Além da
Brasa

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



De comer de joelhos 140

Joelho de porco assado em baixa temperatura por 12 horas, servido com chucrute de repolho roxo.

Criado Solto 130

Coxa e sobrecoxa de frango orgânico assados na parrilla, com alface grelhada na brasa, Romesco e molho de butiá.

Gosto que me enrosco 140

Costelinha suína Moura desfiando, servida com guavachup barbecue de goiaba e arça e farofa de ervas.

==== **DA CAMPANHA** ====

Carreteiro 1835 95

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

Acompanhamentos

Risoto de Copa Colonial 79

Cremoso e defumado, é servido com rúcula e queijo Yamandú.

Brócolis na Brasa 59

Marinado e assado na brasa, servido com pasta de amêndoas, azeite de ervas, mix de nuts e areia de azeitona.

Purê de Moranga 69

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

Aligot de Aipim Brûlée 85

Purê cremoso de aipim e queijos Grana Padano e Dambinho da Alvorada Missioneira e Yamandú gratinado.

Mil Folhas de Batata 79

Gratinado de batatas com bacon à nossa moda, molho de parmesão Grana e areia de azeitonas.

Macarrão da Mamma 68

A nossa releitura do mac'n cheese com queijo serrano.

Sobremesas

Laje de Chocolate

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

45

Abacaxi Parrillero

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

49

Strudel

De maçãs, farofa de cuca, caramelo toffee e nata.

45

Brûlée de Doce de Leite

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

45

Anita e Garibaldi

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

49



Especial para
Crianças

PRINCIPAL

Bife de Filé Mignon



CRIANÇAS

ACOMPANHAMENTOS

Arroz Branco e Brócolis Grelhado

ou

Massa Rigatone

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

Valor único de 72 reais

Nossos
Drinks

O Bar do Laje é a porta de entrada para o 1835 Carne e Brasa. O local é o destino ideal para quem deseja experimentar drinks clássicos e autorais em um ambiente cheio de personalidade e boa arte, com vista para um dos cenários mais exuberantes, o Vale do Quilombo.

A carta de drinks foi co-criada pelo 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.

Um brinde.

Drinks

AUTORAIS & RELEITURAS

1835 55

Blend de destilados brancos, concentrado artesanal de bergamota com casca, suco de limão, Fernet, bitter de laranja bahia e bergamota.

Laje de Pedra 55

Aguardente de pêra asiática, concentrado artesanal de capim santo, mix de limão, Fernet, angostura aromatic bitters e espuma de chimarrão.

Pedra do Sol 55

Gin, Aperol, suco de laranja bahia, concentrado de açafraão da terra, mix de limão, angostura aromatic bitters, água tônica.

Guarita, sal e pepino 55

Gin, concentrado azedo de maracujá, mix de limão e água de pepino.

Jack Mate 45

Whisky Jack Daniels e soda artesanal de chá mate.

Drinks

AUTORAIS & RELEITURAS

RS Sour 45

Cachaça branca, mix de limão, concentrado artesanal de bergamota com casca e albumina.

Negroni dos Pampas 45

Cachaça carvalho e cabreuva, vermute Rosso, Campari e óleo saccharum de bergamota.

Chima 55

Vodka em infusão de Carvalho, suco de laranja, concentrado artesanal de bergamota com casca e xarope de chá mate.

Moscow Mule 1835 55

Vodka, mix de limão, xarope de toranja, ginger beer artesanal e espuma de gengibre.

Hopfen Pink Sour 49

Hopfen Likör (licor de lúpulo), mix de limão, xarope de toranja, angostura aromatic bitters e albumina.

Drinks

CLÁSSICOS & NOVA ERA

Dry Martini

Gin, vermute dry e azeitonas.

Manhattan

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

Perfect Manhattan

Whisky Rye, vermute rosso, vermute dry, angostura aromatic bitters.

Whisky Sour

Whisky Bourbon, suco de limão, xarope de açúcar, angostura aromatic bitters albumina.

Old Fashioned

Whisky Bourbon, angostura aromatic bitters, açúcar e água com gás.

Boulevardier

Whisky Bourbon, Campari, vermute Rosso.

Negroni

Gin, Campari e vermute Rosso.

Valor único de 45 reais

Drinks

CLÁSSICOS & NOVA ERA

Bramble

Gin, suco de limão, xarope de açúcar e licor de frutas vermelhas.

Pisco Sour

Pisco, suco de limão, xarope de açúcar, angostura aromatic bitters e albumina.

Lillet Vive

Aperitivo Lillet Blanc, tônica, pepino, morango e hortelã.

Mojito

Rum, suco de limão, folhas de hortelã, xarope de açúcar e água com gás.

Margarita

Tequila, licor de laranja, suco fresco de limão e sal.

Pina Colada

Rum, licor de coco e suco de abacaxi.

Aperol Spritz

Aperol, espumante brut, água com gás e laranja.

Espresso Martini

Vodka, café espresso, licor de café cold brew e xarope de açúcar.

Valor único de 45 reais

Gin Tônica

G&T Clássico

Gin, água tônica,
limão siciliano e alecrim.

G&T Bergamota e Gengibre

Gin, água tônica, xarope de
bergamota e gengibre.

G&T Spices

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

G&T Siciliano e Gengibre

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



Escolha o gin de sua preferência:

| | |
|-------------------------------|----|
| Tanqueray, Beefeater e Bombay | 45 |
| Beefeater 24 e Bulldog | 49 |
| Hendricks | 69 |

Caipirinhas

Caipirinha

Cachaça, limão e açúcar.

38

Escolha a cachaça de sua preferência: Leblon, Weber Haus e Ypioca

Caipiroska

Vodka, limão e açúcar.



Escolha a vodka de sua preferência:

Absolut
e Ketel One

45

Ciroc, Grey Goose
e Belvedere

55

Chopp

| | |
|-------------------------|----|
| <i>Heineken (300ml)</i> | 19 |
| <i>Amstel (300ml)</i> | 19 |

Cervejas

| | |
|-------------------------------|----|
| <i>Long Neck Heineken</i> | 19 |
| <i>Long Neck Heineken 0.0</i> | 19 |
| <i>Long Neck Sol</i> | 19 |

| | |
|------------------------------------|----|
| <i>Baden Baden Witbier (600ml)</i> | 38 |
|------------------------------------|----|

É uma cerveja não filtrada de trigo, leve e refrescante que equilibra o cítrico da laranja com a leve picância da semente de coentro.

| | |
|------------------------------------|----|
| <i>Baden Baden Cristal (600ml)</i> | 38 |
|------------------------------------|----|

É uma pilsen saborosa, leve e refrescante, com aroma floral do lúpulo e leve dulçor dos maltes especiais.

| | |
|-----------------------------------|----|
| <i>Baden Baden Golden (600ml)</i> | 38 |
|-----------------------------------|----|

É uma cerveja sofisticada, com leveza e dulçor que se traduzem nos aromas e sabores intensos de frutas vermelhas, canela e especiarias.

| | |
|--------------------------------|----|
| <i>Baden Baden Ipa (600ml)</i> | 38 |
|--------------------------------|----|

É uma cerveja que equilibra o amargor do lúpulo com o intenso aroma e sabor cítricos provenientes do lúpulo e da adição de suco de maracujá.

Soft Drinks

| | |
|--------------------------------------|----|
| <i>Água (com e sem gás)</i> | 9 |
| <i>Água San Pellegrino (com gás)</i> | 38 |
| <i>Água Acqua Panna (sem gás)</i> | 38 |
| <i>Refrigerante</i> | 9 |
| <i>Schweppes Tônica</i> | 9 |
| Tradicional e sem açúcar. | |
| <i>Limonada</i> | 16 |
| <i>Suco de Laranja</i> | 16 |



| | |
|---|----|
| <i>Dois Limões e Hortelã</i> | 18 |
| Suco de limão Tahiti e Siciliano, hortelã e xarope de açúcar (com ou sem gás). | |
| <i>Dois Limões e Bergamota</i> | 18 |
| Suco de limão Tahiti e Siciliano, xarope artesanal de bergamota com casca (com ou sem gás). | |
| <i>Energético (Monster Energy e Zero)</i> | 25 |
| <i>Café Nespresso</i> | 12 |
| Leggero, Ristretto, Duplo, Carioca ou Descafeinado. | |

Doses

WHISKY ESCOCÊS

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Johnnie Walker Red Label | 34 |
| Johnnie Walker Black | 39 |
| Johnnie Walker Double Black | 44 |
| Johnnie Walker Green | 69 |
| Johnnie Walker Gold | 64 |
| Johnnie Walker Blue | 139 |
| Whisky Buchanan's 12 anos | 39 |
| Chivas 12 anos | 39 |
| Chivas 18 anos | 89 |
| Royal Salute 21 anos | 169 |
| Whisky Ballantine's 12 anos | 34 |
| Whisky J&B | 29 |

WHISKY BOURBON – RYE

| | |
|------------------------------------|----|
| Maker's Mark Bourbon Whisky | 39 |
| Jack Daniels Nº7 | 44 |
| Jack Daniels Single Barrel | 69 |
| Jack Daniels Gentlemann Jack | 59 |
| Jack Daniels Honney | 39 |
| Jack Daniels Fire | 39 |
| Jack Daniels Apple | 39 |
| Bulleit Bourbon | 39 |

| | |
|-------------------------------|----|
| Wild Turkey 51 | 39 |
| Woodford Reserve Bourbon..... | 54 |
| Jim Bean White | 39 |

WHISKY SINGLE MALT

| | |
|--|-----|
| Glenfiddich Single Malt | 79 |
| The Macallan Triple Cask 12 anos | 129 |

IRLANDESES

| | |
|----------------------|----|
| Whisky Jameson | 39 |
|----------------------|----|

VODKA

| | |
|---|----|
| Absolut | 39 |
| Vodka Absolut Extrakt | 39 |
| Vodka Absolut Vanilla..... | 39 |
| Absolut Elix | 45 |
| Ciroc | 45 |
| Ketel One | 29 |
| Ketel One Botanical Grapefruit e Rose | 35 |
| Ketel One Botanical Cucumber e Mint | 35 |
| Ketel One Botanical Peach e Orange Blossom..... | 35 |
| Grey Goose | 54 |
| Belvedere | 59 |

CACHAÇA

| | |
|--------------------------------------|----|
| Ypioca 150..... | 34 |
| Leblon..... | 37 |
| Weber Haus Amburana | 34 |
| Weber Haus Branca..... | 34 |
| Weber Haus Carvalho e Cabreuva | 34 |

SAKE

| | |
|-----------------|----|
| Jun Daiti | 29 |
|-----------------|----|

TEQUILA

| | |
|----------------------------------|----|
| Jose Cuervo Especial Gold..... | 44 |
| Jose Cuervo Especial Silver..... | 44 |
| Sauza Prata | 44 |

LICORES, BITTERS, VERMUTES E APERITIVOS

| | |
|--------------------|----|
| Campari | 29 |
| Aperol..... | 29 |
| Cynar..... | 29 |
| Amaro Averna..... | 32 |
| Jägermeister | 36 |

| | |
|---|----|
| Fernet Branca | 39 |
| Baileys | 34 |
| Amarula Cream | 39 |
| Frangelico | 39 |
| Licor 43 | 45 |
| Lemoncello Villa Massa | 37 |
| Drambuie | 45 |
| Tia Maria | 45 |
| Cointreau | 39 |
| Licor de Café Conilon Especial Schluck..... | 29 |
| Licor de Café Catuai Vermelho Schluck..... | 29 |
| Stenhaeguer Schlichte | 39 |
| Pisco Capel Reservado | 29 |



CONHAQUE

Hennessy Vsop..... 79



RUM

Zacapa 23..... 74
Havana 3 anos 34
Havana 7 anos 44
Bacardi 4 anos 49
Bacardi 8 anos 44

1835

CARNE E BRASA
LAJE DE PEDRA • RS

