BAR DO LAJE



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 pelo nosso amigo **Jean Ponce**, eleito pela revista Veja como o melhor Bartender de SP em 2020, com participação dos bartenders do Dezoito35.

Um brinde.

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 Florêncio, 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.

Abre Bocas

Foccacia da Casa 29

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

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.

Cogumelos da Estação Vale do Quilombo

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



99

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.



Polenta 1835

59

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

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. STOITO E STORY

DRINKS

CANELA · RS

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, suco de limão, Fernet Branca e bitter

de laranja bahia e 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 açafrão, 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.

Autorais

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 \Box	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 $ \widehat{} $	150
Excelência das três madeiras, a trindade de sabores.	
Potente e equilibrado, entre doce e seco.	
Macallan Triple Cask, bitter San Basile Flor	al,
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

Doce, amargo, intenso e complexo. Rum Zacapa 23 Anos, Patrón Café, Averna, Antica Formula, siciliano.

Uma homenagem à terra, ouro líquido em cada gota.

Releituras

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

55

Moscow Mule 1835

1941, Cock n' Bull, Hollywood. Refrescante e levemente picante. Vodka, mix de limão, xarope de toranja, ginger ale e espuma de gengibre. Frenchie 55 Somer 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.



NACIONAIS

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

☐ Um sabor forte e adocicado.
 Macunaíma
 2014, São Paulo.
 Cachaça Weber Haus 7
 Madeiras, Fernet Branca,
 limão e açúcar.

Cítrico e levemente amargo.

Cachaça Bucco Carvalho

Rabo de Galo

6 Anos, vermute Carpano

1950, São Paulo.

Rosso, Cynar 70 e

Angostura Orange.

Releitura adocicada e potente,
mas fácil de beber.

Bombeirinho
Cachaça Weber Haus

1970, regiões Amburana, suco de limão Norte e Nordeste. e licor artesanal de frutas vermelhas.

Rio NegroMisterioso, amargo e refrescante.
1990, região Norte.
Brasilberg, limão e tônica.

Valor único de 50 reais

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 e cremoso. 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

TRADICIONAIS

U Boulevadier

Boulevadiei 1920, Paris.

□ Negroni

1919, Conde Camillo Negroni, Torino.

I Pisco Sour

Potente, com toque defumado. Whisky Bourbon, Campari e vermute Rosso.

Potente e robusto. Campari, Gin e vermute Rosso.

Cítrico e levemente seco. Pisco Barsol Quebranta, limão, açúcar, albumina e Angostura Aromatic.



Valor único de 45 reais

TRADICIONAIS



Lillet Vive

2012, França.

Refrescante, leve e aromático. Lillet Blanc, tônica, pepino, morango e hortelã.



Penincilin

2005, Sam Ross, Nova York. Cítrico, picante e 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

ALÉM DO ÓBVIO

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

Frutado e adocicado.

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

Between The Sheets 75 1930, Nova York.

Alcoólico, encorpado, levemente adocicado.

Cognac Remy Martin VSOP

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

Mary Pickford \(\sqrt{1920. Hotel Nacional de Cuba} \)

Adocicado e complexo.

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

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

Muito seco e robusto, notas florais, salgadas e frutadas. Tanqueray Ten, perfume de vermute Carpano Dry, água de azeitona e azeitona Gordal macerada.

ALÉM DO ÓBVIO

Affinity

65

1920, Estados Unidos.

Levemente adocicado.

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

Godfather 🗍



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.



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.

Experiência

Perfect Serve

Negroni 🗍 135

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

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

Manhattan T

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 $\sqrt{}$ 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	-
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
Ω	Laje Pura Concentrado de capim santo, 24 suco de limão, ginger ale e espuma de chimarrão.
	Guarita da Serra Concentrado de maracujá, 22 laranja, limão e água de pepino.
	Mate Suco de laranja, 18 chá mate tostado, limão e concentrado de bergamota.
	Moscow Light Limão, xarope de toranja, 24 ginger ale e espuma de gengibre.

Chopp

Heineken (300ml) Amstel (300ml) 19 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	35
Consulte rótulos	



Soft Drinks

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

• Spicy: Gengibre, limão, mel.

• Floral: Camomila, jasmim, mel e baunilha.

 Digestivo: Boldo, macela e hortelã.

Chá preto

• Chá verde

Valor único de 18 reais

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



	n		r 1		TA T	-		-			٦.	$\overline{}$	n	п.	0	-	r
ı	m	1	,	r,			JIF.		S	·						п	

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 IRLANDĖS

Jameson 3	Jameson		39
-----------	---------	--	----

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

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
Aperol	34
Aperol	34 34 34

Brasilberg......34