



CARDÁPIO DE CERVEJAS

CERVEJAS LAGERS (Baixa Fermentação)

Pilseners: Cerveja de cor clara, de baixa fermentação, originária da cidade de Pilsen, atualmente Pizev, na República Tcheca. De corpo leve a médio, refrescante, e ligeiramente seca e amarga. Média a alta carbonatação. Teor alcoólico compreendido entre 4,2 e 6,0%

Itaipava (600ml).....	R\$ 5,50
Antarctica (600ml).....	R\$ 6,70
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, cereais não maltados, lúpulo, levedura, estabilizantes e antioxidantes. Teor alcoólico de 4,5%</i>	
Sol (600ml).....	R\$ 4,90
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, lúpulo, cereais não maltados, carboidratos transformados, estabilizantes e antioxidantes. Teor alcoólico de 4,5%</i>	
Heineken (600ml).....	R\$ 7,80
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, lúpulo e levedura. Teor alcoólico de 5%</i>	
Antártica Original (600ml).....	R\$ 7,80
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, cereais não maltados, lúpulo, levedura, estabilizantes e antioxidantes. Teor alcoólico de 5,0%</i>	
Bohemia Pilsen (600ml).....	R\$ 7,80
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, cereais não maltados, carboidratos, lúpulo, levedura, antioxidantes e estabilizantes. Teor alcoólico de 5,0%</i>	
Gold (long neck).....	R\$ 4,50
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, lúpulo, cereais não maltados, estabilizantes e antioxidantes. Teor alcoólico de 5,4%</i>	
Cidade Imperial Premium (long neck) - Petrópolis.....	R\$ 8,50
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, lúpulo e levedura. Teor alcoólico de 4,5%</i>	
Bamberg Pilsen (long neck) - Votorantim, SP.....	R\$ 14,50
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, lúpulo e levedura. Teor alcoólico de 4,8%</i>	
Therezópolis Gold (550ml) - Teresópolis, RJ.....	R\$ 15,90
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, lúpulo e levedura. Teor alcoólico de 4,8%</i>	
Colorado Cauim (550ml) - Ribeirão Preto, SP.....	R\$ 21,90
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, aipim, lúpulo e levedura. Teor alcoólico de 4,5%</i>	
Cerpa (long neck).....	R\$ 7,50
Stella Artois (long neck).....	R\$ 6,90
Patricia.....	R\$ 18,90
Nortenha.....	R\$ 18,90

DARK LAGER

Estilo de cerveja subdividido em três tipos: Dark American Lager, Munich Dunkel, e Schwarzbier.

Bohemia Escura (550ml).....	R\$ 14,90
<i>Ingredientes: água, maltes de cevada, cereais não maltados, carboidratos, lúpulo e caramelo. Teor alcoólico de 5,0%</i>	
Eisenbahn Dunkel (long neck) - Blumenau, SC.....	R\$ 11,50
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, lúpulo e levedura. Teor alcoólico de 4,8%</i>	
Bamberg Munchen (long neck) - Votorantim, SP.....	R\$ 13,50
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, lúpulo e levedura. Teor alcoólico de 4,8%</i>	
Xingu (long neck).....	R\$ 4,50
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, lúpulo, cereais não maltados, carboidratos transformados, carboidratos, corante caramelo, antioxidante e estabilizante. Teor alcoólico de 4,6%</i>	

CLASSIC RAUCHBIERS

Cerveja lager típica da cidade de Bamberg, na Alemanha. Rauch significa fumaça em alemão, e a cerveja ganhou esse nome por ser produzida a partir de maltes defumados, que agregam aroma também defumado à bebida. De cor âmbar a marrom escura, com pequeno aroma de lúpulo, e moderado amargor.

Eisenbahn Rauchbier (long neck) - Blumenau, SC.....	R\$ 11,50
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, lúpulo e levedura. Teor alcoólico de 6,5%</i>	



CERVEJAS ALES (Alta Fermentação)

Weizen: cerveja de alta fermentação de cor clara a dourada escura, turva na maioria das vezes por não ser filtrada, refrescante, frutada e apimentada.

Bohemia Weiss (550 ml).....	R\$ 14,20
<i>Ingredientes: água, malte de trigo francês, lúpulo e levedura. Teor alcoólico de 5,6%</i>	
Colorado Áppia (600ml) - Ribeirão Preto, SP.....	R\$ 25,50
<i>Ingredientes: água, malte de trigo e cevada, méis de abelha africanas e européias, lúpulo e levedura. Teor alcoólico de 5,5%</i>	
Bamberg Weizen (long neck) - Votorantim, SP.....	R\$ 11,50
<i>Ingredientes: água, malte de trigo, lúpulo e levedura. Teor alcoólico de 4,8%</i>	
Eisenbahn Weizen (long neck) - Blumenau, SC.....	R\$ 11,50
<i>Ingredientes: água, malte de trigo, lúpulo e levedura. Teor alcoólico de 4,8%</i>	

WEIZENBOCK

Cerveja de trigo de coloração escura, amarronzada, bastante rica em sabores e aromas. Média a alta carbonatação, com teor alcoólico entre 6,5 e 8%, e encorpada.

Eisenbahn Weizenbock (long neck) - Blumenau, SC.....	R\$ 11,50
<i>Ingredientes: água, malte de trigo, lúpulo e fermento. Teor alcoólico de 8%</i>	

PALE ALE

Cervejas de coloração dourada a cobre escuro, filtradas e brilhantes.

Eisenbahn Pale Ale (long neck) - Blumenau, SC.....	R\$ 10,50
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, lúpulo e levedura. Teor alcoólico de 4,8%</i>	
Colorado Índica (600ml) - Ribeirão Preto, SP.....	R\$ 26,90
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, lúpulo, rapadura e levedura. Teor alcoólico de 7%</i>	

BELGIAN ALES

São cervejas aromáticas de personalidade, podendo variar em coloração e teor alcoólico de acordo com o estilo, desde o claro, dourado, até a bem escura, amber.

Bohemia Confraria (550 ml).....	R\$ 16,90
<i>Ingredientes: água, maltes de cevada, aveia, cereais não maltados, carboidratos e lúpulo. Teor alcoólico de 6,2%</i>	
Eisenbahn Strong Golden Ale (long neck) - Blumenau, SC....	R\$ 10,50
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, lúpulo, fermento e especiarias. Teor alcoólico de 8,5%</i>	

STOUT / PORTER

Cervejas de alta fermentação de coloração escura. De corpo médio a elevado, apresentam sabor marcante de torrefação e de café, decorrentes do uso de cevada não malteada tostada e malte de cevada chocolate.

Colorado Demoiselle (600 ml).....	R\$ 26,90
<i>Ingredientes: água, malte de cevada, café, lúpulo e levedura. Teor alcoólico de 6%</i>	



CACHAÇAS ESPECIAIS

Janeiro.....	R\$ 7,80
Salamandra.....	R\$ 6,00
Claudionor.....	R\$ 6,50
Chacrinha.....	R\$ 7,40
Providência.....	R\$ 7,40
Coluninha.....	R\$ 7,50
Salinas.....	R\$ 8,30
Seleta.....	R\$ 8,30
Boazinha.....	R\$ 8,30
Isaura.....	R\$ 8,30
Itagibá.....	R\$ 8,30
Meia Lua.....	R\$ 8,30
Lua Cheia.....	R\$ 8,70
Germana.....	R\$ 10,40
Nêga Fulô.....	R\$ 10,40
Da Quinta.....	R\$ 11,00



Diz-se cerveja toda bebida fermentada de cereais, e sua descoberta haveria acontecido acidentalmente, a partir de cereais que teriam sido fermentados por leveduras (fermento) presentes na atmosfera. Por ter os mesmos ingredientes que o pão, cereais, água e fermento, na antiguidade as cervejas eram feitas por padeiros, daí serem até hoje conhecidas pelo termo "Pão Líquido".

O que você está bebendo!

Os ingredientes essenciais para a fabricação de cerveja são: água, cevada malteada, levedura e lúpulo. Os principais adjuntos são a cevada não malteada, trigo, arroz, milho, sorgo, açúcar e xaropes. Em algumas cervejas, principalmente nas belgas, é comum ainda o uso de frutas e especiarias.

ÁGUA: a água cervejeira deve ser livre de impurezas, filtrada, sem cloro, sabor ou cheiro.

LÚPULO: o lúpulo é uma planta trepadeira da qual se extrai de suas flores substratos de sabor amargo para equilibrar o sabor adocicado proveniente do malte da cerveja. Cabe ressaltar que somente as flores femininas não polinizadas (virgens) do lúpulo podem ser utilizadas na fabricação da cerveja.

CEVADA MALTEADA: a cevada é o principal cereal utilizado na fabricação da cerveja. Após sua colheita é levada a uma maltaria, onde se transformará em malte de cevada, rico em amido e enzimas, a partir de um processo que consiste no umedecimento da cevada com água, e posterior germinação sob condições controladas.

LEVEDURA: a levedura é um microorganismo unicelular que além de ter a capacidade de transformar açúcar em álcool e CO², ainda produz os componentes aromáticos característicos de cada cerveja.

DICAS DE DEGUSTAÇÃO

VISÃO: o colarinho deve se apresentar bem formado, sendo também muito importante para a conservação da temperatura e do aroma da bebida.

TATO: Pelo tato sentimos a temperatura da cerveja, que não deve ser extremamente gelada, pois dessa forma amortecemos nossas papilas gustativas e não conseguimos extrair nenhum dos sabores da bebida. A temperatura ideal varia entre 4° e 10 °C.

OLFATO: para sentir todo o aroma da bebida é aconselhável girar o copo, fazendo a cerveja entrar em contato com o ar.

PALADAR: uma cerveja bem balanceada equilibra o seu amargor com o doce do malte. Como o nosso detector de amargor fica no final da língua, somente depois de engolir é que podemos analisar completamente o gosto da bebida.

LEONARDO BOTTO

Presidente de Acerva Carioca
Associação dos Cervejeiros Artesanais do Rio de Janeiro
www.acerva.com.br

O SALVAÇÃO APRESENTA UM CARDÁPIO FEITO EXCLUSIVAMENTE DE CERVEJAS NACIONAIS

