



DEIXA *fluir*

UMA CARTA
INFORMAL DE
COQUETELARIA

**AUTORAIS
E INFORMAIS**

**CAIPIRINHAS
DA CASA**

**DRINKS
DO BRASIL**

**DRINKS
CLÁSSICOS**

**DRINKS
SEM ÁLCOOL**

AUTORAIS E INFORMAIS



Filosofia de Boteco

O lançamento desta carta informal de coquetalaria representa um momento muito importante para o Caetano's Bar. Expressa, sobremaneira, uma inquietude e um desejo por mudança, de uma coquetalaria de boteco para todos.

Tanto que virou um movimento sob o rótulo de 'Deixa Fluir', o qual descreve muito bem o momento do Caetano's: há quase 20 anos um bar de sucesso e tradicional da Zona Norte e que se mantém relevante com novidades e inovação. É o tradicional sendo arejado pelos novos ares.

O conceito a que se assenta a carta advém da máxima que "não se pode banhar-se no mesmo rio duas vezes", afinal tudo muda. Basicamente, se as mudanças acontecem, o que resta para nós? viver e sentir com profundidade.

O melhor lugar sempre será aqui e agora. Isto clama pela valorização do tempo presente, pelo aguçar dos sentidos, por viver a cada momento, com intensidade e abertura a novas experiências.

'Deixa Fluir' sintetiza esse momento e esse pensamento, sendo a carta o seu principal ponto de confluência. Deleite-se.

Kelly Dargas - Caetano's Bar

DEIXA fluir



Uma casa com a história e tradição do Caetano's não se cria do dia para a noite. Quase vinte anos de história, um compromisso com a Zona Norte que ultrapassou gerações e hoje repercute em toda a cidade.

Construir história leva tempo e dedicação. Cada prato é um prato e nunca mais será o mesmo. Cada drink é um drink e nunca mais será feito exatamente igual. Vemos beleza nisso. Para o Caetano's, excelência não é um quadro na parede. É um olhar para o cliente, um sorriso ao te receber. É desejar sentir o que nossos convidados precisam em cada momento.

Hospitalidade é receber de coração aberto todos que escolhem nossa casa e se empenhar profundamente em fazer com que cada pessoa saia daqui melhor do que chegou.

Nossa carta de drinks reflete nossos gostos, cultura e inovação. Desde os clássicos brasileiros, passando pelas nossas amadas Caipiras e chegando nos drinks autorais, que apontam para os próximos anos do nosso bar.

Hoje, plantamos o futuro do Caetano's. A carta foi construída nos últimos seis meses com a colaboração de muitas pessoas importantes para a casa e é um presente nosso para você.

...

Marco De la Roche

foi convidado para criar e assinar a nova carta de bar do Caetano's

UMA CARTA PARA TODOS



Demais conteúdos e informações da carta





MANDA AQUI

Pêssego, maracujá, camomila, limão siciliano e água com gás

Frutado, cítrico e refrescante
cod. 1020 | 19,90

•••

Calma ai Caetano, não adianta se estressar. Uma versão conta que o bairro pegou esse nome porque um descendente português costuma se embebedar de vinho e sair gritando pelas ruas: "Quem manda aqui é o filho do meu pai, quem manda aqui sou seu". Dai o nome pegou pelos moradores

PIAZINHO MORANGO

Purê de morango, grenadine, limão e água com gás

Frutado, cítrico e refrescante
cod. 1011 | 19,90

•••

Piá vem pyã, do guarani que significa pedaço do meu coração que anda, ou seja uma parte de mim que tem vida própria, contudo sempre manterá essa conexão vital com o próprio coração. Desta maneira, é que no Sul do Brasil que as crianças são carinhosamente chamadas de Piá ou Piazinho



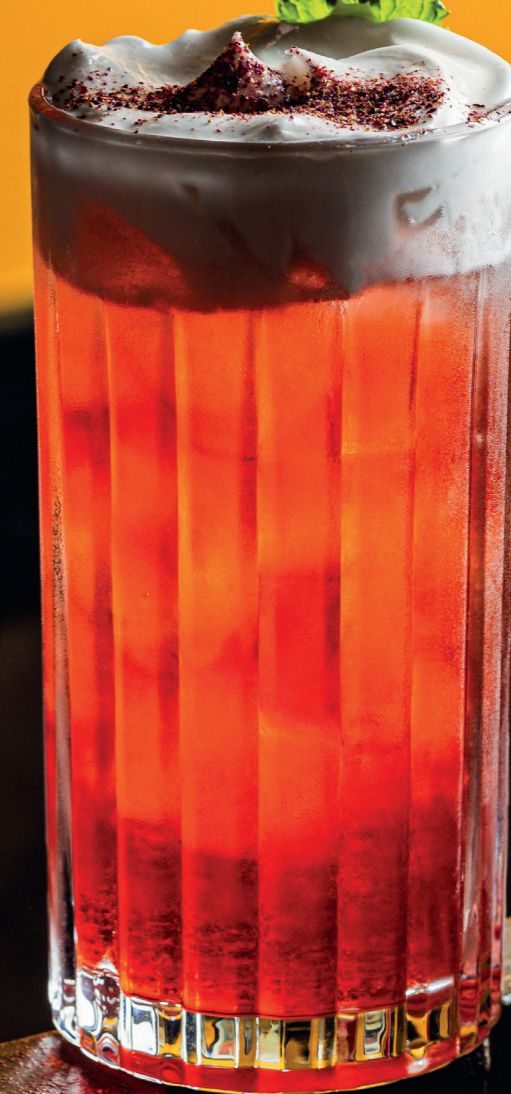
VARADERO

Sake, cranberry, morango, hortelã, limão e espuma de gengibre

Frutado, refrescante e herbal
cod. 950 | 38,90

•••

Coquetel tropical, refrescante com notas cítricas e frutadas. Pouco alcoólico, um cocktail casual e que vai bem a qualquer hora do dia



A busca de um estado tranquilo, se dá através do movimento, que vai atrás daquilo que desejo. Esse embate expressa o paradoxo de que nos movemos para encontrar a tranquilidade, no entanto deriva a harmonia entre dois opostos



Inspirado no popular Moscow Mule com espuma, essa variação traz um toque adicional de jambu da Amazônia, que tem uma nota herbal, vegetal e elétrica

•••
Gin AMZ, suco de limão, açúcar e espuma de gengibre

Picante, refrescante e herbal
cod. 966 | 36,90

MEU JAMBU

Nada é perene e tudo flui ou conflui para o desconhecido. O que é certo? O aqui e o agora. Viva grandes sensações e abrace a intensidade



FALLING IN ZN

Purê de morango, cranberry, hortelã, limão e água com gás

Frutado, cítrico e refrescante
cod. 1018 | 19,90

•••

Quase uma tradição: quem se casa com alguém da Zona Norte, tem que se mudar para cá. Apesar dessa brincadeira, isso reflete o espírito dos moradores da Zona Norte, de amarem tanto a sua região que não cogitam trocar por outra. Cuidado visitante ao se apaixonarem por alguém daqui, caso contrário considere sua mudança



CASA VERDE

Maçã verde, abacaxi, hortelã, limão siciliano e água com gás

Frutado, cítrico e refrescante
cod. 1019 | 19,90

•••

Casa verde ou a casa das 7 irmãs. Um das origens para o nome Casa Verde vem de 7 irmãs solteiras que tinha um sítio na região, contudo elas tinham uma casa da região da República com a fachada pintada de verde, então acostumou-se a chamar "o sítio das irmãs da casa verde". Hoje representa o berço de um dos núcleos do samba paulista



LOVEZINHO

Gin, espumante, morango e grenadine

Frutado, borbulhante e adocicado
cod. 1009 | 38,90

...
Coquetel da carta anterior do Caetanos, é refrescante, adocicado e potente em sabor. Costuma funcionar bem em noites quentes e agitadas da casa



DRINKS SEM ÁLCOOL

A essência habitualmente se confunde com o imutável. No fluxo dos acontecimentos, a essência encontra expressão no próprio movimento. Aproveite, porque tudo que é bom dura pouco

QUERO QUERO

Cachaça branca, xarope de rapadura com maracujá e limão

Frutado, refrescante e com um toque regional
cod. 970 | 33,90

•••

Drink cítrico, refrescante e caramelizado, tem a estrutura de sabor de uma caipirinha, mas é mais moderno e fácil de beber



O fugaz, o efêmero, o temporário possuem assim mais realidade que o suposto oposto da perenidade. O Inquieto revisa o clássico, a tradição e o consagrado



GIN TÔNICA

Gin, água tônica e limão siciliano

Refrescante, aromático, cítrico
cod. 973 | 33,90

•••
Drink clássico que nasceu com a chegada do exército britânico na Índia no séc 16, ao trazer o gin e misturar com o extrato de quina da árvore local. Em décadas, o quinino seria base do refrigerante de quinino, e a mistura encontraria o limão em breve, tornando-se um dos drinks mais famosos do mundo



MOJITO

Rum branco, hortelã, limão tahiti, açúcar e água com gás

Refrescante, herbal, leve
cod. 967 | 29,90

•••
O drinque cubano mais consumido do mundo, forma a tríade junto com a Cuba Libre e Daiquiri. Não se amassa mais o hortelã com o socador, apenas se pressiona para ser mais gentil com a folha e não deixá-la amargar



NEGRONI

Gin, Campari e vermute tinto

Adocicado, amargo e levemente cítrico
cod. 953 | 37,90

•••
Em 1919, na cidade de Florença, o Conde Camilo Negroni pediu ao bartender Fosco Scarselli, do Hotel Baglioni, que adicionasse gin ao Americano, clássico a base de bitter italiano e vermute tinto



MARGARITA

Tequila Prata, Cointreau, limão e sal

Intenso, cítrico, salgado
cod. 969 | 33,90

•••
A primeira menção histórica para a Margarita data de 1953, mas em 1937 um coquetel batido chamado Picador foi mencionado no livro Café Royal Cocktail Book. A história mais provável confere à socialite Margarete Sames a homenagem da receita



MOSCOW MULE

Vodka, suco de limão, açúcar e espuma de gengibre

Cítrico, picante e adocicado
cod. 1006 | 36,90

•••
O Moscow Mule é um clássico da coquetelaria, criado por volta de 1941, após o período da lei seca americana, que por motivos inesperados, ganhou uma releitura no Brasil com espuma de gengibre pelas mãos do bartender Marcelo Serrano



NEW YORK SOUR

Bourbon, limão, açúcar e vinho tinto

Cítrico, complexo e equilibrado
cod. 1017 | 37,90

•••
Datada do século XIX, esta inovação de coroar um Whiskey Sour com um float de vinho tinto iniciou-se em Chicago e ao início do séc. XX já era conhecida como New York Sour



APEROL SPRITZ

Aperol, espumante brut e laranja bahia

Refrescante, herbal, adocicado
cod. 972 | 38,90

...
O Aperol é uma bebida criada em 1919 pelos irmãos Barbieri na cidade de Pádua, norte da Itália. É um dos drinks mais consumidos nos últimos anos no mundo



CARAJILLO

Licor 43 e espresso

Doce, cremoso e levemente amargo
cod. 256 | 38,90

...
Drink mais conhecido com licor 43, combina a baunilha com o café e ganhou muitos adeptos nos últimos anos. Carajillo vem de carajo!, que em espanhol que apesar de denotar um 'palavrão', expressa um sentimento de surpresa pela combinação



FITZGERALD

Gin, limão siciliano, açúcar e Angostura

Cítrico, equilibrado, aromático
cod. 1007 | 36,90

...
Coquetel criado por Dale De Groff na década de 90 para o bar Rainbow Room, em Nova Iorque. Se tornou uma febre mundial e no Brasil está assumindo o lugar de drink mais pedido em diversos bares



BOULEVARDIER

Bourbon whiskey, Campari, vermute tinto e laranja

Amadeirado, adocicado e amargo
cod. 1016 | 36,90

...
O livro Barflies and Cocktails, escrito por Harry McElhone em 1927, sugere que o drinque tenha sido criado por Harry para Erskinne Gwynne. Erskinne era editor de um jornal mensal chamado The Boulevardier



DRY MARTINI

Gin, vermute seco e azeitona

Intenso, seco, levemente salgado
cod. 968 | 35,90

...
O Dry Martini é o coquetel mais clássico e importante da história da coquetelaria. Nasceu em 1882, já teve diversas variações e hoje é muito consumido na sua forma extra dry



PINA COLADA

Rum branco, abacaxi, água de coco e creme

Refrescante, doce, cremoso
cod. 1005 | 31,90

...
A Pina Colada nasceu em San Juan, Porto Rico, criada pelo bartender Ramon Monchitto Marrero at no Caribe Hilton em 1954. Nossa receita é mais leve e frutada, pois trocamos o leite condensado/creme de leite por coco em pó

CE'LA VI

Gin, Alkermes, água tônica, limão e espuma de gengibre

Herbal, atraente e aromático
cod. 971 | 33,90

...
Um mashup entre o Gin Tônica e o Moscow Mule, dois clássicos da coquetelaria. O toque herbal do licor italiano Alkermes, o torna ainda mais refrescante



A vida é um incessante fluxo de experiências, como uma magnífica vista do horizonte e dezenas de coisas miúdas que acontecem lá embaixo. A diferença de perspectiva está somente no modo como você encara as coisas.

CAETANO'S JULEP

Bourbon whiskey, hortelã, capim
santo, manjeriço, camomila, limão e
açúcar

Herbal, cítrico e refrescante
cod. 966 | 37,90

•••
Um dos coquetéis mais antigos da história,
com a primeira menção em 1803
Nossa variação combina camomila, capim
santo e manjeriço ao clássico



*Mesmo na inconstância das
coisas e do devir, nos resta
explorar os sentidos pela
dimensão do aqui e agora dos
acontecimentos. De modo
que possamos aproveitar
para experimentar novas
experiências e encontrar na
ação suas essência*



DRINKS CLÁSSICOS



RABO DE GALO

Cachaça envelhecida em carvalho, Cynar, vermute tinto e laranja

Potente, amadeirado e herbal
cod. 952 | 18,90

...
Na década de 50 com a chegada dos imigrantes italianos e da fábrica da Cinzano em São Paulo, a necessidade de agradar o paladar do bebedor cresceu. A partir disso, o clássico ganhou o Brasil. Seu nome vem da tradução literal de "cock" - galo e "tail" - rabo, logo, Rabo de Galo.



BOMBEIRINHO

Cachaça, xarope de groselha e limão tahiti

Adocicado, cítrico e alcoólico
cod. 951 | 18,90

...
O coquetel foi criado na década de 80, inicialmente servido como shot. O nome provavelmente se dá ao "fogo" que ele causa e sua cor é igual a do Corpo de Bombeiros



PINGA COM MEL

Mistura de cachaças com mel, limão e rapadura

Adocicado e cremoso
cod. 990 | 18,90

...
Drink clássico e popular brasileiro, está presente nos bares de todo o país desde os anos o começo do século passado e é servido gelado em um copo curto.

LEPO LEPO

Rum ouro, licor de café, melado de cana e limão

Adocicado, amadeirado e cítrico
cod. 1008 | 35,90

...
O Lepo Lepo é um drink a base de café com um surpreendente toque cítrico e doce. Pode funcionar bem como último drink do dia ou um drink forte para recomeçar os trabalhos do fim de tarde



A nossa natureza, se é que há uma, é buscar a quietude na inquietude. A nossa essência se expressa através do movimento.

O melhor lugar é aqui e agora. Isto clama pela valorização do tempo presente, pelo aguçar dos sentidos, por viver a cada momento, com intensidade e abertura a novas experiências.

Um cafezinho desperta os sentidos

NEVOEIRO

Whiskey, Campari, licor de lúpulo e vermute tinto defumados em carvalho

Amadeirado, amargo, doce e defumado
cod. 1012 | 38,90

...
Lembra um Boulevardier, porém, com a adição do licor de lúpulo e da defumação. Drinque mais encorpado e complexo, para os iniciados em amargor



O humano movimenta-se a perseguir os objetos dos sentidos e quando um objetivo é conquistado, desvencilha e lança-se na busca de outro, o qual julga ser o seu fim último. Aqui reside a ambiguidade da sua paz e da sua constante busca como se a realidade fosse apenas uma cortina de fumaça e a coisa em si, apenas um gosto do que poderia ser. Que seja marcante, ao menos.

BANZEIRO

Cachaça em amburana, vinho tinto, limão e espuma de gengibre

Refrescante, equilibrado, picante
cod. 1013 | 33,90

...
Criado por Laercio Zulu, para o 50º Aniversário do bar do Terraço Itália, traz na memória o clássico New York Sour



JORGE AMADO

Aguardente Gabriela Cravo e Canela, maracujá, limão e açúcar

Frutado, adocicado e temperado
cod. 1015 | 33,90

...
O drinque é atribuído à então bartender Camila Paiva que ganhou com ele o campeonato de coquetéis com cachaça de Paraty e daí para frente o coquetel conquistou a cidade e região



BATIDA DE AMENDOIM

Vodka, cacau, pasta de amendoim e leite condensado

Creмосa e adocicado
cod. 985 | 25,90

...
Drink clássico e popular brasileiro, está presente nos bares desde os anos 50 e é servido nas principais barracas de drinks de cidades turísticas litorâneas. Nos anos 70, começou a receber leite condensado como ingredientes de dulçor



DRINKS DO BRASIL



CAIPIRAS DA CASA

CAIPIRAS DA CASA

Drink clássico e popular brasileiro, está presente nos bares desde os anos 30 e se tornou conhecido por ser versátil nas suas diferentes frutas e combinações

Todas as caipirinhas podem ser servidas com a cachaça Tio Edilson (como manda a tradição), saquê ou vodka da linha standard da casa

Consulte os preços da linha premium



CAIPIRINHA CAETANA

Abacaxi, amora, maracujá e açúcar

Frutado, adocicado e refrescante
cod. 955 | 32,90

...

Em 2018 o Caetano's Bar fora convidado a participar do concurso nacional de caipirinhas da Smirnoff. Em um momento de importante de posicionamento de marca, onde havia uma campanha intitulada "bar para todos", que buscava a noção de pertencimento de diversos grupo no espaço do boteco, como um lugar democrático e plural, enfocando, sobremaneira, "o lugar de mulher é onde ela quiser" como um dos seus motes. Por sua vez, a Caetana é representante desse movimento, que coloca em evidência a ocupação feminina em um lugar tipicamente masculino

CAIPIRINHA PASSION

Morangos, amora, limão tahiti

Frutado, cítrico e refrescante
cod. 956 | 32,90



Essa caipirinha celebra um grande encontro, um grande amor, um daqueles que só podem acontecer no Caetano's Bar. Assim como o meu, que aconteceu neste bar no dia 12 de março de 2016

CAIPIRINHA PIRANGI

Caju, tangerina, limão, hortelã e açúcar

Frutado, cítrico, herbal e refrescante
cod. 957 | 32,90

De uma viagem para o RN, nos deparamos na cidade Parnamirim com o maior Cajueiro do Mundo, com cerca de 9 km de diâmetro e com safra de 2,5 toneladas. Seu nome vem da praia que ele fica localizado, praia de Pirangi



Standard : Cachaça Tio Edilson, Vodka Smirnoff e Sake Azuma Kirin

CAIPIRAS DA CASA

Todas as caipirinhas podem ser servidas com a cachaça Tio Edilson (como manda a tradição), saquê ou vodka da linha standard da casa

Consulte os preços da linha premium

CAIPIRINHA ANCHIETA

Amora, abacaxi, limão siciliano, canela, cravo, alecrim e açúcar

Frutado, temperado e refrescante
cod. 958 | 32,90

Anchieta é uma cidade do interior de Santa Catarina. Lá é a terra natal dos nossos fundadores, que comiam no pé algumas das frutas que ali encontravam. Uma delas, que tinha em abundância eram amoras. Outra referência, são as especiarias usadas para se comer com abacaxi, juntamos tudo e criamos essa caipirinha com gostinho do lugar de origem



CAIPIRINHA BRASILEIRINHO

Maracujá, limão tahiti e açúcar

Frutado, cítrico e refrescante
cod. 962 | 32,90

Em 1947 nascia o Brasileiro por Waldir Azevedo. O maior sucesso do gênero choro, se caracteriza pela genialidade de compor e tocar toda a música com uma nota só. Praticamente virou símbolo do Brasil e que precisava de uma tradução etílica



CAIPIRINHA CANUDOS

Limões taihiti e siciliano, tangerina e xarope de rapadura

Cítrico, adocicado e refrescante
cod. 961 | 32,90

A Cidade de Canudos fica localizada no vale da secas, no norte do Estado da Bahia. Reconhecida pelo seu lugar na história brasileira, mostra a resistência de um povo. Também característica da região a produção de citros e a rapadura figura como elemento cultural e identitário do Nordeste

CAIPIRINHA DETOX

Gengibre, hortelã, abacaxi e limão

Cítrico, herbal e refrescante
cod. 963 | 32,90

A procura por uma alimentação mais funcional reflete determinadas preocupações com o bem estar. A brincadeira seria a de fazer um detox tomando uma caipirinha, porém na impossibilidade disto, pelo menos temos mais elementos funcionais na composição deste drink

