



# Purgatório

Entre o céu e o inferno. Você escolhe.

Em nosso Purgatório você é o juiz e a liberdade é a única sentença possível.

Aqui todos somos pecadores e o destino sempre será os seus desejos

Nossos drinks purificam a alma e o espaço condena toda e qualquer monotonia.

Não duvide, vamos despertar o extraordinário em você.

OS 12  
ARQUÉTIPOS  
DE JUNG





g

# AMANTE

44

Intensidade, intimidade, e sensualidade



g

# AVENTUREIRO

44

Liberdade, ousadia e independência



g  
COMEDIANTE  
40

Diversão, leveza e espontaneidade



g  
CRIADOR  
40

Imaginação, arte e inovação



g

# CUIDADOR

44

Altruísmo, proteção e compaixão



g

# GOVERNANTE

40

Liderança, solidez e excelência



g  
HERÓI  
40

Protagonismo, coragem e vitalidade



g

# HOMEM COMUM

## 40

Realismo, simplicidade e harmonia



g

# INOCENTE

44

Otimista, sonhador e esperançoso



g

MAGO

44

Intuitivo, visionário e inventor

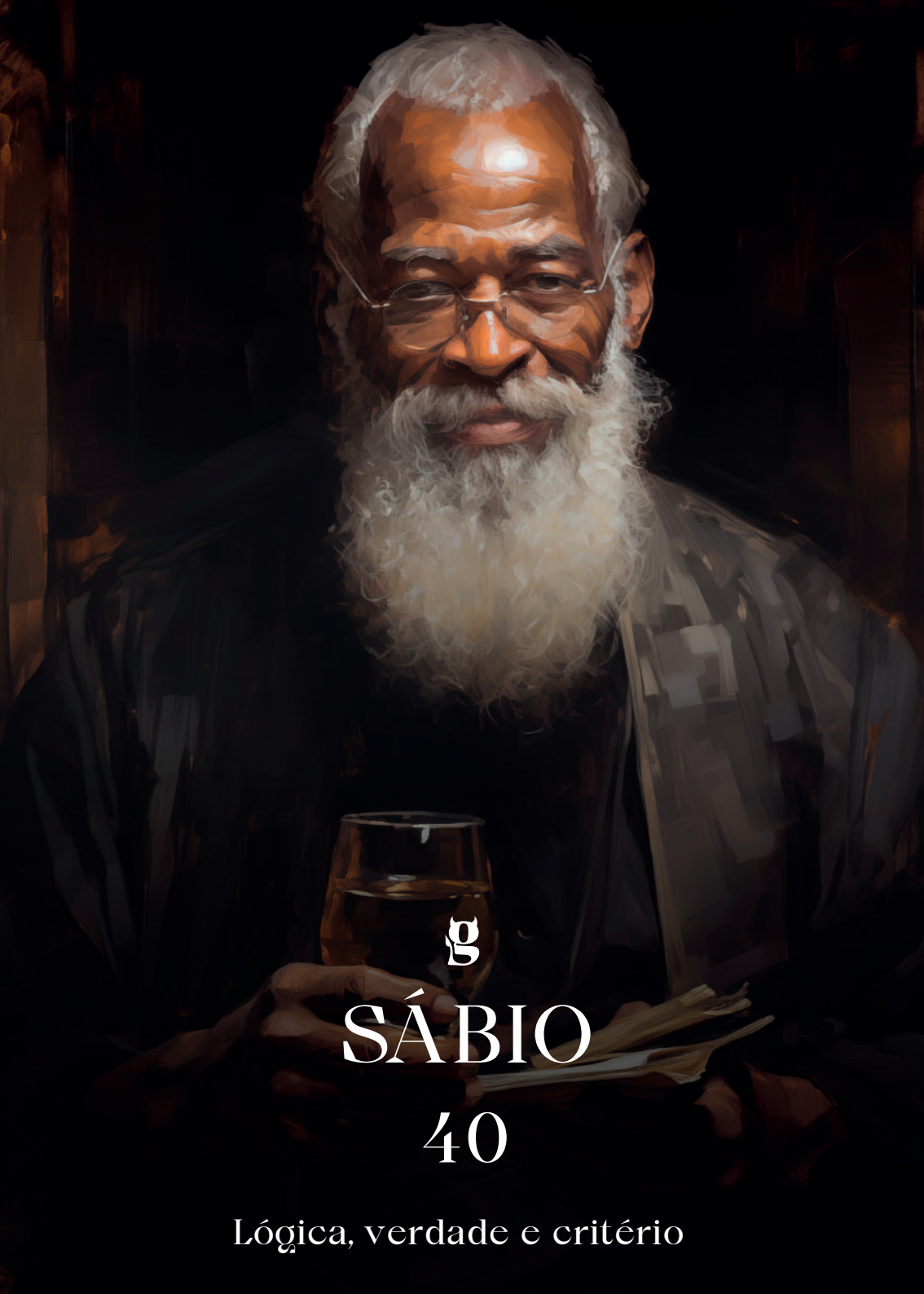


g

# REBELDE

44

Libertação, mudança e independência



g

SÁBIO

40

Lógica, verdade e critério

# BEST SELLERS

Nessa sessão temos os drinks Clássicos,  
Contemporâneos e Releituras dos Clássicos



### APPLE MARTINI 36

Vodka, Maçã Verde, Limão Siciliano.  
Cítrico, elegante e refrescante.



### GIN BASIL SMASH 34

London Dry Gin, Limão Siciliano,  
Redução de Açúcar, Manjeriço.  
Herbal e refrescante.



### BANZEIRO 38

Cachaça envelhecida em  
Amburana, Limão Tahiti, Redução  
de Açúcar, Vinho Tinto, Creme  
de Gengibre.

Levemente picante e complexo.



### COSMOPOLITAN 38

Vodka Infusionada em Cascas de  
Limão Siciliano, Triple Sec,  
Suco de Cranberry Juxx, Limão Tahiti,  
Bitter De Laranja.

Cítrico e refrescante.



### BLUEBERRY OLD FASHIONED 42

Bourbon, Redução de Blueberry,  
Angostura Aromatic Bitters.

Encorpado e frutado.



### ☪ KRAKEN MULE 48

Rum Kraken, Limão Tahiti,  
Redução de Açúcar, Creme  
de Gengibre.

Levemente picante com notas de  
caramelo e baunilha.



### ☪ MOSCOW MULE 34

Vodka, Limão Tahiti, Redução de  
Açúcar, Creme de Gengibre,  
Angostura Aromatic Bitters.

Refrescante, picante e gaseificado.



### ☪ PORN STAR MARTINI 44

Vodka Stolichnaya Vanilla, Redução  
de Maracujá, Limão Siciliano,  
Espumante Brut, Emulsificante.

Refrescante e fácil de beber.



### STRAWBERRY GIN BASIL SMASH 38

London Dry Gin, Limão Siciliano,  
Redução de Açúcar, Manjeriço,  
Morango.

Frutado, Herbal e Refrescante.



### CLOVER CLUB 42

London Dry Gin, Limão Siciliano,  
Redução de Framboesa, Emulsificante.

Frutado, leve, bem equilibrado  
e fácil de beber.



### ☪ KILLER 42

London Dry Gin, Licor de amêndoas,  
Aperitivo italiano, Limão siciliano,  
Redução de Maracujá.

Agriçoce e sour.



### BEE'S KNEES 38

London Dry Gin,  
Limão Siciliano, Mel.

Cítrico, elegante e refrescante.



## **G FITZGERALD 38**

London Dry Gin, Limão Siciliano,  
Redução de Açúcar, Angostura  
Aromatic Bitters.

Cítrico e refrescante.



## **SOUTH SIDE 36**

London Dry Gin, Limão Siciliano  
Redução de Açúcar, Hotelã.

Herbal e refrescante.



## **NEW YORK SOUR 42**

Bourbon, Limão Siciliano  
Redução de Açúcar, Vinho Tinto,  
Emulsificante.

Aveludado, encorpado e refrescante.



## **RUSTYNAIL 42**

Johnnie Walker Red Label,  
Drambuie, Angostura Aromatic  
Bitter. Potente e encorpado.



## **ESPRESSO MARTINI 40**

Vodka, Licor de Café,  
Café Espresso, Redução de Açúcar.

Complexo e aveludado.



## **TOMMY'S MARGARITA 42**

Tequila Jose Cuervo, Limão Tahiti  
Redução de Agave.

Cítrico e refrescante.



## **AMARETTO SOUR 38**

Licor de amêndoas, Bourbon,  
Limão Siciliano, Redução  
de Açúcar, Emulsificante.

Agridoce e refrescante.



UQ



SEF  
"drink for a"

GIN INFUSION

AMPARI BLEND

COCONUT

TANQUERAI  
SMOOTH ROSE  
CA

PERFECT NEW

NEW  
BEST  
SELLERS



## **G IRA 38**

Dark Rum, Light Rum, Laranja, Limão Siciliano, Maracujá, Baunilha e Angostura Bitter



## **FOG CUTTER 48**

Cognac, London Dry Gin, Limão Siciliano, Laranja Bahia, Orgeat, Oloroso Sherry



## **G PREGUIÇA 38**

London Dry Gin, Licor de Pêssego, Abacaxi, Limão Siciliano e Curaçao



## **CUERVO PALOMA 42**

Tequila Jose Cuervo Tradicional, Limão Tahiti, Soda de Toranja



## **G REDENÇÃO 42**

Tequila Jose Cuervo Tradicional, Licor Triple Sec, Xarope de Açúcar e Angostura Orange



## **GARIBALDI 38**

Campari, Xarope de açúcar, Sumo de Laranja



## **RABO DE GALO 42**

Cachaça Weber Haus, Vermouth rosso, Cynar e Angostura



## **MARK TWAIN 46**

Scotch Whiskey, Limão Siciliano, Xarope de açúcar, Angostura



## **BOULEVARDIER 42**

Bourbon, Vermouth Rosso Premium, Campari





# NEGRONI LOVERS

Para os amantes de um bom Negroni,  
trazemos uma sessão dedicada a esse  
clássico centenário com variações incríveis

## NEGRONI 72 BIANCO

Tanquery N.10  
Lillet Blanc  
Luxardo Bitter Bianco  
Orange Bitter  
Amargo e seco

## PERFECT PREMIUM 48 NEGRONI

Tanquery N.10  
Campari  
Vermouth Rosso Premium  
Orange Bitter  
Amargo e seco

## FRAMBOESA 38 NEGRONI

London Dry Gin  
Campari infusionado  
em framboesa  
Vermouth Bianco  
Amargo e levemente  
frutado

## COCONUT 38 NEGRONI

London dry gin  
Campari Fatwashed  
em óleo de côco  
Vermouth Rosso  
Lascas de coco  
desidratadas  
Amargo e levemente doce

## CHOCOLATE 42 NEGRONI

Gin Fatwashed em  
manteiga de cacau  
Campari infusionado  
em Nibs de cacau  
Bitter de cacau  
Vermouth Rosso  
Amargo e achocolatado

## UNUSUAL 38 NEGRONI

London Dry Gin  
Aperol  
Lillet blanc  
Orange Bitter  
Levemente amargo  
e refrescante



CLÁSSICOS  
ESQUECIDOS

## **G** PAPER PLANE 38

BOURBON  
APEROL  
LIMÃO SICILIANO  
AMARO



**Ano de Criação: 2008**

Combinação de Bourbon, Aperol, Amaro Nonino e suco de limão siciliano. As notas do Aperol, levemente amargas e frutada de grapefruit combinadas com o herbal e floral do Amaro Nonino dão um toque especial a essa receita. E como todos os bons clássicos, são simples e de fácil assimilação.

## **G** LAST WORD

### CHARTREUSE 96

TANQUERAY Nº10  
GREEN CHARTREUSE  
LUXARDO MARASCHINO  
LIMÃO TAHITI

### ABADIA 38

LONDON DRY GIN  
ABADIA (LICOR DE ERVAS)  
LUXARDO MARASCHINO  
LIMÃO TAHITI



**Ano de Criação: 1915**

Coquetel moderno que equilibra bebidas de forte personalidade, o Last Word é um dos últimos clássicos criados antes da época da Era da Proibição. Sua primeira aparição em livros é no Bottoms Up de Ted Saucier em 1915.

Composto por partes iguais de gin, licor de Maraschino, suco de limão e Chartreuse Verde, é uma combinação um tanto quanto improvável dos sabores mais marcantes da coquetelaria.

Chartreuse é uma marca de licores francesa que produz licores herbais fabricada por monges. O Chartreuse Verde é o mais famoso e aparece no filme Death Proof, de Quentin Tarantino. Como dizem no filme: "É o último licor que de tão bom tem uma cor em sua homenagem".

Com cor verde brilhante, notas anisadas, mentoladas e sabor herbal complexo, é um licor marcante de grande complexidade e elevado teor alcóólico.

## **G** CHEF'S KISS

YELLOW

### CHARTREUSE 76

FERNET BRANCA  
YELLOW CHARTREUSE  
LIMÃO TAHITI  
REDUÇÃO DE AÇÚCAR DEMERARA

### BIZANTINO 38

FERNET BRANCA  
BIZANTINO  
LIMÃO TAHITI  
REDUÇÃO DE AÇÚCAR DEMERARA



Jon Pizano, o bartender chefe do Lazy Bird em Chicago, descreve Fernet-Branca como Jägermeister adulto, conferindo complexidade às bebidas. Este coquetel, com sabor terroso, amargo, mentolado e herbáceo – seco, funde o Yellow Chartreuse, que empresta notas complementares de madressilva, açafraão e mentol com o demerara que carrega os dois espíritos em um passeio sedoso e suave despertado pela acidez brilhante do suco de limão.

## SIDECAR

### BRANDY DE JEREZ FUNDADOR 52

BRANDY DE JEREZ FUNDADOR  
TRIPLE SEC  
LIMÃO SICILIANO  
REDUÇÃO DE AÇÚCAR



O Sidecar, com um século de história por trás dele, é provavelmente o mais famoso de todos os Drinks clássicos de conhaque, e continua sendo um favorito até hoje. O coquetel azedo e seco apresenta conhaque, licor de laranja e suco de limão fresco.

## MANHATTAN 56

RYE WHISKEY  
VERMOUTH ROSSO PREMIUM  
ANGOSTURA BITTERS



**Ano de Criação: 1870**

Criado no Manhattan Club, em Nova York, numa festa que a mãe de Winston Churchill ofereceu a Samuel J. Tilden, candidato à presidência dos EUA. Mistura uísque e vermute, de sabor seco, agradou logo de cara. Atualmente a bebida que leva o nome do extinto bar é uma das mais populares dos EUA e muito consumida antes do jantar, como aperitivo.

## SAZERAC

### COGNAC VSOP 98 BRANDY DE JEREZ FUNDADOR 69

COGNAC VSOP  
RYE WHISKEY  
REDUÇÃO DE AÇÚCAR  
ABSINTO  
PEYCHAUD'S BITTER

BRANDY DE JEREZ FUNDADOR  
RYE WHISKEY  
REDUÇÃO DE AÇÚCAR  
ABSINTO  
PEYCHAUD'S BITTER



**Ano de Criação: 1852**

Criado pelo farmacêutico francês Antoine Amedee Peychaud em Nova Orleans no início do século 19. Peychaud que era um dos maiores produtores de bitters digestivo da época, misturou com o conhaque francês Sazerac de Forge et Fils. Para agradar os franceses que traziam a bebida utilizou um copo no formato de ovo que, reza a lenda, os franceses apelidaram de coquetier fazendo muitos historiadores acreditarem que essa foi a origem da palavra coquetel. Com o tempo, o conhaque foi substituído pelo uísque de centeio e o bitter de absinto por Pernod. Em 2008 o coquetel foi declarado a bebida oficial da cidade.

## WHITE LADY

44

LONDON DRY GIN  
TRIPLE SEC  
LIMÃO SICILIANO  
REDUÇÃO DE AÇÚCAR  
EMULSIFICANTE



### Ano de Criação: 1870

Só teve infância quem lembra das histórias da “Loira do Banheiro” na escola! Quem acha que essa lenda é puro folclore brasileiro está enganado, é folclore mundial. Na Europa o nome dado era White Lady (Dama de Branco) que assombrava casas antigas e perambulava em corredores de escolas a noite. Mas o mais interessante dessa variação do imponente Side Car é que dois Harrys brigaram a vida toda pela criação do coquetel. A primeira aparição da receita foi apresentada por Harry Craddock, autor do “The Savoy Cocktail Book” em 1930. Porém Harry MacElhone, bartender do Club Ciro’s em Londres na época, teria criado o coquetel em 1919 com licor de menta, Cointreau e suco de limão siciliano, substituindo o licor pelo Gin apenas em 1929. E então quem será o pai? Se coquetel tivesse sangue, um teste de DNA resolveria!

## HANKY PANKY

48

TANQUERAY Nº 10  
FERNET BRANCA  
VERMOUTH ROSSO PREMIUM



### Ano de Criação: 1930

Antecessor ao Martinez, aposta certa dos bebedores de Manhattans ou Dry Martinis. Inventado pela bartender Ada Coleman, líder da equipe de bar no Hotel Savoy de Londres. Um coquetel elegante e simples como todo bom clássico. A expressão hanky panky pode ser traduzida como "Isso sim é sacanagem!". O charme da combinação está no Fernet, um digestivo italiano de cor bastante escura e com um toque de amargor e mentolado delicioso.

## MARTINEZ

48

LONDON DRY GIN  
VERMOUTH ROSSO  
LUXARDO MARASCHINO  
ANGOSTURA BITTERS



### Ano de Criação: 1884

o Martinez é provavelmente o antecessor ao Dry Martini.

Um dos primeiros coquetéis a combinar gin e vermute, sendo este um dos ingredientes principais da coquetelaria americana dos anos de 1860.

COM sua primeira aparição em 1884 no livro de O.H. Byron, o Martinez segue a mesma essência que o Manhattan, substituindo Whiskey por Gin.

## DRY MARTINI

44

TANQUERAY N. 10  
VERMOUTH DRY PREMIUM  
ORANGE BITTER  
AZEITONA



**Ano de Criação:** 2009 (Clássico Contemporâneo)

A fusão do gin com vermute branco seco originou-se no coquetel mais famoso do planeta, o Dry Martini. A lenda conta que um barman italiano de nome Martini, em Nova Iorque preparou a bebida especialmente para o milionário John D. Rockefeller em momentos complicados na bolsa de valores. Esse episódio aconteceu no ano de 1910. O coquetel considerado o "rei dos drinks", foi tema de livro: "Stirred not Shaken", do escrito John Doxat. É um drink sofisticado e original que pede o vermute francês Noilly Prat em quantidades mínimas, porque o coquetel deve ser bem seco — como diz o nome.

## BIJOU

### GREEN CHARTREUSE 92

TANQUERAY Nº 10  
VERMOUTH ROSSO PREMIUM  
GREEN CHARTREUSE  
ORANGE BITTER

### ABADIA 44

LONDON DRY GIN  
VERMOUTH ROSSO PREMIUM  
ABADIA (LICOR DE ERVAS)  
ORANGE BITTER



**Ano de Criação:** 1900

Um dos clássicos esquecidos conhecido pela sua intensidade herbal que o torna inesquecível!

O Bijou recebe este nome, que em francês significa "joia", devido à cor de seus ingredientes que remetem a algumas das pedras mais preciosas do planeta. O Gin representa o diamante, o vermelho do vermute italiano o rubi e o Chartreuse Verde a esmeralda.

Criado por Harry Johnson, conhecido como "o patrono dos bartenders profissionais", este coquetel aparece em seu livro "Bartender's Manual" de 1900.

## TUXEDO Nº2 64

PLYMOUTH GIN  
VERMOUTH DRY PREMIUM  
LUXARDO MARASCHINO  
ORANGE BITTER  
ABSINTO



**Ano de Criação:** 1900

Uma elegante variação de **Dry Martini** está aos poucos retornando à moda e sendo lembrada por bartenders de todo o mundo. Um coquetel ao estilo *fancy* — com Maraschino, Absinto e Orange Bitter.

O nome vem do resort **Tuxedo Park**, construído ao redor do lago Tuxedo e significa águas claras. O local recebia a nata da sociedade nova-iorquina e também deu origem ao "*traje de gala*".

Esta variação de Dry Martini tem um toque adocicado e amendoado de licor Maraschino, notas herbais de Absinto e um toque seco e cítrico de Orange Bitter.

## PROPHET IN PLAIN CLOTHES

48



SINGLETON SINGLE MALT  
FERNET BRANCA  
VERMOUTH ROSSO PREMIUM  
AMARO

O caráter ousado do uísque é suavizado pelo Fernet, combinado ao vermute e ao amaro. Um gole esfumaçado e amargo que surpreende o paladar.

## VIEUX CARRÉ

58



RYE WHISKEY  
BRANDY DE JEREZ FUNDADOR  
VERMOUTH ROSSO PREMIUM  
BENEDICTINE LIQUEUR  
ANGOSTURA BITTER

**Ano de Criação:** 1937

O Vieux Carré significa “Praça Velha”, foi citado pela primeira vez durante a década de 1930 por Walter Bergeron, um bartender no lendário Carousel Bar de Nova Orleans, no Hotel Monteleone. O drink é potente, doce, amargo e suave, em outras palavras, é Nova Orleans em um copo.

## RUM PUNCH 44

RUM BRANCO  
SPICED RUM  
ABACAXI  
LARANJA  
LIMÃO TAHITI  
GRENADINE



O Rum Punch foi inventado durante o século 17 por marinheiros que trabalhavam para a Companhia Britânica das Índias Orientais, como uma alternativa da cerveja. Chegou à Grã-Bretanha onde se tornou uma bebida básica de festa feita com rum, frutas cítricas e especiarias.



NOVOS  
CLÁSSICOS  
ESQUECIDOS

## **G** OLD PAL

52

RYE WHISKEY  
30 ML DRY VERMOUTH  
CAMPARI  
ORANGE BITTERS



O coquetel recebeu esse nome em homenagem ao amigo de MacElhone, William “Sparrow” Robertson, editor de esportes do Paris New York Times na década de 1920. Supõe-se que o barman se inspirou em outro coquetel de partes iguais, o Boulevardier, que foi popularizado em seu bar pelo escritor e socialite americano Erskine Gwynne. Ao trocar o vermute doce no Boulevardier por vermute seco no Old Pal, MacElhone teve uma bebida que era discernível e tecnicamente diferente o suficiente para justificar seu próprio nome.

## **G** WIDOW'S KISS

64

APPLE BRANDY  
YELLOW CHARTREUSE  
BENEDICTINE  
ANGOSTURA BITTER



Com um nome que pode funcionar como uma misteriosa banda de heavy metal, este coquetel complexo é tão curioso e impressionante quanto seu título. Combinando fortes sabores de ervas, é uma bebida muito doce que não estraga. Diz-se que foi criado por George Kappeler e apareceu pela primeira vez em seu livro de 1895, *Modern American Drinks*. Se o nome deste coquetel clássico não é suficiente para seduzi-lo, um renascimento é bem-merecido devido à sua combinação perfeita de sabores e sabores interessantes.

## **G** LUCIEN GAUDIN 76

GIN, CAMPARI  
COINTREAU  
DRY VERMOUTH



Batizado com o nome de um esgrimista olímpico francês do início do século 20, o **Lucien Gaudin** começa como um Negroni combinando gin com Campari. Com a adição de **Cointreau** e **vermute seco**, o resultado é uma bebida agradavelmente amarga que é simultaneamente rica e seca - um sabor difícil de criar que é ainda mais agradável devido à sua raridade.

## **G** MONKEY GLAND 38

GIN  
SUCO DE LARANJA  
GRENADINE  
ABSINTO



Este é um fantástico coquetel inglês, inventado na década de 1920 por Harry MacElhone. Impresso pela primeira vez no livro de 1923 "Harry of Cairo's ABC of Mixing" de Harry MacElhone, o Monkey Gland é um equilíbrio encantador de sabores de ervas e laranja. Curiosamente, o nome desse coquetel vem do cirurgião franco-russo Dr. Serge Voronoff. O Dr. Voronoff teorizou que transplantar mais partes vitais do corpo de animais para as pessoas fortaleceria o assunto.

## **G** TWELVE MILE LIMIT 42

WHITE RUM  
RYE WHISKEY  
BRANDY  
GRENADINE  
SUCO DE LIMÃO



Um coquetel esquecido da era da Lei Seca, o Twelve Mile Limit é um dos coquetéis mais potentes que você já bebeu. Se você está procurando um drink com baixo teor de álcool, ele não é para você.

## **G** THE VANCOUVER 48

GIN  
SWEET VERMOUTH  
BENEDICTINE  
ORANGE BITTER



Supostamente criado no Sylvia Hotel em Vancouver, BC durante a década de 1950, o Vancouver é um descendente sensual do Martini, com o sabor etéreo do licor de ervas benedictinas e dos botânicos do gin e do vermute doce, os outros componentes principais da bebida. Não se sabe muito sobre o Vancouver: há uma história de que Errol Flynn derrubou um Vancouver imediatamente antes de expirar, o que parece ser um daqueles tipos de anedotas "convenientes demais para ser verdade". O que se sabe é que a bebida caiu na obscuridade antes de ser revivida pelos bartenders de Vancouver apenas alguns anos atrás.

## **G** ADONIS

76

AMONTILLADO  
VERMOUTH ROSSO  
ORANGE BITTER



O coquetel Adonis remonta a meados da década de 1880 e foi nomeado em homenagem ao primeiro musical da Broadway a ter mais de 500 apresentações. Extremamente popular no fim do século, como o Waldorf Astoria, o Adonis é sofisticado, elegante e colorido como o rico mogno. Também é relativamente leve em álcool, então você pode desfrutar de um, dois ou seis deles sem propor acidentalmente a ninguém.

## **G** CORPSE REVIVER NO.2 46

GIN  
SUCO DE LIMÃO  
COINTREAU  
LILLET BLANC  
ABSINTO



Como muitos coquetéis da era da Lei Seca, o Corpse Reviver No. 2 desapareceu na obscuridade ao longo das décadas, mas foi ressuscitado durante a juventude, quando os bartenders buscavam inspiração na história. Sua adoção foi impulsionada pela inclusão da bebida no livro “ The Savoy Cocktail Book ” de Harry Craddock, um volume seminal publicado originalmente em 1930 que apresentou dezenas de bebidas clássicas aos bebedores modernos.



Deixa a gente  
te surpreender...  
O bartender entende  
seu perfil sensorial  
e cria um drink  
especialmente  
para você!

35  
SUGESTÃO  
DO BARTENDER



**BARTENDER Jonatan Albuquerque**, especialista em Tourism and Hospitality Management na Humber University em Toronto no Canadá, descobriu sua paixão e vocação pela alta coquetelaria em 2005. Viajou o mundo construindo sua história como bartender, criando experiências e sabores únicos pela Indonésia, França, Espanha, Portugal, Itália, Alemanha, África do Sul e São Paulo. Consultor em mais de 50 bares em todo Brasil, Jonatan assina a carta de drinks exclusiva do Purgatório Bar.

