



Cocktails

REFRESCANTES

**DÊ UM TWIST
DE FRESCURA
AO SEU VERÃO**

COM TODO O TIPO
DE MIXES DOS CLÁSSICOS
AOS MAIS SOFISTICADOS.

AGITE BEM
OS SEUS
CONHECIMENTOS
E SIRVA
COM BOA
DISPOSIÇÃO.



Índice



Whisky Cola

pág 3



Caipirinha

pág 3



Gin Tónico

pág 4



Vodka Laranja

pág 4



Irish Cactus

pág 5



Mimosa

pág 5



Caipiroska

pág 6



Russo Negro

pág 6



Tequila Sunrise

pág 7



Sol y Sombra

pág 7



Kir Royal

pág 8

Cocktails

BEBIDAS QUE NÃO TÊM NADA
DE ABORRECIDO

Os cocktails são bebidas versáteis e alegres que nos despertam os sentidos, quer pelas suas tonalidades por vezes exuberantes e exóticas, quer pelas surpreendentes conjugações de sabores, seja com ervas aromáticas, sucos cítricos ou até gelados.

Se é fã, aproveite para adquirir alguns truques nestas páginas e faça um sucesso em qualquer convívio de família ou amigos.

O bar é seu!



Atualmente reconhecido como um dos melhores barmans portugueses, Lukas Neves tem passado por vários bares e hotéis de renome internacional.

A sua experiência dá-nos acesso às melhores dicas. Conheça-as neste guia!

Whisky Cola

Ingredientes

Gelo: 1 copo cheio
Whisky: 4 cl
Cola: para complementar

Preparação

Basta encher um copo com cubos de gelo, adicionar o whisky e completar com Cola. Envolve bem os ingredientes e decore com uma rodela de limão.

DICA

Experimente acrescentar um pouco de água de coco!



O MELHOR COMPLEMENTO PARA AS FESTAS DE VERÃO



DICA SABOROSA

Troque a lima por polpa de maracujá!

Caipirinha

Ingredientes

Gelo: 1 copo cheio
Açúcar mascavado: 2 c. de sobremesa
Lima: 1/2 a 1
Cachaça: 30 a 50 ml

Preparação

Pique bem o gelo em máquina própria para o efeito. Corte a lima em quartos e coloque dentro de um copo baixo, junte o açúcar e esmague tudo muito bem com um pilão. Junte a cachaça e só depois o gelo.

Mexa bem com duas palhinhas. Se necessário junte mais açúcar ou cachaça a gosto.



Gin Tônico



Ingredientes

Gelo: 1 copo cheio
Gin: 50 ml
Água Tônica: 200 ml

Preparação

Encha um copo grande com cubos de gelo, junte gin e complete com a água tônica. Para decoração, poderá usar frutos vermelhos e um ramo de hortelã. Em alternativa poderá preparar um zeste com casca de limão, laranja ou lima.

DICA GELADA

Encher 3/4 do copo com gelo (cubos grandes) de forma a controlar a diluição do mesmo (para não "aguar" o gin tônico)



SURPREENDA OS SEUS AMIGOS E FAMILIARES...

Vodka Laranja



Ingredientes

Vodka: 1/2 garrafa
Laranja: 1 L de sumo 100%
Gelo

Preparação

Misture os 2 ingredientes num jarro grande, junte gelo e já está!
Polvinhe com um pouco de canela.

DICA

Refresque os copos no congelador antes de servir.



Irish Cream

Ingredientes

Tequila: 3 cl
Licor Irish Cream: 6 cl
Gelo: 4-5 cubos

Preparação

Encha um copo com os cubos de gelo e adicione o licor.
Complete com a tequila e mexa bem para combinar os sabores.
Polvinhe com um pouco de canela.

DICA

Ralar (de forma bastante fina) noz-moscada ou até mesmo um grão de café por cima do cocktail.

Mimosa

Ingredientes

Espumante
Sumo de laranja
Laranja

Preparação

Junte partes iguais de sumo de laranja e espumante .

DICA

Na preparação do cocktail verta suavemente um pouco de espumante no flute (30 ml) e depois coloque o sumo de laranja. Ao fazer este processo não será necessário envolver ambos com o auxílio de uma colher. Complete o resto do flute com o espumante e aromatize com uma casca de laranja.



Caipiroska

Ingredientes

Vodka: 50 ml
Açúcar Mascavado: 10 a 12 gr (2 a 3 colheres de chá)
Lima: 1/2 a 3/4
Gelo picado

Preparação

Com um pilão macerar os gomos de lima juntamente com o açúcar mascavado. Adicionar a vodka e envolver bem o cocktail. Completar com gelo picado e decorar com um gomo de lima.

DICA DOCE

Pode completar com morangos ou maracujá.



Russo Negro

Ingredientes

Vodka: 60 ml
Licor de Café: 30 ml
Gelo

Preparação

Verter a vodka e o licor de café num copo *on-the-rocks* e envolver com bastante gelo.



Tequila Sunrise

Ingredientes

Tequila: 40 ml
Laranja: 120ml sumo 100%
Xarope Grenadine q.b.

Preparação

Num copo longo, adicione tequila e sumo de laranja fresco. Acrescente o xarope de grenadine a gosto. Sugerimos decorar o copo com rodelas de laranja e cerejas.



DESCUBRA RECEITAS FRESCAS E SIMPLES

Sol y Sombra



Ingredientes

Brandy: 4 cl
Licor de Anís: 4 cl
Gelo: 4 a 5 cubos

Preparação

No próprio copo *on-the-rocks* (copo de whisky) colocar cubos de gelo, adicione o brandy e o licor de anís. Envolve bem o preparado com o auxílio de uma colher e aromatize com uma casca de laranja espremendo os óleos da mesma.

NUNCA O VERÃO FOI TÃO SABOROSO!



Kir Royal

Ingredientes

Champanhe
1 c. chá de creme de Cassis

Preparação

Num copo próprio para champanhe, coloque o creme de cassis. Complete com o champanhe fresco. Mexa de forma delicada. Acrescente framboesas para um toque frutado e fresco.

