



# 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 Cactus

## 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.

