



Receita

Bartender Pedro Castilho



Cosmopolitan (Sex and the City)

Ingredientes

50 ml vodka
50 ml suco de cranberry
15 ml cointreau
10 ml suco de limão

Modo de preparo:

Combine todos os ingredientes em um shaker com cubos de gelo.
Bata vigorosamente por 20 segundos.
Sirva em copos de martini e sem as pedras de gelo.

Coquetel de Champanhe (Casablanca)

Ingredientes

Champanhe Brut
25ml de brandy
1 cubo de açúcar
Angostura

Modo de preparo:

Embeda o cubo de açúcar com angostura e coloque-o na taça de champanhe. Adicione o brandy e, então, cubra suavemente com o champanhe.

Whiskey Sour (Pecado Mora ao Lado)

Ingredientes

50ml Bourbon
40ml de suco natural de limão siciliano
1 clara de ovo
Calda de açúcar
Angostura
Cereja com Cabinho

Modo de preparo:

Adicione suco de limão a um pouco de clara de ovo e misture isso com o bourbon, um pouquinho de calda e dois dashes de Angostura. Em uma coqueteleira, com gelo, agite bem e sirva direto num copo on the rocks. Guarneça com uma cereja, com cabinho.

Zombie (Bonequinha de Luxo)

Ingredientes

20ml de rum light
20ml de rum ouro
20ml de rum jamaicano
20ml de rum over-proof
suco natural de limão-galego
suco natural de maracujá
suco natural de abacaxi
calda de açúcar

Modo de preparo:

Em uma coqueteleira, coloque os três primeiros runs e adicione um dash longo de suco de limão. A isso, adicione dois dashes longos dos outros dois sucos e um dash de calda de açúcar (a gosto). Agite muito bem a mistura e coe para um copo highball cheio de gelo. Por cima, faça flutuar uma medida de rum over-proof e finalize com qualquer enfeite caprichado.

