

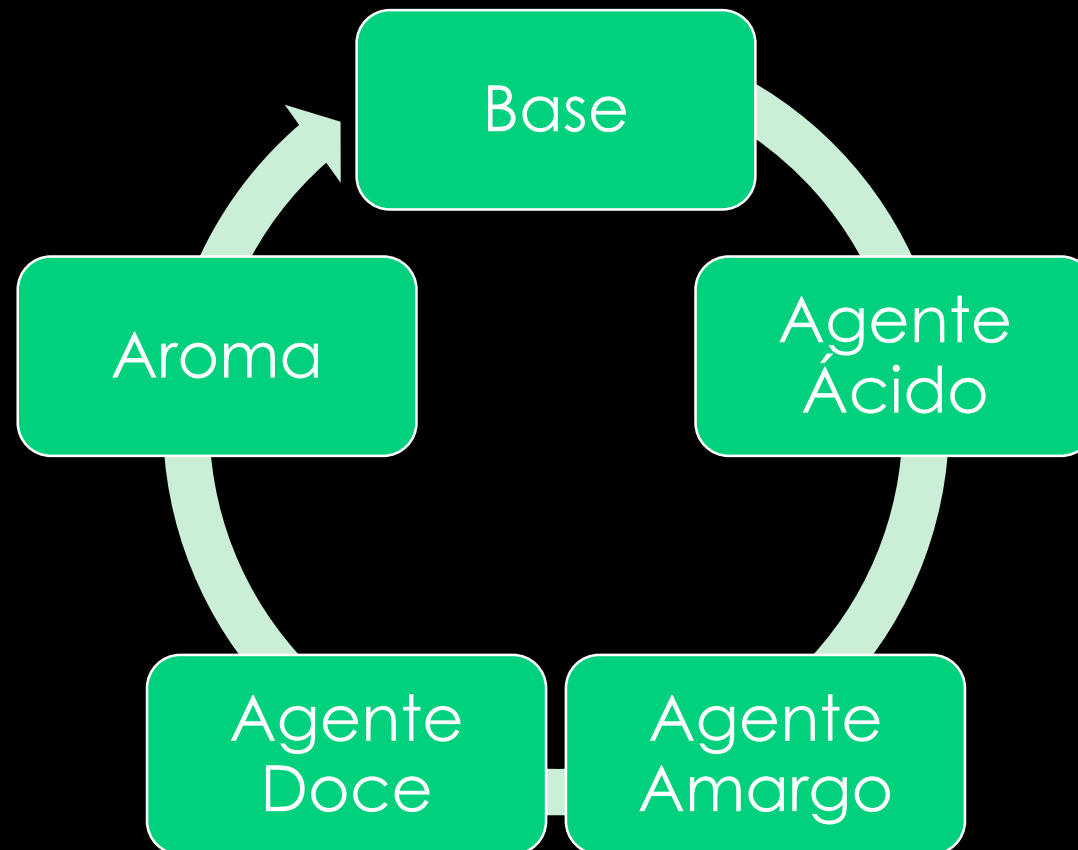
The background features a black field with several flowing, ribbon-like shapes. On the left, there are vibrant green ribbons that curve upwards and then downwards. On the right, there are warm orange and yellow ribbons that curve downwards and then upwards, creating a sense of dynamic movement and contrast.

CURSO DE COCKTAIL ART

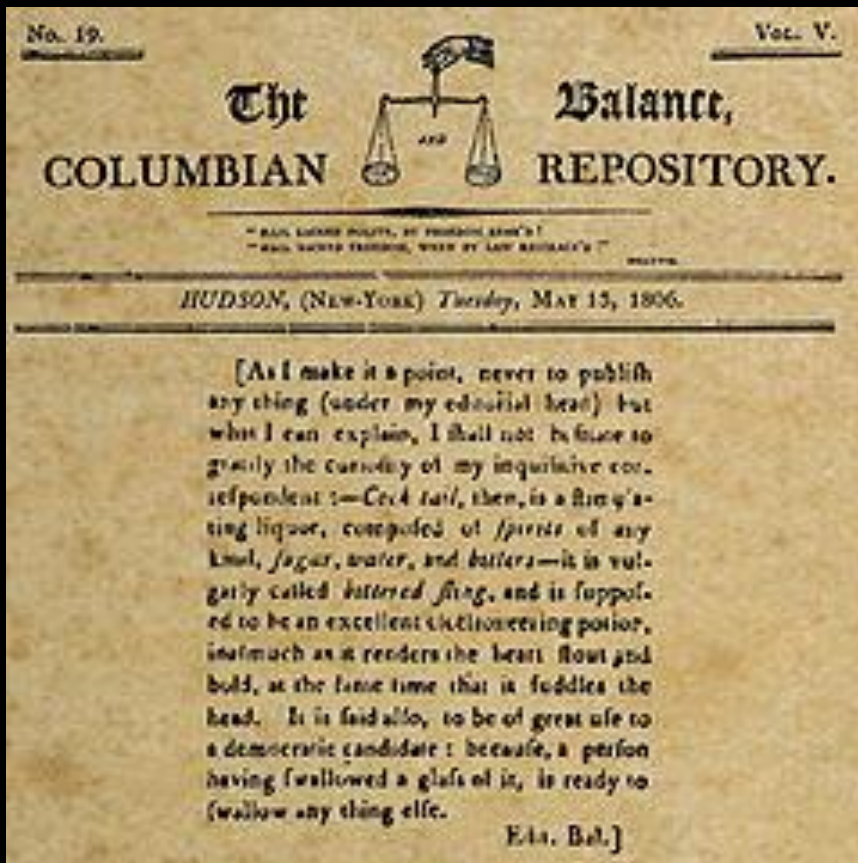
QUAIS OS ELEMENTOS DE UM COCKTAIL?



ANATOMIA DE UM COCKTAIL



COCKTAIL - DEFINIÇÃO



Cocktail é um licor estimulante, composto por espírituoso de qualquer tipo, açúcar, água e bitters

OLD FASHIONED



Cocktail
inventado no
1880 no
Pendennis Club
em Kentucky

OLD FASHIONED



1un. Cubo de Açucar
5cl Bourbon Whiskey ou Cognac
1dash Agua
3 dash Angostura bitter

Guarnição: Casa laranja, Cereja
Técnica: Build/ Stir

TÉCNICA: STIR

- Técnica que permite integrar ingredientes de fácil mistura á bebida sem adicionar muita diluição.
- Ex:
 - -Negroni
 - -Old Fshion
- Utensilios:
 - -Mix and Glass
 - -Colher de Stir



OLD FASHIONED ANATOMIA



Base



Agente doce
(exaltador de
sabor)



Agente Amargante
Agente aromático



Considerado por muitos o primeiro Cocktail inventado por Antoine Amedie Peychaud (farmaceuta) no 1838. Este Cocktail originariamente feito com Cognac (Sazerac) foi alterado no 1873 por Rye Whiskey com a adiçãõ de absinto.



SAZERAC

RECEITA ORIGINAL



1un	Cubo açúcar
4cl	Rye Whiskey
5cl	Herbsaint(absinto)
3dash	Peychaud's Bitter

Guarnição:	Casca Limão
Técnica:	Build/ Stir

MANHATTAN

4cl Bourbon Whiskey
2cl Vermute Italiano(doce)
2dash Angostura

Guarnição: Cereja
Técnica: Build
Copo: Taça Cocktail ou
Coupete



MANHATTAN ANATOMIA



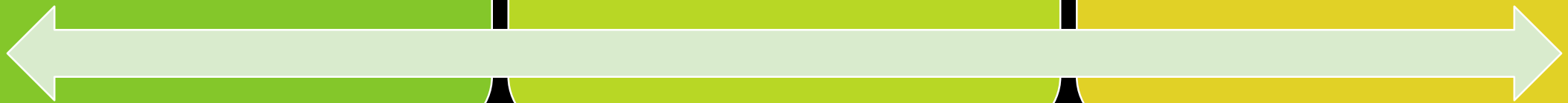
Base



Agente Ácido
Agente Aromático
Agente Amargo



Agente Amargo
Agente aromático



MARTINI THE KING OF THE COCKTAILS

As primeiras
versões do Martini
foram publicadas
por Jerry Thomas e
Harry Johnson
respectivamente
no 1862 e 1888



MARTINEZ

○ PRIMEIRO MARTINI?

How to Mix Drinks; or The Bon Vivant's Companion

4cl	Gin
4cl	Vermute Italiano
2cl	Maraschino
2dash	Bockers bitter

A glass of Martinez cocktail, a classic gin and vermouth drink, is shown in the background. The glass is a traditional martini glass, filled with a golden-brown liquid and garnished with a slice of citrus. The background is dark, making the glass and its contents stand out.

MARTINI COCKTAIL BY HARRY JOHNSON

BARTENDER'S MANUAL

3dash	Gum syrup
3dash	Bitter
1dash	Curaçao
3cl	Gin
3cl	Vermute italiano



KNICKERBOCKER MARTINI 1906 NEW YORK

MARTINI DI ALBA DI TAGGIA 1906



4cl	Gin (Old Tom)
2cl	Vermute Francês
1 dash	Orange curaão
2dash	Orange bitter

MARTINI PROIBIÇÃO AMERICANA

Nick and Nora martini

4cl	Gin
2cl	Vermute seco
	Azeitona

DRY MARTINI GUERRA FRIA

Dry Martini Cocktail

1cl	Vermute seco
5cl	Gin
	Azeitona

DRY MARTINI VERSÃO 1

Dry Martini - 1

2cl	Martini Dry
5cl	London Dry Roda
	Azeitona

DRY MARTINI VERSÃO 2

Dry Martini - 2

2cl	Noilly Prat
5cl	Tanqueray
	Azeitona

DRY MARTINI VERSÃO 3

Dry Martini - 3

2cl	Noilly Prat
5cl	Citadelle
	Twist Limão



DIRTY MARTINI



1 dash
5cl
5ml

Dry vermute
Gin
Salmoura

VESPER MARTINI

3cl	Gin
1cl	Vodka
1\2cl	Lillet

Método:	Stir
Guarnição:	Lemon Twist



PERFECT MARTINI



4cl	Gin
1cl	Vermute tinto
1cl	Vermute Dry

Método:	Stir
Guarnição:	Azeitona ou zest de limão

GIBSON



5cl

Gin

2cl

Vermute Dry

Método: Stir

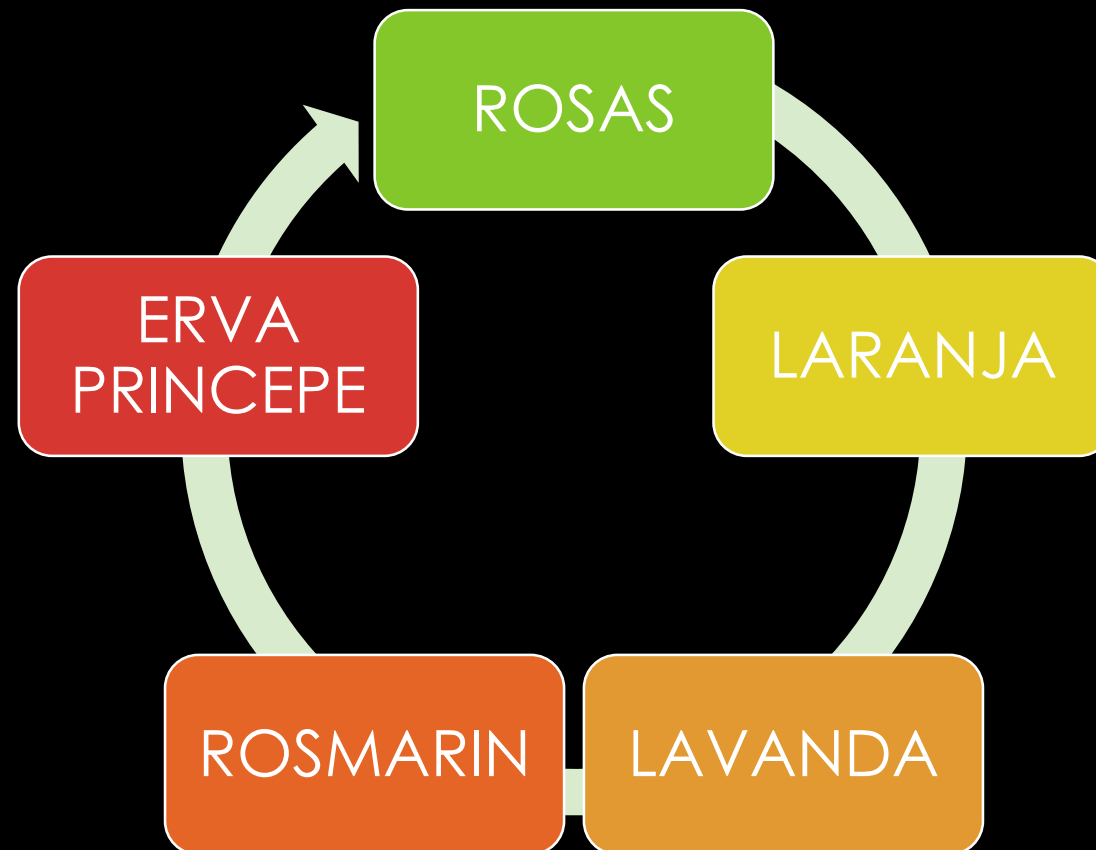
Guarnição: Cebolinha

MODERN MARTINI

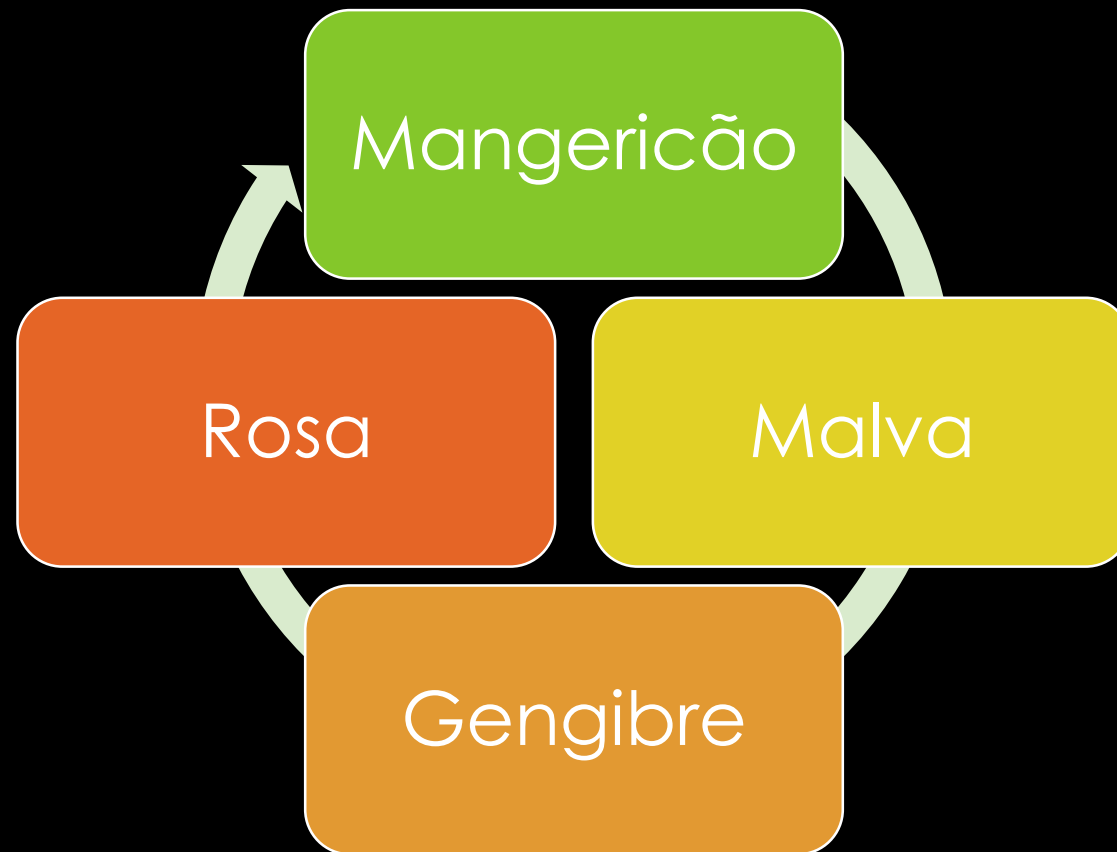
THE TWIST OF THE CLASSIC



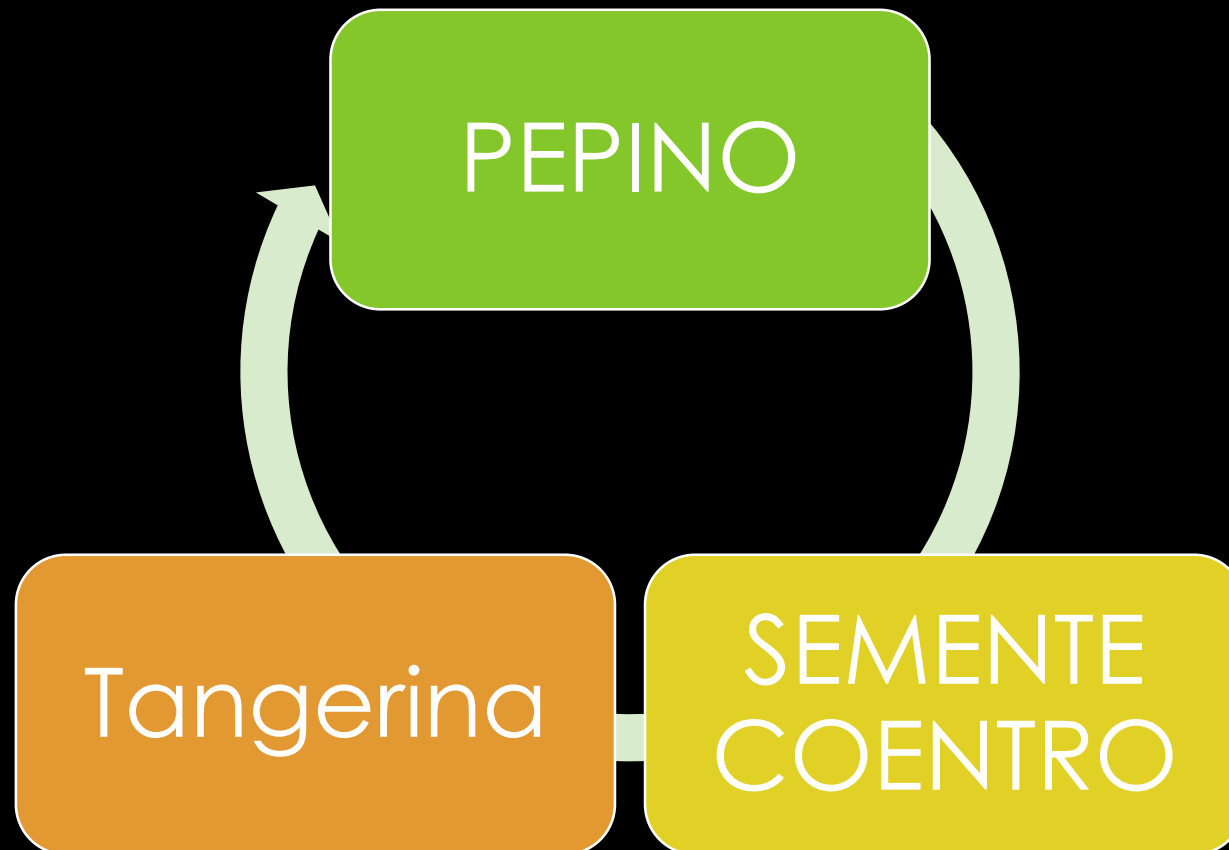
AROMAS



VERMUTE AROMATIZADO



GIN AROMATIZADO





BALANCE

COCKTAIL FUNDAMENTALS

XAROPES BASICOS

Simple Syrup

- 1 parte - Agua
- 1 parte - Açúcar (Brix: 50%)

Rich Syrup

- 1 parte - Agua
- 2 Parte - Açúcar (Brix: 65%)

Gum Syrup

- 1\2 parte - Goma Arábica
- 1 parte - Agua
- 2 partes - Açúcar (Brix 62%)

RICH SYRUP

Para neutralizar 3 cl de sumo de Limão (PH3.00) são necessários 3 cl de Rich syrup com uma concentração de açúcar de 65%(brix)

3cl
Limão



3cl
Rich
Syrup



Balance

SIMPLE SYRUP

Para neutralizar 3 cl de sumo de Limão (PH3.00) são necessários 4,5 cl de Simple syrup com uma concentração de açúcar de 50% (brix)

3cl
Limão



4.5cl
Simple
Syrup



Balance

LICOR

Para neutralizar 3 cl de sumo de Limão (PH3.00) são necessários 5 cl de Licor com uma concentração de açúcar de 35%(brix)

3cl
Limão

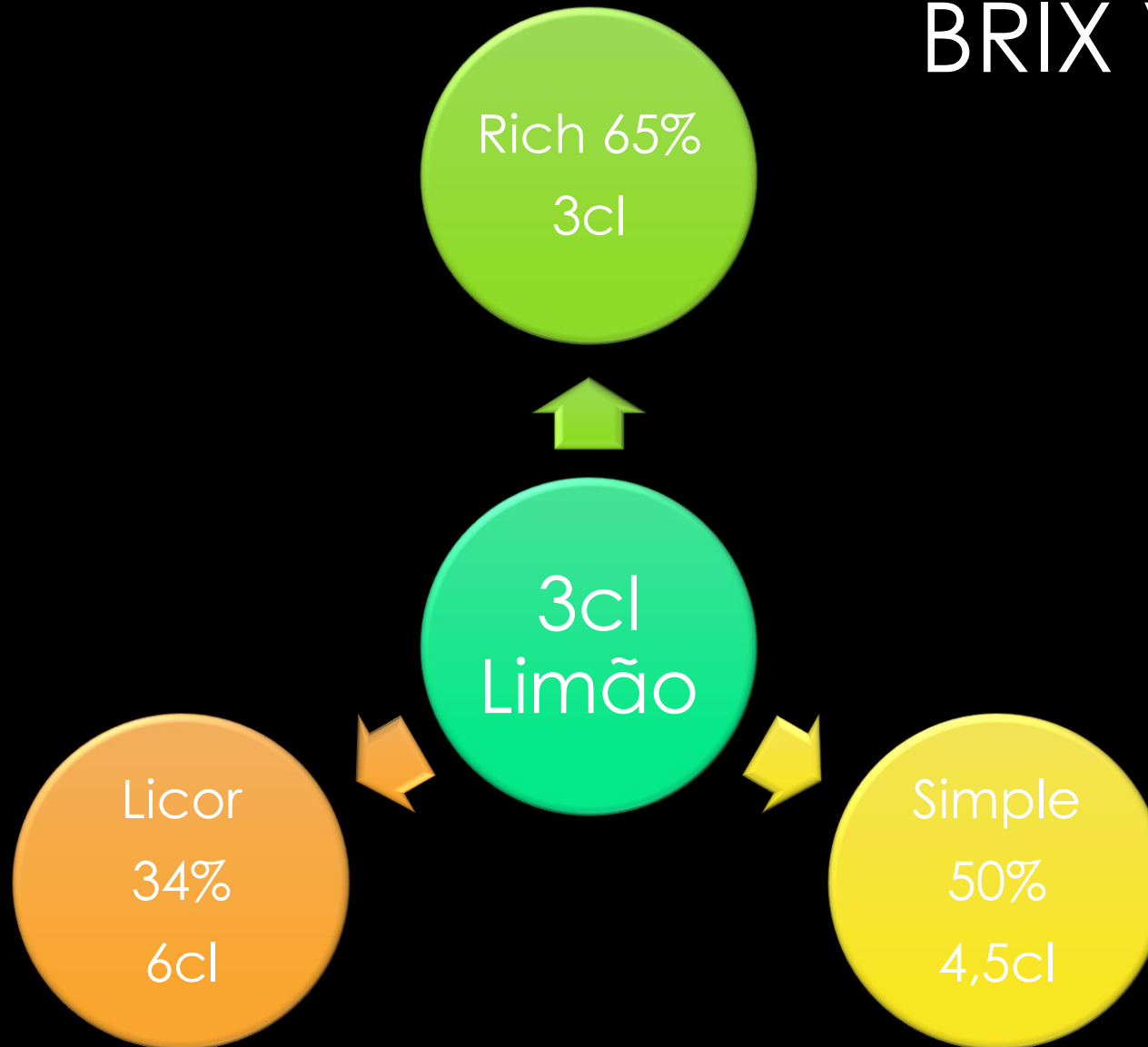


6cl
Licor



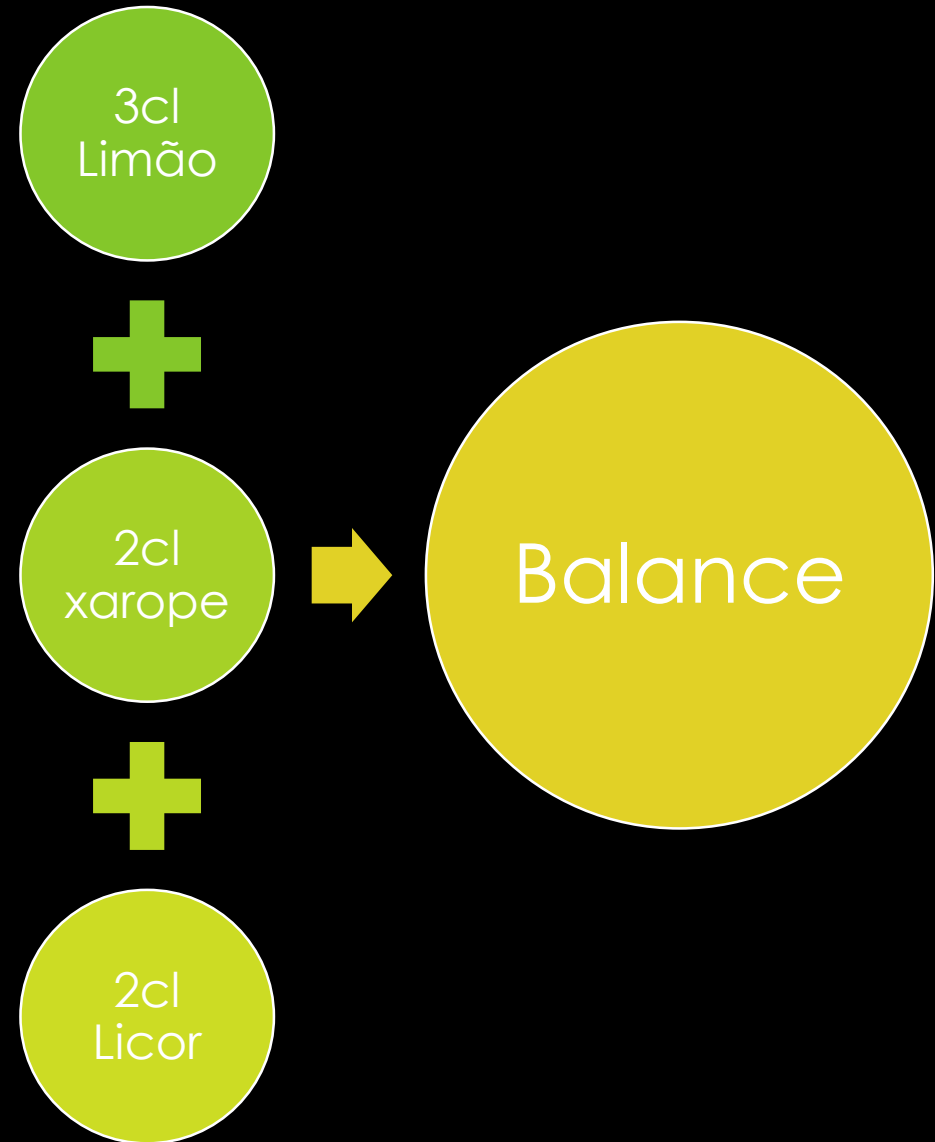
Balance

BRIX VS LIMÃO



RICH SYRUP + LICOR

Para neutralizar 3 cl
de sumo de
Limão (PH3.00) são
necessários 2 cl de
Rich S. e 2cl de Licor
Nb. Cada 1cl de Rich
equivale a 2cl de licor



SHAKER

- Esta técnica é usada para ingredientes pesados e de difícil mistura, que requerem um método de preparação mais enérgico e vigoroso.
- Ex:
 - Fruit Martinis
- Utensílios:
 - Shaker
 - Copo/ Tin



BACARDI COCKTAIL

3cl	Sumo de Limão
3cl	Grenadine
4cl	Bacardi



AVIATION



3cl	Sumo de Limão
1cl	Maraschino
2cl	Licor de Violetas
1,5cl	Xarope de Açucar
4cl	Gin

FRUIT MARTINI'S



CUCUMBER MARTINI



- 3cl Sumo de Limão
- 3cl Xarope de Açúcar(Rich)
- 4un. Pepino
- 4cl Vodka ou Gin

CUCUMBER & ELDERFLOWER MARTINI



3cl	Sumo de Limão
2cl	Xarope de Açúcar(Rich)
2cl	St German
4un.	Pepino
4cl	Vodka ou Gin

MARTINI DE MARACUJÁ

3cl Sumo de Limão
4.5cl Xarope de Açucar
1un. Maracujá
4cl Citadelle
1,5cl Clara de Ovo



MARTINI DE MARACUJÁ E GENGIBRE

3cl Sumo de Limão
4,5cl Xarope de gengibre
1un. Maracujá
4cl Citadelle
1,5cl Clara de Ovo



MARTINI FRAMBOESA

3cl Sumo de Limão
2cl Xarope de Açúcar
2cl Licor de Framboesa
4cl Citadelle
1dash Clara de Ovo



MARTINI FRAMBOESA E ROSAS

3cl Sumo de Limão
2cl Xarope de Rosas
2cl Licor de Framboesa
4cl Citadelle



FRENCH MARTINI

3cl Sumo de Limão
1,5cl Xarope de Açúcar
2cl Licor de Framboesa
3cl Sumo de Ananás
4cl Vodka



APPLE MARTINI

3cl Sumo de Limão
4cl Xarope de Açúcar
4cl Sumo de Maçã
4cl Vodka ou Gin



APPLE & MINT MARTINI

3cl	Sumo de Limão
4cl	Xarope de Açúcar
10	Folhas de Hortelã
4cl	Sumo de Maçã
4cl	Vodka ou Gin



MANGO MARTINI

3cl Sumo de Limão
2cl Xarope de Açúcar
3cl Puré de Manga
4cl Vodka ou Gin



MANGO & BASIL MARTINI

3cl	Sumo de Limão
2cl	Xarope de Açúcar
3cl	Puré de Manga
6	Folhas Mangericão
4cl	Vodka ou Gin



ESPRESSO MARTINI

3cl	Espresso
2cl	Xarope de Açucar
4cl	Vodka



IRISH EXPRESSO MARTINI

3cl	Espresso
1,5cl	Xarope de Açucar
1,5cl	Irish Cream
4cl	Vodka



MANDARIN MARTINI

3cl	Sumo de Limão
2cl	Xarope de Açúcar
3cl	Sumo de Tangerina
4cl	Vodka



MANDARIN & VANILLA MARTINI

3cl	Sumo de Limão
2cl	Xarope de Baunilha
3cl	Sumo de Tangerina
4cl	Vodka



SOUR COCKTAIL'S



WHISKEY SOUR

- 3 cl Limão
- 2cl Rich
- 4 cl whyskey
- 2 cl Clara Ovo



GIN SOUR

3cl Limão

2cl Rich

4cl Gin

2 cl Clara de Ovo



RUM SOUR

- 3cl Limão
- 2cl Rich
- 4 cl Platation Dark
- 2 cl Clara Ovo



AMARETTO SOUR

- 3cl Limão
- 0,5cl Rich
- 4 cl DiSaronno
- 2 cl Clara Ovo



MIDORI SOUR

3 cl Limão

0,5 cl Rich

4 cl Midori

2 cl Clara Ovo



BEIRÃO SOUR

3 cl Limão

0,5 cl Rich

4 cl Licor Beirão

2 cl Clara Ovo



TEQUILA SOUR

3 cl Limão
2 cl Rich
4 cl Tequila
2 cl Clara Ovo



VODKA SOUR

3 cl Limão

2 cl Rich

4 cl Vodka

2 cl Clara Ovo



CHAMBORD SOUR

3 cl limão

0,5 cl Rich

4 cl Chambord

2 Clara Ovo



BRANDY SOUR

3 cl limão

0,5 cl Rich

4 cl Brandy

2 Clara Ovo



CHERRY SOUR

3 cl limão

0,5 cl Rich

4 cl Cherry Brandy

2 Clara Ovo



APRICOT SOUR

3 cl limão

0,5 cl Rich

4 cl Apricot Brandy

2 Clara Ovo



NEW YORK SOUR

3 cl limão

1,5 cl Rich

4 cl Whiskey

2 cl V. Tinto Ou Porto

2 Clara Ovo



NEGRONI



2cl Gin

2cl Campari

2cl Vermute Tinto

Método: Build

Guarnição: Laranja

BOULEVARDIER

2cl Bourbon
2cl Campari
2cl Vermute doce

Método: Build
Guarnição: Twist
Laranja\Cereja



NEGRONI SBAGLIATO

2cl Prosecco
2cl Campari
2cl Vermute doce

Método: Build
Guarnição: Twist
Laranja\Cereja



THE UNUSUAL NEGRONI

2cl Gin
2cl Lillet Blanc
2cl Aperol

Método: Stir
Guarnição: Laranja



PORT NEGRONI

2cl Gin
2cl Porto Ruby
2cl Aperol

Método: Stir
Guarnição: Laranja \ Coffe bean



JALLISCO NEGRONI

2cl Tequila
3cl Campari
2cl Nolin Prat

Método: Stir
Guarnição: Laranja



SEASIDE NEGRONI

2cl Gin
2cl Lillet Blanc
2cl Campari
2dash Bitter de Toranja

Método: Stir
Guarnição: Zest de Toranja



BEIRONI



3cl Gin
3cl Licor Beirão
3cl Campari

Método: Stir
Guarnição: Laranja

FAIR LADY NEGRONI



3cl Pisco
3cl Vermute tinto
3cl Campari
2dash Bitter de toranja

Método: Stir
Guarnição: Laranja

BASIL NEGRONI



3cl Citadelle
3cl Carpano Bianco
3cl Campari
4folhas Basilico

Método: Stir e muddle
Guarnição: Mangericão

THAT'S AMORE NEGRONI



2cl	Citadelle
1cl	Noily Prat
1cl	Carpano Punt e Mes
1cl	Campari
1,5cl	Amaro Lucano

Método: Stir
Guarnição: Laranja

POR DO SOL NEGRONI



2cl Cachaça Capucana
2cl Nordesia Branco
2cl Campari
2dash Orange Bitter

Método: Stir
Guarnição: Laranja

PROJECT NEGRONI



2cl Citadelle
2cl Orange Curação
2cl Campari
2dash Bitter de Toranja
Método: Stir
Guarnição: Laranja

TÉCNICA: MUDDLE

- Esta técnica serve para esmagar ou macerar diferentes ingredientes, como fruta, verduras ou cubos de açúcar saturado, no copo.

- Ex:

- Caipirinha

- Mojito

Utensílios:

- Muddler

- Colher de bar



CAIPIRINHA



1unid	Lima
2colh.	Açúcar demerara
2cl	Xarope de açúcar
5cl	Cachaça

Método:	Muddle
Guarnição:	Cana de açúcar

CAIPIRÃO



1\2unid Lima
5cl Beirão

Método: Muddle
Guarnição: Cana de açúcar

CAIPIRUVA



1un	Lima
6un.	Uva
2cl	Xarope de açúcar
2colher	Açucar demerara
4cl	Cachaça

Método: Muddle
Guarnição: Uva

CAIPIRINHA DE UVA E MEL



1 un	Lima
6 un.	Uva
1 cl	Xarope de açúcar
2 cl	Mel
2 colher	Açúcar demerara
4 cl	Cachaça

Método: Muddle
Guarnição: Uva

CAIPIRINHA DE FRAMBOESA



1unid	Lima
4cl	Puré de Framboesa
3cl	Xarope de Framboesa
2colheres	Açucar demerara
4cl	Cachaça

Método:	Muddle
Guarnição:	Frutos vermelhos açucar

CAIPIRINHA FRAMBOESA E LAVANDA



1unid	Lima
4cl	Puré de Framboesa
2cl	Xarope de lavanda
1cl	Xarope de Açucar
2colheres	Açucar demerara
4cl	Cachaça

Método:	Muddle
Guarnição:	Frutos vermelhos açucar

CAIPIRINHA DE ROMÃ E MORANGO

1un	Lima
3cl	Xarope de Romã
1 colher	Açúcar demerara
3cl	Puré de morango
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE MANGA

1un	Lima
2cl	Xarope de Açúcar
2colher	Açúcar demerara
3cl	Puré de Manga
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE MANGA E AÇAFRÃO

1un	Lima
2cl	Xarope de Açafrão
2colher	Açucar demerara
3cl	Puré de Manga
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE MORANGO

1un	Lima
2cl	Xarope de Morango
2colher	Açúcar demerara
3cl	Puré de Morango
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE MORANGO E MELANCIA

1un	Lima
2cl	Xarope de Melancia
1cl	Xarope de Morango
3cl	Puré de Morango
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE TANGERINA

1un	Lima
2cl	Xarope de Açúcar
4cl	Sumo de Tangerina
2colher	Açúcar demerara
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE TANGERINA E AMÊNDOA

1un	Lima
1cl	Xarope de Açúcar
2cl	Amarguinha
4cl	Sumo de Tangerina
2colher	Açúcar demerara
4cl	Cachaça



© theamazingflavoursofbrazil.com

CAIPIRINHA DE KUNQUAT

1un	Lima
3cl	Xarope de Açucar
5Un.	Kunquat
2colher	Açucar demerara
4cl	Cachaça



© theamazingflavoursofbrazil.com

CAIPIRINHA DE KUNQUAT E LICHIAS

1un	Lima
2cl	Xarope de Açucar
5Un.	Kunquat
2cl	St. Germain
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE KIWI

1un	Lima
2cl	Xarope de açúcar
1\2un	Kiwi
2colherer	Açucar Mascavado
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE KIWI E GENGIBRE

1un	Lima
2cl	Xarope de Gengibre
1\2un	Kiwi
2colherer	Açucar Mascavado
4cl	Cachaça



DAIQUIRI

3cl	Sumo de Lima
2cl	Xarope de Açucar
4cl	Rum



HEMINGWAY'S DAIQUIRI



2cl	Sumo de lima
1,5cl	Sumo de Toranja
2cl	Rich syrup
1cl	Marasquino
4cl	Rum

TÉCNICA: BLEND



Esta técnica serve para triturar e misturar ingredientes sólidos, como pedaços de fruta, gelo, gelado, entre outros. Esta técnica permite fazer bebidas geladas.

Exemplo:

-Strawberry Daiquiri

Utensílios

-Blender

DAIQUIRI DE MORANGO



1,5cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Morango
2cl	Xarope de Açucar
2cl	Xarope de Morango
4cl	Rum

DAIQUIRI DE MORANGO E AMORA

2cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Morango
1cl	Xarope de Açucar
3cl	Xarope de Amora
4cl	Rum



DAIQUIRI DE BANANA

1,5cl	Sumo de lima
1\2	Banana
4cl	Xarope de Açucar
4cl	Rum



DAIQUIRI DE BANANA E BAUNILHA

2cl	Sumo de lima
1\2	Banana
2cl	Xarope de açúcar
2cl	Xarope de Baunilha
4cl	Rum



DAIQUIRI DE FRAMBOESA



1,5cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Framboesa
1cl	Xarope de Açucar
4cl	Xarope de Framboesa
4cl	Rum

DAIQUIRI DE FRAMBOESA E LICHIAS

1,5cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Framboesa
1cl	Xarope de Framboesa
3cl	Xarope de Lichias
4cl	Rum



DAIQUIRI DE MANGA

1,5cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Manga
1cl	Xarope de Manga
3cl	Xarope de Açucar
4cl	Rum



DAIQUIRI DE MANGA E AMORA

1,5cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Manga
1cl	Xarope de Manga
3cl	Xarope de Açucar
4cl	Rum
(2cl	Puré de Amora)



DAIQUIRI DE KIWI

1,5cl	Sumo de lima
3cl	Puré de kiwi
4cl	Xarope de Açucar
4cl	Rum



DAIQUIRI DE KIWI E GENGIBRE

1,5cl	Sumo de lima
3cl	Puré de kiwi
1cl	Xarope de Açucar
3cl	Xarope de gengibre
4cl	Rum



DAIQUIRI DE PESSEGO

1,5cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Pessego
2cl	Xarope de Alperce
2cl	Xarope de Açucar
4cl	Rum



DAIQUIRI DE PESSEGO E AMÊNDOA

1,5cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Alperce
2cl	Xarope de Açúcar
2cl	Xarope de Amêndoa
4cl	Rum



TROPICAL DAIQUIRI

1,5cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Banana
2cl	Xarope de Côco
1cl	Xarope de Açucar
2cl	Licor de Melão
4cl	Rum



MOJITO



3cl Sumo de Lima
3cl Xarope de Açucar
2 colher Açucar Mascavado
15 folhas Hortelã
4cl Rum
4cl Agua com gás

MOJITO DE MAÇÃ



3cl	Sumo de Lima
3cl	Xarope de Açúcar
2colher	Açúcar Mascavado
15folhas	Hortelã
4cl	Rum
4cl	Sumo de Maçã
1cl	Água com gás

MOJITO DE MAÇÃ, CARDAMOMO E BAUNILHA



3cl	Sumo de Lima
3cl	Xarope de Baunilha
4sementes	Cardamomo
2colher	Açucar Mascavado
15folhas	Hortelã
4cl	Rum
4cl	Sumo de Maçã
1cl	Água com gás

MOJITO DE FRAMBOESA



3cl	Sumo de Lima
3cl	Xarope de Framboesa
3cl	Puré de Framboesa
2colher	Açucar Mascavado
15folhas	Hortelã
4cl	Rum
1cl	Água com gás

FRENCH MOJITO



3cl	Sumo de Lima
2cl	Xarope de Framboesa
3cl	Puré de Framboesa
2cl	Chambord
2colher	Açucar Mascavado
15folhas	Hortelã
3cl	Rum
3cl	Champagne

PINEAPPLE MOJITO



3cl	Sumo de Lima
2cl	Xarope de Açúcar
3cl	Sumo de ananas nat
2colher	Açúcar Mascavado
15folhas	Hortelã
3cl	Rum
1cl	Água com gás

PINEAPPLE & GINGER MOJITO



3cl	Sumo de Lima
2cl	Xarope de Gengibre
3cl	Sumo de ananas nat
2colher	Açucar Mascavado
15folhas	Hortelã
4cl	Rum
1cl	Água com gás

BLACKBERRY MOJITO



3cl	Sumo de Lima
3cl	Xarope de Açucar
3cl	Puré de Mirtilo
2colher	Açucar Mascavado
15folhas	Hortelã
3cl	Rum
1cl	Água com gás

BLACKCURRANT & MANDARIN MOJITO



3cl	Sumo de Lima
3cl	Xarope de Açucar
2cl	Puré de Mirtilo
2colher	Açucar Mascavado
15folhas	Hortelã
3cl	Rum
2cl	Sumo de tangerina

PASSION FRUIT MOJITO



3cl	Sumo de Lima
3cl	Xarope de Açucar
1un,	Maracujá
2colher	Açucar Mascavado
15folhas	Hortelã
3cl	Rum
2cl	Sumo de Maracujá

PASSION FRUIT AND PEACH MOJITO



3cl	Sumo de Lima
3cl	Xarope de Pessego
1un,	Maracujá
2colher	Açucar Mascavado
15folhas	Hortelã
3cl	Rum
2cl	Sumo de Maracujá

APRICOT MOJITO



3cl	Sumo de Lima
3cl	Xarope de Alperce
3cl	Puré de Aperce
1 colher	Açucar Mascavado
15folhas	Hortelã
4cl	Rum
1 dash	Espumante

APRICOT & COCONUT MOJITO



3cl	Sumo de Lima
2cl	Xarope de Côco
3cl	Puré de Aperce
2colher	Açucar Mascavado
15folhas	Hortelã
4cl	Rum
1dash	Espumante

SOUR PEACH JULEP



3cl	Sumo de Lima
2cl	xarope de baunilha
3cl	Puré de Pessego
2colher	Açucar Mascavado
15folhas	Hortelã
4cl	Whisky

RAMOS FIZZ

1,5cl	Sumo de lima
1,5cl	Sumo de Limão
3cl	Xarope de Açúcar
1,5cl	Clara de Ovo
2cl	Natas
4cl	Gin
1cl	Água de laranjeiro
1dash	Aroma de baunilha
Top	Água com gás



TÉCNICA: TROWING

Esta técnica permite a homogeneização, integração dos ingredientes e oxigenação. Podendo ser feita a quente ou a frio.

Ex:

-Blue Blasier

Utensílios:

Shaker

Tin

Jullep Strainer



BLOODY MARY

1cl	Sumo de lima
6cl	Sumo de Tomate
4cl	Vodka
1tsp	Sal de Aipo
1 Dash	worcester sauce
1tsp	Pimenta
1dash	Tabasco
1,5cl	Porto Ruby



MARGARITA

- 3 cl Limão
- 2 cl Rich
- 2 cl Cointreau
- 4 Cl Tequila



MARGARITA ANANÁS E SALVA

- 3 cl Limão
- 2 cl Rich
- 2 cl Cointreau
- 4 Cl Tequila
- ½. Rodela ananás
- 3 Folhas Salva



PINA COLADA

1,5cl	Sumo de lima
6cl	Sumo de Ananas
3cl	Xarope de Côco
4cl	Rum
1 rodela	Ananas
1 tps	Raspa de Lima



MAI TAI

- 3 cl Lima
- 2 cl Xarope Orgeat
- 2 cl Cointreau
- 2cl White Rum
- 2 cl Dark Rum



ZOMBIE

- 1,5 cl Lima
- 1,5 cl Limão
- 1 cl Rich
- 1 cl Grenadine
- 2 cl White Rum
- 2 cl Dark Rum
- 2cl Orange Curaçao
- 2cl Orange Juice
- 4 cl Pinaple Juice



CHAMPAGNE COCKTAIL



1 unidade	Cubo de açúcar
3 dash	Angostura
1 cl	Brandy
Top	Champagne

BELLINI



2cl
2cl
Top

Puré de Pessego
Xarope de Açucar
Prosecco

KIR ROYAL



2cl
Top

Crème de cassis
Prosecco

TROPICAL CHAMPAGNE



2cl
2cl
Top

Puré de manga
Xarope de Açucar
Espumante

ROSSINI



2cl
2cl
Top

Puré de Morango
Xarope de Morango
Espumante

PUCCINI



2cl
2cl
Top

Sumo de tangerina
Xarope de Açucar
Espumante

KUNQUAT CHAMPAGNE

3un	kunquat
2cl	Xarope de Açucar
Top	Espumante



PASSION CHAMPAGNE

1 un
3 cl
Top

Maracujá
Xarope de Açucar
Espumante

