



NEGRONI DEFUMADO

(ITÁLIA)

**SPECIAL
BLEND**

Derivado do clássico Negroni tradicional, o Negroni defumado segue a base de sua receita acrescentando laranja e canela defumada aguçando o sistema sensorial do olfato e paladar.

Receita:
Gin, Campari,
Vermute Tinto
Rosso, Laranja
Bahia e Canela.

...R\$ 35,9





NEGRONI

(ITÁLIA)

SPECIAL BLEND

Criado em 1919 no Caffè Casoni, situado em Florença, na Itália. O general Pascal Olivier, conde Negroni, fez o arranjo pedindo ao barman Fosco Scarselli para deixar mais forte o seu coquetel favorito, assim o barman, adicionou gim em vez da habitual água gaseificada.

Receita:
Gin, Campari,
Vermute Tinto
Rosso e Laranja
Bahia.

...R\$ 32,9





MARTINI

(EUA)

SPECIAL BLEND

Criada em Hollywood por Ian Fleming, ela passou a misturar gin, vodka, Lillet e casca de limão, e ser chamada por Vesper.

Receita:
Gim, Vermute Branco Seco, Casca de Limão ou Azeitona.

...R\$ 29,9





SEX ON THE BEACH

(EUA)

SPECIAL BLEND

Criado Ted Pizio, barman que trabalhava no Confetti's Bar, Flórida, fez a primeira mistura que deu origem a este famoso cocktail.

Ele combinou o schnapps de pêsego com Vodka, Suco de Laranja e xarope de grenadine.

O drink foi um sucesso dando o premio a Ted e ao Bar Confetti.

Receita:

Smirnoff, Monin de Frutas Vermelhas e Suco de Laranja.

...R\$ 27,9





Foto meramente ilustrativa

COSMOPOLITAN

(EUA)

SPECIAL BLEND

A origem do cosmopolitan é disputada. Segundo o barman Paul Harrington, a bebida foi criada independentemente por diferentes barmans desde a década de 1970. De acordo com Sally Ann Berk e Bob Sennett, o cosmopolitan aparece na literatura em torno de 1993 e procede da cidade de Nova York.

Receita:
Smirnoff, Suco de Laranja, Suco de Limão, Licor Fino de Pessêgo e Essência de Cramberry

...R\$ 29,9





BLOOD MARY (EXÓTICO) **SPECIAL BLEND**

Ninguém sabe exatamente quem, quando ou onde foi inventado.

Mas a maioria dos apreciadores da bebida não têm dúvidas de que a inspiração é a Rainha Maria I da Inglaterra.

A composição e estética do drink muito se remetem à monarca britânica: destemida e furiosa.

Receita:
Smirnoff, Suco de Tomate, Molho Inglês, Suco de Limão, Molho de Pimenta e Sal.

...R\$ 32,9



Foto meramente ilustrativa

MARGARITA

(MÉXICO)

SPECIAL BLEND

Inventada em 1948 em Acapulco, no México, quando uma socialite de Dallas escolheu servir Cointreau, blanco tequila e limão juntos para seus convidados

Receita:
Tequila, Suco de Limão, Licor Fino de Laranja e Sal na Borda.

...R\$ 29,9



FITZGERARD

(EUA)

SPECIAL BLEND

O maior nome da coquetelaria nos últimos 50 anos Dale De Groff criou o coquetel quando trabalhava no lendário Rainbow Room em Nova York na década de 1990.

Receita:
Gin Befeeater,
Limão Siciliano,
Xarope de
Açúcar e Bitter

...R\$ 29,9





MOJITO

(CUBA)

SPECIAL BLEND

Mojito é um coquetel à base de rum branco originário de Cuba. Esse coquetel com mais de 100 anos não tem sua origem tão bem documentada. Sabe-se que floresceu na noite de Havana usando ingredientes nativos do Caribe.

Receita:
Rum, Hortelã,
Suco de Limão,
Monin de Mojito Mint
e Água com Gás.

...R\$ 27,9





MOSCOW MULE

(EUA)

SPECIAL BLEND

Foi em um pub britânico em Los Angeles no ano de 1941 que, através do bartender Wes Price, o primeiro Moscow Mule foi inventado

Receita:
Smirnoff, Suco de Limão, Xarope de Gengibre e Espuma de Gengibre

...R\$ 32,9





EXPRESSO MARTINI (INGLATERRA)

SPECIAL BLEND

Criado por Dick Bradsell, bartender experiente em Londres, atendendo ao pedido de uma cliente e modelo internacional famosa. Ela encostou no balcão do bar e pediu um drink que “a acordasse e a detonasse”.

Receita:
Vodka de Baunilha, Licor de Café, Café, Xarope de Açúcar, Albumina

...R\$ 32,9

Foto meramente ilustrativa





GODFATHER

(EUA)

SPECIAL BLEND

Este coquetel da década de 1970 foi nomeado em homenagem ao popular filme O Poderoso Chefão, 'The Godfather' no original.

Receita:
Whisky Jameson,
Amareto e Bitter

...R\$ 31,9

Foto meramente ilustrativa





APEROL SPRITZ

(ITÁLIA)

SPECIAL BLEND

Criado em meado dos anos 50 e após aparecer em um comercial de televisão da época, o Aperol Spritz explodiu em popularidade, tornando-se o drink ideal para bebericar durante os dias quentes da primavera e do verão.

Receita:
Aperol, Espumante Brut e Suco de Laranja.

...R\$ 34,9

Foto meramente ilustrativa

