



# ANIVERSÁRIO DA MARI

35<sup>th</sup> EDITION

## MENU DE DRINKS

faça você  
mesmo!

### MOJITO

- 60ml mistura de Mojito
- 30ml suco de limão
- 60ml água com gás

**Adicionar tudo num copo com gelo e misturar.**

### DARK & STORMY

- 22ml de xarope de gengibre
- 60ml de rum escuro
- 30ml suco de limão
- 120ml de água com gás ou club soda

**Adicionar tudo num copo com gelo e misturar.**

### JORGE AMADO

- 1 limão
- 60ml de maracujá
- 15ml de xarope de açúcar
- 60ml de cachaça Gabriela

**Macerar o limão cortado junto com o açúcar na coqueteleira.**

**Junte o maracujá, a cachaça e o gelo e bata bem. Sirva no copo sem coar.**

### APEROLZINHO COM AS BESTS

- 60ml de aperol
- 90ml de espumante
- 30ml de água com gás

**Adicionar tudo no copo com gelo.**

**Decore com uma rodela de laranja.**



### XEQUE-MATE DO MOTORISTA

- 60ml de chá mate
- 90ml de guaraná
- 30ml de suco de limão

←  
esse é sem álcool

**Adicionar tudo num copo com gelo e misturar.  
Para quem não for dirigir, é só adicionar 30ml de rum.**



### A FAVORITA

- 60ml vodka
- Meio caju
- Meio limão
- 45ml xarope de açúcar

**Macerar o caju, o limão e o açúcar na coqueteleira.  
Transferir para o copo, completar com gelo e a vodka. Misture.**

### MOCK DA ACADEMKA

- 60ml de vodka
- Meia mexerica
- 60ml de maracujá
- 2 fatias de pimenta dedo de moça
- 45ml de xarope de açúcar

**Macere a mexerica, a pimenta e o açúcar na coqueteleira.  
Transferir para o copo com o maracujá e o gelo.  
Finalize com a vodka e misture.**

### GIN & TÔNICA

- 60ml de gin
- 160ml de água tônica

**Despeje tudo num copo com gelo.  
Customize a sua G&T dando seu toque pessoal.**

### ESCOLHA SUA AVENTURA

**Combine os ingredientes disponíveis e use sua imaginação.**



**Ô Mari, como que eu faço pra medir as bebidas?**

Junto dos acessórios tem um copinho com dois lados, o **medidor**.  
No lado menor cabe **30ml** e no maior **60ml**.