



ANIVERSÁRIO DA MARI

35th 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 rodelinha 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**.