



Stargazer

Ingredientes

125ml de Chardonnay bem gelado
 30ml de rum escuro
 3 colheres (sopa) de suco de abacaxi
 3 colheres (sopa) de xarope de baunilha
 Cubos de gelo a gosto
 Limão ou carambola para enfeitar

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes com gelo em uma coqueteleira e agite bem. Decore o copo com uma rodela de limão por dentro e coloque uma de limão siciliano e uma de carambola na beirada do copo para enfeitar. Sirva nos copos decorados e refresque-se. Se quiser a bebida mais azeda, basta espremer um pouco do suco de limão

Fonte - Brindiamo, Shopping Iguatemi, em Rio Preto, (17) 99772-4498

Mr. Green

Ingredientes

50ml de cachaça
 20ml purê de maçã verde
 Suco de 1 limão
 20ml xarope de capim-santo
 20ml de licor de melão

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira com gelo, exceto o xarope de capim-santo. Acrescente apenas quando o coquetel já estiver pronto

Fonte - Restaurante Annjur, em Rio Preto, (17) 3353-0357



Guilherme Baffi

Divulgação



Sentiments, criado pela bartender Priscila Costa, do Trabuca Bar, em São Paulo, tem toque cítrico de limões siciliano e taiti, incluiu Nega Fulô Carvalho, Chartreuse Verde e Xarope Artesanal de Chá Mate. (11) 3044-7060