



# TIM-TIM É BOM E REFRESCA

Bares apostam em gim, Aperol e vodca com frutas cítricas e plantas aromáticas em drinques do verão

por Luiza Wolf

## COQUETEL HARMONIA

Criação coletiva, no Alto da Harmonia

### Ingredientes

- 6 pedaços pequenos de abacaxi macerado
- 50 ml de vodca
- 30 ml de licor de cassis
- 20 ml de xarope de açúcar

### Como preparar

Coloque todos os ingredientes em uma coqueteleira e misture bem. Sirva na taça dry, com açúcar nas bordas

→ **Alto da Harmonia.**  
R. Harmonia, 271, Vila Madalena, tel. 2528-1241. Ter. a sex., 17h à 1h. Sáb., 12h à 1h. Dom., 12h às 22h. Preço do drinque: R\$ 28.

RICARDO BOZZA/DIVULGAÇÃO



## MELO ALVES

De Felipe Sartorio, no Adegas Santiago

### Ingredientes

- 50 ml de gim
- 30 ml de licor St. Germain
- 20 ml de suco de limão-siciliano
- 1 ramo de alecrim
- 10 ml de xarope de açúcar

### Como preparar

Coloque os ingredientes na coqueteleira, encha de gelo e bata. Sirva no copo com limão-siciliano e alecrim

→ **Adegas Santiago.**  
R. Sampaio Vidal, 1.072, Jd. Paulistano, tel.: 3081-5211. Seg.: 12h às 15h e 19h às 23h. Ter. a qui., 12h às 15h e das 19 à 0h. Sex. e sáb., 12h às 0h. Dom.: 12h às 22h. Preço do drinque: R\$ 33.

LEO FELTRAN/DIVULGAÇÃO



## COSTA SPRITZ

De Laércio Zulu, no Anexo 474

### Ingredientes

- 50 ml de Aperol
- 20 ml de água com gás
- 120 ml de néctar de cacau
- Casca de limão-siciliano

### Como preparar

Gele uma taça de vinho. Adicione água com gás, Aperol e, em seguida, o néctar de cacau. Finalize com a casca de limão-siciliano torcida

→ **Anexo 474.**  
R. João Cachoeira, 800, Itaim Bibi, tel. 3074-4389. Ter. a sex., a partir das 17h. Sáb. e dom., a partir das 13h. Preço do drinque: R\$ 26,90.

# P beber



LEO FELTRAN/DIVULGAÇÃO

## APEROL SOYER AU CHAMPAGNE

De Spencer Amereno,  
no Frank Bar

### **Ingredientes**

- 1 bola de Aperol sorbet
- 10 ml de Cointreau Noir
- 10 ml de Aperol
- Espumante para completar a taça

### **Como preparar**

Acrescente todos ingredientes à taça, finalizando com o espumante e mexa

com uma colher até dar o efeito das bolhas. Decore com marshmallow espetado no bambu, farinha de casca de laranja e flor no pé da taça. Coloque também óleo de tangerina por baixo da taça e no marshmallow.

→ **Frank Bar.**  
Maksoud Plaza, lobby,  
r. São Carlos do Pinhal, 424,  
Bela Vista, tel. 3145-8000.  
Seg. a qua., 18h à 1h. Qui. a  
sáb., 18h às 2h. Dom., 18h às  
24h. Preço do drinque: R\$ 35.

## PAINKILLER

De Fabio la Pietra,  
no Club Jerome

### **Ingredientes**

- 60 ml de rum  
Appleton Estate
- 40 ml de suco  
de abacaxi
- 40 ml de suco de laranja
- 20 ml de leite de coco
- 15 ml de orgeat  
(xarope de amêndoas)
- 1 lance de angostura

### **Como preparar**

Coloque todos os ingredientes em uma coqueteleira. Acrescente meia xícara de gelo triturado e agite. Em seguida,coe e sirva em um copo alto. Decore com hortelã e uma fatia de laranja

→ **Club Jerome.**  
R. Mato Grosso, 398,  
Consolação, tel. 2614-6526.  
Qua. a sáb.: a partir das 23h30.  
Preço do drinque: R\$ 35.



GABRIEL QUINTÃO/DIVULGAÇÃO

## GIM-TÔNICA MANDÍBULA

De Gabriel Bocchese,  
no Mandíbula

### **Ingredientes**

- 50 ml de gim  
tipo London dry
- 2 meias rodela  
de limão-siciliano
- Água tônica
- 2 ou 3 gotas de bitter

### **Como preparar**

Coloque o gim, o limão e as gotas de bitter em um copo longo (400 ml), cheio de gelo. Adicione a água tônica com cuidado, usando uma bailarina (para não deixar escapar muito gás), até completar o copo. Mexa pouco, fazendo movimentos suaves

→ **Mandíbula.**  
Galeria Metrópole - pça. Dom  
José Gaspar, 106, piso 2, lj. 40,  
República. Seg. a qua., até  
22h. Qui. e sex., até 24h.  
Preço do drinque: R\$ 22.

DIVULGAÇÃO

BORBULHAS E  
MUITO GELO



RICARDO D'ANGELO/DIVULGAÇÃO

## CACHAÇA

### MOJITO

De Rogério Souza,  
no Original

#### Ingredientes

- 50 ml de cachaça
- 8 folhas frescas de hortelã
- 15 ml de suco de limão
- 10 ml de xarope amêndoas
- 1/2 xícara (120 ml) de club soda
- Gelo

#### Como preparar

Amasse a hortelã e

misture com o xarope de amêndoas. Corte o limão em gomos. Esprema os gomos e adicione ao preparo juntamente com o suco. Encha o copo com gelo, adicione a cachaça e complete com club soda. Mexa cuidadosamente e use um gomo do limão para decorar

#### → Original.

R. Graúna, 137, Moema, tel. 5093-9486. Seg. a qua., 17h30 às 2h. Qui. e sex., 17h30 às 3h. Sáb., 12h às 3h. Dom., 12h às 22h. Preço do drinque: R\$ 23.

## CAPA PRETA

De Felipe Rodrigues,  
no Cão Véio

#### Ingredientes

- 80 ml de uísque
- 10 ml de redução de mirtilo
- 80 ml de chá de péssego
- 2 lances (1,6 ml) de bitter
- 10 jabuticabas
- 5 amoras

#### Como preparar

Macere as frutas, adicione os demais ingredientes e bata com gelo. Coe duas vezes e sirva em um copo longo com gelo. Use duas jabuticabas e um ramo de alecrim para decorar

#### → Cão Véio.

R. João Moura, 871, Pinheiros, tel. 4371-7433. Seg., 18h à 1h. Ter. a sáb., 12h à 1h. Preço do drinque: R\$ 29.



MARCEL AKIRA/DIVULGAÇÃO

## VICTORIAN

### FIZZ

De Fabio la Pietra,  
no SubAstor

#### Ingredientes

- 40 ml de gim
- 20 ml de Nigori Yuzu
- 30 ml de sherbet de abacaxi com lúpulo amarelo (veja abaixo)
- 40 ml de club soda
- Gelo

#### Como preparar o sherbet de abacaxi com lúpulo

• 400 g de abacaxi + 250 ml de suco

• 200 g de açúcar

• 200 ml de suco de limão-siciliano

• 3 g de lúpulo amarelo

Deixe os ingredientes macerarem a vácuo por 30 minutos. Filtre o líquido. Adicione os sucos de abacaxi e de suco de limão-siciliano. Coe seis vezes em peneira fina

#### Como preparar

Adicione os ingredientes à coqueteleira com gelo e misture. Sirva em copo alto com uma pedra grande de gelo. Decore o copo com matchá

#### → SubAstor.

R. Delfina, 163, Vila Madalena, tel. 3815-1364. Ter. a qui., 20h às 3h. Sex. e sáb., 10h às 4h. Preço do drinque: R\$ 32.



RUBENS KATO/DIVULGAÇÃO