

Zona Sul 

CATÁLOGO DE **DRINKS**

PARA O VERÃO
& FESTAS DE
FIM DE ANO



O EXPERT

José Raimundo Padilha



O verão está chegando e ele pede uns bons drinks.

Das esticadas após o trabalho para jogar conversa fora aos encontros com o “crush”, cada momento tem o seu drink perfeito. Por isso, este catálogo preparado com todo o coração pelo Zona Sul, com a curadoria do Expert José Raimundo Padilha e dicas do barman do nosso Bar do Rio, Claudio Adriano, traz receitas de bebidas que, apesar de muito refrescantes, são capazes de deixar qualquer momento mais caloroso. Um brinde ao verão!

verão
frescos
gastronomia
expert
zona sul
drinks
Rio de Janeiro

NEGRONI

PRONTO PARA SERVIR

Por José Raimundo Padilha

Drink de bartender na sua casa?
O Zona Sul tem. O clássico coquetel italiano, que completou 100 anos em 2019, é um aperitivo que agora você encontra numa charmosa embalagem de 1 litro, produzido artesanalmente para fazer a alegria das festas de fim de ano ou como uma excelente opção de presente.



receita / como servir

Coloque gelo num copo baixo, acrescente uma dose do N45 e finalize com uma casca ou meia fatia de laranja (Bahia).



DRINKS COM WHISKY ESCOCÊS

*para alegrar seu
fim de ano*

Whisky combina com esta época de festas!
Como presente e servido nas comemorações
puro ou com gelo, o Whisky também pode ser
utilizado como ingrediente de deliciosos drinks
que vão deixar toda festa mais divertida.



JOHNNIE HIGHBALL

Adicione 40 mL de Johnnie Walker Black Label e 40 mL de água de coco num copo longo cheio de gelo até a boca e mexa delicadamente. Finalize com meia fatia de laranja e passe a casca torcida da laranja na borda do copo.



Citrus Highball

Adicione 50 mL de Johnnie Walker Red Label e 20 mL de suco de limão Tahiti num copo longo cheio de gelo até a boca. Complete com soda e mexa delicadamente para não tirar o gás. Finalize com meia fatia de limão.

Gold and Apple

Adicione 50 mL de Johnnie Walker Gold Label e 100 mL de suco de maçã num copo longo cheio de gelo até a boca. Complete com soda e mexa delicadamente para não tirar o gás. Sirva.





GIN TÔNICA

*um drink rápido
e fácil de fazer*

A mistura de Gin com água tônica está encantando o paladar de muita gente e não pode ficar de fora da festa neste fim de ano. O famoso Gin Tônica é um drink fácil de fazer, e você pode reproduzir em casa utilizando ingredientes simples e variados.



GIN TÔNICA

COM TANQUERAY Nº TEN

Adicione 50 mL de Gin Tanqueray Nº TEN numa taça de Gin cheia de gelo até a boca. Complete com água tônica e mexa a bebida delicadamente.

Finalize com um gomo de limão siciliano espremido e fatias de gengibre fresco.



Gin Tônica com Tanqueray London Dry

Adicione 50 mL de Gin Tanqueray London Dry numa taça de Gin cheia de gelo até a boca. Complete com água tônica e mexa delicadamente para não tirar o gás.

Finalize com 1/4 de limão Tahiti espremido e alecrim, hortelã ou manjeriço fresco.

Experimente com queijos orgânicos. Saiba mais no blog [Gastronomia Carioca](#).





VODCA & PICOLÉ

*drink refrescante
e divertido*

Que tal surpreender seus amigos com drinks criativos e deliciosos? Para os dias mais quentes, você pode preparar um drink que é super refrescante e cheio de sabor.



ABSOLUT SUMMER

50 mL de Vodca Absolut, 15 mL de suco de limão, 4 pedras de gelo, 1 picolé Diletto Coco da Malásia, 1 soda, 30 mL de xarope Fabbri de cereja. Numa taça grande de vinho, complete com 3 ou 4 pedras de gelo, soda até a metade da taça, Vodca Absolut, xarope Fabbri de cereja e suco de limão. Misture com a ajuda de uma colher bailarina e em seguida, coloque o picolé de coco. Sirva.





DRINKS NA JARRA

*sugestões do barman
Cláudio Adriano*



Claudio Adriano Lucas Chagas é especialista com 14 anos de experiência em coquetelaria clássica e mixologia. Além disso, já foi instrutor por mais de 2 anos e barman em importantes casas do Rio de Janeiro, como Bar Soho e Rio Cenário e Sal Grosso (por Henrique Fogaça).

É Claudio Adriano quem assina a carta do Bar do Rio, e você pode provar os drinks preparados diretamente por ele nas lojas da Rua Dias Ferreira, 290 – Leblon ou Rua Barão da Torre, 220 – Ipanema.



CLERICOT

Misture em uma jarra: 1 garrafa de vinho Branco Doña Dominga Sauvignon Blanc, 3 kiwis, 10 morangos, 10 uvas, 2 fatias de laranja Bahia, 3 pedaços de abacaxi, 10 folhas de hortelã e 100 mL de Cointreau. Adicione gelo e complete com soda.



Experimente com torta salgada de caju. Saiba mais no blog Gastronomia Carioca.





Lillet lá more

- 1 Garrafa de vinho Lillet
- 10 morangos
- 1 laranja Bahia
- 1/2 pepino japonês
- 10 Folhas de hortelã



Coloque o morango já cortado, o pepino e a laranja fatiados dentro de uma jarra. Acrescente gelo (na quantidade de sua preferência) e os demais ingredientes. Misture delicadamente e sirva.



Clericot de espumante

- 1 garrafa de espumante
- 4 pêssegos
- 10 morangos
- 2 maçãs verdes
- 2 fatias de laranja
- 2 kiwis
- 3 pedaços de abacaxi
- 100 mL de licor de pêssego



Coloque todas as frutas já cortadas dentro de uma jarra. Acrescente gelo (na quantidade de sua preferência) e os demais ingredientes, misture delicadamente e sirva.



SUGESTÕES BAR DO RIO

*para consumir
no local ou para
fazer em casa*

Você pode degustar seus drinks favoritos na Barra, Leblon ou Ipanema. Ou nos três! Afinal, todo dia é dia de celebrar as pequenas conquistas. Mas beba com moderação. Endereços das lojas Zona Sul com Bar do Rio:

Rua Barão da Torre, 220 – Ipanema

Rua Dias Ferreira, 290 – Leblon

Av. das Américas, 3.225 – Barra da Tijuca





Moscow Mule

50 mL de Vodca

50 mL de Água c/ Gás Gelada

Gelo Filtrado

70 mL de Xarope de Gengibre Gelado

30 mL de Suco de Limão Tahiti Gelado

1 Fatia de Limão Tahiti

2 Colheres (sobrem.) Espuma de Gengibre

Encha a caneca com gelo e adicione a vodca, o xarope de gengibre, o suco de limão e a água com gás. Misture delicadamente com uma bailarina (colher de bar). Em seguida, finalize com a espuma de gengibre desidratados ou rodela de limão na borda.



Champagne cocktail

15 mL de Brandy (conhaque)

150 mL de Espumante Gelado

3 Gotas de Angostura

1 Torrão de Açúcar

Em uma taça flute, adicione um torrão de açúcar com 3 gotas de angostura. Em seguida, acrescente o brandy. Complete com o espumante gelado.







Aperol Spritz

100 mL de Aperol
50 mL de Água c/ gás Gelada
Gelo Filtrado
200 mL de Espumante Brut Gelado
1 Fatia de Laranja
1 Ramo de Alecrim



Higienize previamente a laranja e o alecrim e reserve. Em uma taça de vinho tinto ou de água, adicione todos os ingredientes e mexa delicadamente com uma bailarina (colher para bebidas). Decore com 1 fatia de laranja e 1 ramo de alecrim.



Kir Royal

90 mL de Espumante Gelado
1 Cereja em Conserva
8 mL de Licor / Creme de Cassis



Para as cerejas em conserva, adicione a cereja in natura e a vodka em um recipiente de vidro com tampa até cobrir as cerejas.

Para a bebida, em uma taça flute previamente gelada, adicione o creme de cassis. Em seguida, complete com o espumante gelado. Decore com uma cereja em conserva ou in natura no fundo da taça.



Mojito

30 mL de Suco de Limão Tahiti Gelado
10 Folhas de Hortelã
20 mL de Xarope de Açúcar Gelado
Gelo Filtrado
100 mL de Água c/ Gás Gelada
70 mL de Rum Branco
1 Fatia de Limão Tahiti Desidratado
1 g de Açúcar Saborizado de Hibisco



Macere levemente as folhas de hortelã no fundo de um copo long coquetel. Em seguida, adicione o suco de limão, o xarope de açúcar, o rum branco e o gelo. Misture com uma bailarina (colher de bar). Complete com água com gás gelada. Para a decoração, cubra a boca do copo com gelo triturado (use a coqueteleira); adicione um ramo de hortelã, uma fatia de limão desidratado e finalize polvilhando açúcar saborizado de hibisco.

Experimente com feijoada. Saiba mais no blog [Gastronomia Carioca](#).





MONTE SUA PETISQUEIRA

*do seu jeitinho com o sabor
especial Zona Sul*

Nada melhor do que um bom petisco para deixar seu drink ainda mais gostoso. Somente no Zona Sul você encontra os ingredientes necessários para montar sua recepção para os amigos do seu jeito.

Escolha os produtos previamente selecionados por Experts e capriche no seu momento especial.



Azeitonas com Pimentão
Gorgonzola
Tomate Seco
Mortadela Italiana
Noz Pecan

Provolone
Presunto de Parma
Palitinhos Snack
Nirá
Pão Italiano Filão

*monte
a sua
tábua*





Pão de Figo
Queijo Brie
Queijinho de Cabra
Queijo Emmental
Rosbife
Morangos
Uva Preta Vitória
Castanha do Pará
Maçã
Limão Siciliano
Carpaccio de Salmão Defumado
Pimenta
Noz Pecan

*monte
a sua
tábua*



Pão de Figo e Santa Mônica
Castanha do Pará
Amendoim de Pimenta
Queijo Emmental
Uva Thompson
Salame Condimentado
Flores Comestíveis
Tâmaras
Damasco
Pepino em Conserva
Palitinhos Snack
Lombinho
Queijo de Cabra e Camembert

*monte
a sua
tábua*



Zona Sul ❤️ Cariocas de Coração



O Zona Sul é uma marca 100% comprometida com a qualidade dos seus produtos e conteúdos. Por essa razão, nossos Experts estão sempre selecionando o que há de melhor no mundo da Gastronomia para você aproveitar de todo o coração. Venha brindar seus momentos especiais com a gente! Saúde!