

Drinks de *Verão*

Guia de bebidas refrescantes para
você curtir o melhor da estação.



Sumário

03

BAR DO RIO

Desfrute de drinks e bebidas preparados por especialistas no Zona Sul.

05

CLERICOT

Fácil, leve e super refrescante. A bebida ideal para um dia de muito calor.

06

BLUE SPRING

Uma mistura delicada de gin e rum para colorir o seu dia.

07

FRUITGIN

Delicioso drink com licor de cassis e água tônica Wewi.

08

APPLE KISS

Para os amantes de maçã, Jack Daniel's Apple e xarope de maçã verde.

09

IPANEMA BEACH

Uma combinação de gin, tônica e Jack Daniel's Honey.

10

ÓSTRA

Refrescância com base de rum e Ramazzotti.

11

INTENSE RED FLOWER

Um drink com toque floral.

12

APPLE SPLASH

Experimente essa opção de rum com xarope de maçã.

13

BORA BORA CITRIC

Feito com o rum brasileiro Parnaioca, ele vai te conquistar.

14

LEMON GRASS RIO

Esse drink sem álcool, leva capim limão e é a cara do verão.

15

SODA APPLE

Uma ótima opção sem álcool.

16

GIN TROPICAL

A bebida que já conquistou o coração carioca.

17

APPEROL

Todo o sabor da laranja, com a leveza do espumante.

18

MOJITO

Drink clássico com rum, suco de limão e água com gás.

19

ZONA SUL

Acompanhe nossas redes sociais.



Bar do Rio



18,00
22,00
12,00
20,00

Meu nome é Alex
Bartender do Bar do Rio
Tenho experiência anos com esta
Estou aqui para lhe atender!

R\$30
R\$50

estação
Rodrigo
5,00

20,00

BEJA PRAYA

CERVEJA PRAYA

bar do 
RIO

Bar do Rio

O Bar do Rio é um bar exclusivo do Zona Sul, localizado nas lojas Rua Barão da Torre, 220 - Ipanema, Rua Dias Ferreira, 290 - Leblon e Av. das Américas, 8.888 - Barra.

Conheça nossa equipe:



CLÁUDIO MIXOLOGISTA

Especialista com 14 anos de experiência em coquetelaria clássica e mixologia, já foi instrutor e barman em importantes casas aqui do Rio. É ele quem assina a carta de drinks do **Bar do Rio**.



RENAN BARTENDER

Muito talentoso na área de criação de coquetéis, é simpático e cordial. Seu drink favorito é o **Whisky Sour**.
"Gosto muito do equilíbrio entre o doce e o cítrico"



ISMAR BARTENDER

É o nosso barman mais antigo. Sempre educado e paciente, adora uma boa conversa. Seu drink favorito é o **Dry Martini**.
"Admiro a complexidade do gin com o vermute"



SABRINA BARTENDER

Adora criar e ter contato com os cariocas de coração, com amplo conhecimento de vinhos e bebidas. Seu drink favorito é o **Moscow Mule**.
"Gosto do sabor do gengibre, da acidez e do doce da espuma"



LEANDRO BARTENDER

Espanja carisma e vivacidade, sempre deixa os clientes a vontade! Seu drink favorito é a **Marguerita**.
"O equilíbrio da tequila e do limão me encanta"



ROGÉRIO BARTENDER

Formado no Curso Sommelier de Cervejas, no Instituto da Cerveja Brasil, é amante da Coqueteleira Clássica.
"Não tenho um favorito, estou em busca do drink perfeito."



BRUNA BARTENDER

Acredita que um bom coquetel está sempre acompanhado de uma boa história. Seu drink favorito é o **Gin Tônica**.
"Podemos brincar com aromas, sabores e cores"



PHILIPPE BARTENDER

Além de criativo, tem o jeito carioca espontâneo, carismático e companheiro. Seu drink favorito é o **Mojito**.
"Adoro a refrescância do Mojito, o gosto do hortelã fica delicioso."



GUSTAVO BARTENDER

O mais novo Bartender da equipe, tem grande experiência com vinhos. Seu drink favorito é **Old Fashioned**.
"Acho interessante a complexidade do whisky com açúcar e Angustura"

Clique aqui e saiba mais sobre o Bar do Rio



Clericot

Que tal um Clericot para refrescar nos dias quentes?

Essa bebida típica da França e muito popular na América do Sul, é feita com vinhos, frutas tropicais e do campo.

Ela é perfeita para dividir com os amigos nesse verão, em casa, na praia ou num piquenique ao ar livre.

Assista essas 3 versões práticas que preparamos para você, faça aí na sua casa e aproveite o melhor da estação:



CLERICOT AMORÉ
por Claudio Adriano



Clique aqui
e assista



CLERICOT VIANENTO
por Bruna Marques



Clique aqui
e assista



CLERICOT RAMAZ
por Sabrina Santos



Clique aqui
e assista



Blue Spring



■ INGREDIENTES:

50ml de Gin Tanqueray

30ml de Suco de Limão

20ml de Curaçao Blue

10ml de Rum Malibu

10ml de Xarope de Açúcar

200ml de Sprite

Folhas de Hortelã *para decoração

Coco em flocos *para decoração

■ MODO DE PREPARO:

Junte todos os ingredientes na coqueteleira com gelo e bata. Sirva e decore com coco em flocos e hortelã.



ROGÉRIO
Bartender



Fruit Gin



■ INGREDIENTES:

50ml de Gin Tanqueray

40ml de Suco de Grapefruit

20ml de Suco de Limão

20ml de Xarope de Açúcar

10ml de Licor de Cassis

50ml de Água Tônica Argentina

Rosa Wewi

Grapefruit *para decoração

Folhas de Hortelã *para decoração

■ MODO DE PREPARO:

Em um copo, misture todos os ingredientes com gelo. Decore com hortelã e grapefruit.



RENAN
Bartender



Apple Kiss



■ INGREDIENTES:

50ml de Jack Daniel's Apple

30ml de Suco de Limão

20ml de Xarope de Maçã Verde

Folhas de Hortelã *para decoração

Maçã Desidratada *para decoração

■ MODO DE PREPARO:

Junte todos os ingredientes na coqueteleira com gelo e bata.

Sirva e decore com hortelã e maçã desidratada.



ISMAR
Bartender



Ipanema Beach



■ INGREDIENTES:

60ml de Gin Infusionado de Maracujá

30ml de Jack Daniel's Honey

20ml de Polpa de Maracujá

10ml de Xarope de Morango

01 Água Tônica

Folhas de Hortelã *para decoração

■ MODO DE PREPARO:

Em uma taça, misture todos os ingredientes com gelo. Decore com hortelã.



LEANDRO
Bartender



Óstrea



■ INGREDIENTES:

01 Fatia de Abacaxi
50ml de Rum Parnaioca
20ml de Ramazzotti Rosatto
20ml de Suco De Limão
20ml de Xarope De Açúcar
02 Gotas de Angostura
Açúcar Mascavo *para decoração
Alecrim *para decoração

■ MODO DE PREPARO:

Junte todos os ingredientes na coqueteleira com gelo e bata. Sirva e decore com abacaxi, açúcar mascavo e alecrim.



SABRINA
Bartender



Intense Red Flower



■ INGREDIENTES:

50ml de Gin Infusionado de Hibisco

20ml de Suco de Limão

30ml de Xarope de Mel

01 Água com Gás

Folhas de Hortelã *para decoração

Flor de Hibisco *para decoração

■ MODO DE PREPARO:

Em um copo, misture todos os ingredientes com gelo. Decore com hortelã e flor de hibisco.



BRUNA
Bartender



Apple Splash



■ INGREDIENTES:

50ml de Rum Parnaioca

20ml de Suco de Limão

30ml de Xarope de Maçã

03 Folhas de Hortelã

01 Água com Gás

01 Maçã pequena *para decoração

01 Limão *para decoração

Folhas de Hortelã *para decoração

■ MODO DE PREPARO:

Junte todos os ingredientes na coqueteleira com gelo e bata.

Sirva e decore com raspas de limão, maçã e hortelã.



GUSTAVO
Bartender



Bora Bora Citric



■ INGREDIENTES:

30ml de Rum Parnaioca

15ml de Suco de Laranja

15ml de Cointreau

5ml de Suco de Limão

02 Gotas de Angustura

50ml de Água Tônica

30ml de Rum Malibu

Folhas de Hortelã *para decoração

Flor Comestível *para decoração

■ MODO DE PREPARO:

Junte todos os ingredientes na coqueteleira com gelo e bata.

Sirva e decore com hortelã e flor comestível.



PHILIPPE
Bartender



Lemon Grass Rio



■ INGREDIENTES:

40ml de Orzata

30ml de Suco de Limão

3 Ramos de Capim Limão

1 Unidade de Água com Gás

Cereja em calda *para decoração

Folhas de Manjericão *para decoração

Limão desidratado *para decoração

■ MODO DE PREPARO:

Junte todos os ingredientes na coqueteleira com gelo e bata. Sirva e decore com cereja em calda, manjericão e limão desidratado.



Clique aqui
e assista



CLAUDIO
Mixologista



Soda Apple



Clique aqui
e assista



■ INGREDIENTES:

150ml de Suco de Maçã Integral
Bendita Maçã

40ml de Xarope de Baunilha

20ml de Suco de Limão

01 Água com Gás

Capim Limão *para decoração

Limão Desidratado *para decoração

■ MODO DE PREPARO:

Em um copo, misture todos os ingredientes com gelo. Decore com capim limão e limão desidratado.



CLAUDIO
Mixologista



Gin Tropical



■ INGREDIENTES:

50ml de Gin

200ml de Redbull

Espuma de Gengibre *para decoração

Limão Siciliano *para decoração

Pepino *para decoração

■ MODO DE PREPARO:

Em uma taça, misture todos os ingredientes com gelo. Decore com espuma de gengibre, limão siciliano e pepino.



CLAUDIO
Mixologista



Apperol Spritz



■ INGREDIENTES:

100ml de Aperol

50ml de Água com Gás

150ml Espumante Prosecco

Laranja *para decoração

Alecrim *para decoração

■ MODO DE PREPARO:

Em uma taça, misture todos os ingredientes com gelo. Decore com laranja e alecrim.



Clique aqui
e assista



CLAUDIO
Mixologista



Mojito



■ INGREDIENTES:

70ml de Rum Branco

20ml de Suco de Limão

30ml de Xarope de Açúcar

01 Água com Gás

Açúcar saborizado de hibisco

*para decoração

Folhas de Hortelã *para decoração

■ MODO DE PREPARO:

Em um copo, misture todos os ingredientes com gelo. Decore com hortelã.



CLAUDIO
Mixologista



