

CATÁLOGO DE *destilados*



CLAUDIO ADRIANO
MIXOLOGISTA



bar do ♥
RIO

índice



3

WHISKY

6

CACHAÇA

9

VODKA

12

GIN

15

LICORES E
APERITIVOS

WHISKY.♥

Se você ama sofisticação, a melhor escolha para comemorar a estação são os whiskies.

O mixologista Claudio Adriano selecionou 3 rótulos que não podem faltar na sua adega! Seja escolhendo um clássico escocês ou um americano, essa seleção transborda versatilidade.

O Makers Mark é a escolha ideal para consumir ao ar livre com uma graaaande pedra de gelo.

Por outro lado, o Black Label faz jus à estação com seus florais toques de baunilha e carvalho.

Agora, se você quer mesmo renovação e um toque provocativo e intrigante, a escolha perfeita é o Ardbeg 10 anos com essência defumada, sabor de chocolate e carvalho turfado.

CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Sabor: Chocolate e carvalho turfado
Aroma: Defumado
Cor: Caramelo queimado



Sabor: Bouquet adocicado de cereja, tangerina, com uma pitada de alcaparra
Aroma: Chocolate, manteiga, carvalho
Cor: Caramelo Claro



Sabor: Especiarias e vibrante defumação
Aroma: Carvalho, baunilha
Cor: Amarelo



WHISKY SOUR



CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Ingredientes

50 ml de whisky Maker's Mark
20 ml de suco de limão
30 ml de xarope de açúcar
20 ml de clara de ovo
pasteurizada
2 gotas de angostura

Modo de preparo

Bata tudo com gelo na coqueteleira. Sirva num copo baixo com gelo. Decore com cereja e um twist de laranja.

AMARENA SOUR



CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Ingredientes

50 ml de whisky Ardbeg
ou Black Label
20 ml de suco de limão
30 ml de xarope de cereja amarena
20 ml de clara de ovo pasteurizada

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes na coqueteleira sem gelo. Após formar espuma, adicione gelo e bata novamente. Sirva num copo baixo e decore com alecrim e limão desidratado.

CACHAÇA ♡

Setembro é o mês da primavera, mas também é comemorado no Brasil e no mundo da coquetelaria como o mês da cachaça. Esse destilado é reconhecido como Patrimônio Histórico e Cultural do país e a bebida só se considera cachaça se for produzida aqui, sabia?

Para celebrar esse pedacinho da nossa cultura, o Mixologista Claudio Adriano separou rótulos tradicionais produzidos no nosso estado para os **#cariocasdecoração**

A Cachaça Magnífica Tradicional é daqui do estado do Rio, produzida em Vassouras, e completa o life-style carioca! Com notas de madeira suaves, tem o sabor de Ipê característico da estação. **SAIBA MAIS!**

A Cachaça Fazenda Soledade é produzida na região Serrana, mais precisamente em Nova Friburgo; redonda e macia ao paladar, tem um aroma sutil e delicado da cana-de-açúcar, leve para os dias mais quentes de primavera.

Por último, a Cachaça Coqueiro, produzida em Paraty, é aveludada, com boa persistência de boca e um delicioso aroma de carvalho.

Você sabia? A Coqueiro lançou esse ano uma nova carta de drinks e coquetéis, com a participação do nosso Mixologista! **CONFIRA!**

CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Sabor: Cachaça leve com sabor delicado do Ipê
Aroma: Ipê
Cor: Palha clara



Sabor: Cachaça redonda e macia ao paladar
Aroma: Sutil e delicado de cana-de-açúcar
Cor: Transparente



Sabor: Cachaça aveludada com boa persistência de boca
Aroma: Aroma bem presente do Carvalho
Cor: Amarelo palha



RABO DE GALO



CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Ingredientes

60 ml de cachaça
30 ml de Cinzano
30 ml de Cynar
1 gota de angostura

Modo de preparo

Adicione todos os ingredientes no mixing glass e misture com uma bailarina. Sirva num copo baixo e decore com um twist de laranja.

CAIPIRINHA DE CAJU



CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Ingredientes

50 ml de Cachaça Magnífica clara
20 ml de xarope de açúcar
1 caju inteiro

Modo de preparo

Fatie o caju e bata todos os ingredientes na coqueteleira com gelo. Passe o drink para um copo. Decore com caju!

VODKA ♡

Sabores suaves e neutralidade são o segredo para uma primavera ainda mais saborosa! As vodkas são destilados refrescantes e fazem um par perfeito com as frutas desta estação. O Mixologista Claudio Adriano selecionou 3 vodkas para aproveitar o melhor da primavera.

A Ketel One com seu perfil de sabor e aroma neutros é ótima para produção de coquetéis, seja com seu sabor clássico ou ainda com sua versão Botanical, perfeita para a elaboração de drinks com grapefruit. **CONFIRA!**

A Sobieski com mais de 500 anos de tradição é essencial para compor seu bar em casa. Sinônimo de qualidade, é excelente para produção de drinks primaveris.

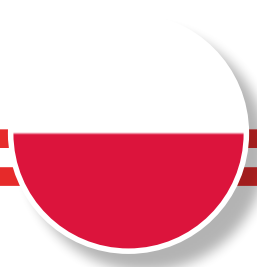
A Smirnoff com sua origem russa é a escolha perfeita para fazer um clássico Moscow Mule. P.s.: Você sabia que pode produzir sua própria espuma para o drink em casa?

CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE

SAIBA MAIS!



Sabor: Sem sabor
Aroma: Sem aroma
Cor: Transparente



Sabor: Sem sabor
Aroma: Sem aroma
Cor: Transparente



Sabor: Sem sabor
Aroma: Sem aroma
Cor: Transparente



ESPRESSO MARTINI



CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Ingredientes

60 ml de vodka
50 ml de café espresso
30 ml de licor de café

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes na coqueteleira com gelo. Sirva numa taça de martini.

SMOOTHIE ALCÓOLICO



CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Ingredientes

500 ml de Gelad de Creme
300 g de manga fresca
300 ml de vodka
Coco ralado a gosto
Xarope de Cereja

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador e sirva numa taça. Utilize o xarope, hortelã e calda para soltar a imaginação e fazer decorações.

GIN.♥

O queridinho da vez não poderia faltar em nosso catálogo! Os gins chegaram com tudo no mercado brasileiro e são sinônimo de drinks refrescantes para os cariocas. Quem nunca tomou um gin tônica num dia quente que atire a primeira pedra. Florais e botânicos, essenciais para a primavera, são a escolha do nosso Mixologista!

O Tanqueray é um gin londrino, seco de aroma floral e essencial para seus drinks, sabia que ele tem um kit especial para mixologistas? **SAIBA MAIS!**

O South Bank é nosso queridinho, sabia que ele **#sótemnozonasul**? Seja na versão tradicional ou pink, ele combina com muuuuuuitos drinks! **VEJA MAIS!**

Por último, o gin Vitória Régia é uma opção orgânica para o seu bar! Brasileiríssimo, conta na sua composição com a planta que dá o seu nome, a vitória-régia, super diferente, irá conquistar seu paladar.

CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Sabor: Seco
Aroma: Aroma floral
Cor: Transparente



Sabor: Amargo e seco no final
Aroma: Floral intenso
Cor: Transparente



Sabor: Botânicos equilibrado, com persistência de secura na boca
Aroma: Zimbro e botânicos
Cor: Transparente



GIN FIZZ



CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Ingredientes

60 ml de Gin South Bank
20 ml de suco de limão
siciliano
20 ml de xarope de açúcar
Água com Gás

Modo de preparo

Adicione todos os
ingredientes, exceto a água
com gás num copo long drink
e mexa suavemente.
Em seguida, adicione a água
com gás e decore!

AIPOGRE



CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Ingredientes

3 pedaços de aipo
20 ml de suco de limão
30 ml de xarope de açúcar
40 ml de gim
30 ml de vermouth dry
20 ml de vinagre de prosecco
Água com Gás

Modo de preparo

Macerar o aipo na coqueteleira. Adicione todos os ingredientes na coqueteleira com gelo e bata bem. Sirva numa taça com gelo, complete com água com gás e decore com folhas de aipo.

LICORES e APERITIVOS ♡

Não podemos falar de primavera sem falar da versatilidade dos licores e aperitivos. Com suas muitas cores, sabores e aromas, são a cara dessa estação de cor e renovação!

Cynar é um aperitivo italiano amargo, com aroma herbáceo e base para o mais recente Drink Clássico brasileiro, o Rabo de Galo.

O Aperol também vem da Itália e ao contrário do Cynar é levemente adocicado, você deve conhecê-lo por conta do Aperol Spritz, um drink típico da região do Vêneto.

O Licor Baileys é um clássico irlandês que combina perfeitamente com um cafézinho, podendo ser consumido quente ou gelado.

O Limoncello é o famoso licor para se beber após as refeições na Itália. Mas não se deixe enganar, super versátil e refrescante é a pedida para os drinks de primavera.

O Licor de Pistache, também italiano, é deliciosamente docinho, perfeito para o paladar carioca!

CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Sabor: Amargo levemente adocicado

Aroma: Aroma herbáceo de especiarias e alcachofra

Cor: Marrom escura

Sabor: Levemente adocicado com um toque de especiarias e casca de laranja

Aroma: Laranja e frutas seca

Cor: Vermelho claro

Sabor: Amargo com nota de especiarias e laranja e retrogosto adocicado

Aroma: Aroma de casca de laranja com especiarias como cravo da Índia e anis-estrelado

Cor: Vermelho intenso



CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Sabor: Sabor cremoso

lácteo e levemente alcoólico

Aroma: Aroma lácteo com notas sutis de caramelo

Cor: Bege

Sabor: Doce levemente cítrico

Aroma: Limão siciliano

Cor: Amarelo intenso

Sabor: Cremoso, levemente cítrico

Aroma: Aroma pungente de pistache

Cor: Verde leitoso



CARAJILLO



CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Ingredientes

50 ml de Licor 43
50 ml de café espresso

Modo de preparo

Adicione os ingredientes num copo baixo com uma pedra de gelo grande. Decore com um twist de laranja.

APEROL SPRITZ



CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Ingredientes

100 ml de Aperol
200 ml de espumante
50 ml de água com gás

Modo de preparo

Adicione todos os ingredientes numa taça com gelo. Misture levemente com a bailarina e aproveite!

LA SCELTA DI ADAMO



CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Ingredientes

80 ml de licor de pistache
20 ml de vermute dry
30 ml de gin
20 ml de açúcar
20 ml de clara de ovo
pasteurizada

Modo de preparo

Em uma taça coupe ou uma taça de martini, suje a borda com mel e cole pistaches. Bata o coquetel vigorosamente, coe 2x, coloque na taça e aproveite seu drink.

CLERICOT AMORÉ



CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Ingredientes

1 garrafa de vinho branco
50 ml de xarope de açúcar
20 ml de brandy
Abacaxi cortado em rodela
a gosto
Limão siciliano cortado em
rodela a gosto
Laranja bahia cortada em rodela
a gosto
Morango cortado em rodela
a gosto
Manjeriço a gosto
Gelo a gosto
Soda a gosto

Modo de preparo

Adicione o manjeriço numa jarra grande. Em seguida, adicione o gelo e as frutas. Delicadamente, acrescente o vinho, deixando um pouco na garrafa para finalização. Adicione o xarope de açúcar e o conhaque. Mexa delicadamente para as frutas descerem e o manjeriço subir. Por fim, adicione o restante do vinho e a soda

GRAPPA ♥

Você conhece a grappa? A grappa é um destilado tipicamente italiano produzida a partir dos bagaços das uvas, proveniente das regiões vitícolas. É muito consumida no sul do país, principalmente pura ou com café para se aquecer pela manhã. Mas a grappa é muito versátil e dá seu nome em diferentes drinks!

SAIBA MAIS!

CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



GRAPPONI



CLIQUE E
RETORNE
AO INDICE



Ingredientes

50 ml de Grappa
50 ml de Cynar
50 ml de Cinzano

Modo de preparo

Modo de preparo:
Adicione gelo num mixing glass e apoie sua coqueteleira no mesmo. Na coqueteleira, adicione todos os ingredientes. Coe a água do mixing glass e adicione o drink no mesmo. Misture com uma bailarina. Em seguida, adicione uma pedra de gelo grande num copo baixo e sirva o drink!

bar do RIO

A VENDA E O CONSUMO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS SÃO PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS.

 www.zonasul.com.br     [zonasulsupermercado](#)  [SuperZonaSulVideos](#)