

◆ FICHA DO DRINK ◆

Café Boulevardier

WHISKY

Muito forte · acima de 25%



Sobre o drink

Uma versão sofisticada e elegante do clássico Boulevardier. O drink une a complexidade amadeirada do whisky com notas amargas e o toque doce e intenso do licor de café. Apresenta um aroma marcante e uma bela coloração âmbar escurecida, sendo a escolha perfeita para acompanhar jantares ou noites especiais.

Modo de preparo

- 1 Adicione o whisky, o Campari, o vermute rosso e o licor de café em um copo misturador.
- 2 Acrescente gelo e mexa muito bem por cerca de 20 a 25 segundos para gelar e diluir a mistura.
- 3 Encha um copo baixo com bastante gelo.
- 4 Faça uma coagem simples do copo misturador para o copo baixo.
- 5 Passe um palito pela fatia de laranja e pela cereja, colocando-as dentro do copo como guarnição.

Lista de compras

☐ Whisky Bourbon	45 ml
☐ Campari	20 ml
☐ Vermute rosso	20 ml
☐ Licor de café	25 ml
☐ Laranja (opcional)	0,5 fatia
☐ Cereja amarela (opcional)	1 unidade



Aponte a câmera e veja a receita com o vídeo do preparo
ou toque no QR code