

◆ FICHA DO DRINK ◆

Gin Tônica de Café

GIN

Moderado · ~8–15%



Sobre o drink

Uma variação encorpada e exótica da receita tradicional. As notas aromáticas e pungentes do licor de café se misturam à refrescância da água tônica, criando um sabor marcante. Uma ótima opção para quem quer desafiar o paladar com um toque cafeinado.

Modo de preparo

- 1 Adicione gelo em um copo longo da sua preferência.
- 2 Coloque o gin (quantidade estimada).
- 3 Complete com água tônica (quantidade estimada), deixando um dedo de espaço no topo.
- 4 Despeje o licor de café por cima para que ele desça e se misture ao fundo.
- 5 Esprema algumas gotas de suco de limão por cima para puxar os aromas.
- 6 Finalize decorando com a meia fatia de limão-siciliano.

Lista de compras

☐ Gin	50 ml
☐ Água tônica	150 ml
☐ Licor de café	25 ml
☒ Café Coado	25 ml
☐ Suco de limão (opcional)	3 dashes
☐ Limão-siciliano (opcional)	0,5 fatia



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