

◆ FICHA DO DRINK ◆

Man O' War

WHISKY



Forte · ~15–25%



Sobre o drink

Inspirado em um lendário cavalo de corrida, este clássico surpreende com seu perfil cítrico e incrivelmente refrescante. A combinação da potência do whisky com a complexidade dos licores ganha camadas de amargor e toques herbais sutis. É uma bebida elegante, profunda e nada enjoativa, perfeita para quem aprecia sabores marcantes que perduram no paladar.

Modo de preparo

- 1 Coloque uma pedra de gelo na taça para resfriá-la e reserve.
- 2 Adicione o whisky bourbon, o vermute, o suco de limão e o licor de laranja em uma coqueteleira.
- 3 Preencha a coqueteleira com bastante gelo e bata vigorosamente.
- 4 Descarte o gelo que estava na taça.
- 5 Faça uma dupla coagem da mistura, servindo o drink na taça gelada.
- 6 Decore apoiando o espeto com a cereja sobre as bordas.

Lista de compras

☐ Whisky Bourbon	45 ml
☐ Vermute rosso	15 ml
☐ Licor de laranja	15 ml
☐ Suco de limão	15 ml
☐ Cereja amarela (opcional)	1 unidade



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