

◆ FICHA DO DRINK ◆

Manhattan

WHISKY



Muito forte · acima de 25%



Sobre o drink

Um clássico atemporal que equilibra a potência amadeirada do whisky com a doçura complexa e herbal do vermute. Traz um leve toque amargo no final, com uma textura aveludada e sofisticada. É o coquetel perfeito para ser degustado lentamente antes do jantar ou em ocasiões elegantes.

Modo de preparo

- 1 Encha uma taça coupe com gelo para resfriar e reserve.
- 2 Adicione o whisky, o vermute rosso e o bitter aromático em um mixing glass.
- 3 Acrescente gelo ao mixing glass e mexa com uma colher bailarina por cerca de 10 segundos.
- 4 Descarte o gelo que estava resfriando a taça coupe.
- 5 Faça uma dupla coagem do mixing glass para a taça.
- 6 Finalize acomodando a cereja espetada em um palito de coquetel dentro da taça.

Lista de compras

☐ Whisky	50 ml
☐ Vermute rosso	20 ml
☐ Bitter aromático	2 dashes
☐ Cereja amarela (opcional)	1 unidade



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