

◆ FICHA DO DRINK ◆

Paloma

TEQUILA



Moderado · ~8–15%



Sobre o drink

O Paloma é um clássico mexicano incrivelmente refrescante e de sabor vibrante. A combinação da tequila com o toque cítrico e levemente amargo do grapefruit cria uma experiência única no paladar. A borda de sal realça a complexidade da bebida a cada gole, sendo uma escolha perfeita para refrescar os dias mais quentes.

Modo de preparo

- 1 Passe a polpa de meio limão apenas na borda externa de um copo longo.
- 2 Encoste a borda do copo em um prato com sal para criar uma crosta uniforme e bata levemente para tirar o excesso.
- 3 Adicione gelo em cubos no copo com muito cuidado para não desfazer a borda de sal.
- 4 Despeje a tequila, o xarope de mel, o suco de limão e o suco de grapefruit fresco sobre o gelo.
- 5 Complete o copo delicadamente com água com gás, evitando ultrapassar o limite do sal.
- 6 Mexa suavemente com uma colher bailarina, trazendo os ingredientes do fundo para o topo.
- 7 Finalize encaixando uma fatia de grapefruit na lateral do copo.

Lista de compras

☒ = já tem em casa (Meu Bar)

☐ Tequila	50 ml
☐ Xarope de mel	15 ml
☐ OU Xarope simples	15 ml
☐ Suco de limão	10 ml
☐ Suco de grapefruit	30 ml
☐ Água com gás	a gosto
☐ Limão-taiti (opcional)	0,5 unidade
☒ Sal (opcional)	a gosto
☐ Grapefruit (opcional)	1 fatia



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