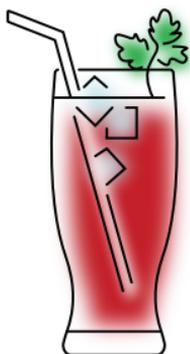


NELSON DE MATOS

STRAWBERRY LEGENDS

s/Álcool



× 100ml **Aquela Kombucha** Morango

× 40ml Seedlip Citrus

× 30ml Sumo Limão

× 15ml Xarope de Morango

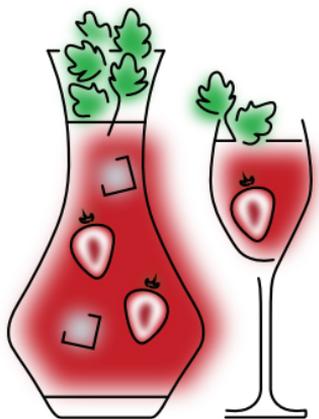
Decoração → Morango e Hortelã

Copo → Highball

Método → Directamente para copo com gelo e mexer

MADAME TALLIEN

c/Álcool tipo Sangria



× 500ml **Aquela Kombucha** Morango

× 200ml Vinho Espumante Bruto

× 60ml Bombay Brumble

× 60ml Martini Ambrato

× 20ml Xarope Morango

× Morango, frutos do bosque
e lima, manjerição a gosto

Decoração → Paus de canela e manjerição

Copo → Jarro de Sangria e copos de vinho

Método → Combinar tudo dentro de um jarro
com gelo e servir

Somos fãs de um bom cocktail! É saboroso, colorido, brinca com o nosso palato e associamos sempre a momentos de lazer e diversão. Por isso, não ficamos por meias medidas e convidamos o melhor Bartender do País, Nelson de Matos, para criar duas receitas exclusivas com Aquela Kombucha de Morango. O resultado não poderia ter sido melhor: um Mocktail, o Strawberry Legends, perfeito para qualquer hora do dia pois não tem álcool, de sabor intenso e refrescante das suas notas cítricas. Para as festas e reuniões de finais de tarde, o Nelson criou uma Madame Tallien, uma sangria com álcool, repleta de sabor e personalidade de verão, ótima para partilhar com os amigos. Esperamos que soltem o Bartender que há dentro de vocês e arrasem em qualquer situação com estes cocktails estrondosamente saborosos.

→ Partilha connosco as fotos dos teus cocktails usando o hastag **#eufizquelecocktail** e identifica-nos nas tuas fotos com **@aquelakombucha** + **@nelson_de_matos_bartender**.
Boas experiências!