



D.R.

Broken Plane

Um cocktail com inspiração no Sul de Itália, onde o figo-da-Índia é comum e muito utilizado

INGREDIENTES

- 20 ml Bourbon Bulleit
- 20 ml Aperol
- 20 ml sumo de limão
- 20 ml licor de figo-da-Índia

O *Paper Plane* (avião de papel, em português) faz parte da lista oficial de cocktails da Associação Internacional de Bartenders, que, todos os anos, elege os melhores bartenders do mundo. Alfonso del Portillo pegou na receita original e substituiu o licor Amaro por um licor caseiro de figo-da-Índia. Chamou-lhe *Broken Plane* (avião partido), um cocktail que serve no Quattro Teste, o bar basco-italiano que abriu na Mouraria, com Marta Premoli.

- 1 Colocar os ingredientes num shaker (coqueteira), com gelo, e agitar.
- 2 Servir num copo a gosto, com cuidado para não deixar o gelo cair no copo.



POR
Alfonso del Portillo

Barman e coproprietário do bar Quattro Teste, em Lisboa



AQUELA KOMBUCHA

Dois anos a fermentar

Prestes a celebrar dois anos, o que vai acontecer a 9 de maio, a marca Aquela Kombucha, de Maria Lima, afinou os sabores e renovou o visual dos rótulos das garrafas de chá fermentado (com design do diretor criativo da marca, Francisco Costa). Hortelã-pimenta e morango com hibisco são as novas combinações que se vieram juntar à Original e à de gengibre, de sabor apimentado. Com a fábrica e a primeira tap room de kombucha do País a funcionar no Bonfim, no Porto, o projeto Aquela Kombucha continua a distinguir-se pela sustentabilidade, com embalagens sem plástico, em vidro e alumínio, 100% reciclável. Feita de forma artesanal, sem conservantes, utiliza uma mistura de chá verde e preto, açúcar de cana biológico e uma simbiose de bactérias e leveduras – que consome o açúcar e a teína, e transforma o chá numa bebida com ácidos orgânicos e enzimas. E saudável, pois.

– FA.

Aquela Kombucha (loja e tap room) > R. Duque de Saldanha, 345, Porto > T. 22 114 4936 / 92 753 3917 > seg-sex 15h-19h > aquelakombucha.pt