

*

Cocktails à la

SW!G

• *

O TEU NOVO
'COCKTAIL BOOK'
PARA TODAS AS HORAS



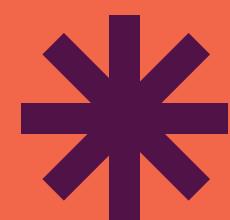
1º EDIÇÃO



Cocktails à la

SW!G .

ÍNDICE



DRY MARTINI

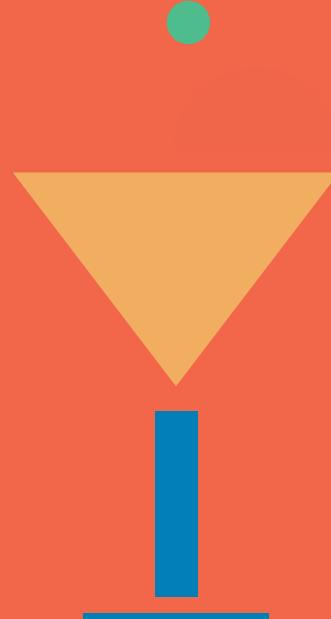
2

MARGARITA

4

MOSCOW MULE

6

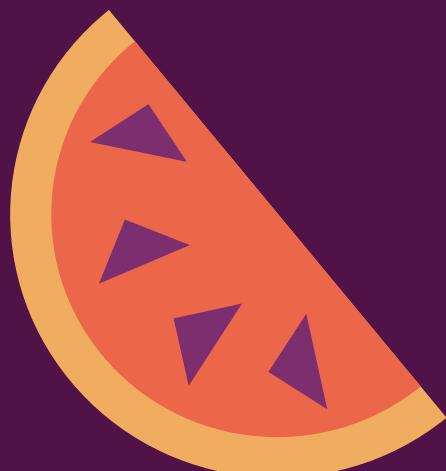
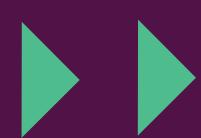
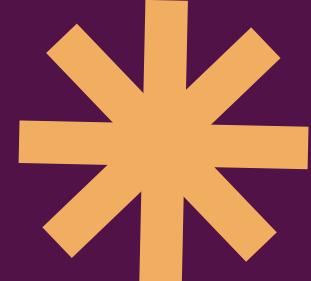


S!

SABES QUE A SW!G É A ANFITRIÃ DE TODAS AS HORAS.

Seja para um almoço com amigos, um ‘sunset’ na praia ou para refrescar as noites quentes de verão, estamos sempre presentes.

Para ajudar à festa, apresentamos-te “Cocktails à la SW!G”, a tua coleção de fascículos para brindarmos aos bons momentos da vida.



S!



DRY MARTINI

para um almoço com amigos

S!

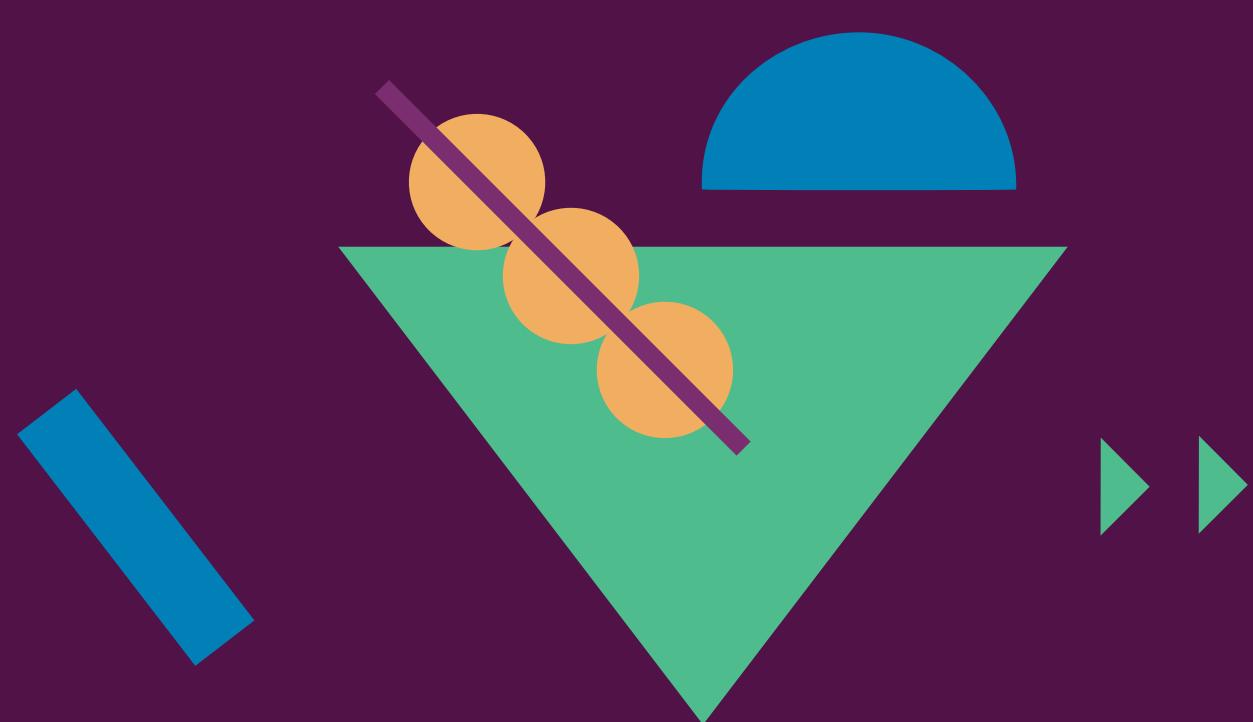
DRY MARTINI

PRECISAS DE:

6 cl de Gin

1 cl de Vermute branco

Junta os ingredientes num shaker com gelo, agita e serve. Para dar o “toque James Bond”, coloca 2 azeitonas num palito.



SUGESTÃO
TAÇA
MARTINI

S!



MARGARITA

para um ‘sunset’ na praia

S!

MARGARITA

P R E C I S A S D E :

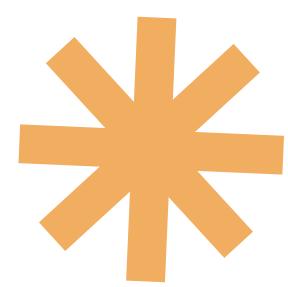
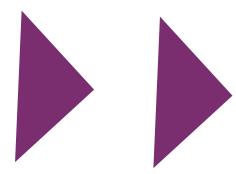
5 cl de Tequila
3 cl de sumo de lima
2 cl de Cointreau

Une todos os ingredientes num shaker com gelo. Agita e serve um copo triangular. Se quiseres dar aquele toque especial, coloca sal no bordo do copo.



S U G E S T Ã O
T A Ç A
M A R T I N I

S!



MOSCOW MULE

para as noites quentes de verão

S!

MOSCOW MULE

P R E C I S A S D E :

5 cl de Vodka
2cl de sumo de lima
2cl de xarope de açúcar
Ginger beer a gosto

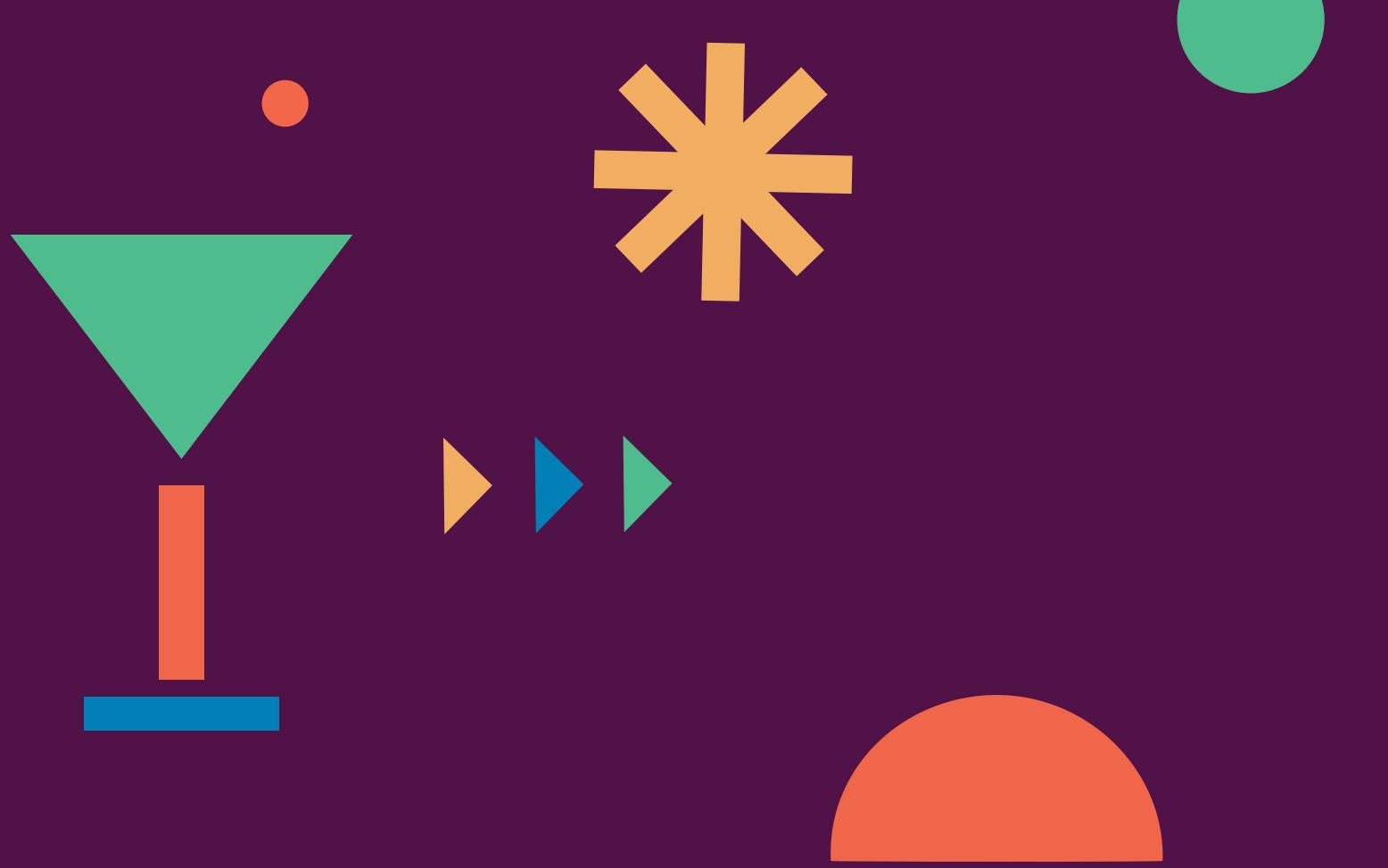
Junta todos os ingredientes num copo, adiciona gelo e preenche com Ginger beer.

Torna-o ainda mais giro com uma rodelha de lima e folhas de hortelã.



S U G E S T Ã O
C O P O D E
M E T A L

S!



Agora só falta experimentares
as nossas receitas e mostrar-nos
o resultado final nas redes sociais.
Identifica-nos no Instagram com
[@swig_markelplace](https://www.instagram.com/swig_markelplace) ou no Facebook,
que vamos estar atentos aos
verdadeiros barmen da nossa praça.
Bring it on!





SWIG

#BringItOn