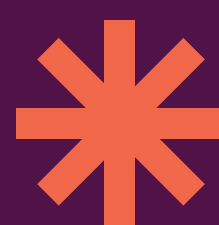




# SW!G



O TEU NOVO  
'COCKTAIL BOOK'  
PARA TODAS AS HORAS



1ª EDIÇÃO

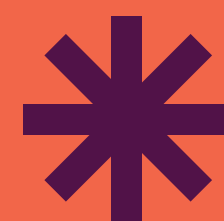


Cocktails à la

**SW!G**



ÍNDICE



**DRY MARTINI**

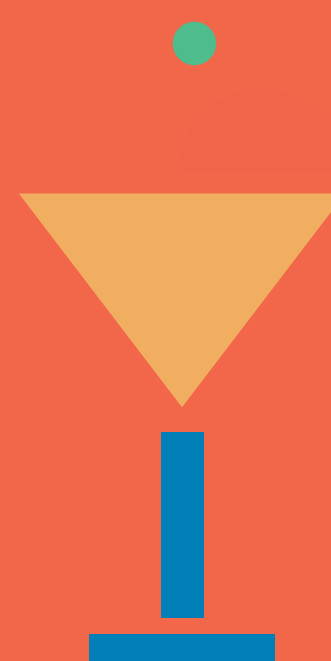
**2**

**MARGARITA**

**4**

**MOSCOW MULE**

**6**





S!

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

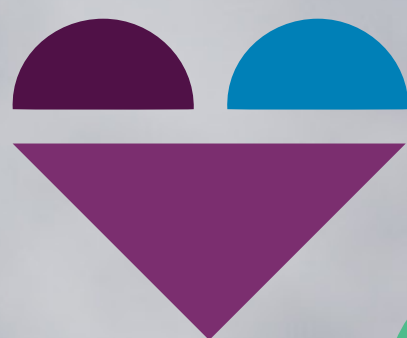
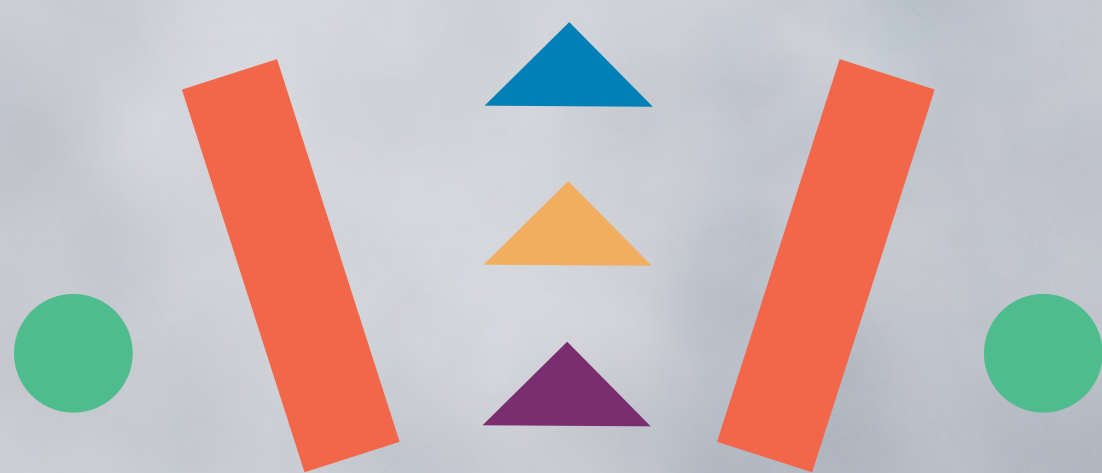
Seja para um almoço com amigos,  
um ‘sunset’ na praia ou para refrescar  
as noites quentes de verão, estamos  
sempre presentes.

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

## 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.





S!



# MARGARITA

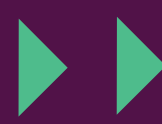
para um 'sunset' na praia

## MARGARITA

### PRECISAS DE:

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 quiseses dar aquele toque especial, coloca sal no bordo do copo.



SUGESTÃO  
TAÇA  
MARTINI



S!



# MOSCOW MULE

para as noites quentes de verão



## MOSCOW MULE

### PRECISAS DE:

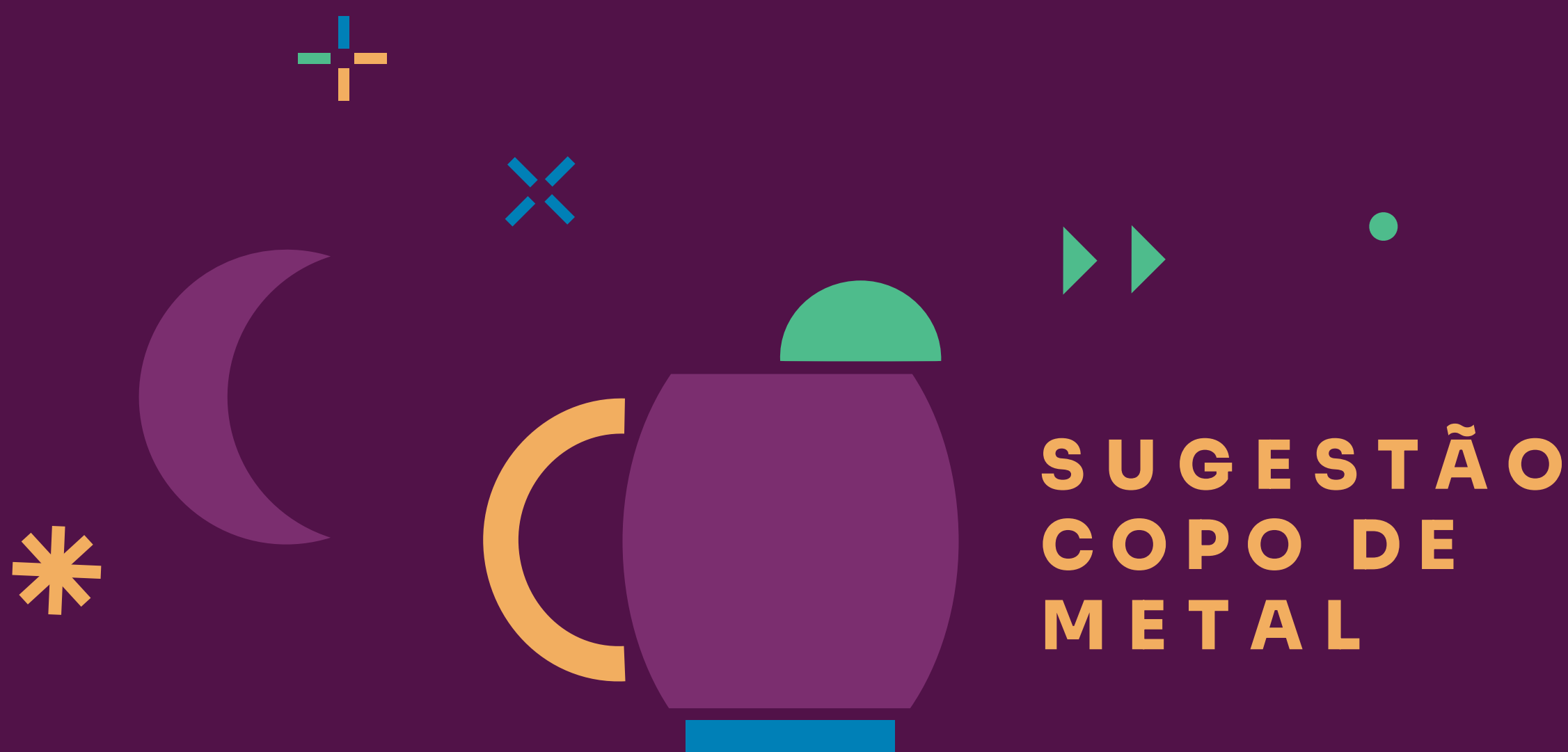
5 cl de Vodka

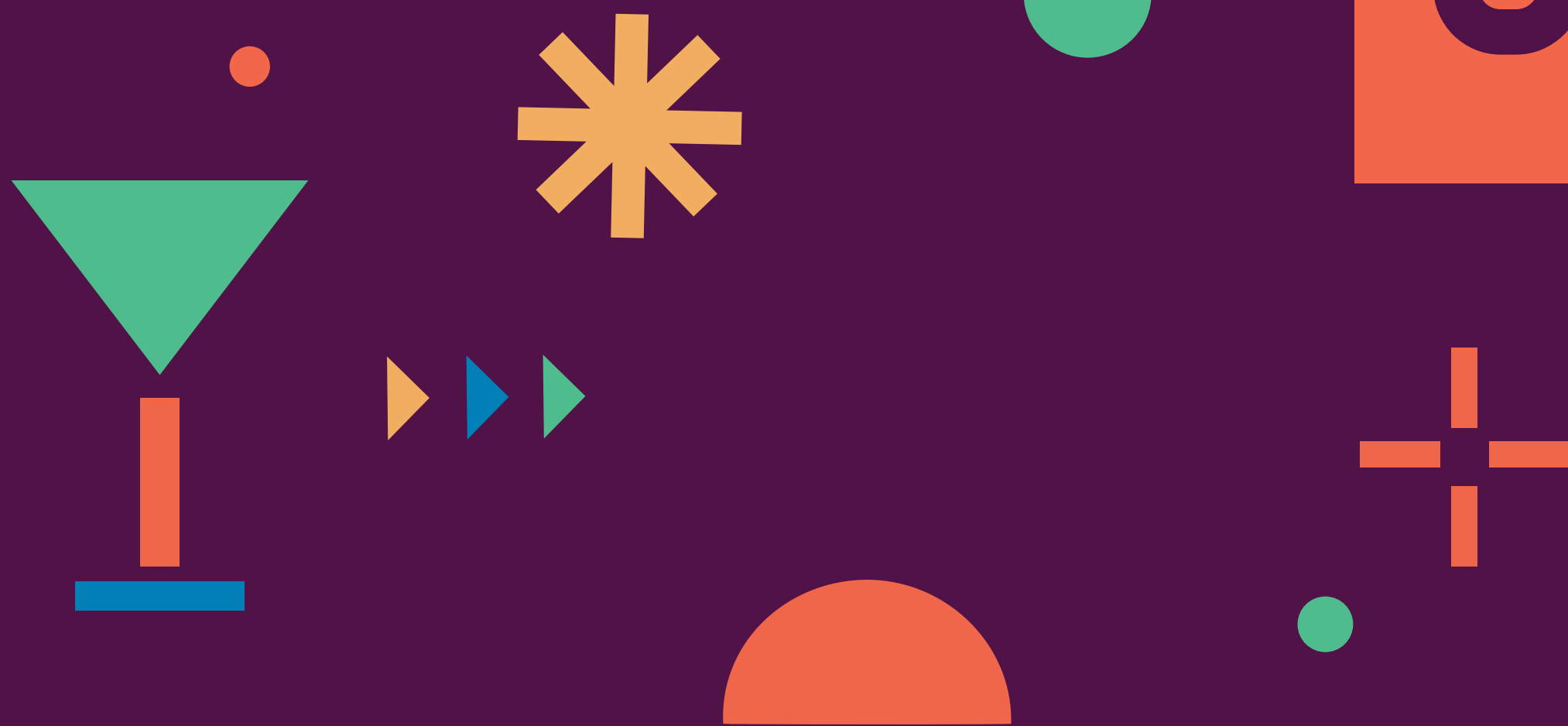
2cl de sumo de lima

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 rodela de lima e folhas de hortelã.





Agora só falta experimentares  
as nossas receitas e mostrar-nos  
o resultado final nas redes sociais.  
Identifica-nos no Instagram com  
[@swig\\_markeplace](#) ou no Facebook,  
que vamos estar atentos aos  
verdadeiros barmen da nossa praça.

Bring it on!







**SW!G**

**#BringItOn**