

Carta de **Drinks**



CAXANGÁ

DESTILARIA PREMIUM



Akaiú

No tupi, a fruta caju é chamada de 'akaiú'.

Ingredientes:

- 50ml Caxangá Cristal
- 20ml suco concentrado de caju
- 20ml melado de cana
- 10ml suco de limão tahiti
- Pitada de pimenta do reino

Preparo:

Na coqueteleira, adicione todos os ingredientes, muito gelo e bata bastante, em seguida faça uma dupla coagem (strainer e peneira) e sirva numa taça coupe previamente gelada.

Nota:

Ainda melhor quando compartilhado.





Ajubá

No tupi, a cor amarela é chamada de 'ajubá'.

Ingredientes:

60ml Caxangá Carvalho

15ml suco de limão tahiti

15ml xarope de açúcar

1/4 de manga

2 bailarinas de pimenta rosa

Preparo:

Na coqueteleira, adicione a manga e a pimenta rosa e macere bem. Adicione também o gelo, o xarope de açúcar, e a cachaça e bata bastante. Para servir, aromatize um copo baixo (on the rocks) com alecrim, adicione gelo e faça uma coagem simples (strainer). Para decorar utilize o alecrim ou faça um adorno com manga e pimentas.

Nota:

Uma surpresa inigualável ao seu paladar.





Amerê

No tupi, fumaça é chamada de 'amerê'.

Ingredientes:

- 50ml Caxangá Cristal
- 15ml xarope de açúcar
- 15ml suco de limão tahiti
- 1/2 banana

Preparo:

Defume um copo com canela e reserve. Em uma coqueteleira adicione meia banana e macere bem. Adicione todos os ingredientes com muito gelo e bata bastante. Para servir, adicione gelo no copo já defumado e faça uma coagem simples (strainer). Decore com a mesma canela usada para defumar.

Nota:

Um drink aromático e arrebatador.





Catuaí

Em tupi, o termo Catuaí, significa 'muito bom'.

Ingredientes:

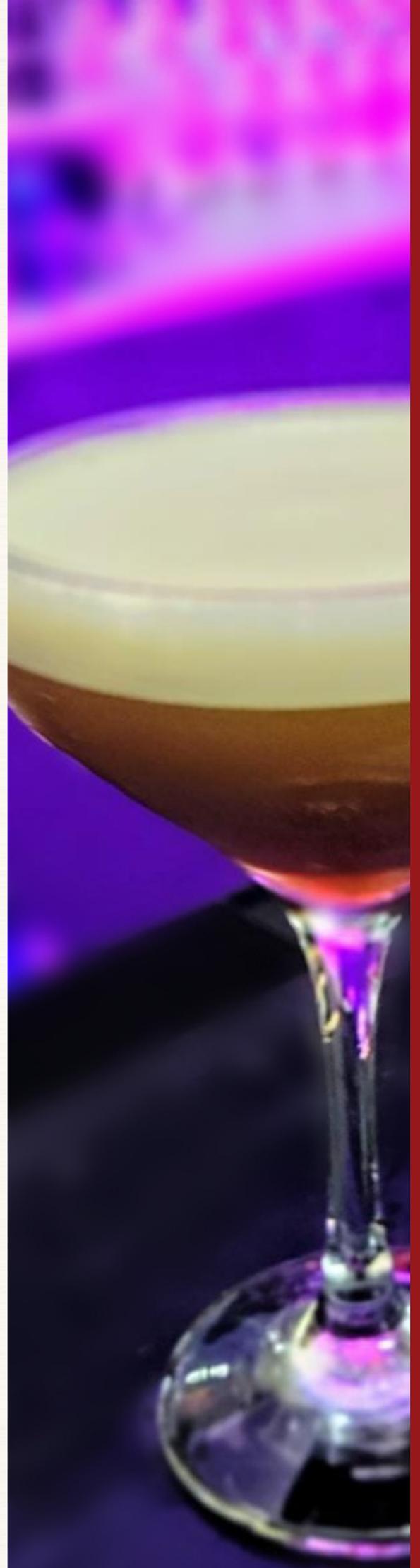
- 50ml Caxangá Carvalho
- 30ml café forte
- 30ml xarope caramelo salgado

Preparo:

Na coqueteleira, adicione todos os ingredientes, muito gelo e bata bastante, em seguida fazer uma dupla coagem (strainer e peneira) e servir numa taça coupe previamente gelada. Para decorar utilize alguns grãos de café.

Nota:

Você nunca provou nada igual.





Rudá

Rudá é o deus do amor na mitologia tupi-guarani.

Ingredientes:

50ml Caxangá Cana

60ml chá de hibisco forte

15ml xarope de pêsego

15ml suco de limão tahiti

Preparo:

Em uma coqueteleira adicione gelo com todos os ingredientes e bata bastante. Adicione gelo em um long drink e faça uma coagem simples. Para decorar utilize uma folha de louro.

Nota:

Refrescante e jovial, como o amor.





Ka'a karai

No tupi, a erva Mate era chamada de ka'a karai, 'folha sagrada'

Ingredientes:

- 50ml Caxangá Cristal
- 50ml chá mate
- 40ml suco de laranja
- 10ml suco de limão tahiti

Preparo:

Em uma coqueteleira adicione gelo com todos os ingredientes e bata bastante. Para servir, adicione gelo em um copo e faça uma coagem simples. Para decorar utilize um ramo de hortelã.

Nota:

Estimulante e com notas cítricas.





Caxangá Boulevard

Nossa releitura do
Clássico Negroni

Ingredientes:

30ml Caxangá Carvalho

30ml Campari

30ml Vermut

25ml café

Preparo:

Em um copo baixo (on the rocks),
adicione gelo e todos os
ingredientes, em seguida
utilizando uma bailarina, mexa
levemente o drink até gelar.
Decorar e aromatizar com casca
de laranja bahia.

Nota:

Você já conhece, mas ainda melhor.





Caxangá Spritz

Um Clássico Delicioso

Ingredientes:

50ml Caxangá Cristal

20ml Campari

10ml xarope limão siciliano

Água tônica

Alecrim

Preparo:

Em uma taça (Gin) defumada com alecrim, adicione todos os ingredientes e complete com água tônica. Mexa levemente com uma bailarina e adicione 10 ml de chá de hibisco por cima. Pra decorar utilize um ramo de alecrim

Nota:

Aromático, leve e fácil de tomar vários.





Caxangá Sour

Inovador e Único

Ingredientes:

50ml Caxangá Carvalho

30 ml clara de ovo

20 ml xarope de açúcar

20ml suco de limão tahiti

Preparo:

Em uma coqueteleira adicione gelo com todos os ingredientes e bata bastante. Faça uma coagem simples e volte o coquetel para a coqueteleira (sem gelo), coloque a mola e bata novamente para formar a densidade da espuma. Sirva em um copo baixo com gelo e adicione um dest de angostura sobre a espuma

Nota:

Revolucionário no paladar, e delicioso para aproveitar.

