Sagatiba®

Guia de Drinks

Receitas de coquetéis
com Sagatiba

Índice

Caipirinhas 3
Caipirinha Clássica
Caipiginger
Caipirinha de Morango & Kiwi
Mediterranean Caipirinha
Caipirinha de Melancia e Melão
Caipirinha de Sagatiba Velha
Caipirinha de Morango e Limão
Caipirinha Tropical
Caipirinha de Lima da Pérsia
Caipirinha da Simone
Caipirinha de Caju
Caipirinha de Frutas Vermelhas
Caipirinha de Abacaxi
Caipirinha de Morango com Lichia
Caipirinha de Abacaxi com Hortelã
Caipirinha de Limão com Energético
Aperitivos 8
Fruit Honey
Sagachampagne
Sagatiba au Grand Manier
Sagasummer
The Professor
Ginger Mary
Sagatiba Espelho
Raititi Cocktail
Martinis 11
Sagatiba Wallpaper
Sagatini de Pitanga
Sagatini de Açaí
Brasilian Cosmopolitan
Sagatini de Abóbora
Aman Snow Leopard Cocktail
Sagatini
Sagapepper
Pure Living
El Sienna
Magic Dream
La Perla
Vitamine Pura
El Guapo
Volcano
Long Drinks 14
Sagacitrus
Sagatiba & Pêssegos
Sagatiba & Refrigerante de Limão
Sagatiba & Guaraná
Sagatiba & Café
Sagatiba & Maracujá
Sagatiba & Kiwi
Sagamojo
Sagatiba & Energético
Fresh Mary
Sagapple
El Grand 'Zee
Light 17
Sagatiba & Suco Light
Sagatiba & Refrigerante Light
Frozen 18
Sagatiba Cocktail
Sagatiba Candy
Hot 19
Sagatiba & Nutella
Shot 19
Média
Hot Kiss
Safari
Velha 20
Shot de Sagatiba Pura

Qualquer pessoa, em qualquer lugar, pode ter o puro espírito do Brasil. Alegria, espontaneidade, criatividade e vibração são algumas das características essenciais desse espírito. A Sagatiba destila esse espírito e o transforma numa experiência única, moderna e sofisticada. Aqui apresentamos algumas idéias de como misturar Sagatiba para saborear o puro espírito do Brasil.

Caipirinhas

Feita com limão, ou não,
é sempre caipirinha.
O que conta é a criatividade
e a ocasião.

Kiwi, morango, maracujá.
Cada fruta tem sua graça.
Mas só é caipirinha
se for feita com Cachaça.

Caipiginger

50 ml de Sagatiba Pura
4 gomos de limão
1 colher de gengibre ralado
2 colheres de açúcar ou
equivalente em adoçante

Em uma coqueteleira,
macere o limão e o gengibre
junto com o açúcar (ou
adoçante), adicione o gelo,
a dose de Sagatiba e agite.
Servir com mexedor num copo
old-fashioned.

Caipirinha de Morango & Kiwi

50 ml de Sagatiba Pura
4 morangos
½ kiwi
2 colheres de açúcar ou
equivalente em adoçante

Em uma coqueteleira, colocar o
morango e o kiwi. Acrescentar o
açúcar (ou adoçante), macerar
levemente, adicionar o gelo
e a dose de Sagatiba. Agitar
a coqueteleira até atingir a
temperatura ideal. Servir no
copo *old-fashioned* ou curto
com mexedor.

Caipirinha Clássica

50 ml de Sagatiba Pura
4 gomos de limão
2 colheres de bar
(bailarina) de açúcar
ou equivalente em adoçante

Em uma coqueteleira, macere o limão junto
com o açúcar (ou adoçante), adicione o gelo
e a dose de Sagatiba e agite. Servir com
mexedor num copo *old-fashioned*.

Mediterranean Caipirinha

40 ml de Sagatiba Pura
3 morangos
3 uvas
4 folhas de manjericão
1 colher de bar (bailarina) de açúcar ou equivalente em adoçante

Em uma coqueteleira, macere os ingredientes junto com o açúcar (ou adoçante). Adicione gelo, a dose de Sagatiba e agite. Sirva num copo *old-fashioned*.

Criação de Marcelo de Ferrari
Head barman, Hotel Principe Savoia - Milão

Caipirinha de Melancia & Melão

40 ml de Sagatiba Pura
3 pedaços de melão espanhol (cor de laranja dentro)
2 pedaços de melancia
1 gomo de limão
1 colher de açúcar ou equivalente em adoçante

Amasse o melão e a melancia com o açúcar (ou adoçante). Completar com Sagatiba, gelo e agitar em uma coqueteleira. Esprema um gomo de limão por cima para azedar levemente num copo *old-fashioned* e sirva com mexedor.

Criação de Simone Maci

Caipirinhas

Caipirinha de Sagatiba Velha

50 ml de Sagatiba Velha
4 gomos de limão
2 colheres de bar (bailarina) de açúcar ou equivalente em adoçante

Em uma coqueteleira, macere o limão junto com o açúcar (ou adoçante), adicione o gelo, a Sagatiba e agite. Servir com mexedor num copo *old-fashioned*.

Caipirinha de Morango & Limão

50 ml de Sagatiba Pura
4 morangos
1 gomo de limão
2 colheres de bar (bailarina) de açúcar ou equivalente em adoçante

Em uma coqueteleira, colocar o morango e o limão cortado. Acrescentar o açúcar (ou adoçante), macerar levemente, adicionar o gelo e a dose de Sagatiba. Agitar a coqueteleira até atingir a emperatura ideal. Servir no copo *old-fashioned* ou curto com mexedor.

Caipirinha Tropical

50 ml de Sagatiba Pura
2 gomos de limão
2 morangos frescos
½ maracujá
½ kiwi
2 colheres de açúcar ou equivalente em adoçante

Em uma coqueteleira, colocar todas as frutas. Acrescentar o açúcar (ou adoçante), macerar levemente, adicionar o gelo e a dose de Sagatiba. Agitar a coqueteleira até atingir a temperatura ideal. Servir no copo *old-fashioned* com mexedor.

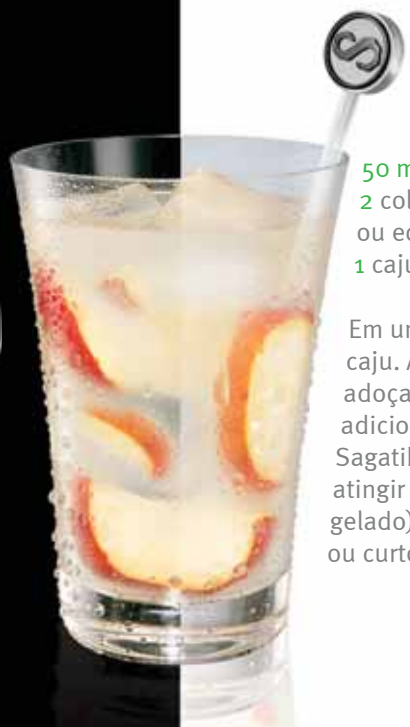
Caipirinha de Lima da Pérsia

50 ml de Sagatiba Pura
4 gomos de lima da pérsia
2 colheres de açúcar ou equivalente em adoçante

Em uma coqueteleira, macere a lima da pérsia junto com o açúcar (ou adoçante), adicione o gelo, a dose de Sagatiba e agite. Servir com mexedor num copo *old-fashioned*.

Caipirinhas

Caipirinha de Caju



50 ml de Sagatiba Pura
2 colheres de açúcar
ou equivalente em adoçante
1 caju em pedaços

Em uma coqueteleira, colocar o caju. Acrescentar o açúcar (ou adoçante), macerar levemente, adicionar o gelo e a dose de Sagatiba. Agitar a coqueteleira até atingir a temperatura ideal (bem gelado). Servir no copo *old-fashioned* ou curto com mexedor.

Caipirinha da Simone

50 ml de Sagatiba Pura
½ maracujá
4 rodelas de limão
8 folhas de manjericão
adoçante ou açúcar a gosto

Em uma coqueteleira, macere todos os ingredientes, adicione o gelo, a dose de Sagatiba e agite. Sirva com mexedor num copo *old-fashioned*.

Caipirinha de Frutas Vermelhas

50 ml de Sagatiba Pura
6 amoras
2 morangos
2 framboesas
2 colheres de bar
(bailarinas) de açúcar
ou equivalente em adoçante

Em uma coqueteleira, macere as frutas, acrescente o açúcar (ou adoçante), adicione o gelo e a dose de Sagatiba. Agitar a coqueteleira até atingir a temperatura ideal (bem gelado). Servir no copo *old-fashioned* ou curto com mexedor.

Criação de Marcelo de Ferrari
Head barman, Hotel Principe Savoia - Milão

Caipirinhas

Caipirinha de Abacaxi

50 ml de Sagatiba Pura
5 cubos de abacaxi
1 colheres de bar ou equivalente em adoçante

Em um coqueteleira, macere o abacaxi junto com o açúcar (ou adoçante), adicione gelo, a dose de Sagatiba e agite. Servir num copo *old-fashioned* com mexedor.

Caipirinha de Morango com Lichia

50 ml de Sagatiba Pura
3 morangos
3 lichias
1 colher de açúcar ou equivalente em adoçante

Em um coqueteleira, coloque as frutas, o açúcar (ou adoçante) e macere. Acrescente gelo e a Sagatiba Pura e bata até ficar bem gelado. Sirva em um copo *old-fashioned* com mexedor.

Caipirinha de Abacaxi com Hortelã

50 ml de Sagatiba Pura
4 cubos de abacaxi
5 folhas de hortelã
1 colher de açúcar ou equivalente em adoçante

Em um coqueteleira, coloque o abacaxi, as folhas de hortelã, o açúcar (ou adoçante) e macere. Adicione gelo, a dose de Sagatiba e agite. Servir num copo *old-fashioned* com mexedor.

Caipirinha de Limão com Energético

50 ml de Sagatiba Pura
3 fatias de limão
1 colher de açúcar ou equivalente em adoçante energético

Em um coqueteleira, coloque o limão, o açúcar (ou adoçante) e macere. Acrescente gelo e a Sagatiba e bata até ficar bem gelado. Sirva em um copo *old-fashioned* e complete com energético.

Aperitivos

Fruit Honey

40 ml de Sagatiba Pura
2 mandarins chineses
4 folhas de hortelã
2 gomos de limão
2 colheres de bar de mel
½ maracujá
refrigerante de limão

Em uma coqueteleira, amasse os mandarins e o limão. Acrescente o mel, as folhas de hortelã, gelo, a dose de Sagatiba e agite. Num copo *old-fashioned*, adicione posteriormente o maracujá e complete com refrigerante de limão.

Sagatiba au Grand Marnier

50 ml de Sagatiba Velha
40 ml de Grand Marnier
10 ml de suco de limão

Bata todos os ingredientes com gelo na coqueteleira. Sirva em uma taça de *cocktail*. Decore com *twist* de laranja.

Sagachampagne

40 ml de Sagatiba Pura
1 morango grande
1 g de gengibre
3 fatias de maçã
2 colheres de bar (bailarina) de açúcar ou equivalente em adoçante
champagne

Amasse todos os ingredientes em uma coqueteleira, acrescente a Sagatiba Pura, gelo e agite. Complete com champagne e misture. Coe e sirva em uma taça *flute*.

Criação de Simone Maci

Aperitivos

Sagasummer

50 ml de Sagatiba Pura
30 ml de Triple Sec
30 ml de Ginger Ale
2 fatias de pepino
suco de amora
frutas da estação

Coloque as frutas, o Triple Sec, o suco de amora, gelo, a dose de Sagatiba em uma coqueteleira e agite. Complete com Ginger Ale. Monte em uma taça *flute* grande e decore com 2 fatias de pepino.

The Professor

50 ml de Sagatiba Pura
20 ml de suco de limão
5 framboesas
15 ml de licor Chambord
20 ml de xarope simples

Em uma coqueteleira, macere as framboesas e em seguida adicione o suco de limão, o xarope, gelo, Sagatiba e agite. Coe num copo *old-fashioned* e finalize com licor. Decore com fatias de limão e framboesa.

Ginger Mary

50 ml de Sagatiba Pura
1 tomate
1 pitada de sal
1 colher de gengibre ralado
3 gotas de molho de pimenta vermelha
3 gotas de molho inglês
suco de limão

Em uma coqueteleira, macere o tomate. Adicione os demais ingredientes, gelo e agite. Servir num copo *on the rocks* e decore com uma pimenta verde.

Criação de Francesco Pierluigi
Bar manager Park Hyaat, Milão

Aperitivos

Raititi Cocktail

40 ml de Sagatiba Pura
10 ml Sagatiba velha
35 ml de suco de abacaxi
3 fatias de grapefruit
2 lances de suco de limão
2 colheres de açúcar de baunilha

Em uma coqueteleira, coloque as fatias de grapefruit e o açúcar de baunilha. Macere e acrescente gelo, a Sagatiba Pura, o suco de abacaxi, limão e bata até ficar bem gelado. Sirva em um copo *old-fashioned*. Usando um coador de gelo, acrescente a Sagatiba Velha e finalize com uma fatia de abacaxi caramelizado como guarnição.

Sagatiba Espelho

50 ml de Sagatiba Pura
½ manga
½ colher de chá de
4 folhas de manjericão
gengibre em lascas
açúcar ou adoçante a gosto

Em uma coqueteleira, macere os ingredientes com o açúcar (ou adoçante). Adicione gelo, a dose de Sagatiba e agite. Sirva num copo *old-fashioned* com mexedor.

Criação de Bel Coelho

Martinis

Sagatiba Wallpaper

33 ml de Sagatiba Pura
3 bailarinas de açúcar de baunilha
½ maracujá
1 rodelinha de pimenta dedo de moça

Colocar os ingredientes com gelo na coqueteleira, bater, coar e servir em uma taça de *dry martini*. Decore com uma fava de baunilha e uma pimenta dedo de moça.

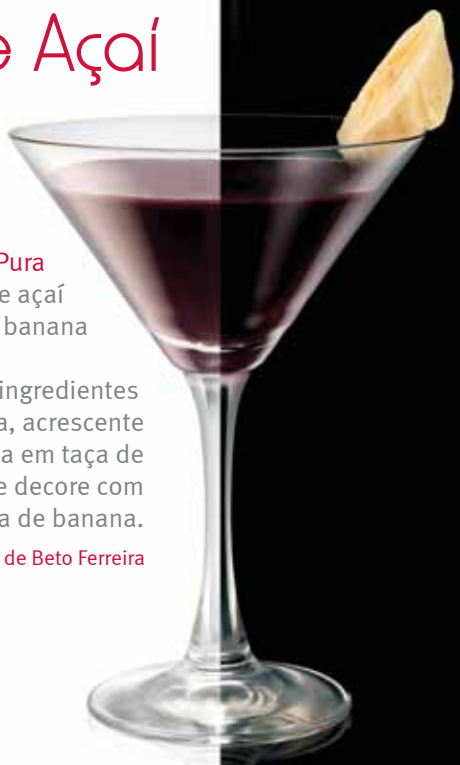
Sagatini de Pitanga

25 ml de Sagatiba Pura
25 ml de suco de maçã
15 ml de xarope de maracujá
40 ml de polpa de pitanga

Amasse a pitanga, acrescente suco de maçã, xarope de maracujá, Sagatiba numa coqueteleira e agite. Coe em uma taça de *dry martini* bem gelada e decore com uma flor amor perfeito.

Criação de Beto Ferreira

Sagatini de Açaí



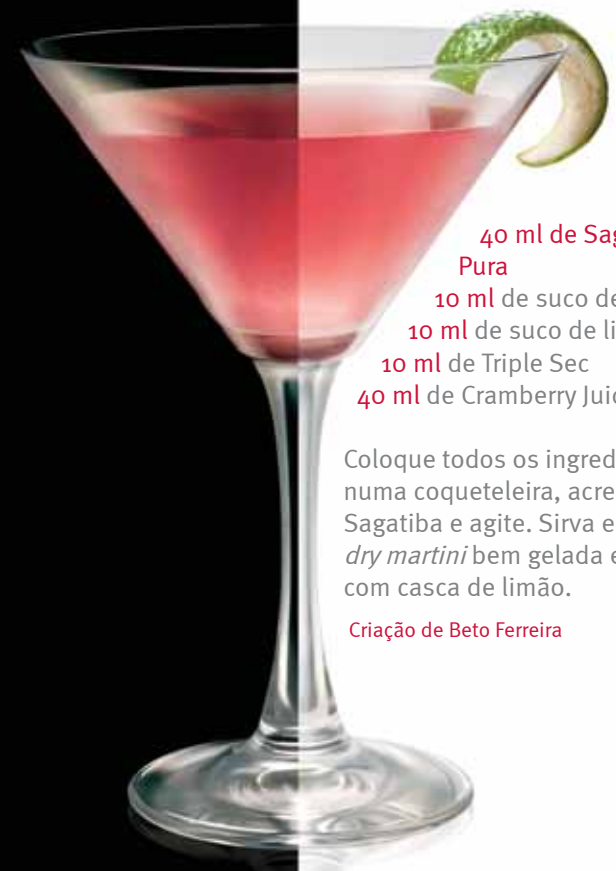
25 ml de Sagatiba Pura
50 ml de polpa de açaí
15 ml de creme de banana

Coloque todos os ingredientes em uma coqueteleira, acrescente Sagatiba e agite. Sirva em taça de *dry martini* bem gelada e decore com uma rodela de banana.

Criação de Beto Ferreira

Martinis

Brasilian Cosmopolitan



40 ml de Sagatiba Pura
10 ml de suco de limão
10 ml de suco de lima
10 ml de Triple Sec
40 ml de Cramberry Juice

Coloque todos os ingredientes numa coqueteleira, acrescente Sagatiba e agite. Sirva em taça de *dry martini* bem gelada e decore com casca de limão.

Criação de Beto Ferreira

Aman Snow Leopard Cocktail

35 ml de Sagatiba Pura
15 ml de Amaretto
15 ml de chantily
3 gotas de água de rosas
5 gotas de expresso

Criação de John Gakuru para Aman Resorts
www.amanresorts.com

Coloque Sagatiba e o Amaretto em uma coqueteleira cheia de gelo. Agite e coe em uma taça de *dry martini*. Coloque o chantily no drink com as gotas de água de rosas. Usando um palito, desenhe a letra "S" com 5 gotas de café expresso no topo do chantily.

Sagatini de abóbora

25 ml de Sagatiba Pura
50 ml de suco de maçã
10 ml de Malibu
25 g de doce de abóbora

Coloque todos os ingredientes numa coqueteleira, acrescente Sagatiba e agite. Sirva em uma taça de *dry martini* bem gelada e decore com lascas de côco.

Criação de Beto Ferreira

Martinis

Sagatini

60 ml de Sagatiba Pura
30 ml de Martini Dry

Em uma coqueteleira cheia de gelo, coloque Sagatiba, Martini Dry e agite até gelar. Coe e sirva sem gelo em uma taça de cocktail. Decore com uma azeitona verde e finalize com uma casca de limão torcida.

Sagapepper

60 ml de Sagatiba Pura
30 ml de Martini Dry
3 gotas de molho de pimenta vermelha

Em uma coqueteleira, coloque Sagatiba, o Martini Dry, gelo e agite. Sirva sem gelo em uma taça de *dry martini*. Adicione 3 gotas de molho de pimenta vermelha. Decore com uma pimenta e finalize com uma casca de limão torcida sobre o cocktail.

Pure Living

50 ml de Sagatiba Pura
1 papaia
1 figo
2 folhas de manjericão
2 colheres de açúcar
ou equivalente em adoçante

Coloque os ingredientes em uma coqueteleira e macere. Adicione gelo, a dose de Sagatiba e agite. Coe e sirva em uma taça de *dry martini*. Decore com o manjericão fixado na fatia de papaia.

Martinis

El Sienna

50 ml de Sagatiba Pura
15 ml suco de limão
7,5 ml de Cointreau
5 filetes de casca de laranja
5 filetes de casca de limão

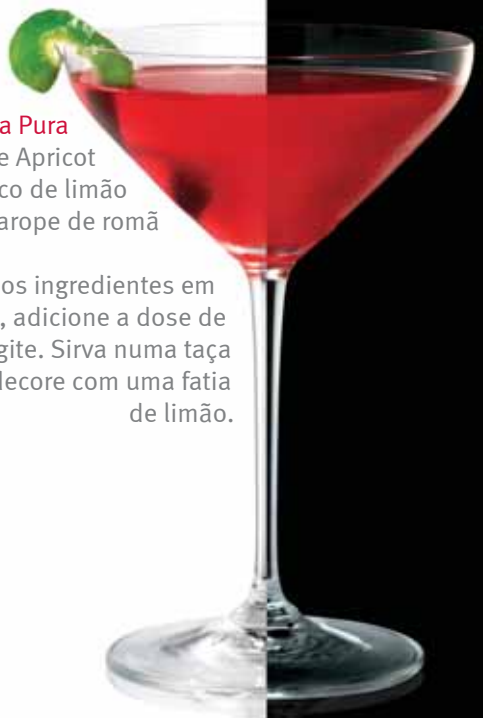
Macere todos os ingredientes em uma coqueteleira, adicione a dose de Sagatiba, gelo e agite. Coe numa taça de *dry martini* e esprema um limão sobre o drink finalizado. Decore com uma casca de limão.

Magic Dream

40 ml de Sagatiba Pura
½ pêra
3 gomos de uva
suco de limão
açúcar de baunilha
ou de canela

Amasse a pêra e as uvas junto com o açúcar de baunilha (ou canela) até obter-se o suco com o açúcar dissolvido. Acrescente gelo, suco de limão, Sagatiba e agite em uma coqueteleira. Sirva em uma taça de *dry martini*.

La Perla



50 ml de Sagatiba Pura
20 ml de Brandy de Apricot
20 ml de suco de limão
5 ml de xarope de romã

Coloque todos os ingredientes em uma coqueteleira, adicione a dose de Sagatiba, gelo e agite. Sirva numa taça de *dry martini* e decore com uma fatia de limão.

Martinis

Vitamine Pura

50 ml de Sagatiba Velha
2,5 maracujás
1 laranja
2,5 colheres de açúcar ou equivalente em adoçante

Coloque os ingredientes em uma coqueteleira e macere. Adicione gelo, a dose de Sagatiba e agite. Coe e sirva em uma taça de *dry martini*. Decore com a metade do maracujá sobre a bebida dentro do copo.

El Guapo

50 ml de Sagatiba Pura
8 uvas vermelhas
15 ml de xarope de maracujá

Coloque todos os ingredientes em uma coqueteleira, adicione Sagatiba, gelo e agite. Coe e sirva numa taça de *dry martini*. Decore com uma uva submersa.

Volcano

50 ml de Sagatiba Pura
1 pimenta fresca fatiada
suco de pêssego

Coloque todos os ingredientes em uma coqueteleira com gelo, agite e coe. Sirva numa taça de *dry martini*.

Criação de Pier Paolo
Barman The Lab Bar, Londres

Long Drinks

Sagacitrus

50 ml de Sagatiba Pura
1 fatia de limão
refrigerante citrus

Em um copo longo cheio de gelo, coloque o limão, Sagatiba e finalize com refrigerante citrus.

Sagatiba & Pêssegos

50 ml de Sagatiba Pura
4 fatias de pêssego em calda
30 ml de licor de pêssego espumante

Em um copo longo cheio de gelo, coloque fatias de pêssegos em calda, licor de pêssego, Sagatiba e finalize com espumante.

Sagatiba & Refrigerante de Limão

50 ml de Sagatiba Pura
1 fatia de limão
refrigerante de limão

Em um copo longo cheio de gelo, coloque a fatia de limão, Sagatiba e finalize com refrigerante de limão.

Sagatiba & Guaraná

50 ml de Sagatiba Pura ou Velha
½ fatia de laranja
refrigerante de guaraná

Em um copo longo cheio de gelo, coloque fatia de laranja, Sagatiba e finalize com guaraná.

Long Drinks

Sagatiba & Café

50 ml de Sagatiba Pura
8 grãos de café
30 ml de xarope de café
gotas de limão
refrigerante de limão

Em um copo longo cheio de gelo, coloque Sagatiba, xarope, limão e finalize com refrigerante de limão. Decore com grãos de café. Sirva com mexedor.

Sagatiba & Maracujá

50 ml de Sagatiba Pura
4 colheres de bar (bailarina) de maracujá
2 colheres de bar de açúcar ou equivalente em adoçante
refrigerante de limão

Em um copo longo cheio de gelo coloque o maracujá, açúcar (ou adoçante), Sagatiba e finalize com refrigerante de limão. Sirva com mexedor.

Sagatiba & Kiwi

50 ml de Sagatiba Pura
1 kiwi
2 colheres de bar (bailarina) de açúcar ou equivalente em adoçante
refrigerante de limão

Em um copo longo, amasse levemente o kiwi junto com açúcar (ou adoçante), acrescente gelo, Sagatiba e finalize com refrigerante de limão.

Sagamojo

50 ml de Sagatiba Pura
8 folhas de hortelã
10 ml de suco de limão
2 colheres de bar (bailarina) açúcar ou equivalente em adoçante
club soda ou espumante

Em um copo longo, amasse levemente a hortelã com açúcar (ou adoçante), acrescente limão, gelo moído e Sagatiba. Finalize com um *splash* de club soda ou espumante. Decore com ramos de hortelã. Sirva com mexedor.

Long Drinks

Sagatiba & Energético

50 ml de Sagatiba Pura
energético

Em um copo longo cheio de gelo, coloque Sagatiba e finalize com energético. Sirva com mexedor.

Fresh Mary

40 ml de Sagatiba Pura
3 a 4 tomates cereja
4 folhas de manjericão
2 gomos de limão
suco de tomate
molho de pimenta vermelha
molho Inglês
sal

Em uma coqueteleira, amasse os tomates cereja e o limão. Acrescente o sal, molho inglês, molho de pimenta vermelha, as folhas de manjericão, suco de tomate, Sagatiba Pura, gelo e agite. Sirva num copo longo e finalize com folhas de manjericão.

Criação de Marcelo de Ferrari
Head barman, Hotel Principe Savoia
Milão

Sagapple

40 ml de Sagatiba Pura
½ maçã
2 gomos de limão
3 a 4 folhas de hortelã
2 colheres de bar (bailarina) de açúcar ou equivalente em adoçante

Em uma coqueteleira, amasse a maçã e o limão junto com o açúcar (ou adoçante). Acrescente gelo, Sagatiba, folhas de hortelã, suco de maçã e agite. Sirva em um copo longo.

El Grand 'Zee

50 ml de Sagatiba Velha
23 ml de suco de limão
15 ml de xarope de *maple*
2 traços de angostura
essência de baunilha
clara de ovo

Coloque todos os ingredientes em uma coqueteleira, adicione a dose de Sagatiba, gelo e agite. Coe num copo tipo *collins* e decore com uma rodela de limão.

Light

Sagatiba & Suco Light

50 ml de Sagatiba Pura
Escolha o suco com o sabor de sua preferência

Em um copo longo cheio de gelo, coloque a Sagatiba e finalize com o suco. Sirva com mexedor.

Sagatiba & Refrigerante Light

50 ml de Sagatiba Pura
refrigerante light

Em um copo longo cheio de gelo, coloque a Sagatiba e finalize com o refrigerante light. Sirva com mexedor.

Frozen

Sagatiba Cocktail

50 ml de Sagatiba Pura
½ banana
10 ml suco de limão
2 colheres de bar (bailarina) de açúcar ou equivalente em adoçante

Bata todos ingredientes com gelo moído no liquidificador. Sirva em uma taça de cocktail. Decore com fatias de limão e banana. Experimente outro sabores variando os licores e frutas: morango, kiwi, pêssego, manga, papaia etc.

Sagatiba Candy

30 ml de Sagatiba Velha
10 ml de xarope de côco
10 ml de licor de banana
10 ml de Baileys
10 ml de Grand Marnier
canela em pau

Bata todos ingredientes com gelo moído no liquidificador. Sirva em uma taça de cocktail. Decore com canela em pó. Sirva com mexedor de canela em pau.

Sagatiba & Nutella

30 ml de Sagatiba Velha
4 colheres de bar (bailarina) de Nutella
chocolate em pó
canela em pó
canela em pau
leite quente

Em uma xícara grande ou caneca (quente), coloque Nutella, Sagatiba Velha, chocolate, canela em pó e finalize com leite vaporizado. Decore com canela em pó. Sirva com mexedor de canela em pau.

Média

20 ml de Sagatiba Velha
20 ml de licor de café
leite vaporizado

Em um copo baixo (shot), coloque licor de café, Sagatiba e finalize com leite vaporizado.

Hot Kiss

20 ml de Sagatiba Velha
10 ml de Grand Marnier
20 ml de Baileys

Em um copo baixo (shot), coloque Sagatiba, Grand Marnier, Baileys e finalize com flambado.

Safari

20 ml de Sagatiba Velha
10 ml de Amaretto
20 ml de Amarula
canela em pó
açúcar

Em um copo baixo (shot), decorado com açúcar e canela na borda, coloque Sagatiba, Amaretto e finalize com Amarula.

Shot

Velha

50 ml de Sagatiba Velha

Sirva a Sagatiba Velha em um copo baixo (shot).

Shot de Sagatiba Pura

50 ml de Sagatiba Pura

Sirva a Sagatiba Pura bem gelada em um copo baixo (shot).