

# Ainda há verão

Da ginjinha tradicional ao cocktail mais elaborado, oito bebidas para, no regresso a Lisboa, se refrescar – por fora e por dentro também **INÉS BELO E SANDRA PINTO**



€11

## ☞ Cocktail

### O mais pedido

Chama-se Red Hot Guava e é fruto do talento de **Jorge Camilo**, chefe do bar do restaurante **Bistro 100 Maneiras**. Feito para uma noite especial, dedicada à comida goesa, Jorge experimentou combinações diferentes durante uma semana até chegar à receita final deste cocktail, em que a goiaba é a rainha dos sabores. A restante lista de ingredientes é extensa: malagueta, folha de caril, ananás, puré de goiaba, gin, sumo de limão e um

shot de açúcar (feito com gengibre, lemongrass, estrela de anis, canela, alecrim e rum). O Red Hot Guava já ganhou o concurso de cocktails Gin Mare a nível nacional (a final europeia está marcada para a próxima semana, 2 e 3 de setembro, em Ibiza) e tornou-se a mistura mais pedida no restaurante do chefe Ljubomir Stanisic. Mas só se provar vai saber porquê...

### ☞ BISTRO 100 MANEIRAS

Lg. da Trindade, 9, Chiado  
T. 91 030 7575. **Seg-Sáb 18h-2h**

