

Aperitivo

— *apetite de viver* —

Os sabores que apetece, numa casa que satisfaz.
The flavours you crave, in a house that satisfies.

#Apetitedeviver



@Aperitivo_Faro



Porto Tónico

O Blend n°12 desafia as ideias tradicionais do que deve ser um porto Ruby. Este é um porto acessível para novos consumidores, é mais fresco e mais aromático. O nome vem da produção única da apanha da vindima que é feita a noite as 12 badaladas.

The Blend n°12 challenges the traditional ideas of what a Ruby Port should be. This is an accessible port for new consumers, it is fresher and more aromatic. The name comes from the unique harvest production that takes place at 12 o'clock at night.

INGREDIENTS:

Porto Ruby Graham's Blend n°12
Tonic
Red Berries

8.50





Negroni Sbagliato

Foi um cocktail inventado no famoso Bar Basso, em Milão numa noite nos anos 70's quando o barman de serviço se enganou na receita ao preparar o clássico Negroni trocou o Gin por Espumante e o cliente adorou. Estava assim inventado o Negroni Sbagliato que se tornou famoso na Europa até aos dias de hoje.

It was a cocktail invented at the famous Bar Basso in Milan one night in the 70's when the barman on duty made a mistake in the recipe when preparing the classic Negroni and replaced the gin with sparkling wine and the customer loved it. Thus was invented the Negroni Sbagliato which became famous in Europe until today.

INGREDIENTS:

Belsazar
Campari
Prosecco

8.50





Peach Spritz

Um Long drink com frutas, é tradicionalmente uma bebida típica Inglesa, feita à base de frutas, ervas, especiarias e gin com adição de limonada ou ginger ale. Um clássico servido após uma partida de golfe. Perfeito para beber em qualquer hora do dia muito refrescante e aromático.

A Long drink with fruit, it is traditionally a typical English drink, made from fruit, herbs, spices and gin with the addition of lemonade or ginger ale. A classic served after a round of golf. Perfect to drink at any time of the day very refreshing and aromatic.

INGREDIENTS:

Aperol
Gin Tanqueray Ten
Fresh Lemon Juice
Peach Puree
Jasmine Tea
Soda

8.50





Aperol Spritz

Já conhecido por todos os cantos do mundo dispensa muita apresentação... Apenas mencionar que é um Aperitivo Italiano feito na sua maioria à base de laranja amarga, gentiana, ruibarbo e quinquina acompanhado com soda e Prosecco. Origem do nome Spritz.

Already known all over the world it needs no introduction...Just to mention that it is an Italian Aperitif made mostly from bitter orange, gentian, rhubarb and quinquina accompanied with soda and Prosecco. Origin of the name Spritz.

INGREDIENTS:

Aperol
Soda
Prosecco

8.50





Old Cuban

Bebida inspirada no sul de Espanha, com o espírito latino abençoado de Rum e suas conquistas, frescura da menta derivado da hortelã usada como mesinhas em alto mar. Um cocktail mito familiar com o clássico Mojito mas servido em modo Spritz.

Drink inspired by the south of Spain, with the blessed Latin spirit of Rum and its conquests, freshness of mint derived from mint used as tables on the high seas. A cocktail myth familiar with the classic Mojito but served in Spritz mode.

INGREDIENTS:

Rum
Lime Juice
Sugar Syrup
Angostura Bitter
Watercress
Sparkling Wine

8.50





Strawberry Spritz

O morango é uma fruta vermelha, cuja origem é a Europa em “Bretanha” no oeste de França. Pequeno, de cor avermelhada brilhante, com sabor levemente ácido, aroma agradável e forte, como alimento é bastante versátil. Se gostas de morango e preferes algo mais doce este Spritz é para ti...

The strawberry is a red fruit, whose origin is Europe in “Brittany” in western France. Small, bright reddish colour, with slightly acidic taste, pleasant and strong aroma, as a food is quite versatile. If you like strawberry and prefer something sweeter this Spritz is for you...

INGREDIENTS:

Red Vermouth
Cranberry Juice
Strawberry
Tonic

8.50





Apple Touch

Servido com London Dry Gin inspirado no clássico cocktail Dry Martini do famoso filme “James Bond” mas aqui em versão longa. Servido com a classe e elegância do copo Sptiz perfeito para quem quer sentir um pouco do glamour, ação e talvez romantismo.

Served with London Dry Gin inspired by the classic Dry Martini cocktail from the famous movie “James Bond” but here in a long version. Served with the class and elegance of the Sptiz glass perfect for those who want to feel a bit of the glamour, action and perhaps romance.

INGREDIENTS:

Gin
Fresh Lemon Juice
Sugar Syrup
Ginger Beer
Top up of Green Apple Foam



9.50



Sharing Flowers

Já alguém te ofereceu flores hoje? A pensar nisso criámos este cocktail Sharing Flowers... Imagina que tens flores para sentir o aroma, mas também para saborear. Este é, sem dúvida, a nossa sugestão para partilhar uma dança floral, dizer uma palavra sensata e celebrar a vida!

Has anyone offered you flowers today? With that in mind we created this Sharing Flowers cocktail... Imagine that you have flowers to smell as well as taste. This is without a doubt our suggestion to share a floral dance, say a sensible word and celebrate life!

INGREDIENTS:

St. Germain
Rum
White Vermouth
Lemon Juice
Orange Juice
Passion Fruit Juice
Sparkling Wine



27.5



Suspeitos do Costume

Mojito 8.50

Rum, Lime, Sugar, Mint, Soda

Caipirinha 7.50

Cachaça, Lime, Sugar

Moscow Mule 8.50

Vodka, Lime, Ginger Beer

Pisco Sour 9.50

Pisco, Sugar, Lemon, Egg White

Paloma 8.50

Tequila, Grapefruit Soda, Sugar, Citrus

Expresso Martini 8.50

Vodka, Kahlúa, Espresso

Margarita 7.50

Tequila with Jalapeño, Triple Sec

Gin Fizz 8.50

Hayman's London Light Limon, Soda

Pornstar 8.50

Vanilla Vodka, Passion Fruit, Lemon

Cocktail of the Day 9.50

Ask the bartender which one

Mocktails 6.00

Strawberry, Passion fruit
Pineapple or Lemon

www.aperitivofaro.pt | Enjoy responsibly



GIAO

Beba com moderação
Todos os preços tem a taxa de IVA em vigor

www.giao-giao.com