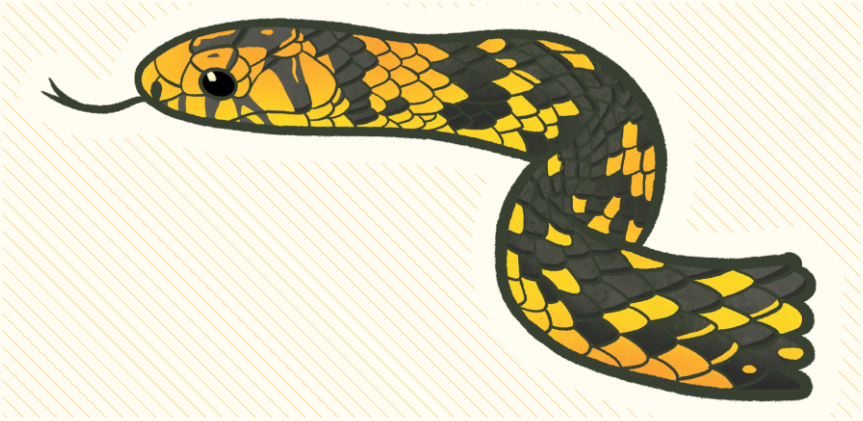
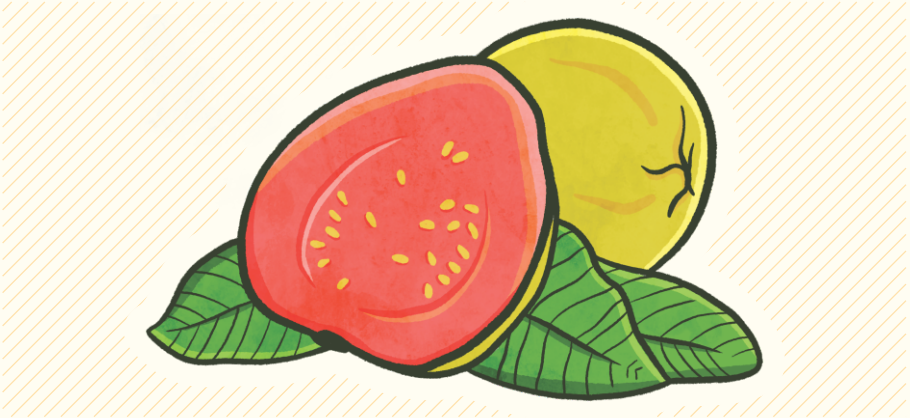
# COQUETÉIS AUTORAIS

## caninana*

Spiced de Rum, Bacardi 4 anos, Bacardi ouro, Lilikoi de uvaia, suco de limão, ramo de hortelã e flor comestível

**refrescante, frutado e especiarias**





## cascão

Goiabada cascão, limão, hortelã e rum

**levemente adocicado e refrescante**

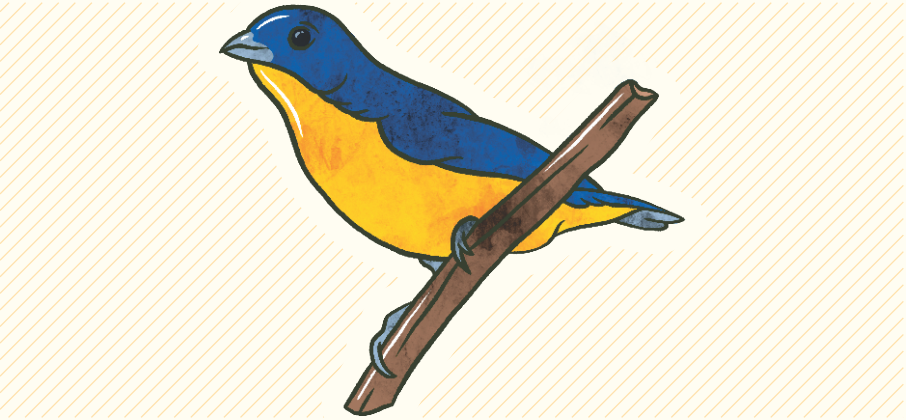
* No folclore amazônico, uma índia engravidou de uma serpente e ganhou um casal de gêmeos, Norato e Maria Caninana. Durante a noite, se transformavam em humanos e saíam das águas, ao amanhecer retornavam como cobras. Maria Caninana era malvada e adorava assustar os pescadores locais e derrubar embarcações.

# COQUETÉIS AUTORAIS

## juçara sunrise

Mexerica, limão, maracujá, tequila e redução de laranja com juçara

refrescante e frutado



## *juçarinha

Redução de juçara com laranja, maracujá e vodka

encorpado e refrescante

* A Palmeira Juçara, nativa da nossa Mata Atlântica, serve de origem ao palmito e também a fruta, ambos com extrema importância para os nativos, tanto pelo seu valor nutricional quanto pela sua versatilidade. A Juçara, além de servir de alimento para diversas espécies animais como o Jacu, também traz o sabor e a cultura dos povos brasileiros, nos doces, salgados e agora em nossos coquetéis.

# COQUETÉIS AUTORAIS

## ubatuba mule

Vodka Absolut, suco de limão
e espuma floral

cítrico e refrescante

## *dona laura

Espuma de maracujá, limão taiti, vodka
e xarope de amora

leve e refrescante

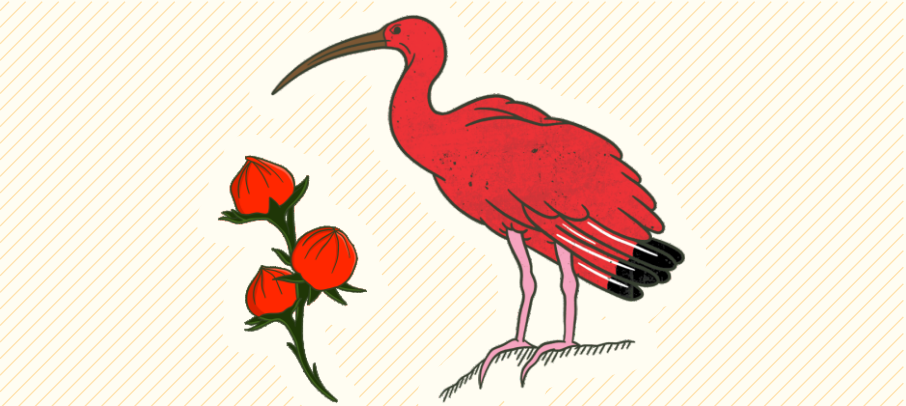
* Dona laura, mulher preta, grande liderança quilombola, símbolo de força. Figura ativa na base comunitária do Quilombo da Caixa da Fazenda, localizado no lado norte de Ubatuba, domina como ninguém o uso da Juçara e de diversos tesouros da nossa Mata Atlântica.

# COQUETÉIS AUTORAIS

## guará vermelho*

Vodka Absolut, cambuci, vinagreira, limão,
Aperol e espumante Brut

**frutado e refrescante**



## araxá sour

Gin, jabuticaba, mix de limões e
Vermouth Rosso

**cítrico e refrescante**

* Os Tupinambás usavam a plumagem Vermelho-Carmesim do Guará como seus mantos sacerdotais, ou índios com alta hierarquia, como os Tamoios. Essa cor forte vem da cantaxantina, encontrada em abundância nos carangueijos, alimento favorito do Guará Vermelho.

# COQUETÉIS AUTORAIS

## angá*

Rum envelhecido em carvalho, cachaça envelhecida em carvalho, bananinha, licor de especiarias e limão

**levemente amadeirado**

## tamoios e astecas

Tequila prata, cambuci, licor de laranja e sal de jabuticaba

**cítrico, salgado e refrescante**

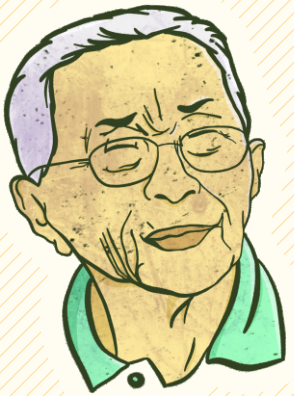
* Angá [do tupi.guarani] sf. Alma. A Arara Azul no barco é uma releitura do logo da Angá Criativa, parceira do Grupo Raízes quando o assunto é marketing e design.

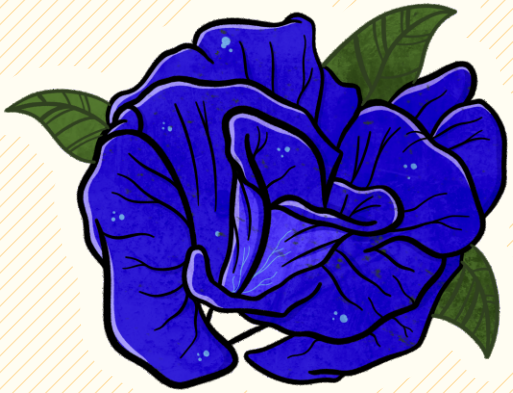
# COQUETÉIS AUTORAIS

## tokuichi*

Cambuci, limão, saquê dourado
e espuma floral

**Frutado e leve**





## blue magic

Butterfly Special Gin, água tônica, limão
e hortelã

**seco e refrescante**

* Tokuichi Hidaka foi um imigrante japonês que ficou preso na Ilha Anchieta com mais de 160 imigrantes. Tokuichi foi condenado a 15 anos de prisão e tortura, no período da 2ª Guerra Mundial, sofreu punição da colônia japonesa, sendo discriminado e condenado ao ostracismo.

# COQUETÉIS AUTORAIS

## yperoig*

Whiskey, uvaia, hortelã, maracujá, limão
e licor de laranja

**frutado e refrescante**

## fumeta

Cachaça Gouveia Brasil 44, licor de jabuticaba,
Laphroaig 10 e Zulú Bitters

**encorpado e levemente defumado**

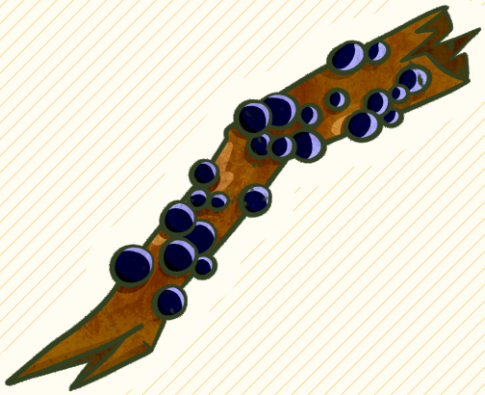
* Cunhambebe foi um grande cacique que levou seu povo a acreditar na palavra dos portugueses e por isso, morreu doente, ferido no corpo e na alma, envergonhado diante de tamanha humilhação.

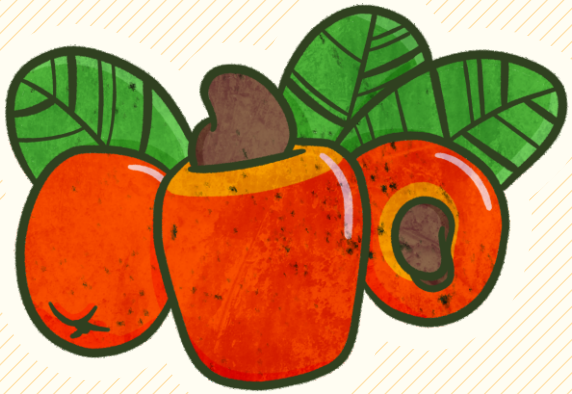
# COQUETÉIS AUTORAIS

## gt jabuticaba

Gin London Dry infusionado com jabuticaba,
laranja bahia e água tônica

seco e refrescante





## gt caju

Gin London Dry infusionado com caju, limão
e água tônica

seco e refrescante

# caipirinhas

Você sabia que a caipirinha é assegurada por lei como a bebida típica brasileira? isso mesmo, o decreto presidencial nº 4.072/2002 prevê que a mistura de cachaça de cana produzida no Brasil, com limão e açúcar, se transformam na bebida favorita dos brasileiros.

Com o tempo, um país de cultura tão rica, criou inúmeras releituras com diferentes tipos de frutas, ervas, especiarias e destilados e o Restaurante Raízes selecionou algumas receitas originais para vocês!

# CAIPIRINHAS AUTORAIS

## araxá

Melancia, capim santo, suco de limão,
gin, folha de manjericão

refrescante e frutado

## raízes

Jabuticaba, amora,
limão siciliano e vodka

refrescante e frutado

## cítrica

Melado de cana com gengibre, limão cravo
e cachaça mato dentro

refrescante e levemente picante

# caipirinhas clássicas

Limão, lima da pérsia, morango, kiwi, abacaxi e maracujá

## bronze

Cachaça Mato Dentro Prata ou Ouro, Vodka Smirnoff ou Saquê Azuma Kirin

## prata

Vodka Absolut, Gin High Mountain ou Cachaça Coqueiro Azulada

## ouro

Gin Bombay, Vodka Grey Goose ou Cachaça Mato Dentro Bálsamo

## frutas especiais

Caju, Amora com Jabuticaba ou Mix de 2 Frutas

# clássicos brasileiros

## caju amigo

Compota de caju, limão e gin

Frutado e leve

## rabo de galo

Cachaça e cynar

amargo e encorpado

## jorge amado

Maracujá, limão e gabriela

Frutado e especiarias

# sem álcool

## caiman*

Purê de uvaia, limão, folha de mexerica
e espuma floral.

## morubixaba*

Cambuci, hibisco, limão
e redução de aperol

## ubatumirim

suco de limão e espuma floral

* **Caiman:** Jacaré do papo amarelo, coquetel inspirado no misterioso jacaré que habita o lago da Praia Vermelha do Norte.

* **Morubixaba:** Era entre os nativos o principal, o líder guerreiro e espiritual da sua aldeia, Cunhambebe era o Morubixaba que representava a Confederação dos Tamoios.