

XOP  
NYC • MIA

PORTUGUESE | English

# Verão é Diversão!

Cidade, Praia, Dia, Noite – tudo  
o que você precisa saber!

## Summer Fun!

City, Beach, Day,  
Night—we've got  
you covered!



BY JON WARECH

# Bebericando no Verão

## *Sipping on Summer*

Enfrente o calor desse verão com esses deliciosos drinks dos bares mais badalados de Miami

*Beat the heat this summer with these cool cocktails at Miami's hottest drinking establishments.*

**LORENZO**

1776 Collins Ave., Miami Beach,  
786.483.1796, [lorenzomiami.com](http://lorenzomiami.com)

**CUCUMBER COLLINS**

O célebre mixologista Michael Jack Pazdon, do Napa Valley's Goose & Gander, desenvolveu deliciosos drinks para a clientela sofisticada do Lorenzo em Miami, incluindo famosos drinks italianos com um toque especial.

- ¼ dose de Hendrick's
- ¼ dose de vodka de pepino
- ½ dose de xarope de tomilho
- ¼ dose de suco de limão
- ¼ dose de suco de sodashi

Complete com água com gás. Enfeite com fatias de pepino, frutas vermelhas e raminho de rosmaninho.

**CUCUMBER COLLINS**

Celebrated mixologist Michael Jack Pazdon, of Napa Valley's Goose & Gander, developed flavorful cocktails for Lorenzo's sophisticated Miami clientele, including traditional Italian favorites with a twist.

- ¾ oz. Hendrick's
- ¾ oz. cucumber vodka
- ¾ oz. St-Germain
- ½ oz. thyme simple syrup
- ¾ oz. lemon juice
- ¼ oz. sudachi

Top with soda. Garnish with cucumber slices, berries, and rosemary sprig.

**VERDE**

2000 Collins Ave., Miami Beach,  
305.763.8983,  
[orangeblossommiami.com](http://orangeblossommiami.com)

**BLOOD-ORANGE MIMOSA**

Localizado no novo Pérez Art Museum Miami, o Verde é o local perfeito para mergulhar na cultura de Miami e desfrutar da deslumbrante vista da Biscayne Bay enquanto saboreia um drink no moderno, ainda que casual, restaurante.

Prosecco

Blood Orange

Misture três partes de Prosecco com uma parte de suco de Blood Orange.

**BLOOD-ORANGE MIMOSA**

Located in the new Pérez Art Museum Miami, Verde is the perfect spot to soak in Miami's culture and enjoy the sweeping views of Biscayne Bay while sipping a cocktail in the modern, casual restaurant.

Prosecco

Blood orange

Mix three parts prosecco to one part blood-orange juice.

**REGENT COCKTAIL CLUB**

1690 Collins Ave., Miami Beach,  
305.673.0199, galehotel.com

**REGENT PUNCH**

O Regent Cocktail Club dá o tom da cultura dos cocktails em South Beach, criando drinks exclusivos e perfeitos para acompanhar a música tocada ao vivo no lounge ou para desfrutar de um charuto sob as luzes das estrelas no pátio.

- 1/2 dose de arrack
- 1/2 dose de conhaque
- 1/2 dose de rum jamaicano
- 1/2 dose de curaço
- 1/4 dose de suco de limão fresco
- 1/4 dose de suco de laranja
- 1/4 dose de chá verde
- Champagne

Monte o drink em um copo longo e agite. Adicione pedras de gelo. Complete com champagne. Enfeite com fatias de laranja e limão.

**REGENT PUNCH**

The Regent Cocktail Club sets the tone for cocktail culture in South Beach, creating one-of-a-kind drinks perfect for listening to live music in the lounge or enjoying a cigar on the star-lit patio.

- 1/2 oz. arrack
- 1/2 oz. Cognac
- 1/2 oz. Jamaican rum
- 1/2 oz. curaço
- 1/4 oz. fresh lemon juice
- 1/4 oz. orange simple syrup
- 1/4 oz. green tea
- Champagne

Build drink in a long glass and stir. Add ice cube. Top with champagne. Garnish with orange slice and lemon slice.

**ORANGE BLOSSOM**

2000 Collins Ave., Miami Beach,  
305.763.8983, orangeblossommiami.com

**KEEP YOUR FRIENDS CLOSE ... COLLINS**

Este é o mais novo ponto de encontro de South Beach. A nova cozinha americana é enriquecida por esses drinks artesanais especialmente criados pelo bartender principal Trevor Alberts.

- 1 1/2 doses de vodka Belvedere de uvas brancas
- 1/2 dose de limão fresco
- 1/2 dose de lima fresca
- 1/4 dose de xarope simples (2 partes de açúcar para 1 de água)

- 2 doses de água com gás

Bata todos os ingredientes, exceto a água com gás, em um liquidificador junto com um pouco de gelo até que se dissolva. Adicione as duas doses de água e sirva em copo com gelo. Enfeite com meia fatia de laranja e uma cereja.

**KEEP YOUR FRIENDS CLOSE ... COLLINS**

South Beach's newest neighborhood gathering spot. The New American cuisine is highlighted by specialty craft cocktails created by head bartender Trevor Alberts.

- 1 1/2 oz. white-grape-infused Belvedere vodka
- 1/2 oz. fresh lemon
- 1/2 oz. fresh lime
- 1/4 oz. simple syrup (2 parts sugar to 1 part water)
- 2 oz. soda

Whip all ingredients, except soda, in a shaker tin with a small amount of ice until it is dissolved. Add 2 oz. soda, and pour over fresh ice in a collins glass. Garnish with a semi-circle of orange and a submerged cherry.