

THE CREATIONS

by Amilcar Raider

≡ SEEN ≡

RESTAURANT & BAR

BY OLIVIER DA COSTA

Criei esta coleção de coquetéis a partir de técnicas artesanais, com infusões feitas no próprio bar do Seen São Paulo. Cada criação busca equilíbrio, identidade e personalidade, tendo os ingredientes brasileiros como principal fonte de inspiração.

Em **The Creations**, revisito clássicos com um olhar contemporâneo, sem atalhos. Cada drink nasce de processos como clarificações, macerações frescas, infusões longas e combinações aromáticas, revelando camadas de sabor que convidam você a descobrir a minha interpretação do bar, do tempo e da coquetelaria.

I created this cocktail collection using artisanal techniques, with infusions crafted in-house at SEEN São Paulo. Each creation seeks balance, identity, and personality, drawing inspiration from Brazilian ingredients.

*In **The Creations**, I revisit classics through a contemporary lens, without shortcuts. Every drink is the result of processes such as clarifications, fresh macerations, long infusions, and aromatic combinations, revealing layers of flavor that invite you to discover my interpretation of the bar, time, and mixology.*



Amílcar Raider

Headbartender Seen São Paulo



PALOMA SEEN R\$68

Tequila El Jimador, Noily Prat Vermouth Dry, Cordial de Grapefruit com semente de coentro, pimenta Togarashi e água com gas

Tequila El Jimador, Noilly Prat Dry Vermouth, grapefruit cordial with coriander seed, Togarashi pepper, and sparkling water

CANTALOUPE SOUR R\$69

Vodka Absolut Elix, melão cantaloupe, suco de limão, xarope de açúcar, azeite extra virgem e clara pasteurizada

Absolut Elyx Vodka, cantaloupe melon, lemon juice, simple syrup, extra virgin olive oil, and pasteurized egg white

CAJU SBAGLIATO R\$69

Campari, Vermouth Tinto Bottega 1757, espumante Mumm Brut, cajuína e xarope de caju

Campari, Bottega 1757 Red Vermouth, Mumm Brut sparkling wine, cajuína (traditional Brazilian cashew beverage), and cashew syrup

OLD FASHIONED CHERRY & COKE R\$79

Single Barrel, xarope de Coca-Cola com cereja e cereja amarena

Single Barrel (whiskey), Coca-Cola and cherry syrup, and amarena cherry

FRANCE CONNECTION R\$169

Cognac Remy Martin VSOP, Disaronno, licor de amêndoas e conhaque Martell VSOP infundado com café

Cognac Remy Martin VSOP, Disaronno, almond liqueur, and Martell VSOP Cognac infused with coffee

NEGRONI VERANO R\$89

Campari infundado com coco, Vermouth Tinto Bottega 1757 infundado com banana e Gin Bulldog infundado com abacaxi

Coconut-infused Campari, banana-infused Bottega 1757 Red Vermouth, and pineapple-infused Bulldog Gin

ROMEU & JULIETA R\$79

Vodka Absolut, conhaque Fundador, goiabada cremosa, cream cheese, suco de limão, suco de goiaba, leite integral e espuma de goiaba

Absolut Vodka, Fundador Brandy, creamy guava paste, cream cheese, lemon juice, guava juice, whole milk, and guava foam

LUANA R\$69

Gin Beefeater, Orzata Fabbri, xarope de amêndoas, suco de maracujá, suco de limão, Monin Almond, gengibre, leite integral e flor Fada Azul

Beefeater Gin, Fabbri Orzata (almond syrup), almond syrup, passion fruit juice, lemon juice, Monin Almond, ginger, whole milk, and Fada Azul flower

≡ SEEN ≡
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER DA COSTA