



*The most wonderful time of the year*

# COCKTAILS



## GIN TONIC CON PEPINO

### INGREDIENTES Y RE FACIL

PELAR LA MITAD DE UN PEPINO, CORTARLO EN RODAJAS Y COLOCARLO EN EL VASO.

1 OZ. DE GIN.

COMPLETAR CON AGUA TÓNICA Y UNA RAMA DE ROMERO.

## GIN TONIC COMO PIÑA

### INGREDIENTES

GIN

TÓNICA

PIMIENTO AMARILLO

JUGO DE LIMA

ALMÍBAR DE ANANÁ

FLOR DE PIMIENTO AMARILLO

### PREPARACIÓN

EN UNA COPA DE VINO AGREGAR HIELO PARA ENFRIAR LA COPA.

EN UNA COCTELERA MACERAR 3 TROZOS DE MORRÓN AMARILLO CON 20 ML DE JUGO DE LIMA Y 20 ML DE ALMÍBAR DE ANANÁ.

A ESA PREPARACIÓN AGREGARLE 60 ML DE GIN.

BATIR Y SERVIR COLADO SOBRE LA COPA CON HIELO Y COMPLETAR CON AGUA TÓNICA.

DECORAR CON UNA FLOR DE PIMIENTO AMARILLO.



# COCKTAILS

## NEGRONI

1 OZ. DE GIN  
1 1/2 OZ. DE CAMPARI  
1 OZ. DE VERMOUTH DULCE  
4 RODAJAS DE NARANJA



## MARTINI LEMON GIN

1 OZ. DE GIN  
1 OZ. DE LEMONCELLO  
UNA CUCHARADA DE JUGO DE LIMÓN

## TOM COLLINS

1 1/2 OZ. DE GIN  
1 OZ. DE JUGO DE LIMÓN  
1 CUCHARADA DE AZÚCAR  
UN GOLPE DE SODA  
RODAJAS DE LIMÓN Y UN PAR DE CEREZAS

## TEMPLE KYURI

### INGREDIENTES

SAKE  
VODKA  
ALMÍBAR DE CARDAMOMO  
CORDIAL DE KYURI + ARÁNDANOS  
PIEL DE LIMA + LÁMINAS DE PEPINO



# COCKTAILS

## PREPARACIÓN

ENFRIAR UN VASO DE TRAGO CORTO  
EN UN VASO DE REFRESCAR AGREGAR 30 ML DE SAKE, 45 ML  
DE VODKA, 15 ML DE CORDIAL DE KYURI, 30 ML DE ALMÍBAR DE  
CARDAMOMO Y 20 ML DE JUGO DE LIMA  
REFRESCARLO BIEN Y SERVIRLO COLADO SOBRE HIELO  
DECORAR CON ARÁNDANOS, PIEL DE LIMA Y UNA LÁMINA DE  
PEPINO.



## ROUGE RON

### INGREDIENTES

RON  
REDUCCIÓN DE VINO TINTO  
NÉCTAR DE ANANÁ  
JUGO DE LIMA  
ANANÁ DESHIDRATADO

### PREPARACIÓN

BATIR INTENSAMENTE EN UNA COCTELERA 45 ML DE RON, 30 ML DE  
REDUCCIÓN DE VINO TINTO 15 ML DE NÉCTAR DE ANANÁ Y 20 ML DE  
JUGO DE LIMA.  
SERVIR COLADO EN UN VASO CORTO CON HIELO.  
DECORAR CON UN ANANÁ DESHIDRATADO.



# COCKTAILS



## PIURA APPLE MALT

### INGREDIENTES

WHISKY  
TÉ BLANCO  
ALMÍBAR DE MANZANA VERDE Y CANELA  
JUGO DE LIMA – MANZANA VERDE  
MORAS

### PREPARACIÓN

EN UNA COCTELERA BATIR 45 ML DE WHISKY, 25 ML DE ALMÍBAR DE MANZANA Y CANELA Y 25 ML DE JUGO DE LIMA  
SERVIR EN UN VASO DE WHISKY CON HIELOS  
COMPLETAR CON TÉ BLANCO Y DECORAR CON LÁMINAS DE MANZANA VERDE Y MORAS

## SPRITZ

### INGREDIENTES:

SPRITZ  
ESPUMANTE  
NARANJA  
SODA

### PREPARACIÓN

SE AGREGAN 4 ROCAS DE HIELO EN UN COPÓN  
SE INCORPORA ESPUMANTE Y LUEGO EL SPRITZ EN PARTES IGUALES Y POR ÚLTIMO UN DASH DE SODA.  
DECORAR CON UNA RODAJA DE NARANJA FRESCA.



# MOCKTAILS

## SANTORINI

PEPINO + MELÓN + LIMÓN (LICUADO)

**INGREDIENTES:**

50GR DE PEPINO

50GR DE MELÓN

½ LIMÓN EXPRIMIDO

50GR DE AZÚCAR

HIELO

**PREPARACIÓN**

AGREGAR EN UN VASO DE LICUADORA EL PEPINO Y EL MELÓN.

LUEGO EL LIMÓN EXPRIMIDO Y EL AZÚCAR.

LICUAR Y SERVIR A PUNTO FROZEN.

DECORAR CON RODAJA DE PEPINO.



## KO TAO

FRUTOS ROJOS + JENGIBRE + CUBOS DE LIMA + TÓNICA

**INGREDIENTES:**

1/2 LIMA

25GR DE AZÚCAR

25GR DE FRUTOS ROJOS

15GR DE JENGIBRE

AGUA TÓNICA

**PREPARACIÓN**

MACERAR LA LIMA CON EL AZÚCAR, FRUTOS ROJOS Y JENGIBRE

AGREGAR UN DASH DE AGUA TONICA

BATIR Y COMPLETAR CON AGUA TONICA

DECORAR CON FRUTOS ROJOS Y HOJAS DE MENTA



# MOCKTAILS

## CAICOS

MARACUYÁ + LIMA + LIMÓN + EXPRIMIDO DE NARANJA  
(FROZEN)

### INGREDIENTES:

1 LIMA PELADA  
1 LIMÓN PELADO  
75GR DE PULPA DE MARACUYÁ  
30GR DE AZÚCAR  
100CC DE EXPRIMIDO DE NARANJA  
HIELO

### PREPARACIÓN:

AGREGAR EN UN VASO DE LICUADORA LIMA, LIMÓN,  
MARACUYÁ, AZÚCAR Y EXPRIMIDO DE NARANJA.  
LICUAR CON HIELO Y SERVIR A PUNTO FROZEN.  
DECORAR CON SEMILLAS DE MARACUYÁ.

## BALI II

(LIMONADA DE ALBAHACA) ALBAHACA + LIMÓN + AGUA MINERAL  
(FROZEN)

### INGREDIENTES:

10 HOJAS DE ALBAHACA  
JUGO DE UN LIMÓN  
200 CC DE AGUA MINERAL  
HIELO

### PREPARACIÓN

AGREGAR EN UN VASO DE LICUADORA ALBAHACA, LIMÓN,  
AGUA MINERAL Y HIELO.  
LICUAR Y SERVIR A PUNTO FROZEN.

