Bloody Mary

Vodka  
60 ml

Zumo de Limón  
15 ml

Zumo de Tomate  
180 ml

Salsa picante  
¼ cucharadita

Salsa Negra o Salsa Perrins  
½ cucharada

Sal y pimienta  
Al gusto

Hielo  
3 pcs

Garnish: Tronco de apio y aceitunas  
2 pcs

**Procedimiento**

Añade el vodka en un vaso alto, el hielo la salsa picante, la salsa negra, el zumo de limón, sal y pimienta.

Remover utilizando una varilla o cuchara.

Finalmente completa el vaso con el zumo de tomate.

Decora con un tallo de apio y aceitunas en un palillo de madera.

Moscow Mule

Vodka  
50ml

Zumo de limón  
30 ml

Ginger Beer  
250 ml  
  
Hielo  
4 pcs

Rodajas de Limón  
4 pcs

Garnish: Moras y hierbabuena  
4 pcs

**Procedimiento**

En un vaso de aluminio añade el hielo, el zumo de limón y vodka. Revuelve ligeramente.

Añade rodajas de limón y completa el vaso con Ginger Beer

Decora el vaso con hierbabuena y moras a tu gusto.

Spicy Pineapple

Tequila  
50 ml

Jugo de Piña  
200 ml  
  
Zumo de limón  
30 ml  
  
Triple Sec  
15 ml

Sal y chile tajín en polvo  
Al gusto  
  
Garnish: Rodaja de Jalapeño y piña  
2 pcs

**Procedimiento**

En un plato plano, mezcle la sal con el chile tajín y escarcha un vaso de vidrio.

Machacar una rodaja de jalapeño con el jugo de limón en una coctelera.

Coloque el hielo, tequila, jugo de piña y triple sec en la coctelera y agite.

En el vaso de vidrio previamente escarchado, vierta la mezcla y decore con piña y jalapeño.

Carajillo 43

Licor 43  
30 ml

Café Espresso  
30 ml

Hielo  
3 pcs

Garnish: Canela molida y rodaja de naranja deshidratada  
1 Pcs

**Procedimiento**

En una coctelera añada hielo, licor 43 y café espresso y agite.

Vierta la mezcla en un vaso de vidrio y decore con una pizca de canela y rodaja de naranja deshidratada.

Old Fashioned Cognac

Cognac  
60 ml

Simple Syrup  
15 ml

Angostura Bitters  
2 dashes

Hielo  
2 pcs

Garnish: Twist de naranja  
1 pcs

**Procedimiento**

En un caso con hielo, vierta Angostura Bitters

Agrega el syrup y el cognac lentamente

Decora con un twist de naranja