

kiwilimón

· COCTELES ·  
para reuniones



# • MOJITO • de manzana



kiwilimón

STRONGBOW  
APPLE CIDERS

# MOJITO de manzana

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

## INGREDIENTES

- 1 oz de jugo de limón
- 6 hojas de menta
- ½ oz de jarabe natural
- 2 oz de ron añejo
- suficiente hielo
- ¼ taza de manzana verde (*en medias lunas delgadas*)
- 1 botella de **Strongbow® Honey** (330 ml)

## PARA DECORAR

- suficiente manzana (*en medias lunas*)
- 1 limón (*en rodajas*)

## PREPARACIÓN

1. Añade el jugo de limón, las hojas de menta y el jarabe natural en un vaso, después machaca con un mortero.
2. Agrega los hielos, el ron añejo, la manzana verde y **Strongbow® Honey**. Mezcla y disfruta.
3. Decora el mojito con manzana y rodajas de limón.



•BABY•  
bellini



kiwilimón

STRONGBOW  
APPLE CIDER®

# BABY bellini

TIEMPO: 5 MIN

DIFÍCULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

## INGREDIENTES

- ½ tazas de néctar de durazno
- 1 botella de **Strongbow® Gold Apple** (330 ml)
- suficiente hielo

## PARA DECORAR

- suficiente durazno (*en rodajas*)

## PREPARACIÓN

1. En tu vaso coloca hielo, el néctar de durazno y **Strongbow® Gold Apple** hasta llenar.
2. Decora con una rodaja de durazno.



# SANGRÍA

## rosada



kiwilimón

STRONGBOW®  
APPLE CIDERS

# SANGRÍA rosada

TIEMPO: 15 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

## INGREDIENTES

- suficiente hielo
- 1/4 taza de frambuesas
- 1/4 taza de fresas  
*(en cuartos)*
- 1/2 oz de jarabe natural
- 1 oz de jugo de limón
- suficiente **Strongbow®**  
**Rosé Apple**

## PARA DECORAR

- suficiente fresa
- suficiente manzana roja  
*(en medias lunas)*

## PREPARACIÓN

1. Coloca los hielos, las frambuesas, las fresas, el jarabe natural y el jugo de limón en un vaso. Mezcla para incorporar bien todos los sabores.
2. Vierte **Strongbow® Rosé Apple** hasta llenar el vaso.
3. Decora la sangría rosada con fresas y manzana roja.



# • COSMOPOLITAN •

*rosé*



kiwilimón



# COSMOPOLITAN rosé

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

## INGREDIENTES

- suficiente hielo
- 2 oz de vodka
- 1 oz de jugo de arándano
- 1 oz de triple sec
- 1 oz de jugo de limón
- 1 oz de jarabe natural
- 1 botella de **Strongbow® Rosé Apple** (330 ml)

## PARA DECORAR

- 1 limón

## PREPARACIÓN

1. Añade el hielo, el vodka, el jugo de arándano, el triple sec, el jugo de limón y el jarabe natural en una coctelera. Tapa y agita durante 1 minuto.
2. Vierte la mezcla en una copa martinera y llena con **Strongbow® Rosé Apple**.
3. Decora el cosmopolitan rosé con cáscara de limón.



·SANGRÍA·  
de otoño



kiwilimón

STRONGBOW®  
APPLE CIDERS

# SANGRÍA

de otoño

TIEMPO: 1 H

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

## INGREDIENTES

- 2 rajas de canela
- 1 manzana  
*(en medias lunas)*
- 1 pera *(en medias lunas)*
- 1 naranja *(en rodajas)*
- ½ taza de granada
- 1 botella de **Strongbow® Gold Apple** (330 ml)
- 1 taza de vino blanco
- ¼ taza de jugo de naranja
- 1 ½ oz de jugo de limón

## PARA DECORAR

- suficiente manzana
- suficiente limón amarillo

## PREPARACIÓN

1. Agrega las rajas de canela, la manzana, la pera, la naranja, la granada, el **Strongbow® Gold Apple**, el vino blanco, el jugo de naranja y el jugo de limón en una jarra. Mezcla perfectamente.
2. Refrigerá la sangría por 1 hora.
3. Sirve la sangría de otoño en un vaso y decora con manzana y limón amarillo.



# MIMOSA

sunrise



kiwilimón

**STRONGBOW**  
APPLE CEDERS

# MIMOSA sunrise

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

## INGREDIENTES

- 1 taza de jugo de naranja
  - 1 mango  
*(en cubos medianos)*
- 1 botella de **Strongbow® Rosé Apple** (330 ml)
  - 2 cdas. de jarabe de granadina

## PARA DECORAR

- suficientes rodajas de naranja

## PREPARACIÓN

1. Licúa el jugo de naranja con el mango a velocidad media hasta obtener una consistencia de puré.
2. Vierte 3 cucharadas del puré de mango en una copa de champán y vierte **Strongbow® Rosé Apple** lentamente hasta llenar.
3. Agrega dos cucharadas de jarabe de granadina.
4. Decora la mimosa sunrise con una rodaja de naranja.



•MEZCALINA•  
*espumosa*



# MEZCALINA espumosa

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

## PARA ESCARCHAR

- 1 limón
- ¼ taza de sal
- ¼ taza de chile en polvo

## INGREDIENTES

- suficiente hielo
- 2 oz de mezcal
- 1 oz de jarabe natural
- 2 oz de jugo de naranja
- 3 oz de jugo de limón
- 1 botella de **Strongbow® Honey** (330 ml)

## PARA DECORAR

- suficiente limón  
*(en rodajas)*

## PREPARACIÓN

1. Escarcha un vaso con limón, sal y chile en polvo. Reserva hasta su uso.
2. Agrega el hielo, el mezcal, el jarabe natural, el jugo de naranja y el jugo de limón en una coctelera. Agita muy bien.
3. Vierte la mezcla en el vaso escarchado y llena con **Strongbow® Honey**.
4. Decora la mezcalina espumosa con una rodaja de limón.



• MARTINI •  
de frutos rojos



kiwilimón

STRONGBOW  
APPLE CIDER

# MARTINI

de frutos rojos

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

## INGREDIENTES

- 1/4 taza de frutos rojos (*moras azules, zarzamoras, frambuesas*)
- 1 oz de jugo de limón
- 3 oz de vodka
- 1 oz de licor de frambuesa
- suficiente hielo
- 1 botella de **Strongbow® Red Berries** (330 ml)

## PARA DECORAR

- suficientes hojas de menta
- 1 brocheta de frutos rojos

## PREPARACIÓN

1. Agrega los frutos rojos en una coctelera, machaca y vierte el hielo, el jugo de limón, el vodka y el licor de frambuesa.
2. Agita, cuela, vierte en una copa y llena con **Strongbow® Red Berries**.
3. Decora el martini de frutos rojos con unas hojas de menta y una brocheta de frutos rojos.



• SANDÍA •  
de verano



kiwilimón

STRONGBOW®  
APPLE CIDERS

# SANDÍA

de verano

TIEMPO: 8 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

## INGREDIENTES

- 1 ½ tazas de sandía  
*(en cuadros, sin semillas)*
- ½ taza de agua
- 1 botella de **Strongbow® Gold Apple** (330 ml)
- suficiente hielo

## PARA DECORAR

- suficiente sandía  
*(en triángulos)*

## PREPARACIÓN

1. En una licuadora agrega la sandía, el agua y licúa 3 minutos.
2. Sirve tu mezcla en un vaso con hielos y vierte **Strongbow® Gold Apple** hasta llenar el vaso.
3. Decora con triángulos de sandía.



# • WHISKY SOUR •

de arándano



kiwilimon

STRONGBOW  
APPLE CIDERS

# • WHISKY SOUR •

de arándano

TIEMPO: 8 MIN

DIFÍCULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

## INGREDIENTES

- 2 oz de whisky
- 2 oz de jugo de arándano
- 1 oz de clara de huevo
- 2 cdas. de arándanos macerados
- 4 oz de **Strongbow® Rosé**
- suficiente ralladura de limón

## PARA DECORAR

- 1 brocheta de arándanos

## PREPARACIÓN

1. Vierte el whisky, el jugo de arándano y la clara de huevo en una coctelera. Agita vigorosamente por 30 segundos.
2. Agrega los arándanos macerados y la preparación anterior en un vaso old fashioned.
3. Decora el whisky sour de arándano con ralladura de limón y una brocheta de arándanos.

