

Antonio Primiceri  
con la colaboración de Roberto Savioli

# 1000 cócteles

## de Todo el mundo

Las recetas y los secretos del barman

De Vecchi  
**DVE**  
ediciones

1000  
cócteles  
de Todo el mundo



Antonio Primiceri  
con la colaboración de Roberto Savioli

# 1000 cócteles de Todo el mundo

De Vecchi  
**DVE**  
ediciones

A pesar de haber puesto el máximo cuidado en la redacción de esta obra, el autor o el editor no pueden en modo alguno responsabilizarse por las informaciones (fórmulas, recetas, técnicas, etc.) vertidas en el texto. Se aconseja, en el caso de problemas específicos —a menudo únicos— de cada lector en particular, que se consulte con una persona cualificada para obtener las informaciones más completas, más exactas y lo más actualizadas posible. DE VECCHI EDICIONES, S. A.

*Traducción de Sònia Rodríguez Bernal. Diseño gráfico de la cubierta de Design 3. Fotografías de archivo DVE.*

*Ilustraciones de Michela Ameli.*

© De Vecchi Ediciones, S. A. 2012  
Diagonal 519-521, 2º 08029 Barcelona  
Depósito Legal: B. 19.420-2012  
ISBN: 978-84-315-5498-9

Editorial De Vecchi, S. A. de C. V. Nogal, 16 Col. Sta. María Ribera  
06400 Delegación Cuauhtémoc  
México

Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de este libro puede reproducirse o transmitirse por ningún procedimiento electrónico o mecánico, incluyendo fotocopia, grabación magnética o cualquier almacenamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso escrito de DE VECCHI EDICIONES.



# Introducción

El tintineo del hielo en los vasos, el ritmo de la coctelera, los gestos rápidos y precisos que acompañan a la dosificación de los ingredientes, la transparencia multicolor del alcohol, el brillo de los cristales del azúcar y la sal, el sutil aroma de la cáscara de limón... ¡cuántas sensaciones y cuánta magia en un cóctel! Hilo conductor y protagonista absoluto de una gran fiesta o un discreto pretexto para unas charlas entre amigos, con sus infinitas posibilidades de realización... un cóctel casa la cultura del bien vivir y la del bien beber, porque, desde que el mundo es mundo, el ser humano siempre ha creado mezclas de bebidas, de acuerdo con su fantasía y su gusto porque, incluso en este campo, la búsqueda de la novedad es un incesante impulso hacia la creación y la experimentación.

Esta es la razón de que, aunque los grandes maestros de este arte sean los barmans, cualquier persona pueda «crear» un cóctel propio, completamente original o casualmente muy parecido a alguno de los que hay en esta recopilación. Porque los cócteles casi siempre son las creaciones del deseo de dar nuevas impresiones, nuevas sugerencias, nuevas exquisiteces al placer de beber. El cóctel es como un chiste: si es divertido y excitante, logra dar la vuelta al mundo en poco tiempo; sin embargo, mientras que el chiste pierde actualidad y agota con rapidez su fuerza de impacto, el cóctel, si es «un buen cóctel», mantiene durante mucho tiempo todo su valor.

Los cócteles son bebidas mágicas que en nuestros tiempos tienen el poder de distender el espíritu, de satisfacer el placer del buen vivir.

El cóctel es el ejemplo de la búsqueda de un perfecto equilibrio entre los diferentes ingredientes que lo componen.

La base de los cócteles siempre suele ser un destilado importante (whisky, coñac, aguardiente, ginebra, ron, etc.), al que se añaden los ingredientes modificadores, que tienen la función de aportar un gusto amargo, dulce, aromático, ácido, de ser refrescante o tónico. En muchas fórmulas está presente el hielo, que contribuye a la justa amalgama y alarga ligeramente la mezcla. Finalmente, se pueden ornamentar con elementos decorativos como olivas, cerezas, cáscara de limón y de naranja, hojas de menta...

En este volumen se han recogido numerosísimas recetas; además de las correspondientes a los «clásicos», hay muchísimas otras surgidas como simples variantes de cócteles más conocidos o como creaciones nuevas y personales de hábiles barmans.

Agradezco de corazón a todos aquellos que me han ayudado a realizar la recolección de estas recetas.

Me habría gustado poner al lado de cada receta su procedencia y su autor, pero os aseguro que me ha sido imposible atribuir una paternidad ni siquiera a mis propias creaciones, pues aunque me habría atrevido a jurar que eran inéditas, cada una puede tener diez autores y lugares de procedencia diferentes, lo que equivale a decir que hoy es difícil crear algo absolutamente nuevo.

Debo dar las gracias por la redacción de los textos y la investigación a María Teresa Bandera, Iride Dellea y a mis queridos amigos y colegas, desde Sergio Berrini y Luigi Rava, del Hotel Hilton de Milán, hasta Toni May, de Nueva York, Massimo Ferrari, de São Paulo, y Santina Benenati, de Kenia.

Pero ¿a quién debo dirigir este libro?, ¿a los profesionales, a los que aspiran a serlo o a aquellos que desean asombrar a sus invitados? Considero que este libro será de gran ayuda como recordatorio para los aspirantes a barman y para los aficionados a los cócteles.

Y ya que estamos, quiero explicar un pequeño secreto: será un buen barman cuando consiga adivinar por instinto el gusto de un huésped indeciso.

## NOMBRES LEGENDARIOS: ENTRE LA HISTORIA Y LA CURIOSIDAD

*Cóctel*, palabra extraña, llena de misterio y de fascinación, en su controvertida etimología (de hecho, no resuelta, a lo mejor es una referencia a los brillantes colores de algunos gallos: del inglés *cock*, «gallo», y *tail*, «cola»). Entre los diferentes «halagos» que se atribuyen a lo largo de la historia a los cócteles emergen algunas figuras características como la de Ernest Hemingway, escritor que subrayó el placer de vivir acompañado de un buen vino o de una short drink preparada en el Harry's Bar de Venecia. Eran tiempos en los que los clientes excepcionales frecuentaban los tranquilos círculos de los grandes hoteles, las salas de los cafés de moda (la famosa tercera sala del Aragno de Roma, el Caffé



de los Specchi de Trieste, el Pedrocchi de Pádua, el Gambrinus de Nápoles, u otros locales de ciudades artísticas como Madrid, o las capitales de todo el mundo). Porque encontrarse, conversar, discutir sobre hechos de actualidad era una distintiva forma de vivir la vida, dedicando tiempo a uno mismo y a los demás, quizás delante de un cóctel para estimular la fantasía. Nacen así las bebidas que darán la vuelta al mundo. El Negroni, por ejemplo, nació de la elección de acercarse a los gustos de una persona: en realidad, la receta original, servida en Casoni de Florencia, un club de moda en 1919, era a base de vermut Cinzano rojo y bíter Campari, el clásico americano. La idea consistió en añadir a esta mezcla un poco de ginebra, como hacía siempre el conde Camillo Negroni, un buen cliente del local. El barman, Fosco Scarselli, escuchaba más de una vez al día «Como el conde Negroni» y de ahí nació el nombre de un cóctel que es uno de los más difundidos por todo el mundo. Otros nombres célebres atribuidos a los cócteles son, por ejemplo, Mary Pickford, dedicado a la inolvidable actriz americana de los años treinta; Bloody Mary («María la sanguinaria»), inspirado en la base roja del zumo del tomate, o Caruso, dedicado al tenor que conquistó a los americanos.

# **Antes De Empezar**

## LOS UTENSILIOS

Un bar profesional necesita espacios e instalaciones especiales diseñados por un experto en tales aspectos. En lo que concierne a una vivienda, en cambio, si bien hoy cualquiera puede permitirse tener su propio «bar» más o menos bien provisto, no siempre resulta posible la construcción de una barra casera, sobre todo por los elevados costes. Sin embargo, los que no disponen de espacio pueden recurrir a soluciones de fantasía. Sólo hay que tener presente cierta practicidad en el uso, ya que más obstáculos se traducen inevitablemente en una mayor dificultad en las operaciones.

Soluciones particularmente prácticas, sencillas y económicas son el carrito de servicio, más o menos elegante, o una mesita; en este caso, las preparaciones y las distintas operaciones preliminares se efectúan antes en la cocina.

Antes de realizar uno de los cócteles descritos en este libro es preciso tener todo lo necesario al alcance de la mano para trabajar en el menor tiempo posible. Por eso recordamos que hoy en día cualquier barman, profesional o no, debe disponer de ciertos utensilios para poder preparar a la perfección todos sus cócteles. Los utensilios más comunes —si exceptuamos la coctelera— se encuentran en casa, entre los útiles normales de la cocina; en caso contrario, convendrá acudir a una tienda especializada en suministro a bares, restaurantes...

Completan los utensilios del barman los útiles tapones dosificadores, los botellines aromatizantes, los posavasos, la batidora o licuadora, las bandejas, los platitos para las tapas, palillos, cañitas...

- ABREBOTELLAS** Para objetos como este es indispensable la funcionalidad, por eso conviene olvidarse un poco de las bellas formas y preocuparse más por que sea funcional.
- ABRELATAS** También aquí sirve el mismo consejo. Los típicos de mango largo y robusto son los mejores. Los eléctricos son muy prácticos, pero también muy delicados.
- BATIDORA** Puede ser manual o eléctrica, como se prefiera.
- BOSTON SHAKER** Contenedor de origen americano que se usa para mezclar los ingredientes; está formado por un vaso de vidrio y otro de metal que se incrustan el uno en el otro para conseguir un cierre hermético.

- BOWL** En español se traduce más o menos como «sopera» o «ponchera», pero el término inglés está universalmente aceptado. Es aconsejable que sea muy ancho, para los casos en los que hay que preparar bebidas en gran cantidad, como por ejemplo para una fiesta de cócteles; aunque no todos los cócteles se pueden preparar en un bowl.
- COCTELERA** Contenedor de vidrio y metal, o solo de metal, con un cierre hermético, con forma de dos conos unidos por la base mayor. Está formado por tres piezas desmontables y sirve para mezclar los ingredientes en la preparación de los cócteles. Es aconsejable que tenga una buena cabida y que sea fácil de limpiar.
- COLADOR** Con un borde alto en todo su interior, y del mismo diámetro que el vaso mezclador, se pone sobre este último para impedir que los cubitos de hielo caigan en el vaso cuando se vierte el cóctel.
- CUBITERA** Las más bellas son las de plata o cristal. Deben ser bastante largas y nunca hay que llenarlas hasta el borde.
- CUCHARILLA DENTADA PARA EL HIELO** Cuchara con un largo mango, que permite retirar un cubito de hielo sin el agua que se pueda haber formado en la cubitera. Se puede sustituir por las pinzas.
- CUCHILLO PARA CÍTRICOS** Cuchillo especial con una hoja bifurcada que se utiliza para cortar los cítricos y las rodajas; también hay que tener un mondador (cuchillo corto con una hoja de una forma especial para permitir pelar los cítricos).
- EXPRIMIDOR** Se puede encontrar de diversos materiales, manual o eléctrico.
- GARRAFA** Contenedor de vidrio de grandes dimensiones, con un mango y un pitorro y que a veces tiene un contenedor interno para el hielo que, al no entrar en contacto directo con los líquidos, sirve para mantenerlos bien fríos.
- MEZCLADOR** Vaso casi siempre de vidrio y con mucha capacidad. Se emplea para mezclar varios ingredientes para obtener cócteles y long drink.

<b>RALLADOR</b>	Es aconsejable que sea de acero inoxidable. En general se necesita un mínimo de dos: uno para los cítricos y otro para la nuez moscada y demás ingredientes sólidos.
<b>SACACORCHOS</b>	Sólido y de fácil empleo; las espirales se encuentran distanciadas y son amplias para que no rompan los tapones.
<b>SIFÓN PARA EL SELTZ</b>	Botella con cierre hermético con un mecanismo para expulsar el agua gaseosa.
<b>STRAINER O COLADOR</b>	Normalmente es de acero inoxidable y sirve para traspasar el cóctel del mezclador al vaso o copa e impide el paso de grumos sólidos.
<b>TENEDOR</b>	Debe tener tres puntas, en algunos casos, dos, pero nunca cuatro. La longitud del mango debe ser similar a la de la cuchara
<b>TRITURADOR DE HIELO</b>	Hay eléctricos o manuales. En este caso son preferibles los manuales, especialmente los más robustos.
<b>VASO MEDIDOR O DOSIFICADOR</b>	Es un vaso graduado de acero inoxidable que sirve para dosificar la cantidad de líquido que se ha de mezclar.

## *COPAS Y VASOS*



Para hallarse dispuesto ante cualquier circunstancia, el bar o el rinconcito dedicado al bar en nuestra casa debe estar provisto, además de los utensilios ya citados en el capítulo anterior, de cierto número de vasos, distintos por su forma y sus dimensiones, que nos permitan presentar a nuestros invitados y degustar de la forma más indicada las bebidas que preparemos. Hay que tener presente que los cócteles suelen servirse fríos, salvo diversa y específica indicación (como ocurre en el caso de los preparados que se sirven calientes), y una forma de enfriar los vasos es la de llenarlos de hielo que, obviamente, se tirará antes de verter la bebida. Si, en cambio, el cóctel se ha programado con antelación, se colocan los vasos en el congelador un par de horas antes; así, además de responder a una necesidad resultarán satisfactorios también desde el punto de vista estético por esa grata pátina de escarcha que entusiasmará a los invitados. Tanto en casa como en el bar, cada bebida «pide» su vaso. Un cóctel bebido en un vaso no adecuado pasaría inadvertido. Además, los vasos deben ser, sin discusión, incoloros, transparentes y sin tallados (esta prohibición no afecta a los pies de las copas, por supuesto), para permitir observar el color y la composición de la bebida que, ante todo, tiene que «entrar por los ojos»; sólo de esta forma se podrá degustar plenamente un cóctel. De todas formas no existen reglas fijas para el uso de vasos; puede dar vuelo a su fantasía siempre que tenga en cuenta el buen gusto y el ambiente. Veamos ahora qué tipos de vasos son los indispensables para poder servir de forma correcta cualquier cóctel.



**Copa de cóctel** en forma de «V». Debe servirse helada.



**Copa de vino.** Se utiliza para vinos importantes y cócteles a base de destilados de cítricos.



**Copa de champán.** Se utiliza para cócteles a base de champán o cava y para los que se realizan con café, licor, nata.



**Copa de vino grande.** Se emplea para bebidas preparadas con hielo triturado y para cócteles cuya copa deba tener el borde decorado con azúcar.



**Copa globo** grande o pequeña. Copa tradicionalmente usada para el coñac. La grande puede albergar bebidas preparadas con café, licor, nata...



**Copa deousse-café.** Vaso cilíndrico en el que se preparan cócteles con destilados, licores de coloridos y jarabes vertidos de forma que los diferentes ingredientes se mantengan separados creando sugestivos efectos cromáticos.



**Doble copa de cóctel.** Tiene más capacidad que la clásica copa.



**Flauta.** Se utiliza para el champán o el cava y para otros preparados con cubitos de hielo.



**Copa de licor.** Copa para el jerez, oporto, Málaga...



**Tumbler bajo o vaso de whisky.** Se usa para bebidas con muchos cubitos de hielo.

**Tumbler medio.** Se utiliza para el whisky y zumos.

**Tumbler alto** o vaso de tubo. Se emplea para long drink.



**Old-fashioned.** Se usa para «bebidas en las rocas» (*drinks on the rocks*).



**Zombie.** Se utiliza en las bebidas cuyo nombre incluye el término long drink, son fantasiosas y están muy decoradas.



**Copa fantasía.** Muy grande, se emplea para long drink con cubitos de hielo.



**Vaso de ponche.** Vaso grande que suele llevar asa, ya que se emplea para ponches, cócteles calientes o con agua hirviendo.

## PARA UN BAR BIEN PROVISTO

No es en absoluto cierto que un bar de casa bien provisto sea un lujo reservado a unos pocos. De hecho, partiendo de las botellas de licores, no importa cuántas ni cuáles se tengan en casa, podremos, poco a poco, contemplar las adquisiciones hasta tener a nuestra disposición los ingredientes fundamentales para la preparación de numerosos cócteles. Conviene proveerse de las mejores marcas de licores y sobre todo tener siempre las especialidades locales. En lo referente a los vinos, siempre hay que tener en la nevera una botella de vino blanco y otra de champán o cava que nos servirán para un sencillo e improvisado cóctel (una copita de cava, salpicado con un poquito de bíter y con una corteza de limón). Cuando el contenido de las botellas de licor ya ha sido utilizado casi todo, conviene traspasar el resto a unas botellas más pequeñas.

### LAS BEBIDAS ESENCIALES

Agua	Calvados	Granadina	Oporto
Agua de cedro	Cereza	Grapa	Ouzo
Agua mineral	Cerveza	Horchata	Perada
Alchermes	Cidra	Jerez	Pipermín verde
Amarena	Coca-Cola	Kirsch	y blanco
Amaretto	Coñac	Kirschwasser	Ponche
Amaro	Cordial	Kummel	Ron
Americano	Crema de cacao	Lillet	Ruibarbo
Anís	Crema de menta	Limón	Sambuca
Anisete	Crema de plátano	Limonada	Sassolino
Aperitivos a base	Curaçao azul	Marc	Slivovitz (y
de anís	Curaçao naranja	Menta	otros destilados
Armañac	Curaçao triple sec	Menta alpina	a la fruta)
Bíter	Champán/Cava	verde	Soda
Bíter sin alcohol	Chartreuse verde y	Menta cristalina	Tamarindo
Brandy	amarillo	Menta helada	Tequila
Brandy de	Chinotto	Myrtille	Tónica
albaricoque	Doble kummel	Naranja	Triple sec
Licor de cereza	Espumosos	Naranjada	Vainilla
Brandy de naranja	Frambuesa	Naranjada amarga	Vodka
Cacao blanco	Ginebra		Whisky



Café moca

Ginger-ale

Nocino (licor de  
nuez)

William  
Zabaione

## GLOSARIO DE BEBIDAS

- Abricotine** Licor a base de brandy y albaricoque. Producto típico de Francia y Suiza.
- Advokaat** Licor a base de coñac, huevos y azúcar. Producto típico de Holanda.
- Aguardiente** Bebida alcohólica obtenida a base de destilación.
- Ajenjo** Licor obtenido a base de la destilación de *Artemisia absinthium*, a la que se añade raíz de angélica, hinojo, anís, regaliz y otras hierbas.
- Aiguebelle** Licor de hierbas; típico de Francia, de los monasterios de Aiguebelle.
- Akvavit** Destilado de patatas o cereales al que se añade comino. Producto de Escandinavia.
- Angélica** Licor obtenido de la angélica y otras hierbas.
- Anisete** Licor que se obtiene por infusión del anís.
- Armañac** Aguardiente de uva típico de la zona de Armagnac, Francia. Mientras que para los productos de coñac son necesarias dos destilaciones, para el armañac la doble destilación quema mucho los aromas; por eso sólo se lleva a cabo una, con la que se obtiene un gusto muy particular. Esto se evidencia porque la materia prima proviene de una zona de Francia con mucho sol, que da un color intenso y un grado alcohólico superior.
- Arrak** Licor destilado de arroz y caña de azúcar.
- Aurum** Aguardiente de buen vino e infusión de naranja, envejecido durante años en barriles de madera. Producto de Italia.
- Bénédictine** Licor a base de diferentes hierbas.

<b>Bíter</b>	Amaro obtenido de una mezcla de raíces, hierbas, cortezas y bayas, características que le otorgan su calidad aromática.
<b>Blackberry</b>	Licor obtenido con brandy y con moras.
<b>Brandy de albaricoque</b>	Licor obtenido de brandy y albaricoque.
<b>Brandy de manzana</b>	Destilado de sidra de manzana.
<b>Brandy de melocotón</b>	Licor obtenido de brandy y melocotón.
<b>Brandy de naranja</b>	Licor obtenido de brandy y naranjas.
<b>Calvados</b>	Destilado de sidra de manzana.
<b>Cascarilla</b>	Licor obtenido por la fermentación de la savia de la palma. Producto de China.
<b>Cha</b>	Licor destilado de los frutos del casis.
<b>Chartreuse</b>	Licor obtenido por infusión de varias hierbas.
<b>Chica</b>	Aguardiente de orujo.
<b>Cointreau</b>	Licor a base de coñac y naranja.
<b>Coñac</b>	Aguardiente de vino.
<b>Cordial</b>	Licor obtenido de aguardiente y sustancias aromáticas.
<b>Crema</b>	Licor extracto de casis, café, vainilla, semillas de cacao, té, frambuesas...
<b>Curaçao</b>	Licor dulce con sabor a naranja.
<b>Drambuie</b>	Whisky escocés, miel y diferentes especias.
<b>Dubonnet</b>	Aperitivo a base de vino.
<b>Feu de vie</b>	Aguardiente de orujo.
<b>Finkel</b>	Aguardiente obtenido de las patatas.
<b>Gentiane</b>	Licor con extracto de genciana.
<b>Ginebra</b>	Destilado de bayas de enebro.
<b>Gold licor</b>	Aguardiente de brezo, cedro y limón.
<b>Grand Marnier</b>	Producto de coñac añejo y esencia de naranja.

<b>Grapa</b>	Con este nombre sólo se puede denominar al destilado obtenido por la fermentación de orujo italiano.
<b>Jerez</b>	Licor de uva blanca.
<b>Kawa</b>	Aguardiente de cerezas.
<b>Kirsch</b>	Licor con comino, cilantro e hinojo que se emplea sobre todo en pastelería.
<b>Kummel</b>	Destilado de las raíces de la planta del pimienta.
<b>Kvas</b>	Destilado de centeno.
<b>Leche de almendras</b>	Obtenida de las almendras y de los huesos del melocotón, albaricoque, cerezas y ciruelas.
<b>Licor de cereza</b>	Licor obtenido a base de brandy y cerezas.
<b>Lillet</b>	Licor francés obtenido con una mezcla de vinos y de licores de fruta.
<b>Marc</b>	Aguardiente de orujo francés.
<b>Marrasquino</b>	Licor extraído de las cerezas marrasquino, maíz, canela, clavos de clavel y alcohol.
<b>Mazarine</b>	Licor obtenido de la infusión de diferentes hierbas.
<b>Mazato</b>	Destilado peruano de maíz.
<b>Menta</b>	Infusión de hojas de menta.
<b>Mezcal</b>	Destilado de aloe y pita. Producto típico de México.
<b>Nocino</b>	Licor preparado con nueces frescas, azúcar, agua, clavos de clavel, canela y limón.
<b>Ojen</b>	Licor al anís.
<b>Parfait Amour</b>	Licor violeta y dulce que se emplea exclusivamente para la preparación de cócteles.
<b>Pernod</b>	Licor con sabor a anís.
<b>Perry</b>	Destilado de sidra y peras.
<b>Prunelle</b>	Aguardiente de ciruelas.
<b>Quinte</b>	Licor a base de coñac y brandy.

<b>Raki</b>	Licor a base de brandy e higos.
<b>Ron</b>	Destilado por fermentación de cañas de azúcar y melaza.
<b>Sake</b>	Destilado de arroz.
<b>Sambuca</b>	Antiguo licor aromatizado con semillas de saúco y de anís, azúcar, agua y aguardiente.
<b>Sassolino</b>	Licor a base de anís.
<b>Schnaps</b>	Licor de los Países Bajos.
<b>Slivovitz</b>	Aguardiente de ciruelas.
<b>Steinhager</b>	Aguardiente de fuerte graduación que se realiza con bayas de enebro.
<b>Tequila</b>	Destilado de pita.
<b>Triple sec</b>	Licor con sabor a naranja
<b>Vermut</b>	Vino aromatizado de hierbas, raíces, especias, etc.
<b>Vodka</b>	Destilado de centeno, maíz y patatas.
<b>Whisky</b>	Destilado que se obtiene de la fermentación de cereales.
<b>Wilhelmina</b>	Aguardiente de peras.
<b>Zubrowka</b>	Licor a base de vodka y hierbas aromáticas.

## INGREDIENTES ESPECIALES

Aparte de los utensilios, vasos y licores, para la preparación de cócteles también son muy útiles algunos ingredientes que darán un toque de clase a más de una bebida.

<b>Jarabe de azúcar</b>	Prepare el jarabe mezclando en partes iguales azúcar y agua, lleve a ebullición en una cacerola y, cuando el líquido empiece a espesarse, viértalo en una botella de vidrio. Lo puede emplear en vez del azúcar, que a veces es de difícil disolución
<b>Hielo</b>	

Numerosos cócteles requieren cubitos más o menos grandes, mientras que en otros es más útil el hielo triturado, sobre todo para la coctelera.

**Angostura** En botellitas de golpe; es un compuesto de hierbas y especias.

**Azúcar** Indispensable para muchas mezclas y para adornar los vasos.

**Miel** Preferiblemente las de sabor delicado, como la miel de acacia.

**Bíter de naranja** Disponible en botellas de golpe.

**Granadina** Es un jarabe rojo, hecho con el zumo de la granada. Atención a su uso: son suficientes unas pocas gotas, porque al ser altamente concentrado y muy azucarado, puede falsear el resultado de la bebida.

**Limón y naranja** Se emplean tanto en zumo como para la decoración, realizando largas espirales con la cáscara oportunamente cortada.

**Cerezas** Naturales o confitadas.

**Fruta fresca** Útil para decorar y también como base para algunos cócteles.

**Hojas** De menta, albahaca, laurel...

**Cebollinas** Preferiblemente dulces, en vez de las agridulces o en vinagre.

**Guindillas** En alcohol.

**Olivas** Verdes y negras, preferiblemente redondas y duras.

**Especias** Pimienta, pimentón, clavo, nuez moscada, canela, vainilla...

**Salsa Worchester** Condimento con muchas especias y del cual sólo conviene emplear unas gotas.

**Café, té** Fundamental para algunas recetas, como el Irish coffee, el café es un tónico y excitante; el té es útil en long drink refrescantes.

## LAS REGLAS FUNDAMENTALES

A continuación, proporcionamos algunos consejos fundamentales para convertirse en expertos barmans. Si se tiene un «rincón bar» con el adecuado mostrador, hay que tener al alcance de la mano todos los útiles necesarios, por ejemplo, colocando en los estantes inferiores y a la vista las botellas más usadas y en los estantes superiores las copas, para evitar que al manipular las botellas se rompa la cristalería.

Si no tiene la posibilidad de instalar una pequeña nevera y una pica en su bar, procure situarlo lo más cerca posible de la cocina.

Los libros y las recetas deben estar sin lugar a dudas religiosamente escondidos: se daría a los huéspedes una impresión de aficionado que podría inspirar desconfianza o estropear un excelente resultado, obtenido, aunque sin la soltura de movimientos y familiaridad, con los ingredientes y utensilios adecuados. Al contrario, tener a la vista y bien alineadas las botellas ya abiertas y empezadas, con un aspecto como de «usadas», además de los vasos, fruta fresca y exótica y diversas guarniciones (sombrillas, cucharillas para mezclar con figuras decorativas, cerezas rojas al marrasquino, cebollinas dulces...).

Atención a las cantidades, especialmente si trabaja de cara a sus huéspedes. Observe siempre la cantidad indicada en las recetas y si duda en las proporciones, es preferible emplear un medidor. Ejercite sucesivamente para coger al vuelo la cantidad necesaria que irá después dosificando a ojo, pero siempre con gran precisión. Para cada cóctel se pueden inventar infinitas variantes personales, que tendrán más éxito si son presentadas con buen gusto y fantasía. Puede parecer fácil mezclar los diferentes alcoholes, pero no es así. Es necesaria mucha atención en las dosis, especialmente en lo que se refiere a los ingredientes perfumados, como la grapa, el vermut, la menta, el anís..., algunas gotas de más o de menos pueden comprometer el resultado final. Recuerde, además, que no se puede mezclar el whisky y la ginebra: son destilados que no se amalgaman; al igual que la ginebra, el coñac y el vodka: entre ellos no existe ninguna afinidad. En cambio, estos destilados combinan bien con algunos licores dulces. Tres o cuatro licores, como máximo, es la fórmula acertada para un buen cóctel, salvo excepciones; el primero sirve de base; el segundo, de soporte; los otros aportan aromas. El sabor predominante debe proporcionarlo el licor de base.

Hace tiempo se mezclaban todos los ingredientes directamente en los vasos, como se hace aún hoy en algunos cócteles, luego se pasó al mezclador (también los hay graduados), que actualmente se emplea cuando se quiere obtener una bebida no excesivamente revuelta. En el mayor número de casos se emplea la coctelera para mezclar, sobre todo cuando la receta contiene ingredientes que no son muy solubles, como el azúcar, la nata, trocitos de fruta, huevos... La mezcla resulta sin lugar a dudas más amalgamada con la coctelera, que permite unos movimientos más enérgicos y se obtiene una mezcla completa (normalmente el tiempo máximo indicado es de unos 15 segundos). En los cócteles fríos, el hielo nunca debe deshelerse demasiado y alargar la mezcla: conviene acortar al máximo el tiempo de preparación. El procedimiento ideal para la ejecución sigue las siguientes fases: ponga en la coctelera o en el vaso mezclador los cubitos de hielo; agite de forma que parte del contenido se refresque, a continuación, elimine el agua que se haya formado y añada los ingredientes elegidos, todo esto con la mayor prontitud posible; agite enérgicamente y vierta en los vasos indicados reteniendo el hielo con un colador. Una regla fundamental es que cuando se utilicen bebidas gaseosas (como la soda o el champán), no hay que utilizar la coctelera, sino servir las directamente en las copas. En cambio, cuando se utilice la coctelera o el mezclador hay que tener cuidado al servirlo: no se llena nunca el primer vaso, pues hay que equilibrar la dosificación vertiendo poco líquido en cada copa hasta finalizar el contenido. Esta forma de proceder sirve para evitar que en las preparaciones con hielo el último en ser servido se vea obligado a beber una mezcla demasiado diluida.

## LAS TAPAS

*El éxito de un cóctel-party depende también de lo que el dueño de la casa ofrece como acompañamiento de las bebidas: tapas, entremeses, canapés... Los cócteles no sólo tienen el poder de distender el espíritu, sino también el de preparar el estómago para lo que degustará a continuación.*

*Si se pretende complacer al invitado más exigente son aconsejables, sin lugar a dudas, todos los quesos de pasta dura, cortados en daditos o en bolitas, las carnes cocidas y los embutidos, igualmente cortados en dados; buenas frutas, verduras y legumbres, siempre que sean de la estación, aceitunas negras, aceitunas verdes rellenas, caracoles hervidos, ancas de rana fritas, encurtidos,*

*frutos secos, patatas fritas, pastas saladas, jamón serrano, cocido o ahumado, mortadela, caviar y salmón, crustáceos y mariscos, conservas de pescado, etc.*

*En resumen, puede servirse más o menos de todo siempre que esté oportunamente presentado. La regla básica de estos acompañantes de la bebida es que sean aperitivos: no deben saciar, sino preparar para la comida o la cena, que será la continuación del cóctel.*

*Hay soluciones económicas (cacahuets, ganchitos y patatas fritas), y también caras (salmón y ostras), pero así como el cóctel más alcohólico no es necesariamente el mejor, la tapa más agradable no será siempre la más cara.*

*En todo caso es conveniente evitar las tapas demasiado sabrosas para no alterar el equilibrio aromático del cóctel.*

*Cuidado, por lo tanto, con el vinagre, el ajo, la cebolla o el pimiento picante y, en consecuencia, con los pescados en escabeche, los encurtidos y las salsas picantes, que crearían un buen divorcio con cualquier cóctel.*

## *Cómo proceder*

Es importante no crear disonancias como, por ejemplo, añadir directamente en la coctelera cava, espumoso o soda: la tapadera podría «saltar» improvisadamente, y el contenido resbalar por las paredes o salpicar a los propios huéspedes. La buena presentación de un Irish coffee o de un Pousse-café depende de la experiencia y de la seguridad de los gestos del barman.

El momento de la «agitación» atrae siempre la atención sobre el barman; el tintineo rimado y armonioso del hielo cataliza las miradas de todos, como si anticipara el sabor y el perfume de las exquisiteces que se van a saborear; tres o cuatro golpes decididos, luego otros seis o siete más lentos, agitando siempre la coctelera con movimientos diagonales de abajo hacia arriba y girándola a medias para que el contenido pueda amalgamarse a la perfección, lo que tiene lugar durante una pausa. Un detalle que no debe olvidarse es que en verano los movimientos se efectúan durante un periodo de tiempo más prolongado para que el hielo pueda disolverse y enfriar internamente la bebida, mientras que en invierno serán más secos y breves. Demuestre un buen dominio con la coctelera: entrene con estilo, como siguiendo el ritmo de la música: un buen chachachá, una samba...



Si se tropieza con alguna dificultad para abrir la coctelera y distribuir el contenido, será suficiente un golpe ligero sobre el punto de unión de las dos partes. Atención a no llenar las copas una tras otra, hay que distribuir pequeñas cantidades en cada una hasta que todo el contenido esté repartido equitativamente. Usando el mezclador el procedimiento es obviamente distinto: cuando ya se han vertido en él todos los ingredientes deseados, se mezclan en sentido horario con la cucharilla mezcladora y el resultado se vierte a través del colador para evitar que el hielo caiga en los vasos. Finalmente, recuerde no hay que llenar los vasos uno después de otro, sino distribuir una pequeña cantidad en cada uno y repase el contenido hasta que esté equitativamente dividido.

## TIPOS DE CÓCTELES

Se llaman cócteles todas las bebidas obtenidas de la mezcla de dos o más ingredientes. Pero no hay que olvidar que el límite máximo establecido por el IBA (International Bartenders Association) durante el congreso de 1993 es de cinco ingredientes. De hecho, este límite aporta el riesgo de crear confusión de sabores y de aromas.

El propósito, en la creación de un cóctel, es el de obtener un sabor nuevo, de un conjunto de productos con una característica de sabor y color bien definida. El ejemplo más representativo es el del pintor que, disponiendo de una tabla de colores base, a través de la mezcla de estos, obtiene nuevos colores que van de tonalidades más tenues a las más acentuadas.

### CLASIFICACIÓN POR CANTIDAD

*short drink:* hasta 7 cl de capacidad

*medium drink:* hasta 10-13 cl de capacidad

*long drink:* de 13 a 20 cl de capacidad

### CLASIFICACIÓN POR INGREDIENTES

*dulces*

*suaves*

*medianamente secos*

*muy secos*

### CLASIFICACIÓN MODERNA

*pre-dinner:* para servir como aperitivo

*after-dinner:* para servir después de comer o cenar

*fancy:* pertenecen a este grupo los sin alcohol, los cócteles de champán, los flip, los grog, las sangrías, los cobbler...

*long drink:* cócteles de nueva creación obtenidos mediante viejos y nuevos short cócteles alargados con agua con gas o espumosos, que se pueden servir a cualquier hora del día

Como todas las cosas, las bebidas también siguen las modas. A continuación, mostramos algunas bebidas que han desaparecido, otras que se han puesto otra

vez de moda y otras que se resisten inexorablemente a pasar de tiempo y de moda y que, después de 100 años, todavía forman parte de los mejores. Siempre con el convenio del IBA de 1993 han estado codificadas las recetas más solicitadas de cócteles y se ha establecido que esas, según sus propias características, se subdividan en diferentes grupos; a continuación, se añaden otras tipologías, hasta alcanzar las siguientes definiciones:

**BUCK** Long drink refrescante, en cuya composición siempre aparece el zumo de limón y una bebida gaseosa.

**COBBLER** Long drink poco alcohólica, que tiene como base zumo o trocitos de fruta. Se sirve muy fría.

**COLLINS** Long drink poco alcohólica con zumo de limón y jarabe de azúcar. Se sirve muy fría y con mucho hielo.

**COOLER** Long drink poco alcohólica y refrescante. Se sirve con mucho hielo y soda.

**CRUSTA** Short drink generalmente a base de ginebra o ron, más raramente de whisky o coñac; se sirve con el borde del vaso adornado con azúcar.

**DAISY** Long drink a base de aguardiente, zumo de limón y granadina, con soda y fruta fresca. Se sirve helada.

**EGG NOG** A base de aguardiente u otro licor, al que se le añade leche y yemas de huevo.

**FANCY** Short drink a base de aguardiente; se sirve en vasos cuyo borde está humedecido con zumo de limón y azúcar.

**FIX** Short drink con zumo de fruta; se sirve en vasos llenos de hielo triturado.



**FIZZ** Long drink con zumo de fruta y azúcar; se sirve acompañándolo con una bebida gaseosa y una cañita.

**FLIPP** Bebida parecida al egg nogg a base de yemas de huevo.

**FRAPPÉ** Se puede preparar utilizando como base cualquier bebida alcohólica o también sin alcohol (leche o zumo), en una doble copa con hielo triturado, sobre la cual se vierte el licor o la crema preferida. Es un perfecto after-dinner.

**HIGHBALL** Long drink que se sirve en vasos muy grandes, con hielo y a la que se añade una bebida gaseosa.

**JULEP** Long drink en cuya composición participan algunas hojas de menta fresca; se sirve en grandes vasos previamente refrigerados en el frigorífico y llenos de hielo triturado.

**LEMONADE** Long drink con poco alcohol y muy refrescante; se sirve con mucha fruta del tiempo y se le añade soda.

**MIST CUP** Se parece mucho al frappé, y se prepara casi exclusivamente con destilados —el más empleado es el whisky escocés—. Se sirve en vasos old-fashioned llenos de hielo triturado, se vierte el destilado y se complementa con una espiral de limón.

**POUSSE  
CAFÉ** After-dinner cuyos ingredientes no se mezclan entre sí, sino que permanecen separados en estratos en el vaso.

**RICKEY** Long drink a base de ron, coñac, ginebra o whisky, en cuya composición siempre aparecen limón o cidra y una bebida gaseosa, pero nunca azúcar.

**SANGREE** Short drink generalmente compuesta de aguardiente; siempre se sirve con una pizca de nuez moscada.

**SCAFFA** Short drink de aguardiente (base), un licor y un golpe de bíter; siempre se sirve sin hielo.

**SHRUB** Long drink a base de destilados y fruta y que se puede preparar con bastante antelación.

**SLING** Long drink a base de aguardiente, zumo de limón y jarabe.

**SMASH** Long drink a base de aguardiente y menta. Se sirve con mucho hielo (también como el Julep).

**SOUR** Bebida a base de zumo de limón.

**SPARKLING** Long drink a base de bebida gaseosa.

**SWIZZLE** Long drink que se sirve en un vaso con un bastoncito para agitar, porque sus componentes tienden a separarse.

**TODDIE** Bebida a base de aguardiente o licor con algunas gotas de angostura. No debe contener elementos ácidos.

**ZOMBIE** Long drink de origen tropical compuesta de ron, zumos de fruta, fruta fresca y mucho hielo.

**Zoom** Short drink con miel y nata montada o líquida.

# **Los Cócteles De Ayer Y De Hoy**

## LOS CÓCTELES HISTÓRICOS

Después de la segunda guerra mundial, en 1949, en la villa del conde Antonio Spalleti Trivelli, se fundó la Asociación Italiana de Barmans y Mantenedores (AIBES), que se adhiere a la existente IBA (International Bartenders Association).

En España, en 1964 se crea la Asociación de Barmans Españoles (ABE), por iniciativa de Pedro Chicote. Ese mismo año, esta asociación es acogida en la IBA como miembro de pleno derecho. En la actualidad, cuenta con más de 5.000 socios.

En 1960, en París, el entonces presidente Angelo Zola codifica y reconoce oficialmente algunos cócteles de entre los más renombrados y difundidos, estableciendo una lista de cincuenta cócteles que se convertirá en decálogo de los profesionales del sector.

Transcurren los años y en el ambiente se percibe un cambio debido a la moda y, sobre todo, a la maduración del gusto. El paladar del consumidor se ha hecho más exigente. Sobre tal evolución han actuado informaciones directas, o sea, cursos de degustación y de información alimentaria (además de la personal y atenta selección en la unión de alimentos y bebidas más que en la mezcla de ingredientes) y las indirectas, en la televisión y los periódicos. De esta forma se ha llegado a una revisión oficial de este código con un posterior y más atento estudio de las proporciones, expresadas hoy en fracciones.

Por un obligado reconocimiento histórico se aportan los cincuenta cócteles capitales para los barmans de todo el mundo.

### LOS CÓCTELES HISTÓRICOS

Adonis	Bronx	Gin and in	Orange blossom
Affinity	Brooklyn	Grasshopper	Oriental
Alaska	Caruso	Manhattan	Paradise
Alexander	Casino	Martini dry	Parisian
Angel face	Claridge	Martini sweet	Planters
Bacardi	Clover Club	Mary Pickford	Princeton
Bamboo	Czarina	Mikado	Rob Roy
Bentley	Daiquiri	Monkey Gland	Rose
Between the sheets	Derby	Negroni	Sidecar

Block and fall  
Bloody Mary  
Bobby Burns  
Bombay

Diki Diki  
Duchess  
East India  
Gibson

Old-fashioned  
Old pal

Stinger  
White lady  
Za-za



## LOS CÓCOTELES DE MODA

Representan los gustos y las tendencias del momento, las modas que atraviesan el mundo del «buen beber», con sus pasiones y su volubilidad. En realidad son cócteles que se piden para estar al día, para ser más *in* o *cool*, los que en el momento encuentran los mejores favores del público. Seguramente muchos de ellos después de cierto tiempo serán obsoletos, otros, a lo mejor, se convertirán en clásicos y serán inscritos en la lista de los *evergreen* internacionales.

LOS CÓCOTELES DE MODA			
B & B	Caipiroska al	Gin tonic	Rossini
Caipiriña	melocotón	Golden velvet	Rum cola
Caipirissima	Cuba libre	Long Island ice	Sex on the beach
Caipiroska	Gilmet cóctel	tea	Texas iced tea
Caipiroska a la	Gin lemon	Mai Tai	Vodka
fresa		Mojito	pescalemon
		Puccini	

## LOS INTERNACIONALES *EVERGREEN*

Periódicamente, el IBA actualiza y certifica el listado de cócteles internacionales, que representan lo mejor de las bebidas mezcladas en todo el mundo. Algunos caducan poco a poco y acaban eliminándose, mientras que otros adquieren el reconocimiento internacional. El resultado de este trabajo es que los cócteles incluidos en esta lista pueden ser degustados en todas las latitudes, bajo la calor de los trópicos o en el frío del Norte.

### LOS CÓCTELES *EVERGREEN*

Alexander	French connection	Irish coffee	Porto flip
Americano	Frozen daiquiri	John Collins	Pussy foot
Bacardi	Garibaldi	Kir	Rob Roy
Banana frozen	Gibson	Kir royal	Rose
daiquiri	Gin and french	Manhattan	Rusty nail
Bellini	Gin and it	Margarita	Screwdriver
Black russian	Gin fizz	Martini dry	Shirley Temple
Bloody Mary	God father	Martini sweet	Sidecar
Brandy egg nog	God mother	Negroni	Singapore sling
Bronx	Golden Cadillac	Old-fashioned	Stinger
Buck's fizz o	Golden dream	Paradise	Tequila sunrise
mimosa	Grasshopper	Parson's special	Vodka Martini
Bull short	Harvey Wallbanger	Perfect Martini	Whiskey sour
Champagne cóctel	Horse's neck	Perfect o médium	White lady
Daiquiri		Manhattan	White russian
Dry Manhattan		Piña colada	
Florida		Planters punch	

## **Los Campeones Del Mundo**

Los cócteles que describimos a continuación han sido los vencedores de los concursos mundiales desde 1955 hasta el 2002. Además, han sido incluidos en el código oficial del IBA tras su reciente actualización y ocupan un lugar de honor al lado de los nuevos cócteles codificados para ser difundidos y respetados en su composición por todos los barmans del mundo.

La introducción oficial de los vencedores también constituye, según los propios intentos del IBA, una fuente para la creación y la búsqueda de nuevos cócteles para las próximas competiciones.

En las recetas se indica el nombre del autor, su nacionalidad, el lugar y el año del concurso mundial.



## **Alleluia**

### **GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de tequila Mariachi Seagram de México

2/10 de marrasquino Bols

2/10 de curaçao azul Bols

2/10 de zumo de limón

gotas de clara de huevo

bíter de limón Schweppes

Vierta todos los ingredientes en la coctelera y agite añadiendo algunos cubitos de hielo. Sirva la mezcla en un vaso alto y termine de llenarlo con el bíter de limón Schweppes.

Adorne con una hojita de menta fresca y dos cerezas.

*Receta de Antonio Teixeira De Jesu (Portugal)*

*Long drink Opatjia (Yugoslavia) 1979*

## **Amba**

### **RELAJANTE**

4/10 de whisky escocés Old Smuggler

3/10 de ron Palo añejo estelar Pampero

2/10 de vermut Cinzano rojo

1/10 de albaricoque Cointreau

Prepare este cóctel en el mezclador con dos cubitos de hielo. Mezcle y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas. Decore con una cereza al marrasquino y una espiral de limón.

*Receta de G. R. Echenique (Argentina)*

*Buenos Aires (Argentina) 1965*

## **Bacardi Symphony**

**PRE-DINNER**

3 cl de ron Bacardi  
1,5 cl de Martini seco  
1,5 cl de Martini muy seco  
0,5 cl de licor Galliano  
0,5 cl de Grand Marnier Rouge

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera con el hielo triturado y sirva en copas de cóctel. Adorne con rodajas de lima, cerezas rojas de cóctel y cáscara de naranja.

*Receta de Ales Ogrin (Eslovenia)  
Singapur, 2000*

## **Blue moon**

**LONG DRINK**

2/5 de ginebra  
1/5 de curaçao azul Bols  
1/5 de Cointreau  
1/5 de zumo de naranja  
bíter de limón Schweppes

Prepare los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite, sirva en el tumbler y rellénelo con el bíter de limón Schweppes. Adorne con una cereza verde y un pedacito de piña.

*Receta de Jonny Johnston (Irlanda)  
Albufeira (Portugal) 1982*

## **Blue Temptation**

**AFTER-DINNER**

0,5 cl de vodka Absolut  
2,5 cl de curaçao azul Bols  
2 cl de Pisang Ambon Bols  
1 cl de licor de plátano  
1 cl de nata fresca  
zumo de naranja  
cerezas y menta

Ponga todos los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo y agite bien. Sirva en copas de cóctel.

*Receta de Ricardo J. Serrao Bols Severim  
Lisboa (Portugal) 1998*

## **Cardicas**

**RELAJANTE**

1/2 de Bacardi  
1/4 de Cointreau  
1/4 de Oporto Hvid

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo. Agite durante unos instantes y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

*Receta de Jari Ahvenainen (Finlandia)  
Londres (Gran Bretaña) 1956*

**Carin**  
**PRE-DINNER**

1/2 de ginebra Gordon's  
1/4 de Dubonnet  
1/4 de mandarinetto Napoleón

Prepare los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite y sirva en copas de cóctel, previamente enfriadas, y añada unas gotas de limón.

*Receta de George de Kuypers (Bélgica)*  
*Bruselas (Bélgica) 1958*

**Champion**  
**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/10 de vermut Cinzano dry  
3/10 de whisky escocés White Label  
2/10 de Bénédictine  
2/10 de curaçao blanco Bols

Agite unos instantes todos los ingredientes en la coctelera con cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel heladas.

*Receta de Hans Dürr (Suiza)*  
*Hamburgo (Alemania) 1962*

**Conca d'oro**  
**PRE-DINNER**

5/8 de ginebra seca



1/8 de licor de cereza  
1/8 de triple sec  
1/8 de marrasquino

Prepare en la coctelera los ingredientes, añada algunos cubitos de hielo, agite y sirva en copas de cóctel muy frías. Complete con unas gotas de zumo de cáscara de naranja.

*Receta de Giuseppe Neri (Italia)*  
*Ámsterdam (Holanda) 1955*

## **Debutante**

**PRE-DINNER**

5/10 de tequila José Cuervo  
4/10 de Peach Tree  
1/10 de crema de menta

Prepare todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo y agite. Añada una cucharadita de zumo de limón y sirva en copas de cóctel.

*Receta de Iasuahige Mori (Japón)*  
*Ciudad de México (México) 1990*

## **Elisa**

**AFTER-DINNER**

1/2 de ron Havana Club  
1/8 de amaro Averna  
1/8 de brandy de albaricoque SIS  
1/8 de vermut clásico  
1/8 de espumoso Gancia brut

Vierta en el mezclador los ingredientes con cubitos de hielo, agite y sirva en flautas; salpique con algunas gotas de zumo de cáscara naranja y adorne con una cereza.

*Receta de Aldo Ferrier (Italia)*  
*Saint Vicent (Italia) 1978*

## **Festrus**

### **AFTER-DINNER**

1/3 de vodka Smirnoff  
1/3 de Grand Marnier  
1/3 de bíter Cinzano

Vierta los ingredientes en el mezclador con unos cubitos de hielo, agite y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas; complete salpicando con algunas gotas de zumo de cáscara de naranja.

*Receta de Bjarne Eriksen (Noruega)*  
*Los Ángeles (Estados Unidos) 1973*

## **Gloria**

### **PRE-DINNER**

1/4 de bíter Campari  
1/4 de Royal Stock  
1/4 de whisky Old Crown  
1/8 de vermut Carpano  
1/8 de Amaretto di Saronno

Agite los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo. Sirva en

copas de cóctel previamente enfriadas y adorne con una corteza de limón y una cereza.

*Receta de Giorgio Guida (Italia)*  
*Saint-Vincent (Italia) 1976*

### **Golder tear**

**PRE-DINNER**

4/6 de vodka Absolut con limón  
1/6 de licor Gold Bols  
1/6 de vermut Martini seco  
1 mandarina china exprimida  
cáscara de naranja y de limón

Mezcle bien todos los ingredientes en la batidora y sirva en copas de cóctel.

*Receta de Bardur Gudlagsson (Islandia)*  
*Viena (Austria) 1993*

### **Green hope**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**  
**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**



1/2 de vodka Cossac  
1/4 de curaço verde Bols  
1/8 de crema de plátano Bols  
1/8 de zumo de piña y de limón

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas; adorne la preparación con una cereza roja y una verde.

*Receta de Sven Aage Joansbraten (Noruega)  
Opatija (Yugoslavia) 1979*

## **Ines** **PRE-DINNER**

3/10 de Martini seco  
3/10 de Martini rosado  
3/10 de ginebra Gordon's  
1/10 de Amaretto di Saronno

Prepare en la coctelera los ingredientes junto con unos cubitos de hielo. Agite y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas. Adorne con una aceituna.

*Receta de Alain Nerves (Francia)*  
*Albufeira (Portugal) 1982*

**Izcaragua**  
**RELAJANTE**

1/4 de whisky escocés Buchanan's  
1/4 de vermut Cinzano seco  
1/4 de Amaretto di Saronno  
1/4 de crema de plátano Bols

Vierta en el mezclador los ingredientes y añada algunos cubitos de hielo. Agite y sirva en copas de cóctel heladas; decore con una espiral de cáscara de limón.

*Receta de Paolo Tommaso Monaco (Venezuela)*  
*Hamburgo (Alemania) 1984*

**Lady killer**  
**LONG DRINK**

2/10 de ginebra Burnett  
1/10 de Cointreau  
1/10 de brandy de albaricoque  
3/10 de zumo de fruta de la pasión  
3/10 de zumo de piña

Prepare este cóctel directamente en vasos tumbler con cubitos de hielo. Mezcle y adorne con una espiral de cáscara de naranja y hojas de menta.

*Receta de Peter Roth (Suiza)*  
*Hamburgo (Alemania) 1984*

## **Lady Scarlett**

**PRE-DINNER**

2/10 de ginebra seca

2/10 de Cointreau

1/10 de vermut seco Cinzano

1/10 de zumo de lima Monin

1/10 de bíter sin alcohol Monin

cerezas y cáscara de limón

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de cóctel.

*Receta de Jaroslav Kràtky (República Checa)*

*Tokio (Japón) 1996*

## **Lena**

**RELAJANTE**



5/10 de bourbon Old Gran Dad

2/10 de vermut Martini rojo

1/10 de vermut Gancia seco  
1/10 de bíter Campari  
1/10 de licor Galliano

Vierta los ingredientes en la coctelera y agítelos junto con algunos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel bien frías y decore con una cereza al marrasquino.

*Receta de Alberto Chirici (Italia)*  
*Tokio (Japón) 1971*

## **Madam** **LONG DRINK**

2,0 cl de Absolut Citron  
2,0 cl de licor de melón  
2,0 cl de licor de limón o lima  
12,0 cl de zumo de frutas exóticas  
cáscara de lima en espiral, cáscara de naranja y menta

Mezcle bien todos los ingredientes en la batidora y sirva en vasos altos.

*Receta de Annelie Karlsson Ingeldsen (Suecia)*  
*Gotemburgo (Suecia) 1999*

## **Magic star** **AFTER-DINNER**

3/10 de crema de cacao blanca  
3/10 de Pisang Ambom  
2/10 de licor de kiwi para cóctel  
2/10 de nata

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de cóctel.  
Espolvoree chocolate y coloque una estrella realizada con fruta confitada.

*Receta de Anacleto Josè Abreu (Portugal)*  
*Roma (Italia) 1987*

## **Mallorca**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**  
**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/6 de ron Estelar Pampero  
1/6 de vermut Cinzano seco  
1/6 de Drambuie  
1/6 de crema de plátano Bols

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

*Receta de Enrique Bastante (España)*  
*Palma de Mallorca (España) 1967*

## **Mar de la Plata**

**PRE-DINNER**

4/8 de ginebra Hiram Walker  
3/8 de vermut Martini seco  
1/8 de Bénédictine  
unas gotas de Grand Marnier

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien y sirva en copas de cóctel bien frías. Complete con un golpe del zumo de corteza de limón.



*Receta de Renzo Antonetti (Argentina)*  
*Edimburgo (Gran Bretaña) 1964*

**Mexican**  
**LONG DRINK**

3/10 de ginebra Beefeater  
1/10 de Amaretto di Saronno  
1/10 de oporto blanco  
1/10 de jarabe de fresa Boero  
4/10 de zumo de naranja

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo.

*Receta de Eros del Priore (Italia)*  
*Ciudad de México (México) 1990*

**Milky way**  
**LONG DRINK**

3 cl de ginebra Beefeater Dry  
3 cl de Amaretto di Saronno  
1 cl de licor de fresa Greizer  
1,5 cl de jarabe de fresa Monin rodajas de manzana, limón y piña

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera con hielo y sirva en vasos altos.

*Receta de Hisashi Kishi (Japón)*  
*Tokio (Japón) 1996*

## **Moonlight**

**PRE-DINNER**

4/10 de café caliente  
2/10 de crema de leche  
2/10 de Mandarine Imperial  
1/10 de coñac  
1/10 de jarabe de goma

Prepare los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite y sirva en copas de cóctel muy frías; adorne con una espiral de cáscara de naranja y complete con unas gotas de zumo de cáscara de mandarina.

*Receta de Daniel Pion (Francia)*  
*Albufeira (Portugal) 1982*

## **Olé**

**PRE-DINNER**

5/10 de tequila  
5/10 de licor de plátano  
unos golpes de curaçao azul Bols  
lima y melón

Ponga todos los ingredientes en el mezclador y mezcle bien. Sirva en copas de cóctel.

*Receta de Franck McDermott (Australia)*  
*Roma (Italia) 1987*

## **Passione**

**PRE-DINNER**

1,5 cl de ginebra seca Beefeater  
1,5 cl de Bacardi con limón  
2 cl de Peach Tree  
1,5 de Cinzano rojo  
1 golpe de lima fresca

Vierta todos los ingredientes en el mezclador y mezcle bien. Sirva en copas de cóctel.

*Receta de Angelo Ganner (Austria)  
Karlov Vary (República Checa), 1997*

### **Petite fleur**

**DIGESTIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/4 de Cointreau  
1/2 de Bacardi  
1/4 de zumo de piña

Prepare los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo, agite y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

*Receta de D. Waidmann (Alemania)  
Copenhague (Dinamarca) 1959*

### **Ramcooler**

**AFTER-DINNER**

1/2 de zumo de limón

1/4 de Bacardi blanco  
1/4 de licor Galliano

Vierta los ingredientes con el hielo picado en la coctelera, agite y sirva en copas de cóctel bien frías; decore con una cereza.

*Receta de Fred Falkenberger (Canadá)  
Saint-Vincent (Italia) 1976*

## **Raquel** **AFTER-DINNER**

3/10 de vodka Koskenkorva  
2/10 de Parfait Amour Bols  
2/10 de curaçao azul Bols  
2/10 de cacao Peter Herring  
1/10 de nata fresca

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de cóctel.

*Receta de Josè Jarlin (Portugal)  
Ciudad de México (México) 1990*

## **Red hope** **LONG DRINK**

5/28 de ginebra seca Beefeater  
1/14 de Banana Bols  
1/28 de Apry Marie Brizard  
10/14 limón exprimido  
un golpe de jarabe de fresa Monin  
lima, fresas, azúcar y menta

Bata muy bien todos los ingredientes y sirva en vasos collins.

*Receta de Jahn Nessel (Noruega)*

*Viena (Austria) 1993*

## **Rheingold**

**PRE-DINNER**

5/10 de ginebra Gordon's

3/10 de Cointreau

1/10 de vermut Martini seco

1/10 de bitter Campari

Vierta los ingredientes en el mezclador con unos cubitos de hielo, agite y sirva en copas de cóctel bien frías. Complete con un golpe del zumo de cáscara de naranja.

*Receta de Rocco di Franco (Italia)*

*Hamburgo (Alemania) 1984*

## **Roberta**

**RELAJANTE**

1/3 de vodka Smirnoff

1/3 de vermut Brand Heering

2 gotas de bitter Campari

2 gotas de crema de plátano Bols

Prepare los ingredientes en el mezclador con unos cubitos de hielo, agite y sirva en copas de cóctel heladas; complete con un golpe de zumo de cáscara de naranja.

*Receta de Pietro Cuccoli (Italia)*  
*Saint-Vincent (Italia) 1963*

**Royal temptation**  
**AFTER-DINNER**

4/10 de Amaretto di Saronno  
3/10 de Kahlua  
2/10 de Midori (licor de melón)  
1/10 de nata fresca

Mezcle bien todos los ingredientes en la coctelera o en el vaso mezclador.  
Espolvoree chocolate blanco y negro sobre el borde del vaso.

*Receta de George Liddle (Gran Bretaña)*  
*Viena (Austria) 1993*

**Smile**  
**LONG DRINK**

3 cl de licor de mandarina Absolute  
2 cl de Charleston Folies Marie Brizard  
2 cl de vermut seco Cinzano Campari  
1 cl de jarabe de fresas Monin  
12 cl de zumo fresco de piña

Agite bien todos los ingredientes y sirva en vasos largos con hielo.

*Receta de Giorgio Alberto Soratti*  
*Bled (Eslovenia) 2002*

## **Summer queen**

**AFTER-DINNER**

3 cl de licor Blueberry De Kuyper  
2 cl de Grand Marnier  
0,5 cl de Baileys Irish Cream  
1 cl de jarabe de coco Monin  
fresas frescas

Mezcle y agite bien todos los ingredientes junto con hielo.  
Guarnición: manzana, hojas de menta y cereza roja.

*Receta de Jaap Van Worcum (Holanda)  
Río de Janeiro (Brasil) 2001*

## **Sunny dream**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

8/14 de helado Silverwood  
3/14 de brandy de albaricoque  
2/14 de zumo de naranja  
1/14 de Cointreau

Bata los ingredientes con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel muy frías.

*Receta de Mark Wood (Canadá)  
Opatjia (Yugoslavia) 1979*

## **Sweet heart**

### **AFTER-DINNER**

2 cl de Parfait Amour Bols  
1,5 cl de Amaretto di Saronno  
1,5 cl de jarabe de vainilla Monin  
1,5 cl de nata fresca  
0,5 cl de curaço rojo Marie Brizard  
polvos de canela, cerezas, menta y cáscara de limón

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de cóctel.

*Receta de Kazuhiro Takagai (Japón)*  
*Tokio (Japón) 1996*

## **Sweet memories**

### **RELAJANTE**

1/3 de vermut Noily Prat dry  
1/3 de Bacardi  
1/3 de curaço naranja Cusenier

Prepare los ingredientes en la coctelera, añada algunos cubitos de hielo y agite brevemente. Sirva en copas de cóctel muy frías.

*Receta de Egil Moum (Noruega)*  
*Oslo (Noruega) 1961*

## **Tuttosì**

### **RELAJANTE**



4/10 de whisky Canadian Club  
2/10 de Royal Stock  
2/10 de vermut Martini rojo  
1/10 de licor Galliano  
1/10 de mandarinetto Isolabella

Vierta en el mezclador los ingredientes con algunos cubitos de hielo, mezcle y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

*Receta de Elio Cattaneo (Italia)*  
*Saint-Vincent (Italia) 1969*

## **Violetta**

### **LONG DRINK**

1/4 de licor de anís  
1/4 de Parfait Amour Bols  
2/4 de zumo de piña

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera y sirva en vasos collins. Rocíe un poco de granadina, añada soda, un gajo de naranja, una hoja de menta fresca, cerezas y dos cañitas.

*Receta de Matti Harju (Finlandia)*  
*Roma (Italia) 1987*

# Cócteles

## De La A A La Z



## **ABC cóctel**

### **DIGESTIVO**

6/10 de buen coñac  
2/10 de vermut clásico  
1/10 de vermut seco  
1/10 de cordial Médoc

Vierta en el mezclador los ingredientes y añada algunos cubitos de hielo. Remueva enérgicamente con la cuchara mezcladora. Sirva y decore con una corteza de limón.

## **Acacia cóctel**

### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/4 de ginebra  
1/4 de Bénédictine  
1 golpe de kirsch

Coloque en la coctelera unos cubitos de hielo y vierta los ingredientes. Agite enérgicamente. Antes de servir en las copas agite de nuevo la coctelera, pero esta vez lentamente. Este cóctel obtuvo la copa de honor en el campeonato de cócteles de Biarritz en 1928.

## **Achtagram cóctel**

### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

2/5 de vermut seco  
2/5 de arak de Batavia  
1/5 de crema de moca

Vierta los ingredientes en la coctelera y agite. Antes de servir, adorne con una cereza confitada.

### **Acquavite Alexander cóctel** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/3 de aguardiente  
1/3 de crema de cacao  
1/3 de crema de leche

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente y sirva en copas de cóctel.

### **Adonis** **APERITIVO** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/3 de jerez seco  
1/3 de vermut rojo  
1 gota de bíter de naranja

Es la primera receta oficial de los cincuenta cócteles mundiales reconocidos por el IBA. Vierta en el mezclador los ingredientes en el orden arriba indicado. Añada algún cubito de hielo, mezcle y, reteniendo el hielo con el colador, sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

### **Adua cóctel** **RELAJANTE**

5/10 de vermut clásico  
3/10 de licor Santa Vittoria  
2/10 de coñac añejo  
1 golpe de zumo de limón

Vierta en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo. Agite y sirva con una cereza confitada.

### **Affinity**

#### **APERITIVO**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de whisky escocés  
1/4 de vermut seco  
1/4 de vermut rojo  
2 gotas de angostura

Ponga en el mezclador algunos cubitos de hielo y vierta los ingredientes en el orden indicado. Agite con la cucharilla mezcladora y, reteniendo el hielo con el colador, sirva en copas de cóctel bien frías.

### **After-dinner al brandy**

#### **DIGESTIVO**

3/5 de old brandy Cavallino Rosso  
1/5 de menta alpina verde  
1/5 de ginebra Lassy SIS

Vierta en la coctelera el brandy, la menta alpina y la ginebra. Agite y sirva en copas de cóctel.

### **After-dinner «Sabrina»**

**APERITIVO**

1/3 de ginebra Beefeater  
1/3 de Martini seco  
1/3 de Cointreau  
un golpe del zumo de la cáscara de limón  
3-4 gotas de curaçao azul Bols

Vierta todos los ingredientes en la coctelera y agite bien. Sirva en copas de cóctel y adorne con una rodajita de limón.

### **After-supper cóctel**

**DIGESTIVO**

1/2 de curaçao naranja  
1/2 brandy de albaricoque  
4 golpes de limón

Vierta en la coctelera el curaçao naranja y el brandy de albaricoque junto con unos cubitos de hielo y agite un poco. Exprima el limón, mezcle bien y sirva en copas de cóctel.

### **Agonia dulce cóctel**

**APERITIVO**

1/2 de ginebra  
1/2 cucharada de ron blanco  
1 cucharada de azúcar  
1/2 zumo de limón

Vierta en el vaso mezclador el zumo de limón y la ginebra con hielo triturado. Agite bien con una cuchara mezcladora y, a continuación, añada el ron. Antes de servir, adorne las copas de cóctel con una corteza de limón.

### **Ainsworth cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 zumo de limón  
2/3 de ginebra  
1/3 de vermut clásico

Vierta en el vaso mezclador la ginebra y el vermut con hielo triturado. Agite y sirva en copas de cóctel.

### **Alaska**

#### **RELAJANTE**



3/4 de ginebra seca  
1/4 de Chartreuse amarillo

Prepare este cóctel en la coctelera con los ingredientes y unos cubitos de hielo; después de haberlo agitado todo durante unos segundos, sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

### **Alabazam cóctel al coñac**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

7/10 de coñac

2/10 de curaçao naranja

1/10 de zumo de limón

Vierta en el vaso mezclador el coñac y unos cubitos de hielo; después de mezclarlo, añada el curaçao y el zumo de limón. Antes de servir adorne el vaso con una cáscara de limón.

### **Aldilà**

**APERITIVO**

2/6 de vodka Krepkaja

2/6 de brandy de albaricoque

1/6 de brandy añejo

1/6 de zumo de limón

Vierta todos los ingredientes en la coctelera. Agite brevemente y sirva en seguida en vasos de vodka helados.

### **Aldo's cóctel**

**APERITIVO**



2/5 de marsala  
2/5 de buen coñac  
3 golpes de buen marrasquino  
3 gotas de angostura bíter

Vierta en el vaso mezclador el marsala y el coñac con unos cubitos de hielo; después de mezclarlo muy bien, añada el bíter y el marrasquino. Humedezca el borde de los vasos con un poco de jarabe y sumérjalos unos centímetros en azúcar; a continuación, sirva.

### **Alexander** **AFTER-DINNER**

1/3 de crema de leche  
1/3 de crema de cacao  
1/3 de brandy  
nuez moscada rallada (opcional)

Agite los ingredientes en la coctelera con hielo y sirva en copas de cóctel.

### **Alexander's sister** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/3 de ginebra  
1/3 de crema de menta  
1/3 de crema de leche

Vierta todos los ingredientes en el vaso mezclador y añada hielo triturado. Agite bien y sirva en copas de champán previamente enfriadas.

**Alexandra cóctel**  
**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

4/10 de ginebra seca  
3/10 de crema de leche  
3/10 de crema de cacao Chouauo

Vierta en la coctelera la ginebra, la crema de leche fresca y la crema de cacao; añada unos cubitos de hielo y agite bien. Sirva de inmediato.

**Alfa Romeo cóctel**  
**RELAJANTE**



5/10 de vermut clásico  
3/10 de ginebra  
2/10 de buen marrasquino  
1 golpe de bíter rojo

Vierta en la coctelera los ingredientes y añada unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva con una cereza confitada.

### **Alicante cóctel**

#### **DIGESTIVO**

8/10 de whisky escocés  
1,5/10 de zumo de limón  
0,5/10 de granadina  
2 gotas de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera y añada unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva con una cáscara de limón cortada en espiral.

### **Allen cóctel**

#### **APERITIVO**

2/3 de ginebra  
1/3 de marrasquino  
1 cucharada de zumo de limón

Vierta en el mezclador la ginebra, el marrasquino y el zumo de limón. Añada hielo picado, agite brevemente y sirva en copas de cóctel ya frías.

### **Allies cóctel**

#### **APERITIVO**

4/10 de vermut seco  
3/10 de ginebra  
3/10 de vermut clásico

Vierta todos los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite brevemente. Puede servirlo adornado con una aceituna.

### **Alma cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de crema de cacao  
2/10 de ron blanco  
2/10 de ginebra  
1/10 de crema de leche  
2 golpes de Grand Marnier

Una en la coctelera la crema de leche, el ron, la ginebra y la crema de cacao con algunos cubitos de hielo; salpique con el Grand Marnier y agite enérgicamente. Sirva de inmediato.

### **Ambassador's cóctel**

**RELAJANTE**

1/2 de arak de Batavia  
1/2 de vermut clásico  
1 gota de angostura

Agite en la coctelera todos los ingredientes y añada unos cubitos de hielo. Sirva y adorne con una cáscara de limón.

### **American Beauty cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/4 de brandy  
1/4 de zumo de naranja  
1/4 de vermut seco

1/4 de granadina oporto

Mezcle todos los ingredientes en el vaso mezclador y añada hielo triturado poco a poco. Cuélelo con un colador, sirva en copas de cóctel y rellénelo con un poco de oporto.

### **Variante**

#### **APERITIVO**

1/4 de aguardiente

1/4 de vermut seco

1/4 de zumo de naranja

1/4 de granadina oporto

Vierta en la coctelera el aguardiente, el vermut seco, el zumo de naranja, la granadina y unos cubitos de hielo. Agite bien y, después de haberlo filtrado con un colador, sirva en copas de cóctel; rellénelas con el oporto.

### **American frizz**

#### **SIN ALCOHOL**

3/4 de jarabe de frambuesa

zum de 1 limón

zum de 1 naranja

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera, junto con unos cubitos de hielo, durante dos minutos. Sirva en vasos tumbler y termine de rellenarlos con seltz.

### **American Glory highball**

#### **REFRESCANTE**

1/2 de zumo de naranja

1/2 de espumoso

Vierta los ingredientes en tumbler grandes juntos con unos cubitos de hielo; mezcle y termine de rellenarlos con seltz.

### **Americano**

**PRE-DINNER**

5/10 de vermut rojo

5/10 de bíter

Prepare este cóctel directamente en un vaso old-fashioned con unos cubitos de hielo; añada soda y decore con media rodaja de naranja y una corteza de limón.

### **Angel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE  
CONTRA EL FRÍO**

1/3 de jarabe de frambuesa

1/3 de marrasquino

1/3 de crema de violetas

Vierta poco a poco todos los ingredientes en el orden indicado, de forma que no se mezclen en las copas pousse-café.

### **Angel face**

**DIGESTIVO  
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/3 de ginebra seca  
1/3 de albaricoque brandy  
1/3 de calvados

Ideal para terminar una comida, pero también para tomarlo durante la noche. Agite los ingredientes con unos cubitos de hielo en la coctelera durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

### **Angel face a las ciruelas** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de ciruelas secas peladas  
1/2 de crema de cacao

Vierta lentamente en las copas pousse-café, previamente enfriadas, los ingredientes en el orden citado, de forma que no se mezclen.

### **Angel kiss** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/6 de marrasquino  
1/6 de Bénédictine  
1/6 de coñac  
1/6 de crema de leche  
1/6 de Chartreuse amarillo  
1/6 de Parfait Amour

Vierta muy despacio los ingredientes en copas de pousse-café muy heladas siguiendo el orden indicado, de forma que los licores no se mezclen. Antes de servir, esparza algunos clavos de olor.

### **Angel lips**

## **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

2/3 de Bénédictine

1/3 de crema de leche

Vierta el Bénédictine en las copas de pousse-café, previamente enfriadas, recubra con la crema de leche y sirva.

### **Angeles cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de ginebra

1 cucharada de Pernod

1 cucharada de granadina

1/2 clara de huevo

Agite en el vaso mezclador todos los ingredientes junto con hielo triturado; vierta en copas de cóctel previamente enfriadas y sirva acompañando con avellanas tostadas.

### **Angelic cóctel**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de whisky canadiense

1/6 de granadina

1/6 de crema de cacao

1/6 de crema de leche

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva en copas de cóctel.

### **Angelicana cóctel**



## **DIGESTIVO**

3/10 de vermut clásico  
3/10 de ginebra  
3/10 de crema de cacao Puerto Cabello  
1 gota de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera y añada unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón cortada en espiral.

### **Angelo della pace**

#### **DIGESTIVO**

1/3 de aguardiente  
1/3 de brandy de albaricoque  
1/3 de vermut clásico

Vierta en el vaso mezclador todos los ingredientes y unos cubitos de hielo; mezcle bien y sirva en copas de cóctel. Adorne con una cereza y una cáscara de limón cortada en espiral.

### **Angel's blush**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/4 de marrasquino  
1/4 de crema de yvette  
1/4 de Bénédictine  
1/4 de crema de leche

Vierta lentamente y en el orden indicado los ingredientes en las copas de pousse-café, de forma que no se mezclen.

### **Angel's dream**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/3 de marrasquino  
1/3 de crema de yvette  
1/3 de coñac

Vierta los ingredientes en copas de pousse-café lentamente y en el orden establecido, de forma que no se mezclen. Sirva inmediatamente.

### **Angler's cóctel**

**APERITIVO**

8/10 de ginebra  
1/10 de jarabe de grosella  
4 gotas de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera, junto con unos cubitos de hielo, agite y sirva. Adorne con una cáscara de limón en espiral.

### **Ante cóctel**

**APERITIVO**

1/3 de Cointreau  
1/3 de Pernod

Ponga hielo triturado y todos los ingredientes en el vaso mezclador; agite bien y vierta en copas de coñac previamente enfriadas.

### **Anti grippe cóctel**

**DIGESTIVO**

1/4 de quina blanca  
1/4 de kirsch  
1/4 de licor de cereza  
1/4 de agua de melisa

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con algunos cubitos de hielo, agite bien y sirva en seguida.

### **AO cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de vermut clásico  
3/10 de aguardiente del Piemonte  
1/10 de coñac al huevo  
1/10 de crema de cacao

Vierta todos los ingredientes en la coctelera, junto con unos cubitos de hielo, y agite energicamente. Sirva y añada una cereza confitada.

### **Aperitivo al vodka**

**APERITIVO**



2/3 de vodka Moskovskaja  
1/3 de vermut blanco  
3 gotas de quina

Mezcle bien todos los ingredientes en el vaso mezclador y sirva en copas de champán. Adorne con una cereza.

### **Aperolginger** **REFRESCANTE**

1/2 de Aperol  
1/2 de ginger-ale Schweppes

Vierta el Aperol en las copas flauta (con los bordes azucarados) y termine de llenarlas con el ginger-ale Schweppes; decore con un gajo de naranja. También puede añadir un cubito de hielo.

### **Appetizer cóctel** **DIGESTIVO**

7/10 de rye whisky  
2/10 de zumo de limón  
1/10 de jarabe de azúcar  
1 gota de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera y añada unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente y sirva con una corteza de limón.

### **Apple cóctel** **REFRESCANTE**

1/3 de brandy destilado de sidra

1/3 de zumo de manzana  
1/6 de brandy  
1/6 de ginebra

Vierta los ingredientes en el mezclador con hielo picado, mezcle enérgicamente con la cucharilla de bar y vierta en copas de champán muy heladas usando el colador.

### **Apricot cóctel** **APERITIVO**

2/3 de brandy de albaricoque  
1/6 de zumo de limón  
1/6 de zumo de naranja

Vierta en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo, agite brevemente y sirva en copas de cóctel.

### **Apricot fizz** **REFRESCANTE**

3/4 de brandy de albaricoque  
zumo de 1/2 limón  
zumo de 1/2 naranja  
1 cucharadita de jarabe de azúcar

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo picado, agite unos minutos y sirva en vasos tumbler grandes.

### **Aragón cóctel** **DIGESTIVO**

2/5 de vermut seco  
1/4 de coñac añejo  
1/4 de Cointreau  
1/10 de zumo de naranja  
2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera y añada unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente y sirva con una corteza de limón.

### **Argentina cóctel**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/5 de ginebra  
2/5 de vermut seco  
2/10 de zumo de mandarina  
2 gotas de Cointreau  
1 golpe de bíter de naranja  
1 gota de angostura

Vierta en la coctelera los ingredientes y añada unos cubitos de hielo; agite brevemente y sirva con una cáscara de mandarina. Primer premio en el Campeonato de cócteles «Amateurs» celebrado en el Claridge de París el 1 de diciembre de 1928.

### **Arlequín**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

3/10 de ginebra  
3/10 de agua de cedro  
2/10 de vermut clásico  
2/10 de crema de plátano

Vierta en la coctelera unos cubitos de hielo y todos los ingredientes. Agite bien, sirva y decore las copas con una rodajita de plátano.

### **Armour cóctel**

#### **RELAJANTE**

5/10 de vermut blanco

3/10 de ginebra

1/10 de jarabe de uva

1/10 de agua

1 gota de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite un poco y sirva; adorne con una uva.

### **Arosa cóctel**

#### **DIGESTIVO**

1/2 de whisky

1/4 de triple sec

1/4 de zumo de naranja

Ponga todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite durante un instante y sirva en copas de cóctel; decore con una cáscara de limón.

### **Arthur cóctel**

#### **REFRESCANTE**

4/5 de ron de Jamaica

1/10 de marrasquino

1/10 de zumo de limón

En la coctelera, vierta todos los ingredientes y unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva; decore con una cáscara de limón.

### **Artigas cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

1/2 de coñac añejo  
1/2 vermut blanco  
1 gota de angostura

Vierta todos los ingredientes y unos cubitos de hielo en la coctelera, agite y sirva; decore con una cáscara de limón.

### **Ascaro cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/5 de Chartreuse amarillo  
1/4 de vermut clásico  
1/4 de coñac añejo  
1/10 de zumo de limón  
1 golpe de bíter Campari

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo y agite. Sirva y decore con una cereza confitada.

### **Asquit cóctel** **DIGESTIVO**

2/5 de coñac añejo  
2/5 de Bénédictine  
1/5 de zumo de limón



2 gotas de angostura

Ponga todos los ingredientes en la coctelera y añada unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva; adorne las copas con una cáscara de limón.

### **Astango cóctel**

#### **REFRESCANTE**

1/2 de agua de Danzig

2/5 de jerez

2 gotas de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente y sirva en seguida.

### **Astor cóctel**

#### **APERITIVO**

3/4 de ginebra

1 cucharada de zumo de naranja

1 cucharada de zumo de limón

Una en el mezclador los ingredientes y hielo picado, mezcle y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

### **Atlantique cóctel**

#### **DIGESTIVO**

1/3 de ginebra

1/3 de vermut seco

1/3 de calvados

4 golpes de licor de cereza

4 golpes de ajeno

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite.  
Adorne las copas de cóctel con una corteza de limón y sirva.

### **Atta bot**

#### **APERITIVO**

2/3 de ginebra

1/3 de vermut seco

4 gotas de granadina

Una en el mezclador todos los ingredientes con unos cubitos de hielo, mezcle bien y sirva en copas de cóctel con una aceituna y un golpe de zumo de cáscara de limón.

### **Audrey**

#### **DIGESTIVO**

1/3 de whisky escocés King's Ransom

1/3 de vermut clásico

1/3 de licor Santa Vittoria

Vierta en la coctelera los ingredientes, agite y sirva en copas de cóctel.

### **Austerlitz cóctel**

#### **REFRESCANTE**

5/10 de zumo de naranja

4/10 de arak de Batavia

1/10 de jarabe de azúcar

2 golpes de bíter de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva. Adorne el cóctel con una cáscara de naranja.

### **Automobile cóctel**

#### **APERITIVO**

4/10 de zarzaparrilla  
3/10 de ginebra  
2/10 de zumo de limón  
1/10 de jarabe de azúcar  
1 golpe de menta piperita

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva. Adorne con una cáscara de naranja.

### **Ayala cóctel**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de cava brut  
2/10 de coñac añejo  
2/10 de curaçao blanco  
1/10 de zumo de limón  
1 gota de angostura

Agite en la coctelera el zumo de limón, el curaçao, el coñac y la angostura, añada seguidamente algunos cubitos de hielo y, a continuación, sirva en flautas. Acabe de llenar las copas con cava brut helado.

### **Bacardi**

#### **RELAJANTE**



2/3 de Bacardi  
1/3 de zumo de limón  
1 gota de granadina

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel o de champán. También puede ofrecerlo como aperitivo.

## **B & B** **AFTER-DINNER**



5/10 de Bénédictine  
5/10 de brandy

Prepare este cóctel directamente en un vaso old-fashioned, con hielo y un twist de limón.

### **B & B a la crema**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de Bénédictine

1/2 de crema de leche

Vierta los ingredientes directamente en los vasos y sirva.

### **Babilonia cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de vermut seco

3/10 de ginebra

1/10 de curaçao naranja

1/10 de Cointreau

Prepare el cóctel agitando todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva y adorne con una cáscara de naranja.

### **Baby cóctel**

**SIN ALCOHOL**

**REFRESCANTE**

1/2 de zumo de piña

1/2 de crema de leche

1 gota de zumo de limón

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva en copas de cóctel.

## **Bacardi cóctel**

### **APERITIVO**

3/4 de Bacardi  
zumo de 1/4 de limón  
2 gotas de granadina  
1 cucharada de azúcar

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva en seguida.

## **Bacardi cóctel al vermut**

### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de Bacardi  
2/5 de vermut seco  
1/10 de granadina  
1 gota de angostura

Disponga todos los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite energicamente. Sirva en seguida y adorne con una cáscara de limón.

## **Bacardi flip**

### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

3/4 de Bacardi  
1 yema de huevo

Vierta el Bacardi, la yema de huevo y unos cubitos de hielo en la coctelera, agite bien y sirva en copas flauta; añada, si lo desea, una pizca de nuez moscada.

### **Baccara cóctel**

#### **APERITIVO**

5/10 de vermut seco  
3/10 de ginebra  
2/10 de brandy de albaricoque  
1 gota de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite.  
Sirva inmediatamente.

### **Badajoz cóctel**

#### **RELAJANTE**

6/10 de vermut clásico  
3/10 de ron de Jamaica  
1/10 de jarabe de horchata  
1 gota de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien y sirva con una cereza confitada.

### **Baltimora cóctel**

#### **RELAJANTE**

4/10 de vermut clásico  
3/10 de ginebra  
3/10 de Grand Marnier

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva con una cáscara de naranja.

## **Bamboo cóctel**

### **APERITIVO**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de jerez (u otro vino de licor)  
1/2 de vermut seco  
1 gota de angostura

Vierta el jerez y el vermut en el mezclador con unos cubitos de hielo, mezcle bien y añada la angostura. Sirva en copas de cóctel adornadas con una aceituna.

## **Variante**

### **RELAJANTE**

2/5 de vermut clásico  
2/5 de jerez  
1/5 de curaçao rojo  
4 golpes de bíter de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien y sirva en copas de vinos especiales con el borde humedecido en jarabe. Adorne con una cáscara de limón.

## **Banana frozen daiquiri**

### **AFTER-DINNER**

6/10 de ron blanco  
3/10 de crema de plátano  
1/10 de zumo de limón o lima

Bata medio plátano fresco en la batidora con hielo picado y vierta, sin filtrar, en un vaso old-fashioned.



### **Bandiera italiana (pousse-café)**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3 cucharaditas de té de granadina  
1 cucharadita de té de licor de cereza  
1 cucharadita de té de menta blanca Sacco  
3 cucharaditas de té de Marie Brizard  
4 cucharaditas de té de Chartreuse amarillo  
unas gotas de curaço azul Bols

Vierta en un vaso mezclador la granadina y el licor de cereza; en otro vaso, la menta y el anisete; y en un tercero, el Chartreuse y el curaço. Remueva bien cada una de las tres mezclas con una cucharilla de bar. Vierta en vasos de pousse-café la primera mezcla, haciéndola escurrir lentamente por el dorso de la cucharilla; limpie la cuchara y proceda de igual forma para las otras dos mezclas, de modo que se alternen los colores rojo, blanco y verde.

### **Barbara drink**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/3 de vodka  
1/3 de crema de cacao  
1/3 de crema de leche

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, añada los ingredientes y agite bien. Sirva en copas de cóctel.

### **Barbaresque cóctel**

**APERITIVO**

2/3 de ron blanco

1/3 de Cointreau zumo de 1/2 limón nuez moscada canela

Vierta el Cointreau, el ron blanco y el zumo de limón en la coctelera y añada unos cubitos de hielo; agite y sirva. Espolvoree una pizca de nuez moscada y canela.

### **Barbotage cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1 cucharadita de zumo de limón  
1 cucharadita de granadina  
1 gota de angostura  
1 rodaja de naranja  
espumoso

Llene hasta la mitad las copas flauta de hielo triturado, añada la angostura, el limón y la granadina y, a continuación, rellene las copas con espumoso muy frío. Decore con una rodaja de naranja.

### **Barfly's dream cóctel**

**APERITIVO**

1/3 de jarabe de piña  
1/3 de ron de Jamaica  
1/3 de ginebra

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo; agite bien y sirva en copas de cóctel.

### **Barry cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/3 de ginebra  
1/3 de vermut seco  
1/2 cucharada de crema de menta  
2 gotas de angostura  
zum de limón

Mezcle en el vaso mezclador la ginebra, el vermut y las gotas de angostura con hielo triturado. Sirva en copas de cóctel previamente enfriadas y añada media cucharada de crema de menta y unas gotas de limón.

### **Beau rivage cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/6 de vermut clásico  
1/6 de vermut seco  
1/6 de ginebra  
1/6 de Bacardi  
1/6 de zumo de naranja  
1/6 de granadina

Vierta todos los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite. Sirva en copas de cóctel.

### **Be-careful cóctel**

**RELAJANTE**

4/10 de triple sec  
3/10 de ginebra  
3/10 de granadina

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva en copas de cóctel.

**Bee's knees brandy cóctel**  
**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de brandy  
1/2 de zumo de limón  
1 cucharada de miel

En el vaso mezclador, añade todos los ingredientes y hielo triturado, mezcla y sirva en copas de cóctel.

**Bee's knees cóctel**  
**REFRESCANTE**



6/10 de ginebra  
2,5/10 de zumo de limón  
1,5/10 de miel

Vierta todos los ingredientes en la coctelera y añada hielo picado; agite bien y sirva de inmediato.

**Belle Aurore cóctel**  
**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

3/10 de coñac añejo  
3/10 de ginebra  
2/10 de crema blanca de cacao  
2/10 de anisete

Vierta en la coctelera todos los ingredientes, añada unos cubitos de hielo y agite enérgicamente. Sirva en copas de cóctel.

### **Bellerive Jubilee cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/3 de vermut clásico  
1/3 de vermut seco  
1/3 de whisky canadiense  
2 golpes de triple sec

Vierta los ingredientes en el mezclador con unos cubitos de hielo, mezcle bien y sirva en copas de cóctel.

### **Bellini**

**PRE-DINNER**

7/10 de espumoso seco  
3/10 de melocotón batido

Prepare este cóctel directamente en la flauta.

### **Belote cóctel**

**APERITIVO**

1/2 de Pernod

1/5 de calvados  
1/5 de granadina

Vierta en la coctelera el Pernod, el calvados y la granadina, añada unos cubitos de hielo, agite con energía y sirva de inmediato.

### **Bentley**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de calvados  
1/2 de Dubonnet

Prepare en el mezclador algunos cubitos de hielo y añada el calvados y el Dubonnet. Mezcle todo con la correspondiente cucharilla durante unos instantes y, reteniendo el hielo con el colador, sirva en copas de cóctel.

### **Bermont gin cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/3 de ginebra  
1/3 de granadina  
1 cucharadita de crema de leche

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y agite vigorosamente; pase el preparado a través del colador y sirva en copas de cóctel.

### **Bermuda cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/5 de ginebra  
1/5 de albaricoque

2 cucharadas de granadina

Mezcle todos los ingredientes en el mezclador con un poco de hielo picado y vierta el resultado en copas de cóctel previamente enfriadas.

### **Betty Balfour cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de kirsch

2/5 de Cointreau

1/10 de zumo de naranja

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite enérgicamente. Sirva de inmediato en una copa globo adornada con una cereza confitada.

### **Between the sheets**

**DIGESTIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/3 de Bacardi

1/3 de Cointreau

1/3 de brandy

1 gota de limón

La traducción del nombre es «entre las sábanas»; por lo tanto, se trata del clásico cóctel de las «buenas noches». Agite los ingredientes en la coctelera junto con algunos cubitos de hielo durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel.

### **Bianco Natale**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/3 de whisky escocés King's Ransom  
1/3 de licor Galliano  
1/3 de crema de leche  
nuez moscada

Vierta todos los ingredientes en la coctelera y agite. Sirva y espolvoree una pizca de nuez moscada.

### **Bibiri cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de ginebra  
1/2 de Dubonnet  
1 golpe de Grand Marnier

Agite en la coctelera todos los ingredientes junto con unos cubitos de hielo. Sirva y adorne con una cáscara de limón.

### **Bibitone**

#### **REFRESCANTE**

3/6 de zumo de pomelo  
1/6 de vodka Moskovskaja  
1/6 de calvados  
1/6 de crema de plátano Bols

Prepare la bebida directamente en el tumbler, añada dos cubitos de hielo y rellénelo con seltz helado. Decore con una cereza y media rodaja de piña.

### **Big bad wolf brandy cóctel**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**



2/3 de brandy  
1/3 de zumo de naranja  
1 yema de huevo  
1 cucharada de granadina

Mezcle bien todos los ingredientes en el vaso mezclador junto con hielo triturado y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

### **Big bad wolf cóctel al aguardiente** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

2/3 de aguardiente  
1/3 de zumo de limón  
1 yema de huevo  
1 cucharada de granadina

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta todos los ingredientes y agite bien. Sirva en copas de cóctel.

### **Bird cóctel al aguardiente** **DIGESTIVO**

2/3 de triple sec  
1/3 de aguardiente  
2 cáscaras de naranja

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite y sirva en copas de cóctel bien frías; añada una cáscara de naranja.

### **Bitter and tonic** **REFRESCANTE**

7/10 de tónica Schweppes  
3/10 de bíter Campari

Vierta en los tumbler todos los ingredientes con dos cubitos de hielo, mezcle un momento con la cucharilla de bar y decore con media rodajita de naranja.

### **Biyon cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de vermut clásico  
2/10 de Chartreuse verde  
2/10 de Cointreau  
1/10 de granadina

Vierta los ingredientes en la coctelera y añada cubitos de hielo. Agite, sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Black Jack al aguardiente**

**DIGESTIVO**



2/5 de aguardiente  
2/5 de café

1/5 de brandy

Vierta los ingredientes en el mezclador y añada hielo picado. Agite y sirva en copas de pousse-café previamente enfriadas.

### **Black russian**

**AFTER-DINNER**

7/10 de vodka

3/10 de licor de café

Vierta directamente los dos ingredientes en un vaso old-fashioned lleno de hielo.

### **Blackout cóctel**

**RELAJANTE**

4/5 de ginebra

1/5 de brandy de mora

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo picado; agite y sirva en los tumbler helados.

### **Blanche fizz**

**REFRESCANTE**

5/10 de triple sec

zum de 1 limón

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo picado; agite unos minutos, sirva en los tumbler grandes y termine de llenarlos con seltz.

## **Block and fall**

**DIGESTIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/3 de coñac

1/3 de Cointreau

1/6 de calvados

1/6 de Pernod

Agite los ingredientes indicados en la coctelera con unos cubitos de hielo durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

## **Bloodhound gin cóctel**

**REFRESCANTE**

1/3 de ginebra

1/3 de vermut seco

1/3 de vermut clásico

3 fresas

Agite vigorosamente en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo; sirva en copas old-fashioned adornadas con fresas.

## **Bloody Mary**

**LONG DRINK**



3/10 de vodka  
6/10 de zumo de tomate  
1/10 de zumo de limón

Prepare directamente en los tumbler con hielo. Añada unas gotas de salsa Worchester, tabasco, sal de apio, sal y pimienta.

### **Blue special cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de coñac  
1/2 de jarabe de piña  
cava brut

Mezcle el coñac con el zumo de piña y hielo picado en el mezclador, vierta la mezcla en flautas ya frías. Añada el cava para terminar de llenar la copa.

### **Bobby Burns** **RELAJANTE**

1/2 de whisky escocés  
1/2 de vermut rojo

3 gotas de Bénédictine  
1 golpe del zumo de la corteza de limón

En el mezclador coloque unos cubitos de hielo y una los ingredientes. Mezcle con la cucharilla de bar y sirva en copas de cóctel con un golpecito del zumo de la corteza de limón.

### **Bodjanskyosip cóctel**

**ENERGÉTICO  
Y EUFORIZANTE**

5/10 de vermut clásico  
2/10 de arak de Batavia  
2/10 de crema de moca  
1/10 de vodka

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta todos los ingredientes y agite enérgicamente. Sirva y adorne con una cáscara de limón.

### **Bolgheri**

**REFRESCANTE**

3/6 de brandy añejo SIS  
1/6 de ruibarbo  
1/6 de vodka Moskovskaja  
1/6 de jarabe de naranja  
3 gotas de anís

Vierta en la coctelera todos los ingredientes junto con algunos cubitos de hielo y agite bien. Sirva inmediatamente y adorne con una cereza.

### **Bombay cóctel**

## **APERITIVO**

1/2 de brandy  
1/4 de vermut clásico  
1/4 de vermut seco  
unas gotas de Pernod

Mezcle todos los ingredientes con hielo triturado en el vaso mezclador. Vierta en copas de cóctel previamente enfriadas.

### **Bonheur cóctel**

#### **RELAJANTE**

5/10 de vermut clásico  
3/10 de ginebra  
2/10 de Chartreuse amarillo

Agite todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Bósforo cóctel**

#### **APERITIVO**

6/10 de ginebra  
2/10 de vino de Madeira  
1/10 de curaçao naranja  
1/10 de Bénédictine

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo; sirva y adorne con una cáscara de limón.

### **Boston club cóctel**

#### **APERITIVO**

2/3 de ginebra

1/3 de vermut clásico

Con una cuchara de mango largo, agite todos los ingredientes en el vaso mezclador junto con hielo triturado. Sirva inmediatamente en copas de cóctel.

### **Bourbon and ginger**

**REFRESCANTE**

4/10 de bourbon

ginger-ale Schweppes

Ponga en old-fashioned unos cubitos de hielo, vierta el bourbon y el ginger-ale Schweppes y mezcle durante unos segundos con una cuchara. Decore con una rodaja de naranja.

### **Boy scout**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/4 de vodka Starka

1/4 de menta alpina verde

1/4 de doble kummel

Agite en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel.

### **Brandy champerelle cóctel**

**RELAJANTE**

1/2 de coñac

1/2 de zumo de naranja



3 gotas de angostura

Vierta todos los ingredientes directamente en copas de vinos especiales y sirva.

### **Brandy cobbler**

#### **REFRESCANTE**

1/4 de brandy

1/2 cucharada de curaçao

1/2 cucharadita de azúcar

Vierta directamente los ingredientes en el old-fashioned, que estará casi lleno de hielo picado, decore con fruta de la estación y sirva con una pajita y una cucharilla.

### **Brandy cóctel**

#### **DIGESTIVO**

9/10 de buen coñac

1/10 de curaçao blanco

1 gota de angostura

Agite en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo y sirva; adorne con una cáscara de limón.

### **Brandy egg nog**

#### **LONG DRINK**

4/10 de brandy

5/10 de leche

1/10 de jarabe de azúcar

1 yema de huevo

Agite todos los ingredientes en la coctelera junto con hielo y vierta en un vaso tumbler con hielo. Espolvoree una pizca de nuez moscada por encima.

### **Brandy sour**

#### **REFRESCANTE**

1/2 de jarabe de azúcar  
3/10 de aguardiente  
zumو de 1 limón

Agite vigorosamente los ingredientes en la coctelera con hielo picado, cuele el resultado en los tumbler y antes de servir añada una cereza, una rodajita de limón y un chorrito de seltz.

### **Brandy split**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de whisky King's Ransom  
1/2 de brandy añejo  
1 cucharada de granadina  
zumو de 1/2 limón

Vierta los ingredientes en la coctelera, agite y sirva en copas de cóctel.

### **Brandy vermut cóctel**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de aguardiente  
1/2 de vermut clásico  
1 gota de angostura

Vierta los ingredientes en el mezclador, mezcle bien y sirva en copas de cóctel.

### **Brasil cóctel**

#### **DIGESTIVO CONTRA EL FRÍO**

5/10 de vermut seco  
3/10 de jerez  
2/10 de licor de anís o ajeno  
1 gota de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva con una corteza de limón.

### **Brasilian kiss**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de brandy Very old SIS  
1/4 de crema de cacao blanca  
1/4 de elixir de moca  
crema de leche

Agite en la coctelera los ingredientes, sirva en copas de cóctel y añada una pequeña capa de crema de leche y un pellizco de polvo de café.

### **Bravo cóctel**

#### **DIGESTIVO**

7/10 de aguardiente  
1 cucharada de jarabe de azúcar  
2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo, agite brevemente y sirva en copas de cóctel adornadas con una cereza y un golpe de

zum de corteza de limón.

### **Breakfast club cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/3 de ginebra  
1/3 de granadina  
1 clara de huevo

Agite vigorosamente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva en los old-fashioned.

### **Breakfast eggnog**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

4/10 de aguardiente  
4/10 de curaçao naranja  
1 huevo  
1 cucharadita de jarabe de azúcar  
leche

Ponga los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite brevemente pero con energía; cuele el resultado en los tumbler grandes y acabe de llenarlos de leche.

### **Brillat Savarin cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de vermut seco  
5/10 de crema de kirsch  
1 gota de angostura

Ponga en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo, agite, sirva y adorne con una cáscara de limón.

### **Broadway smile**

**RELAJANTE**

1/3 de crema de grosella

1/3 de caloric punch

1/3 de Cointreau

Prepare esta bebida directamente en las copas de pousse-café, respetando el orden indicado para la adición de los ingredientes.

### **Bronx cóctel**

**APERITIVO**

1/4 de ginebra

1/4 de vermut seco

1/4 de vermut clásico

1/4 de zumo de naranja

Vierta los ingredientes junto con unos cubitos de hielo en la coctelera, agite bien y sirva en copas de cóctel.

### **Bronx médium cóctel**

**REFRESCANTE**

5/10 de ginebra

4/10 de zumo de naranja

1/10 de jarabe de naranja

1 gota de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva con una cáscara de limón.

### **Brooklyn** **RELAJANTE**

2/3 de rye whisky  
1/3 de vermut rojo  
1 gota de marrasquino  
1 gota de Amer Picon

El rye whisky es un whisky de centeno, de sabor muy acusado, pero difícil de encontrar. Puede sustituirlo por whisky canadiense. Vierta los ingredientes en el mezclador con unos cubitos de hielo. Mezcle bien con la cucharilla de bar y sirva en copas de cóctel muy frías.

### **Brown cóctel** **REFRESCANTE**

5/10 de soda o seltz  
2/10 de Amer Picon  
2/10 de crema de cacao  
1/10 de zumo de limón

Agite en la coctelera el zumo de limón, la crema de cacao y el Amer Picon con unos cubitos de hielo. Sirva en old-fashioned y rellene con soda o seltz. Adorne con una cáscara de limón.

### **Brunswick cooler** **SIN ALCOHOL** **REFRESCANTE**

zumo de limón

1 cucharadita de jarabe de azúcar  
ginger-ale

Vierta todos los ingredientes directamente en el tumbler, mezcle bien y rellene con ginger-ale.

### **Buchara cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de sidra  
3/10 de arak de Batavia  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de miel

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo; sirva y adorne con una cereza confitada.

### **Buck's fizz o mimosa**

**PRE-DINNER**

6/10 de cava brut  
4/10 de zumo de naranja

Vierta directamente los ingredientes en flautas previamente enfriadas.

### **Bugatti cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

3/10 de marsala  
2/10 de coñac añejo  
1/10 de crema de cacao  
1 yema de huevo

2 cucharadas de azúcar

Vierta en la coctelera la yema de huevo y el azúcar y agite bien, sin hielo. A continuación, añada el coñac, el marsala, la crema de cacao y algún cubito de hielo. Agite y sirva con una pizca de canela por encima.

### **Bull shot**

**LONG DRINK**

3/10 de vodka

6/10 de caldo de carne

1/10 de zumo de limón

Sazone con salsa Worchester, sal o sal de apio. Prepare y sirva el cóctel directamente en tumbler con hielo.

### **Burney's cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de vermut seco

5/10 de jerez

Agite en la coctelera los ingredientes junto con unos cubitos de hielo. Sirva el cóctel y decore con una cáscara de limón y un golpe de seltz.

### **Buscaino cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de vermut clásico

5/10 de aguardiente

1 gota de angostura



Vierta los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo y agite bien.  
Sirva en copas de cóctel adornadas con una corteza de limón.

### **Butterfly flip**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de aguardiente  
1/2 de crema de cacao  
1 yema de huevo  
1 cucharadita de jarabe de azúcar

Ponga los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien y sirva en flautas.

### **Cabanis cóctel**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**



6/10 de whisky  
3/10 de aguardiente de anís  
1/10 de jarabe de granadina

Vierta en la coctelera todos los ingredientes, añada unos cubitos de hielo y agite

bien. Sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Cacao flip**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**  
**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/4 de licor crema de cacao  
1/4 de crema de leche  
1 yema de huevo

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y, tras haberlo agitado vigorosamente, sírvalo en flautas.

### **Café flip**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**  
**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/3 de oporto  
1/3 de aguardiente  
1 yema de huevo  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y, después de haber agitado vigorosamente, sirva en copas de vinos especiales.

### **Café kirsch**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/3 de coñac  
1/3 de kirsch  
1/3 de café fuerte

Mezcle los ingredientes en el vaso mezclador con hielo picado y vierta el resultado en copas de cóctel previamente enfriadas.

### **Cagliostro cóctel**

#### **DIGESTIVO**

4/10 de ginebra  
3/10 de vino de Madeira  
2/10 de licor de cereza  
1/10 de kirsch

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva y adorne las copas con una corteza de limón.

### **Caipiriña**

#### **AFTER-DINNER**

5 cl de cachaça  
1 lima cortada en pedacitos  
2 cucharadas de azúcar de caña

Este cóctel se prepara directamente en el vaso old-fashioned. Machaque la lima con el azúcar, llene el vaso de hielo triturado y añada el cachaça. Mezcle bien los ingredientes y añada una cañita.

### **Caipirissima**

#### **AFTER-DINNER**

5 cl de ron blanco  
1 lima en trocitos  
2 cucharadas de azúcar de caña

Este cóctel se prepara directamente en el vaso old-fashioned. Machaque la lima junto con el azúcar, llene el vaso de hielo triturado y añada el ron. Mezcle bien los ingredientes y decore con una cañita.

### **Caipiroska**

**AFTER-DINNER**

5 cl de vodka  
1 lima  
2 cucharadas de azúcar de caña

Este cóctel se prepara directamente en el vaso old-fashioned. Machaque el azúcar y la lima, añada hielo triturado y a continuación el vodka. Mezcle bien los ingredientes y ponga una cañita.

### **Caipiroska a la fresa**

**AFTER-DINNER**

5 cl de vodka  
1 lima cortada  
2 cucharadas de azúcar de caña  
3-4 fresas frescas en trocitos

Este cóctel se prepara directamente en el vaso old-fashioned. Machaque la lima, el azúcar y las fresas y rellene con hielo triturado y vodka. Mezcle todos los ingredientes y añada una cañita.

### **Caipiroska al melocotón**

**AFTER-DINNER**

5 cl de vodka  
1 lima en trocitos

2 cucharadas de azúcar de caña  
1/2 melocotón fresco cortado en trocitos

Este cóctel se prepara directamente en el vaso old-fashioned. Machaque la lima junto con el azúcar y los trocitos de melocotón. Rellene con hielo triturado y vodka. Mezcle todos los ingredientes y decore con una cañita.

### **Calcutta cóctel**

**APERITIVO**

6/10 de arak de Batavia  
2/10 de curaçao blanco  
1/10 de Fitz Roy  
1/10 de zumo de naranja

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo y agite bien. Sirva con una alcaparra.

### **Calderón cóctel**

**REFRESCANTE**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/10 de vermut seco  
3/10 de ginebra  
2/10 de cava brut  
2/10 de arak de Batavia

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en flautas, acabe de llenarlas de cava y adorne con una cáscara de naranja.

### **Caliente cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

7/10 de ginebra  
1/2 cucharada de zumo de limón  
1/2 cucharada de azúcar  
1/2 cucharada de crema de leche  
1/2 clara de huevo

Mezcle los ingredientes con hielo picado en el mezclador. Vierta en copas de cóctel previamente enfriadas.

### **Caligola cóctel**

**RELAJANTE**

3/10 de ron de Jamaica  
3/10 de vermut clásico  
3/10 de arak de Batavia  
1/10 de zumo de limón  
1 gota de angostura

Agite en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel adornadas con una corteza de limón.

### **Cameron verney cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de vermut clásico  
3/10 de buen coñac  
2/10 de elixir de quina

Vierta todos los ingredientes en la coctelera, añada algunos cubitos de hielo, agite y sirva en copas adornadas con una cáscara de limón.

### **Canadian club cóctel**

**RELAJANTE**

6/10 de rye whisky  
1,5/10 de Grand Marnier  
1,5/10 de curaçao naranja  
1/10 de zumo de limón  
1 golpe de bíter de naranja  
1 gota de angostura

Agite bien en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel adornadas con una corteza de naranja.

### **Canadian cóctel**

**APERITIVO**

8/10 de curaçao  
zumo de 1/4 de limón  
1 cucharada de azúcar  
3 golpes de ron de Jamaica

Agite los ingredientes en la coctelera y añada unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel.

### **Cánovas del Castillo cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de vermut seco  
4/10 de ginebra  
1/10 de zumo de naranja

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de champán adornadas con una cáscara de naranja.

### **Cantábrico cóctel**

#### **DIGESTIVO**

4/10 de coñac añejo

3/10 de sidra

3/10 de jerez

Agite en la coctelera los ingredientes junto con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de champán adornadas con rodajitas de naranja.

### **Cape cóctel**

#### **REFRESCANTE**

1/2 de ginebra

1/2 de zumo de naranja

Agite los ingredientes junto con unos cubitos de hielo en la coctelera. Sirva en copas de champán.

### **Capri rosé**

#### **REFRESCANTE**





2/10 de naranja  
2/10 de vodka  
2/10 de bíter Campari  
espumoso

Vierta los ingredientes, excepto el espumoso, en la coctelera con algunos cubitos de hielo, agite vigorosamente durante unos instantes y vierta en tumbler. Termine de llenarlos con espumoso y adorne con una rodajita de naranja.

### **Carabeen** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

3/4 de ron Montego SIS  
1/5 de jarabe de granadina  
1 cucharadita de marrasquino  
1 cucharadita de crema de cacao clara  
1 gota de angostura bíter

Mezcle los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de cóctel.

### **Caramel flip** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

8/10 de crema de cacao  
1 yema de huevo  
1 cucharadita de Nescafé

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo, agite bien y sirva en flautas.

## **Carla**

### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de old brandy Cavallino Rosso

1/4 de triple sec

1/4 de elixir de moca

Vierta en la coctelera todos los ingredientes y agite bien. Sirva en copas de cóctel.

## **Carlton cóctel**

### **APERITIVO**

1/2 de whisky canadiense

1/4 de zumo de naranja

1/4 de triple sec

Vierta en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Agite brevemente y sirva en copas de cóctel adornadas con una cereza y un golpe del zumo de la cáscara de limón.

## **Carnegie cóctel**

### **DIGESTIVO**

1/4 de vermut seco

1/4 de ginebra

1/4 de curaçao blanco

1/4 de agua de Danzig

1 gota de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera y añada unos cubitos de hielo. Sirva y adorne con una cereza confitada.

## **Carrol cóctel**

### **DIGESTIVO**

3/5 de coñac

2/5 de vermut blanco

Agite en la coctelera el coñac y el vermut con cubitos de hielo. Sirva en copas globo.

## **Caruso**

### **APERITIVO**

### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**



1/3 de ginebra seca

1/3 de vermut seco

1/3 de licor de menta verde

Vierta todos los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite. Sirva en copas de cóctel.

## **Casanova cóctel**

### **APERITIVO**

1/2 de old brandy Cavallino Rosso  
1/4 de brandy de albaricoque  
1/4 de vermut Martini seco  
1 cáscara de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera y agite bien. Sirva en copas de cóctel.

### **Casino**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/4 de ginebra seca  
1/12 de marrasquino  
1/12 de bíter de naranja  
1/12 de zumo de limón

Prepare los ingredientes en la coctelera y añada unos pocos cubitos de hielo. Agite y sirva en copas de cóctel muy frías. Adorne con una cereza, preferiblemente al marrasquino.

### **Catamarca cóctel**

**REFRESCANTE**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de vermut seco  
2/10 de buen coñac  
2/10 de ron Demerara  
1/10 de zumo de naranja  
1/10 de jarabe de horchata  
1 gota de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Sirva y decore con una corteza de limón.

## **Cavallina storna**

### **APERITIVO**

3/6 de ginebra Lassy SIS  
1/6 de vermut Martini seco  
1/6 de licor de cereza  
1/6 de marrasquino

Prepare este cóctel en el vaso mezclador. Mezcle los ingredientes y sirva en copas previamente enfriadas.

## **Celeste armonía**

### **REFRESCANTE**

4 cucharadas de vodka Banana  
1 cucharada de curaçao azul  
1/2 tónica Schweppes

Prepare la bebida directamente en los old-fashioned. Vierta los ingredientes con algunos cubitos de hielo, adorne con alguna rodaja de plátano y una cereza roja; sirva con una cañita.

## **CFH cóctel**

### **DIGESTIVO**

4/10 de licor de enebro  
1,5/10 de granadina  
1,5/10 de caloric punch  
1,5/10 de calvados  
1,5/10 de zumo de limón

Agite todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva.

### **Chamossaire cóctel**

#### **DIGESTIVO**

2/5 de vermut clásico

2/5 de whisky canadiense

1/5 de triple sec

2 cucharaditas de zumo de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera, junto con unos cubitos de hielo, y agite brevemente. Sirva en copas de cóctel.

### **Champagne cobbler**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1 cucharada de curaçao

1 cucharada de zumo de limón

cava brut

Ponga en una flauta 2/3 de hielo triturado, añada el zumo de limón y el curaçao. Rellene la copa con cava y decore con una rodaja de naranja o de piña. Sirva con una cañita.

### **Champagne cóctel**

#### **PRE-DINNER**



8/10 de champán  
2/10 de brandy  
2 gotas de angostura bíter  
1/2 terrón de azúcar

En unas flautas que estén bien heladas ponga un cuarto de terrón de azúcar, dos gotas de angostura bíter y dos gotas de coñac. Decore con media rodaja de naranja y una cereza.

### **Champagne cóctel al curaçao**

**REFRESCANTE**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/4 de cava brut  
1/4 de curaçao naranja  
1 gota de angostura

Mezcle todos los ingredientes y añada unos cubitos de hielo; mezcle de nuevo y sirva en flautas. Decore con una cáscara de limón.

### **Champagne sour cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1 cucharadita de jarabe de azúcar  
2 cucharaditas de zumo de limón  
champán

Vierta los ingredientes directamente en la flauta, con hielo picado, mezcle bien y termine de llenarla con champán helado.

### **Champenoise cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2 gotas de angostura bíter  
1 terrón de azúcar  
cava brut

Ponga en las flautas los terrones de azúcar con la angostura y acabe de llenarlas con el cava; añada un golpe del zumo de corteza de limón.

### **Champs-Elysées cóctel**

**DIGESTIVO**



3/4 de coñac  
1/4 de Chartreuse verde



1 cucharadita de zumo de limón  
2 gotas de angostura biter

Vierta los ingredientes en el mezclador, mezcle con hielo picado y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

### **Chanel** **APERITIVO**

2/4 de vodka Stolichnaja  
1/4 de licor de crema de cacao blanco  
1/4 de Rosso Antico

Vierta los ingredientes en la coctelera, agite y sirva de inmediato.

### **Chanteclair cóctel** **REFRESCANTE**

6/10 de ginebra  
zumo de 1/2 de limón  
1 cucharada de jarabe de frambuesa  
1 clara de huevo

Agite enérgicamente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo.  
Sirva en tumbler.

### **Chanters towers cóctel** **DIGESTIVO**

3/10 de elixir de ruibarbo  
3/10 de vermut clásico  
2/10 de Amer Picon  
2/10 de ginebra

1 gota de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel adornadas con una corteza de limón.

### **Château de Madrid cóctel**

**APERITIVO**

1/2 de brandy de albaricoque

1/2 de ginebra

Vierta en el mezclador los ingredientes con unos cubitos de hielo, mezcle bien y sirva en copas de cóctel.

### **Cherry brandy flip**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

8/10 de licor de cereza (o 4/10 de brandy y 4/10 de aguardiente)

1 yema de huevo

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien. Sirva en flautas y espolvoree, si desea, una pizca de nuez moscada.

### **Chevalier cóctel**

**APERITIVO**

1/5 de zumo de naranja

1/5 de Grand Marnier

1/5 de buen coñac

1/5 de ron Demerara

1/5 de vino blanco seco

Vierta todos los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite durante unos segundos. Sirva y adorne con una cáscara de naranja en espiral.

### **Chiaro di luna** **REFRESCANTE**



5/10 de pomelo  
2/10 de brandy  
1/10 de Cointreau

Agite en la coctelera los tres primeros ingredientes junto con algunos cubitos de hielo. Vierta en flautas y adorne con una rodaja de pomelo.

### **Chicago cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/5 de coñac  
1 gota de angostura  
1 gota de curaçao  
champán helado

Agite en la coctelera los ingredientes junto con algunos cubitos de hielo. Sirva en flautas y rellénelas con champán bien frío.

### **Chicago cóctel al aguardiente**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de aguardiente  
1 gota de angostura  
1 cucharadita de curaçao naranja  
cava brut

Mezcle bien los ingredientes en el vaso mezclador junto con unos cubitos de hielo. Sirva en flautas y rellene con cava; añada un poquito de cáscara de limón.

### **Chicago cóctel al vermut**

#### **RELAJANTE**

5/10 de vermut clásico  
4/10 de ginebra  
1/10 de zumo de limón

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Antes de servir, humedezca con zumo de limón el borde de los vasos y sumérjalos en azúcar para formar un adorno blanco.

### **Chinese cóctel**

#### **DIGESTIVO**

3/10 de ron de Jamaica  
3/10 de coñac añejo  
3/10 de jerez  
1/10 de curaçao blanco

Prepare los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo; agite durante unos segundos y sirva; adorne con una cáscara de limón.

### **Chocolate cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**  
**CONTRA EL FRÍO**

8/10 de oporto  
1/10 de licor de crema de cacao  
1 yema de huevo  
1 cucharada de azúcar

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite y mezcle con una cuchara. Sirva y espolvoree una pizca de nuez moscada.

### **Chocolate soldier**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/3 de aguardiente  
1/3 de vermut seco  
1/3 de licor de crema de cacao  
2 gotas de bíter de naranja

Vierta en el mezclador los ingredientes con unos cubitos de hielo, mezcle bien y sirva en copas de cóctel.

### **Chrystal highball**

**REFRESCANTE**

1/3 de vermut seco  
1/3 de vermut clásico  
1/3 de zumo de naranja

Vierta los ingredientes directamente en los tumbler con unos cubitos de hielo, mezcle bien y termine de llenar con seltz.

### **Chuquis cóctel**

#### **REFRESCANTE**

1/3 de zumo de limón

1/3 de jarabe de piña

1/3 de Bacardi

Vierta los ingredientes en la coctelera, agite bien y sirva en copas de champán.

### **Church parade cóctel**

#### **APERITIVO**

2/3 de ginebra

1/3 de vermut seco

1 golpe de curaçao naranja

1 golpe de zumo de naranja

Vierta los ingredientes en el mezclador, añada cubitos de hielo y mezcle bien. Sirva en copas de cóctel.

### **Ciao-yong Cóctel**

#### **DIGESTIVO**

5/10 de vermut clásico

4/10 de licor de enebro

1/10 de elixir de quina

1 gota de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel adornadas con una corteza de limón.

## **Ciclopi**

**RELAJANTE**

1/4 de vermut Blanco Carpano

1/4 de vermut Martini seco

1/4 de ginebra Lassy SIS

1/4 de bíter Campari

6 gotas de Aurum

Vierta todos los ingredientes en la coctelera, agite y sirva; adorne con una cáscara de naranja.

## **Cider cóctel**

**RELAJANTE**

6,5/10 de sidra

2/10 de jarabe de azúcar

1/10 de zumo de limón

0,5/10 de curaçao naranja

Puede preparar la bebida directamente en el old-fashioned, en el que previamente habrá puesto hielo y unos trocitos de fruta fresca. Vierta los ingredientes y sirva.

## **Cielo grigio**

**DIGESTIVO**

1/3 de brandy Very old SIS

1/3 de licor de cereza  
1/3 de menta alpina blanca SIS

Vierta los ingredientes en la coctelera, agite bien y sirva en copas de cóctel.

### **Ci-fu cóctel**

#### **DIGESTIVO**

5/10 de coñac añejo  
3/10 de ron de Jamaica  
2/10 de licor de cereza

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo, agite bien y sirva. Adorne con una cáscara de naranja.

### **Cinzano cóctel**

#### **RELAJANTE**

9/10 de vermut clásico  
1 golpe de bíter de naranja  
1 gota de angostura

Vierta los ingredientes en el vaso mezclador junto con unos cubitos de hielo, mezcle bien y sirva la bebida en copas de cóctel. Adorne con una cáscara de naranja.

### **Claridge cóctel**

#### **RELAJANTE**

2/5 de ginebra  
2/5 de vermut seco  
1/10 de brandy de albaricoque



1/10 de Cointreau

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite durante unos segundos y sirva; decore con una cáscara de limón.

### **Classic cóctel**

#### **DIGESTIVO**

2/3 de brandy

1/6 de zumo de limón

1/6 de marrasquino

Ponga unos cubitos de hielo en el vaso mezclador, vierta los ingredientes, mezcle y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

### **Clover Club**

#### **APERITIVO**

2/3 de ginebra

1/3 de granadina

1 clara de huevo

2 cucharaditas de zumo de limón

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos pocos cubitos de hielo. Agite, sirva en copas de vinos especiales y adorne con una cáscara de limón.

### **Variante**

#### **CONTRA EL FRÍO**

3/10 de vermut seco

3/10 de ginebra

2/10 de jarabe de frambuesa

1/10 de Cointreau  
1/10 de zumo de limón

Agite todos los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo. Sirva y adorne con una cáscara de limón.

### **Cloves leaf Cóctel**

**APERITIVO**

8,5/10 de ginebra  
1/10 de Fitz Roy  
0,5/10 de jarabe de granadina  
1 cucharada de azúcar

Ponga en la coctelera algunos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite enérgicamente. Sirva en copas de cóctel.

### **Club cóctel**

**APERITIVO**

3/5 de ginebra  
2/5 de vermut clásico  
1 golpe de Chartreuse amarillo

Agite los ingredientes en la coctelera junto con algunos cubitos de hielo. Sirva y adorne con una cereza.

### **Coatti cóctel**

**REFRESCANTE**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

6/10 de champán

2/10 de zumo de naranja  
1/10 de vodka  
1/10 de jarabe de azúcar  
1 manzana

Prepare este cóctel en una sopera transparente (por ello entra en la categoría de los «cócteles cup»). Vierta todos los ingredientes (recuerde que debe cortar la manzana en rodajitas), deje reposar alrededor de una hora y sirva en old-fashioned con un cucharón.

### **Coaxer hen cóctel**

#### **DIGESTIVO**

7/10 de whisky  
2/10 de zumo de limón  
1/10 de Fitz Roy  
1 cucharada de azúcar

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente durante unos segundos y sirva en tumbler pequeños.

### **Cocky**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/3 de quina  
1/3 de crema de cacao blanco  
1/3 de brandy Very old SIS  
gotas de grapa Cervo Bianco

Vierta todos los ingredientes en la coctelera y agite bien. Sirva en copas de cóctel.

## **Coffee cobbler**

**REFRESCANTE**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

6/10 de brandy

3/10 de oporto

1/10 de café

Agite los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo y vierta en old-fashioned con hielo triturado. Sirva con una cañita y una cucharilla. Decore con un trocito de fruta de la estación.

## **Coffee cóctel al aguardiente**

**DIGESTIVO**

1/3 de aguardiente

1/3 de triple sec

1/3 de café fuerte

En la coctelera, con unos cubitos de hielo, agite los ingredientes. Sirva en copa globo.

## **Coffee cóctel al brandy**

**DIGESTIVO**

1/3 de brandy

1/3 de café

1/3 de Cointreau

Vierta los ingredientes en el mezclador. Añada hielo picado y mezcle. Sirva en copas de champán bien frías.

### **Coffee cóctel al marsala** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

6/10 de oporto blanco  
2/10 de coñac añejo  
1/10 de marsala  
1/10 de curaçao blanco  
1 yema de huevo  
1 cucharada de azúcar  
nuez moscada

Ponga en la coctelera la yema de huevo con el azúcar, mezcle bien con una cucharilla y luego agite; añada los demás ingredientes y unos cubitos de hielo. Vuelva a agitar, sirva y espolvoree nuez moscada.

### **Coffee cóctel al oporto** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de oporto blanco  
3/10 de coñac añejo  
2/10 de crema de moca  
1 yema de huevo  
1 cucharada de azúcar  
canela

Vierta en la coctelera la yema de huevo con el azúcar, mézclelo bien con la cucharilla y luego agite; añada los demás ingredientes y cubitos de hielo. Sirva en copas de vinos especiales y espolvoree una pizca de canela.

### **Cogol cóctel** **DIGESTIVO**

3/10 de vermut seco  
3/10 de ginebra

2/10 de coñac añejo  
2/10 de Bénédictine  
2 gotas de angostura

Ponga unos cubitos de hielo en la coctelera, añada los ingredientes y agite unos segundos. Vierta en una copa globo y adorne con una cáscara de limón.

### **Collier** **APERITIVO**

2/5 de licor de cereza  
2/5 de bitter Campari  
1/5 de ginebra Lassy SIS

Prepare este cóctel en la coctelera. Agite los ingredientes durante unos segundos, vierta en las copas de cóctel y sirva.

### **Colonel cóctel** **APERITIVO**

2/3 de whisky canadiense  
1/6 de brandy de albaricoque  
1/6 de zumo de pomelo  
1 cucharadita de jarabe de azúcar

Agite bien los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo; a continuación, sirva en vasos de whisky previamente enfriados.

### **Colonial cóctel a la ginebra** **DIGESTIVO**

3/5 de ginebra

2/5 de grapa  
3 golpes de marrasquino

Agite todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva y adorne con una cáscara de limón.

### **Columbia skin**

**APERITIVO**

9/10 de ron de Jamaica  
1/10 de granadina  
pimienta, canela y nuez moscada

Vierta los ingredientes en el vaso mezclador junto con algunos cubitos de hielo, agite bien y sirva en copas de vinos especiales. Adorne con una rodaja de limón y espolvoree una pizca de pimienta, canela y nuez moscada.

### **Continental sour**

**REFRESCANTE**

3/10 de vino tinto Nebbiolo  
3/10 de aguardiente  
3/10 de jarabe de azúcar  
1/10 de zumo de limón

Agite enérgicamente los ingredientes en la coctelera junto con hielo triturado, sirva en tumbler y adorne con una cereza y una rodaja de limón. Rellene con vino tino y un golpe de seltz.

### **Country club highball**

**REFRESCANTE**

1/2 de vermut seco  
1/2 de granadina

Prepare la bebida directamente en tumbler grandes con cubitos de hielo, mezcle bien y rellene con seltz.

### **Craysler cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de vermut seco  
3/10 de crema de cacao  
2/10 de arak de Batavia  
1 gota de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Sirva y adorne con una cereza confitada.

### **Cream flip**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de aguardiente  
4/10 de crema de leche  
1 yema de huevo  
2 cucharaditas de azúcar  
nuez moscada

Ponga en la coctelera algunos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva en flautas y, a placer, espolvoree una pizca de nuez moscada.

### **Creole cóctel**

**RELAJANTE**



8/10 de vermut clásico  
2 golpes de Bénédictine  
2 golpes de Amer Picon

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo y agite bien. Sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Crisi**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/3 de brandy Very old SIS  
1/3 de kirsch  
1/3 de vermut Cinzano blanco  
unas gotas de quina

Ponga en la coctelera los ingredientes, agite y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

### **Crocker cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

3/10 de vermut seco  
3/10 de crema de plátano  
2/10 de coñac añejo  
2/10 de zumo de limón  
1 gota de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo. Sirva con una rodajita de plátano.

### **Crown cóctel**

## **REFRESCANTE**

2/5 de crema de menta  
2/5 de Amer Picon  
1/5 de seltz

Vierta los dos primeros ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite unos segundos y sirva; rellene con seltz.

## **Cuba brandy cóctel**

### **DIGESTIVO**

1/2 de aguardiente  
1/4 de brandy de albaricoque  
1/4 de zumo de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva en copas de cóctel.

## **Cuba libre cóctel**

### **REFRESCANTE**



5/10 de Bacardi

4/10 de Coca-Cola  
1/10 de zumo de limón

Vierta el Bacardi y el zumo de limón en la coctelera con unos cubitos de hielo; agite bien, cuele en un tumbler y termine de llenarlo con Coca-Cola.

### **Cuban brandy cóctel**

**APERITIVO**

1/2 de Bacardi  
1/4 de brandy de albaricoque  
1/4 de zumo de limón

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo; añada los ingredientes y agite unos segundos. Sirva en copas de cóctel.

### **Cuban cóctel**

**REFRESCANTE**

9/10 de Bacardi  
zumo de medio limón  
1 cucharada de azúcar

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo, agite durante unos segundos y sirva; adorne con una cáscara de limón.

### **Cucumber**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de crema de menta  
1/2 de crema de leche

Vierta los ingredientes directamente en copas pousse-café, previamente enfriadas, respetando el orden indicado.

### **Cumberland cóctel**

#### **DIGESTIVO**

6/10 de coñac  
2/10 de jarabe de horchata  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de ajeno

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite durante unos segundos y sirva; adorne con una cáscara de limón.

### **Cupid cóctel**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1 huevo  
1 cucharada de azúcar  
una pizca de pimienta  
jerez

Ponga los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente y sirva; rellene con jerez.

### **Curaçao cóctel**

#### **DIGESTIVO**

7/10 de curaçao naranja  
2/10 de vermut seco  
1/10 de coñac

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada algunos cubitos de hielo y agite durante unos segundos. Sirva en copas de champán y adorne con una cáscara de limón.

### **Czarina**

**DIGESTIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/4 de vodka de 50°

1/4 de vermut seco

1/4 de brandy de albaricoque

1 gota de angostura

Este cóctel tal vez fue ideado en Francia durante el exilio de los últimos nobles rusos, que se refugiaron allí después de la caída del zar. Vierta los ingredientes en el mezclador con unos cubitos de hielo. Agite con la cucharilla de bar y sirva en copas de cóctel heladas.

### **Czernowitz cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

2/5 de vermut clásico

2/5 de ron de Jamaica

1/5 de crema de cassis

1 golpe de biter de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo y agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva en vasos de licor y añada un grano de café.

### **Ça ira cóctel**

**DIGESTIVO**

4/10 de buen coñac  
3/10 de Bénédictine  
2/10 de arak de Batavia  
1/10 de zumo de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien y sirva en copas globo adornadas con cerezas.

### **Dagotto cóctel** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de ginebra  
3/10 de vermut blanco  
1/10 de crema de moca  
1/10 de crema de leche

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente durante unos segundos y a continuación sirva en copas de champán.

### **Daiquiri** **AFTER-DINNER**

3/4 de ron blanco  
3/10 de zumo de limón o lima  
1/10 de jarabe de azúcar de caña

Agite los ingredientes en la coctelera con hielo y sirva en copas de cóctel.

### **Daisy** **SIN ALCOHOL**

zum de 1/2 limón

12 cucharaditas de granadina o jarabe de azúcar

En la coctelera, con abundante hielo triturado, vierta los ingredientes y agite enérgicamente durante un minuto. Sirva en flautas y adorne con algunas cerezas y un poco de seltz. Mezcle con una cuchara o una cañita.

### **Dalila cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de jerez

2/10 de ron de Martinica

2/10 de coñac

1/10 de zumo de limón

1 golpe de bíter de naranja

Ponga todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo y agite durante unos segundos; a continuación, sirva y adorne con una oliva.

### **Dandolo cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de vermut clásico

4/10 de arak de Batavia

1/10 de Bénédictine

Agite todos los ingredientes en la coctelera con cubitos de hielo. Adorne los vasos con jarabe de granadina y azúcar. Sirva con un trocito de piña.

### **Danton cóctel**

**CONTRA EL FRÍO**

3/10 de vermut seco  
3/10 de ginebra  
2/10 de curaçao naranja  
2/10 de ron de Jamaica  
1 gota de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite enérgicamente durante unos segundos. A continuación, sirva y adorne con una cáscara de limón.

### **Darb cóctel**

#### **APERITIVO**

1/3 de brandy de albaricoque  
1/3 de ginebra  
1/3 de vermut seco  
1/2 de cucharadita de zumo de limón

Vierta los ingredientes en el vaso mezclador, añada unos cubitos de hielo, mezcle bien y sirva en copas de cóctel.

### **Dario cóctel**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/4 de zumo de limón  
1/4 de ginebra  
1/4 de Bacardi  
1 cucharadita de granadina

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo, agite enérgicamente y sirva en copas de cóctel.



## **Darling cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/10 de vermut clásico  
2/10 de buen coñac  
2/10 de ron Demerara  
2/10 de arak de Batavia  
1/10 de marrasquino de Zara  
2 gotas de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con cubitos de hielo y agite bien. Adorne el borde de las copas de cóctel con azúcar y granadina, llénelas y adórnelas con una cereza confitada. Este cóctel obtuvo el primer premio en Merano, en la exposición gastronómica «La Ginevrina, 1926».

## **De rigueur cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de whisky  
1/4 de grapa  
1/4 de miel

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en tumbler pequeños con el hielo picado como nieve.

## **Deauville cóctel**

**DIGESTIVO**

1/4 de coñac añejo  
1/4 de calvados  
1/4 de Cointreau  
1/4 de zumo de limón

Agite los ingredientes en la coctelera durante un buen rato con algunos cubitos de hielo. Sirva en copas globo adornadas con una espiral de cáscara de naranja.

### **Dede cóctel**

#### **APERITIVO**

8/10 de ginebra  
1/10 de zumo de naranja  
1/10 de jarabe de azúcar  
1 golpe de bíter de naranja

Vierta en la coctelera los ingredientes, añada cubitos de hielo y agite unos segundos. Sirva con una rodajita de naranja.

### **Variante**

#### **APERITIVO**

1/3 de ginebra  
1/3 de jerez  
1/3 de whisky

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva y decore con una cáscara de naranja.

### **Deep blue sea**

#### **DIGESTIVO**

#### **REFRESCANTE**

1/2 de ginebra Lassy SIS  
1/4 de brandy Cavallino Rosso  
1/8 de menta alpina verde  
1/8 de vodka Moskovskaja

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite con energía. Sirva en tumbler.

### **Delfino**

#### **RELAJANTE**

3/10 de ron Montego SIS  
3/10 de brandy Very old SIS  
2/10 de zumo de naranja  
2/10 de zumo de limón  
2 gotas de granadina

Prepare este cóctel vertiendo directamente los ingredientes en los tumbler.

### **Deloso cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de anisete Deloso  
1/2 de ginebra  
1 gota de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite unos segundos y sirva con una corteza de limón.

### **Dempsey**

#### **RELAJANTE**

4/10 de vermut seco  
4/10 de ginebra  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de granadina

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite bien. Sirva y adorne con una cáscara de limón.

### **Variante**

#### **APERITIVO**

2/5 de coñac añejo  
1/5 de ginger-ale  
1/5 de vermut seco  
1/5 de curaçao blanco  
1 gota de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada algunos cubitos de hielo y agite bien. Sirva y adorne con una cereza confitada.

### **Variante**

#### **RELAJANTE**

1/2 de kirsch  
1/2 de vermut clásico  
1 gota de angostura

Vierta en la coctelera el kirsch, el vermut y la gota de angostura, añada unos cubitos de hielo y agite enérgicamente. Sirva en copas de cóctel.

### **Derby**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**



1/2 de brandy Very old SIS  
1/4 de elixir de moca  
1/4 de crema de leche  
2 gotas de marrasquino

Prepare este cóctel en la coctelera. Vierta los ingredientes con unos cubitos de hielo y agite bien. Sirva en copas de cóctel.

### **Variante**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de cava brut  
3/10 de coñac  
1/10 de marrasquino  
1/10 de jarabe de piña  
1 gota de angostura

Vierta en la coctelera el jarabe de piña, el marrasquino, el coñac, unos cubitos de hielo y la angostura, y agite. Sirva en flautas, rellene con cava brut helado y decore con fresas.

### **Variante**

**REFRESCANTE**  
**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de brandy  
2/10 de jarabe de piña  
2/10 de zumo de naranja  
1/10 de marrasquino  
1/10 de champán

Vierta en el vaso mezclador los tres primeros ingredientes, añada hielo triturado, mezcle y, a continuación, añada el marrasquino. Después de haber mezclado bien, sirva en flautas, decore con una rodaja de limón y una cereza y rellene las copas con champán helado.

**Derby fizz**  
**REFRESCANTE**

3/4 de whisky canadiense  
1/4 de curaçao naranja  
1 clara de huevo  
zumo de limón  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada hielo triturado y agite enérgicamente durante un minuto. Sirva en tumbler grandes y rellene con seltz.

**Derby Royal cóctel**  
**APERITIVO**

2/5 de vermut clásico  
2/5 de ginebra  
1/5 de marrasquino  
1 golpe de bíter rojo  
1 gota de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo y agite enérgicamente. A continuación, sirva en copas de cóctel y decore con una cereza confitada.

### **Dessert dream cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/3 de ginebra  
1/3 de vermut clásico  
1/3 de crema de cacao  
1 clara de huevo

Agite bien los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel heladas.

### **Devil's cóctel**

**APERITIVO**

3/10 de vermut seco  
3/10 de sidra  
2/10 de curaçao blanco  
2/10 de licor de enebro  
2 gotas de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una corteza de limón.

### **Diabolo cóctel**

**DIGESTIVO**

2/5 de buen coñac

2/5 de vermut seco  
3 gotas de angostura  
2 golpes de bíter de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite enérgicamente unos segundos. Sirva en copas globo adornadas con una cáscara de naranja.

### **Diabolo gin cóctel** **APERITIVO**

7/10 de Dubonnet  
3/10 de ginebra  
2 golpes de jarabe de horchata

Vierta en la coctelera el Dubonnet, la ginebra y el jarabe de horchata, añada unos cubitos de hielo y agite bien. Sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

### **Digest** **DIGESTIVO**

1/2 de brandy Cavallino Rosso  
1/4 de kummel  
1/4 de quina  
1 golpe de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera, agite bien durante algunos segundos y sirva.

### **Digestiv** **DIGESTIVO**



3/4 de grapa de Barolo Cervo Bianco

5/10 de jugo de limón

2/10 de menta alpina blanca

1 golpe de brandy Cavallino Rosso

Prepare este digestivo en el vaso mezclador. Mezcle bien todos los ingredientes y después sirva en copas de cóctel.

### **Diki diki cóctel**

#### **DIGESTIVO**

7/10 de calvados

1,5/10 de ponche sueco

1,5/10 de grapa

Vierta los ingredientes en la coctelera con abundantes cubitos de hielo. Agite durante unos segundos. Sirva inmediatamente.

### **Dolce romanza**

#### **DIGESTIVO**

1/3 de grapa de Barolo Cervo Bianco  
1/3 de licor de cereza  
1/3 de zumo de limón

Agite bien en la coctelera todos los ingredientes y sirva en copas de cóctel.

### **Don't argue cóctel**

**APERITIVO**

1/4 de vermut clásico  
1/4 de brandy de albaricoque  
1/4 de Bacardi  
1/4 de zumo de limón

Prepare este cóctel en la coctelera. Agite bien todos los ingredientes con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel.

### **Dread-nought cóctel**

**DIGESTIVO**

4/10 de whisky  
3/10 de kummel  
3/10 de coñac añejo

Disponga en la coctelera unos cubitos de hielo, añada los ingredientes y agite bien durante unos segundos. Sirva en copas con el borde decorado con azúcar y adorne con una cáscara de limón.

### **Dry Manhattan**

**PRE-DINNER**

7/10 de rye o whisky canadiense

3/10 de vermut seco helado

Vierta los ingredientes en el mezclador con cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel y decore con una cáscara de limón.

### **Dubonnet cóctel**

#### **APERITIVO**

4/10 de ginebra

4/10 de Dubonnet

1/10 de ajeno o aguardiente de anís

1/10 de curaço blanco

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo. Sirva y adorne con una cáscara de limón.

### **Duca di Bergamo cóctel**

#### **APERITIVO**

5/10 de Cordial Campari

3/10 de coñac añejo

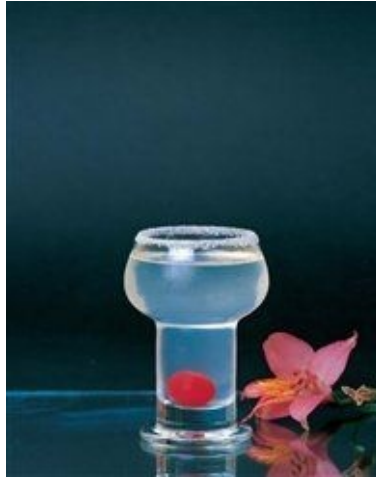
1/10 de bíter Campari

1/10 de zumo de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada cubitos de hielo y agite durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel y adorne con una cereza confitada.

### **Duchess cóctel**

#### **DIGESTIVO**



1/2 de vermut seco  
1/2 de ajenojo  
2 golpes de anisete

Prepare este digestivo en la coctelera. Vierta los ingredientes, añada el hielo en cubitos y agite bien. Sirva en copas old-fashioned bordeadas de azúcar y adornadas con una cereza.

### **Duncan cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de crema de cacao Puerto Cabello  
4/10 de crema de leche  
1/10 de buen coñac

Agite en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel y espolvoree una pizca de canela.

### **Dunlop cóctel**

**APERITIVO**

3/5 de ron de Jamaica

2/5 de jerez  
1 gota de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada hielo en cubitos y agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva de inmediato.

### **Dupuy cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de vermut seco  
4/10 de ginebra  
1/10 de anisete

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada cubitos de hielo y agite durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel.

### **Durkee highball**

**REFRESCANTE**

9/10 de ron  
1 cucharadita de jarabe de azúcar  
1 cucharadita de zumo de limón  
1 golpe de curaçao

Prepare esta bebida vertiendo directamente todos los ingredientes en tumbler grandes con hielo en cubitos. Mezcle bien y termine de llenar con seltz.

### **Dux cóctel**

**REFRESCANTE**

5,5/10 de ginebra  
3/10 de zumo de naranja

1/10 de crema de mandarina  
0,5/10 de jarabe de azúcar

Ponga en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Agite bien durante unos segundos y sirva con una corteza de naranja.

### **East India** **RELAJANTE**

3/4 de brandy  
1/8 de curaçao  
1/8 de zumo de naranja

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel doble y decore con una cereza al marrasquino.

### **Easy India fizz** **REFRESCANTE**

4/10 de zumo de naranja  
4/10 de jarabe de piña  
2/10 de curaçao naranja

Agite en la coctelera los ingredientes con hielo picado durante dos minutos; sirva en tumbler grandes y rellene con seltz.

### **Eclipse cóctel** **APERITIVO**

5/10 de ginebra  
3/10 de ginebra seca  
2/10 de granadina

Vierta los ingredientes en el orden establecido en copas de cóctel. Sirva sin mezclar ni agitar.

### **Egg flip**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

3/4 de aguardiente  
1/4 de curaçao naranja  
1 yema de huevo  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar

Prepare esta bebida en la coctelera con hielo en cubitos. Agite bien durante unos segundos y sirva en flautas. Puede espolvorear nuez moscada.

### **Egg sour al aguardiente**

**REFRESCANTE**

1/2 de aguardiente  
1/2 de curaçao naranja  
1 huevo  
1 cucharadita de jarabe de azúcar  
zumو de 1/2 limón

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo picado, agite vigorosamente, cuele en tumbler y añada un chorrito de seltz.

### **Eiffel cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de ginger-ale  
3/10 de ron de Jamaica

2/10 de arak de Batavia

Vierta los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo. Agite enérgicamente durante unos segundos y sirva con una cereza confitada.

### **Entre ríos cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de vermut clásico

3/10 de ginebra

2/10 de crema de rosa

2 gotas de angostura

Agite bien en la coctelera todos los ingredientes con hielo en cubitos. Sirva con una cáscara de limón.

### **Epernay cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/10 de marrasquino de Zara

1/10 de kirsch

2 golpes de bíter de naranja

2 gotas de angostura

champán Epernay

Agite los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Sirva el cóctel en flautas y rellene con champán Epernay.

### **Erzegovina cóctel**

**RELAJANTE**

4/10 de vermut seco



4/10 de ginebra  
1/10 de curaçao naranja  
1/10 de vino frío

Agite en la coctelera todos los ingredientes junto con cubitos de hielo. Sirva y adorne con una cáscara de naranja.

### **English cobbler**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**



2/3 de ron  
1/3 de té  
1 cucharada de azúcar  
1 cucharada de zumo de limón

Mezcle todos los ingredientes en el vaso mezclador con hielo en cubitos. Vierta en old-fashioned o en copas de vino con más cubitos de hielo. Adorne con fruta de la estación. Sirva con una cañita y una cucharilla.

### **Essling cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de oporto blanco  
2/10 de crema de cacao  
2/10 de crema de leche  
1/10 de coñac

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite durante unos segundos. Sirva y espolvoree una pizca de canela.

### **Euler** **RELAJANTE**

1/2 de whisky escocés King's Ransom  
1/4 de vermut Cinzano seco  
1/4 de marrasquino

Prepare esta bebida en el vaso mezclador. Mezcle los ingredientes y después sirva en tumbler pequeños.

### **Eupompo cóctel** **DIGESTIVO**

5/10 de ginebra  
4/10 de jerez  
1/10 de jarabe de grosella  
2 golpes de digestivo Felsina

Vierta en la coctelera los ingredientes, añada unos cubitos de hielo, agite durante unos segundos y sirva; decore con una cáscara de limón.

### **Eureka cóctel** **REFRESCANTE**

6/10 de ginebra  
2/10 de zumo de naranja  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de jarabe de fresas  
2 gotas de angostura

Agite todos los ingredientes en la coctelera con cubitos de hielo. Sirva con medio gajo de naranja.

### **Eva cóctel** **RELAJANTE**



5/10 de seltz  
2/10 de Bénédictine  
2/10 de ginebra  
1/10 de ginger-ale

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en tumbler previamente enfriados y acabe de llenarlos con ginger-ale y seltz.

### **Evans gin cóctel** **RELAJANTE**

1/2 de ginebra  
1/2 de jarabe de piña  
2 gotas de angostura

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo; añada los ingredientes y agite con energía durante unos segundos. Sirva con un cuadrado de piña.

### **Exam's cóctel**

#### **DIGESTIVO**

8,5/10 de oporto  
1/10 de ajeno  
0,5/10 de crema de fraise  
2 golpes de biter de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel y añada una fresa fresca.

### **Excelsior cóctel**

#### **DIGESTIVO**

6/10 de buen coñac  
2/10 de ajeno  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de crema de grosella  
2 gotas de angostura

Para prepararlo, vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien durante algunos segundos y sirva con una cáscara de limón. Este cóctel fue premiado en París en 1926.

### **Extra dry cóctel**

**DIGESTIVO**

4/10 de vermut seco  
3,5/10 de ginebra  
1/10 de curaço triple sec  
1/10 de vodka  
0,5/10 de zumo de limón  
2 gotas de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite bien. Sirva en copas de cóctel adornadas con una corteza de limón.

### **Eyck cóctel**

**CONTRA EL FRÍO**

1/4 de vermut clásico  
1/4 de ginebra  
1/4 de curaço blanco  
1/4 de brandy de albaricoque  
2 gotas de angostura

Agite todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una corteza de limón.

### **Fairbank cóctel**

**APERITIVO**

1/3 de brandy de albaricoque  
1/3 de ginebra  
1/3 de vermut seco

Mezcle los ingredientes en el mezclador con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel.

### **Fancy agram cóctel**

**RELAJANTE**

6/10 de kummel  
2,5/10 de agua mineral natural  
1/10 de arak de Batavia  
0,5/10 de jarabe de azúcar  
1 gota de angostura

Agite en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Vierta en copas de cóctel adornadas con azúcar y sirva con una cáscara de limón.

### **Fancy brandy cóctel**

**RELAJANTE**

7,5/10 de coñac  
2/10 de marrasquino de Zara  
0,5/10 de jarabe de azúcar  
2 gotas de angostura

Agite en la coctelera los ingredientes junto con unos cubitos de hielo. Sirva y adorne con una cáscara de limón.

### **Fancy Bronx cóctel**

**REFRESCANTE**

5/10 de ginebra  
1 clara de huevo  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar  
zumo de medio limón  
zumo de media naranja

espumoso

Ponga en la coctelera algunos cubitos de hielo y vierta los ingredientes, agite y sirva en copas de champán; rellene con espumoso bien frío.

### **Fancy canning cóctel**

#### **DIGESTIVO**

6/10 de rye whisky (whisky de centeno)

2/10 de curaço blanco

1/10 de marrasquino de Zara

0,5/10 de kirsch

0,5 de jarabe de azúcar

1 gota de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo, agite durante unos segundos y sirva con una cáscara de limón.

### **Fancy china cóctel**

#### **REFRESCANTE**

7/10 de elixir de quina

2/10 de agua

1/10 de curaço naranja

Agite todos los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo. Sirva en copas de brandy adornadas con azúcar y decore con una cáscara de limón.

### **Fancy cordial cóctel**

#### **APERITIVO**

6/10 de Cordial Campari

3/10 de agua  
1/10 de vodka  
2 gotas de angostura

Agite en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en old-fashioned adornadas con azúcar y decore con una cáscara de limón.

### **Fancy cordial medoc cóctel**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

6/10 de Cordial Médoc  
2/10 de agua  
1/10 de coñac añejo  
1/10 de arak de Batavia  
2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite durante unos segundos y sirva en copas de brandy adornadas con azúcar; decore con una cereza confitada.

### **Fancy cubano cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**





4/10 de crema de plátano  
3,5/10 de seltz  
2/10 de ron de Martinica  
0,5/10 de jarabe de azúcar  
2 gotas de angostura

Agite los ingredientes en el mezclador con hielo en cubitos. Sirva en flautas bordeadas de azúcar.

### **Fancy curaçao cóctel**

**REFRESCANTE**

7/10 de curaçao naranja  
3/10 de seltz

Agite en el mezclador los ingredientes, vierta en los tumbler y sirva.

### **Fancy d'Artagnan cóctel**

**APERITIVO**

8/10 de kirsch  
1/10 de jarabe de azúcar  
1/10 de marrasquino Zara  
2 gotas de angostura

Agite en la coctelera todos los ingredientes con el hielo en cubitos. Vierta en las copas de cóctel bordeadas de azúcar y sirva con una cereza confitada.

### **Fancy fan fan cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

6/10 de buen coñac  
1/10 de ginebra  
1/10 de curaçao naranja  
1/10 de marrasquino de Zara  
1/10 de agua

Agite en la coctelera los ingredientes con hielo en cubitos; sirva en vasos altos bordeados de azúcar y complete con una cereza confitada.

### **Fancy flip**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**  
**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de aguardiente  
1 yema de huevo  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar  
espumoso

Agite todos los ingredientes, excepto el espumoso, en la coctelera con unos cubitos de hielo durante poco tiempo pero muy enérgicamente. Cuele en flautas y aromatice, si le gusta, con nuez moscada. Termine de llenar con el espumoso y sirva de inmediato.

### **Fancy Lipsia cóctel**

**RELAJANTE**

6/10 de licor de cereza  
1/10 de curaçao blanco  
3/10 de agua  
2 gotas de angostura

Agite todos los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos. Vierta en copas globo bordeadas de azúcar y adorne con una cereza confitada.

### **Fancy moka cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de crema de moca  
3/10 de kirsch  
1,5/10 de agua  
0,5/10 de jarabe de azúcar  
2 gotas de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel bordeadas de azúcar y adorne con una cereza confitada.

### **Fancy nisco cóctel**

**RELAJANTE**

6/10 de Chartreuse amarillo  
0,5/10 de arak de Batavia  
0,5/10 de jarabe de azúcar  
2/10 de agua  
2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite durante unos segundos y sirva en copas de brandy adornadas con azúcar.

### **Fancy ron cóctel**

**RELAJANTE**

8,5/10 de ron de Martinica  
1/10 de curaçao  
0,5/10 de jarabe de azúcar

Agite en la coctelera todos los ingredientes con cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel.

### **Fancy vermut cóctel**

**RELAJANTE**

9,5/10 de vermut clásico  
0,5/10 de jarabe de azúcar  
2 golpes de curaçao naranja  
2 gotas de angostura

Prepare esta bebida en la coctelera. Agite los ingredientes con unos cubitos de hielo, sirva en copas de cóctel adornadas con azúcar y decore con una cáscara de limón.

### **Fantasía cóctel**

**CONTRA EL FRÍO**

3/10 de crema de menta  
3/10 de marrasquino de Zara  
2/10 de coñac añejo  
2/10 de ginebra

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

### **Far West cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**  
**CONTRA EL FRÍO**

5/10 de coñac  
3/10 de vermut blanco  
2/10 de coñac al huevo  
2 gotas de angostura

Prepare los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo, agite durante unos segundos, sirva y espolvoree una pizca de canela.

### **Fashion show**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/4 de old brandy Cavallino Rosso  
1/4 de Martini negro  
2 gotas de angostura  
1 cucharadita de granadina

Vierta directamente los ingredientes en los tumbler con unos cubitos de hielo y decore con dos rodajas de limón.

### **Fatima cóctel**

#### **REFRESCANTE**

5/10 de ginebra  
3/10 de licor Strega  
1/10 de anisete  
1/10 de zumo de limón  
2 gotas de angostura

Agite en la coctelera los ingredientes con hielo en cubitos. Sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Felkland cóctel**

#### **REFRESCANTE**

5/10 de vermut seco  
4/10 de ginebra  
1/10 de crema de vainilla

2 gotas de angostura

Ponga los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos. Agite bien y sirva con una corteza de limón.

### **Felsinea**

**REFRESCANTE**

1/3 de ginebra

1/3 de old brandy Cavallino Rosso

1/3 de licor de cereza

zum de naranja

Vierta los ingredientes directamente en los tumbler, añada el zumo de naranja y acabe de llenar con tónica. Decore con una espiral de corteza de limón.

### **Fiat cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

4/10 de arak de Batavia

3/10 de vermut blanco

2/10 de coñac al huevo

1/10 de curaçao blanco

1 golpe de Fitz Roy

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva y decore con una cereza confitada.

### **Field cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de vermut seco

3/10 de rye whisky  
1/10 de zumo de naranja  
2 gotas de angostura

Ponga en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Agite bien durante unos segundos y sirva; decore con una cáscara de limón.

### **Fifty-fifty cóctel** **RELAJANTE**



1/2 de vermut seco  
1/2 de ginebra  
2 gotas de angostura  
esencia de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera con el hielo en cubitos, agite bien durante unos segundos, salpique con esencia de limón y sirva.

### **Figliol prodigo cóctel** **RELAJANTE**

1/2 de vermut seco

1/2 de grapa

Prepare esta bebida en la coctelera. Agite bien los ingredientes con unos cubitos de hielo y, a continuación, sirva.

### **Fil de fer cóctel**

**REFRESCANTE**

6/10 de whisky

2/10 de jarabe de grosella

1/10 de granadina

1/10 de zumo de limón

3 golpes de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite durante unos segundos y complete con una cereza en alcohol.

### **Fireman's sour**

**REFRESCANTE**

9/10 de Bacardi

zumo de 1 limón

2 cucharaditas de granadina

Agite vigorosamente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, cuele en los tumbler pequeños y decore con una cereza y una cáscara de limón. Complete con un golpecito de seltz.

### **Fisherman's cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/10 de ron de Jamaica



3/10 de coñac añejo  
2/10 de oporto blanco  
1/10 de jarabe de frambuesa  
1/10 de zumo de limón  
2 gotas de angostura

Agite bien en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel con una cáscara de limón.

### **Fish river cóctel**

#### **APERITIVO**

5/10 de ginebra  
2/10 de zumo de naranja  
2/10 de vodka  
1/10 de jarabe de azúcar  
2 golpes de bíter de naranja  
esencia de limón

Prepare este aperitivo en la coctelera con unos cubitos de hielo. Después de agitarlo, sirva y vierta unas gotitas de esencia de limón.

### **Fitzsimmons cóctel**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

4/10 de vino blanco seco  
3/10 de coñac añejo  
3/10 de crema de fresas  
0,5/10 de bíter de naranja

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Sirva con una fresa fresca.

### **Five fifteen cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

4/10 de crema de leche  
3/10 de vermut seco  
3/10 de curaço blanco

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien durante unos segundos y sirva.

### **Flamingo cooler**

**REFRESCANTE**

1/3 de Bacardi  
1/3 de zumo de limón  
1/3 de zumo de piña  
3 golpes de granadina

Agite bien los ingredientes en la coctelera con el hielo en cubitos, cuele la mezcla en tumbler y termine de llenarlo con seltz.

### **Flip flap**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de oporto  
1/2 de jerez  
1 yema de huevo  
1 cucharadita de jarabe de azúcar  
1 cucharadita de granadina

En la coctelera, con unos cubitos de hielo, agite con vigor todos los ingredientes. Sirva en copas de champán.

## **Florence**

**REFRESCANTE**

2/3 de menta alpina verde  
1/3 de old brandy Cavallino Rosso  
1 golpe de anís

Vierta en el mezclador los ingredientes con unos cubitos de hielo. Mezcle durante unos segundos y sirva en vasos tumbler; termine de llenarlos con seltz. Decore con una cáscara de naranja.

## **Florida**

**LONG DRINK**

4/10 de zumo de pomelo  
2/10 de zumo de naranja  
2/10 de zumo de limón  
2/10 jarabe de azúcar soda

Prepare este cóctel en la coctelera, sirva en un vaso alto, rellene con soda y adórnelo con hojas de menta.

## **Florida arancia cóctel**

**REFRESCANTE**



2/5 de zumo de naranja  
1/5 de zumo de limón  
1/5 de granadina  
1/5 de whisky canadiense

Agite los ingredientes en la coctelera con el hielo en cubitos durante unos segundos y sirva en un vaso tumbler.

### **Florida limone cóctel**

**SIN ALCOHOL**

zumo de medio limón  
zumo de media naranja  
1 gota de angostura  
1 cucharadita de granadina

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos y sirva en copas de cóctel.

### **Florida vermut cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de vermut blanco  
2/10 de ginebra  
1/10 de jarabe de granadina  
1/10 de zumo de naranja  
1/10 de zumo de limón

Agite en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva con una corteza de limón.

### **Flu cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

7/10 de whisky canadiense  
1/10 de coñac añejo  
1/10 de Rock Candy sirup  
zumo de un cuarto de limón

Prepare este cóctel en la coctelera con hielo en cubitos. Agite bien y sirva.

### **Fly Wheel cóctel**

**DIGESTIVO**

2/5 de triple sec  
1/5 de aguardiente  
1/5 de ron de Jamaica  
1/5 de zumo de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera. Agite durante unos segundos y sirva en copas de cóctel heladas.

### **Foch marechal cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de vermut clásico  
4/10 de ginebra  
1/10 de crema de casis

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva en copas de cóctel con una cáscara de limón.

### **Ford cóctel**

#### **APERITIVO**

3/10 de vermut seco  
3/10 de ginebra  
2/10 de curaçao blanco  
2/10 de licor de cereza  
1 gota de angostura

Ponga en la coctelera hielo en cubitos, vierta los ingredientes y agite durante unos segundos. Sirva con una corteza de limón.

### **Fox trot cóctel**

#### **APERITIVO**

8/10 de ron Bacardi  
2 golpes de curaçao naranja  
zum de 1/2 de limón

Vierta en la coctelera los ingredientes, añada cubitos de hielo, agite unos segundos y sirva.

### **Fraenzis cóctel**

#### **DIGESTIVO**

2/5 de triple sec  
2/5 de ginebra  
1/5 de zumo de limón  
ron de Jamaica

Ponga en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Agite durante unos segundos y sirva en copas de cóctel. Complete con un golpe de ron de Jamaica.

### **Fraimar cóctel** **DIGESTIVO**

7/10 de buen coñac  
1/10 de licor Brou de Noix  
1 golpe de horchata  
1 golpe de marrasquino

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada algunos cubitos de hielo y agite durante unos segundos. Sirva con una corteza de limón.

### **Franco** **DIGESTIVO**

7/10 de whisky escocés King's Ranson  
2/10 de Cointreau  
1/10 de grapa Barolo Cervo Bianco  
angostura

Agite en la coctelera los ingredientes y sirva añadiendo un golpe de angostura.

### **Francy cóctel**

## **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de aguardiente  
1 golpe de biter de naranja  
espumoso

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite brevemente. Cuele en copas de champán y rellene con espumoso frío.

### **Frank** **APERITIVO**

4/10 de old brandy Cavallino Rosso  
4/10 de whisky escocés King's Ransom  
2/10 de Ricard

Vierta los ingredientes en el vaso mezclador con unos cubitos de hielo, mezcle y sirva en copas de cóctel.

### **Frau Anna** **DIGESTIVO**

1/2 de vodka Moskovskaja  
1/4 de Grand Marnier  
1/4 de licor Galliano

Vierta en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo, agite bien y sirva en vasitos de vodka adornados con una espiral de cáscara de limón.

### **French connection** **AFTER-DINNER**



5/10 de coñac

5/10 de Amaretto di Saronno

Vierta directamente los ingredientes en el old-fashioned con unos cubitos de hielo.

### **French vermut cóctel**

#### **APERITIVO**

9/10 de vermut seco

1 golpe de bíter de naranja

1 gota de angostura

Vierta en el vaso mezclador los ingredientes junto con unos cubitos de hielo, mezcle bien y sirva la bebida en copas de cóctel. Añada un golpecito de cáscara de limón.

### **Friend Lassy**

#### **APERITIVO**

1/3 de ginebra Lassy SIS

1/3 de triple sec

1/3 de Punt e Mes

Prepare este aperitivo en la coctelera con unos cubitos de hielo. Vierta los ingredientes y agite bien. Sirva en copas de cóctel y decore con una cáscara de limón.

### **Frozen daiquiri**

#### **AFTER-DINNER**

6/10 de ron blanco

3/10 de zumo de lima  
1/10 de jarabe de azúcar

Vierta en la batidora los ingredientes y hielo triturado. Sirva en vasos old-fashioned.

### **Full house cóctel**

#### **DIGESTIVO**

3/5 de ron Bacardi  
1/5 de vermut seco  
1/5 de caloric punch

Agite bien los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en seguida en copas de champán.

### **Fuori classe**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

3/4 de brandy añejo  
1/4 de brandy de albaricoque  
2 gotas de crema de cacao

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien durante unos segundos, sirva y decore con una cereza al marrasquino.

### **Galateo cóctel**

#### **APERITIVO**

5/10 de vermut clásico  
4/10 de ginebra  
1/10 de aguardiente de anís

2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo. Agite durante unos segundos, sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Galvani** **REFRESCANTE**



4/10 de ginebra  
1,5/10 de jerez Heering  
1/10 de zumo de limón

Vierta en el mezclador los ingredientes con unos cubitos de hielo. Mezcle, sirva en vasos tumbler y termine de llenar con soda. Adorne con menta fresca.

### **Gandhi cóctel** **RELAJANTE**

4/10 de ginebra  
2/10 de coñac añejo  
2/10 de curaçao naranja  
1/10 de zumo de limón

1/10 de jarabe de azúcar  
1 cucharada de clara de huevo  
2 gotas de angostura

Vierta en la coctelera todos los ingredientes, añada hielo en cubitos y agite bien durante unos segundos. Sirva con una corteza de limón.

### **Garibaldi** **LONG DRINK**

7/10 de zumo de naranja  
3/10 de bíter

Vierta directamente en un tumbler los ingredientes con algunos cubitos de hielo. Decore con media rodaja de naranja.

### **Garrick cóctel** **APERITIVO**

5/10 de ron de Jamaica  
4/10 de vermut seco  
1/10 de granadina  
2 golpes de bíter de naranja

Prepare este aperitivo en la coctelera. Vierta los ingredientes, añada unos cubitos de hielo y agite bien. Sirva con una cáscara de naranja.

### **Gassman cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

6/10 de vermut clásico  
3/10 de ginebra

1/10 de agua  
2 golpes de biter de naranja

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes, agite unos segundos y sirva con una cáscara de limón.

### **Gayarre cóctel**

**APERITIVO**

5/10 de vermut clásico  
3/10 de arak de Batavia  
1/10 de crema de casis  
1/10 de curaçoao naranja  
2 gotas de angostura

En la coctelera, ponga unos cubitos de hielo, vierta después los ingredientes y agite bien durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel adornadas con una cáscara de limón.

### **Gazelle cóctel**

**APERITIVO**

1/2 de aguardiente  
1/2 de vermut clásico  
1 cucharadita de zumo de limón  
1 cucharadita de jarabe de azúcar

Mezcle todos los ingredientes en el mezclador con unos cubitos de hielo. Sirva de inmediato en copas de cóctel.

### **Gazette cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de brandy  
1/2 de vermut clásico  
1 cucharada de azúcar  
1 cucharada de zumo de limón

Vierta todos los ingredientes en el mezclador, añada hielo picado y mezcle bien.  
Sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

### **Gemma di Vergy cóctel**

#### **APERITIVO**

4/10 vermut seco  
3/10 de ron de Martinica  
1/10 coñac añejo  
1/10 de jarabe de frambuesa  
1/10 de zumo de limón  
2 gotas de angostura

Ponga unos cubitos de hielo en la coctelera, vierta todos los ingredientes, agite durante unos segundos y, a continuación, sirva. Adorne con una cereza confitada.

### **Gene Tunney cóctel**

#### **APERITIVO**

6/10 de ginebra  
4/10 de vermut seco  
1 golpe de zumo de naranja  
1 golpe de zumo de limón

Ponga unos cubitos de hielo en la coctelera, vierta los ingredientes y agite durante unos segundos. Sirva y adorne con una cáscara de limón.

## **Gentelman's cóctel**

**APERITIVO**

7/10 de vermut clásico

2,5/10 de whisky

0,5/10 de curaçao

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo, agite enérgicamente durante unos segundos, sirva y decore con una cereza confitada.

## **Ghirlandina**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de whisky escocés House of Lords

1/4 de licor de cereza

1/4 de zumo de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo, agite durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

## **Giambologna cóctel**

**RELAJANTE**

8,5/10 de Grand Marnier

1/10 de arak de Batavia

0,5/10 de aguardiente de anís

4 gotas de angostura

Ponga unos cubitos de hielo en la coctelera, vierta todos los ingredientes y agite bien durante unos segundos. Sirva y decore con un grano de uva.

## **Gianduia cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de crema de Puerto Cabello

2/10 de ginebra Old Tom

2/10 de vermut blanco

1/10 de crema de moca

3 gotas de angostura

Ponga unos cubitos de hielo en la coctelera, vierta todos los ingredientes y agite bien durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel y decore con un grano de café.

## **Gibs cóctel**

**APERITIVO**

1/2 de vermut seco

1/2 de ginebra

2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente, sirva y decore con una cáscara de limón.

## **Gibson**

**APERITIVO**





9/10 de ginebra  
1/10 de vermut seco

Ponga unos cubitos de hielo en la coctelera. Añada los ingredientes y agite vigorosamente. Sirva y adorne con una cebolleta dulce.

### **Gibson brandy cóctel** **APERITIVO**

4/10 de vermut seco  
4/10 de licor de enebro  
2/10 de brandy añejo  
2 golpes de bíter de naranja

En la coctelera, vierta los ingredientes y unos cubitos de hielo y agite bien durante unos segundos. Sirva y adorne con una cáscara de limón.

### **Gigi cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

1/2 de aguardiente  
1/2 de Chartreuse amarillo

Vierta el Chartreuse amarillo y el aguardiente en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien durante unos segundos, sirva en copas de cóctel y adorne con una cereza.

### **Gil Blas cóctel**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

7/10 de ginebra  
1/10 de zumo de naranja  
1/10 de ron  
1/10 de kummel

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite durante unos segundos, sirva y adorne con una cereza confitada.

### **Gilda**

#### **APERITIVO**

1/4 de ginebra  
1/4 de licor de cereza  
1/4 de vermut Carpano blanco  
1/4 de Aurum

Prepare este aperitivo en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien los ingredientes, sirva y decore con una cereza.

### **Gilmet cóctel**

#### **AFTER-DINNER**

7/10 de ginebra o vodka  
3/10 de jugo de lima

Vierta los ingredientes en la coctelera con cubitos de hielo, agite y sirva en copas old-fashioned con hielo.

### **Gilroy cóctel**

#### **APERITIVO**

3/10 de vermut seco  
2/10 de licor de cereza  
2/10 de ginebra  
3/10 de zumo de limón  
1 golpe de bíter de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite durante unos segundos y sirva en seguida en copas de cóctel.

### **Gin and french**

#### **PRE-DINNER**

6/10 de ginebra  
4/10 de vermut francés

Prepare directamente en copas de cóctel. Los productos empleados deben estar muy frescos. Complete con un trocito de cáscara de limón.

### **Gin and it**

#### **PRE-DINNER**

7/10 de ginebra  
3/10 de vermut rojo

Prepare este cóctel en el vaso mezclador con hielo y sirva en copas de cóctel.  
Decore con una cereza.

### **Gin and tonic** **REFRESCANTE**

6/10 de tónica Schweppes  
4/10 de ginebra

Vierta los ingredientes directamente en el tumbler o en vasos grandes con unos cubitos de hielo. Decore con una rodajita de limón.

### **Gin cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

9/10 de ginebra  
2 golpes de bíter de naranja

Puede preparar esta bebida directamente en las copas de cóctel, pero si los ingredientes no se han enfriado previamente, mézclelos todos en el mezclador con unos cubitos de hielo antes de servir.

### **Gin cooler** **REFRESCANTE**

5/10 de ginebra  
zum de 1/2 de limón  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar  
ginger-ale

Agite bien los ingredientes en la coctelera con cubitos de hielo, cuele en unos vasos en los tumbler y termine de llenarlos con ginger-ale.

## **Gin crusta**

### **REFRESCANTE**

5/10 de zumo de limón  
4/10 de ginebra  
1 cucharadita de jarabe de azúcar  
1 cucharadita de marrasquino o de vermut  
2 gotas de angostura

Coloque en copas old-fashioned bordeadas de azúcar una larga espiral de corteza de naranja o de limón. Vierta los ingredientes en la coctelera con cubitos de hielo, agite bien, cuele en las copas antes preparadas y sirva con una cucharilla o una caña.

## **Gin curaçao cóctel**

### **APERITIVO**

9/10 de ginebra  
1/10 de curaçao blanco  
2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien durante unos segundos y sirva con una corteza de limón.

## **Gin eggnog**

### **ENERGÉTICO** **Y EUFORIZANTE**

5/10 de leche  
4/10 de ginebra  
1 cucharadita de jarabe de azúcar

1 huevo

Ponga en la coctelera hielo en cubitos, vierta los ingredientes, agite brevemente pero con vigor, cuele en los tumbler y acabe de llenar con leche.

### **Gin fizz**

#### **LONG DRINK**

3/10 de ginebra

2/10 de zumo de limón

1/10 de jarabe de azúcar

4/10 de soda

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva en tumbler. Rellene con soda y adorne con una rodajita de limón y una cereza.

### **Gin fizz Schweppes**

#### **REFRESCANTE**

5 cucharadas de ginebra

2 cucharadas de zumo de limón

1 cucharada de jarabe de azúcar

1 cucharadita de clara de huevo (opcional)

1 golpe de soda Schweppes

Ponga en la coctelera los cubitos de hielo y añada la ginebra, el zumo de limón, la clara de huevo (si le gusta) y el jarabe de azúcar. Agite durante unos segundos, vierta en los tumbler y rellénelos con soda Schweppes.

### **Variante**

#### **REFRESCANTE**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

7/10 de ginebra  
2/10 de zumo de limón  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, añada los ingredientes y agite vigorosamente durante un minuto. Sirva en tumbler y rellene con seltz.

### **Gin flip** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

9/10 de ginebra  
1 yema de huevo  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite brevemente, pero no vigorosamente. Cuele en flautas y, a placer, aromatice espolvoreando nuez moscada. Sirva inmediatamente.

### **Ginger Ale flip** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

9/10 de ginger-ale  
1 yema de huevo  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite enérgicamente y sirva en copas de champán. Rellene con ginger-ale.

### **Ginger and beer** **REFRESCANTE**

2/3 de ginger-ale Schweppes  
1/3 de cerveza

Vierta la cerveza directamente en los tumbler y rellene con ginger-ale Schweppes.

### **Gin lemon** **LONG DRINK**

4 cl de ginebra  
limón (una parte)

Vierta la ginebra directamente en tumbler con hielo; sirva con una cañita y con un trocito de limón.

### **Gin sour** **REFRESCANTE**

5/10 de ginebra  
4/10 de jarabe de azúcar  
1/10 de zumo de limón

Agite vigorosamente todos los ingredientes en la coctelera junto con hielo triturado, cuele en tumbler. Añada una cereza, una rodaja de limón y un golpe de seltz antes de servir.

### **Gin tonic** **LONG DRINK**

4 cl de ginebra  
tónica



Prepare esta bebida en los tumbler con cubitos de hielo; sirva y adorne con una rodaja de limón y una cañita. Rellene con la tónica.

### **Giralda cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de arak de Batavia  
3/10 de vermut blanco  
1/10 de ron de Jamaica  
1/10 de Grand Marnier  
1/10 de jarabe de piña  
2 gotas de angostura

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite durante unos segundos. Sirva con una cereza confitada.

### **Girando's cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/10 de ginebra  
3/10 de kirsch  
3/10 de vermut clásico  
1/10 de crema de mandarina

Agite en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Adorne con azúcar las copas de cóctel y sirva con una cáscara de limón.

### **Globus cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de buen coñac  
2/10 de Cointreau

2/10 de zumo de limón  
1/10 de miel  
2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite durante unos segundos y sirva con una cereza confitada.

### **Globus Zurich cóctel** **APERITIVO**

6/10 de ginebra  
3/10 de vermut clásico  
1/10 de marrasquino de Zara  
3 golpes de bíter rojo  
2 gotas de angostura

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una cereza confitada.

### **God father** **AFTER-DINNER**

7/10 de whisky escocés  
3/10 de Amaretto di Saronno

Vierta directamente los ingredientes en los old-fashioned y añada unos cubitos de hielo.

### **God mother** **AFTER-DINNER**

7/10 de vodka

3/10 de Amaretto di Saronno

Prepare este cóctel vertiendo directamente los ingredientes en el old-fashioned y añada unos cubitos de hielo.

### **Golden Cadillac**

**AFTER-DINNER**



1/3 de licor Galliano  
1/3 de crema de cacao blanca  
1/3 de crema de leche

Prepare esta bebida en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel.

### **Golden dream**

**AFTER-DINNER**

1/4 de licor Galliano  
1/4 de Cointreau  
1/4 de zumo de naranja  
1/4 de crema de leche

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo, agite y sirva en copas de cóctel.

### **Golden fizz**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

7/10 de ginebra  
2/10 de zumo de limón  
1/10 de jarabe de azúcar  
1 yema de huevo

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite vigorosamente durante 2 minutos. Sirva en tumbler grandes y acabe de llenarlos con seltz.

### **Golden flip**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de jarabe de granadina  
5/10 de jerez  
1 yema de huevo

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite breve pero vigorosamente. Cuele en flautas y, a placer, aromatice con nuez moscada. Sirva de inmediato.

### **Golden pony**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/3 de whisky escocés King's  
1/3 de brandy de albaricoque

1/3 de zumo de naranja

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo durante unos segundos y sirva de inmediato en copas de champán.

### **Gondol cóctel**

#### **APERITIVO**

8/10 de coñac añejo

1 cucharada de limón

1 cucharada de jarabe de horchata

Agite los ingredientes en la coctelera con cubitos de hielo. Sirva con unas tapas de ostras frescas.

### **Golden velvet**

#### **REFRESCANTE**

5/10 de cerveza rubia

5/10 de Talento brut

Prepare esta bebida directamente en vaso de cerveza tipo Pils.

### **Gordea of eden**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de licor de albaricoque

1/2 de crema de violeta

Vierta los ingredientes en copitas de licor, mezcle y sirva.

## **Gourmet** **DIGESTIVO**

7/10 de brandy añejo  
2/10 de brandy de albaricoque  
1/10 de vermut Gancia amargo

Prepare esta bebida en la coctelera con hielo. Agite los ingredientes durante unos segundos y sirva en copas de cóctel. Decore con una cereza al marrasquino y un golpecito de corteza de naranja.

## **Grablovitz cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de vodka  
2/10 de curaçao blanco  
2/10 de zumo de limón  
1/10 de jarabe de horchata

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite durante unos segundos y sirva con una cáscara de limón.

## **Grand Hotel Vienna cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/3 de brandy de albaricoque  
1/6 de vermut seco  
1 golpe de bíter de naranja  
cava brut

Vierta los ingredientes en el vaso mezclador con unos cubitos de hielo. Mezcle bien, cuele en flautas y rellene con cava frío. Decore con una rodaja de limón.

## **Grand slam**

### **RELAJANTE**

1/2 de ponche sueco

1/4 de vermut rojo

1/4 de vermut seco

Vierta el ponche y el vermut en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite de arriba abajo y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

## **Granville cóctel**

### **APERITIVO**

2/10 de vermut seco

2/10 de coñac añejo

2/10 de jerez

2/10 de curaçao naranja

1/10 de Grand Marnier

1/10 de zumo de limón

2 gotas de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y agite durante unos segundos. Sirva y adorne con una cereza.

## **Grasshopper**

### **AFTER-DINNER**

1/3 de crema de menta verde

1/3 de crema de cacao blanca

1/3 de crema de leche

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel.

### **Grassoide China cóctel** **APERITIVO**

7/10 de vermut Cinzano  
2/10 de bíter Campari  
1/10 de elixir de quina

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, añada los ingredientes y agite bien durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel.

### **Grassoide cóctel** **APERITIVO**

4/5 de vermut Cinzano  
1/5 de bíter Campari  
4 golpes de vainilla

Agite en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel bien frías.

### **Grassoide damen cóctel** **APERITIVO**

1/2 de vermut blanco  
1/2 de arak de Batavia  
2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada hielo y agite bien durante unos segundos. Sirva y adorne con una cereza confitada.



### **Grassoide felsina cóctel**

#### **APERITIVO**

5/10 de vermut blanco  
3/10 de felsina amargo  
2/10 de ginebra  
2 gotas de angostura

Prepare este aperitivo en la coctelera. Vierta los ingredientes con unos cubitos de hielo, agite bien durante unos segundos y a continuación sirva con una oliva.

### **Grassoide ferro cóctel**

#### **APERITIVO**

5/10 de vermut Cinzano  
3/10 de Ferrochina Bisleri  
2/10 de ginebra  
2 gotas de angostura

Agite todos los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos. Sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Grassoide Lucullo cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de vermut clásico  
1/2 de amaro Luculliano  
2 gotas de angostura

Una en la coctelera el hielo en cubitos con los ingredientes, agite bien unos segundos y sirva en copas de cóctel.

## **Green cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de ron blanco  
2/10 de Kiwi Boero  
tónica

Agite en la coctelera los ingredientes con algunos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel y termine de llenarlas con tónica. Adorne con kiwi y fresas.

## **Green door**

**RELAJANTE**

2/3 de grapa moscato Orso Bruno  
1/3 de brandy de albaricoque  
2 cucharaditas de menta alpina verde

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos, agite bien y sirva en copas de cóctel.

## **Grenadine fizz**

**REFRESCANTE**

1/2 de jarabe  
1/2 de jarabe de granadina  
zumو de un limón

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite durante dos minutos. A continuación, sirva en tumbler grandes y rellene con seltz.

## **Groenlandia**

**REFRESCANTE**



4/10 de zumo de piña  
3/10 de vodka  
2/10 de Cointreau  
1/10 de zumo de limón  
Seven Up

Vierta los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo, agite unos instantes, sirva en copas de vino y termine de llenarlas con Seven Up.

## **GUF Bologna cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4,5/10 de ginebra  
3/10 de vermut clásico  
1/10 de Cordial Campari  
1/10 de crema de cacao  
0,5/10 de bíter Campari  
2 gotas de angostura

Agite en la coctelera los ingredientes con el hielo en cubitos. Sirva y decore con una cereza confitada.

### **Guignol cóctel**

#### **APERITIVO**

4/10 de vermut seco  
3/10 de curaçao naranja  
2/10 de Dubonnet  
1/10 de jarabe de granadina  
2 gotas de angostura

Prepare este aperitivo en la coctelera con hielo en cubitos. Agite bien todos los ingredientes y sirva con una cáscara de limón.

### **Guillotin cóctel**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/10 de vermut clásico  
3/10 de ginebra  
2/10 de brandy de albaricoque  
2/10 de buen coñac  
2 gotas de angostura

Agite en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva con una rodaja de albaricoque.

### **Gulf stream cóctel**

#### **CONTRA EL FRÍO**

1/2 de ginebra  
1/2 de vodka

2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien durante unos segundos y sirva con una aceituna.

### **Gulliver cóctel**

#### **APERITIVO**

5/10 de vermut seco

4/10 de vodka

1/10 de marrasquino de Zara

2 gotas de angostura

Ponga en la coctelera cubitos de hielo, añada los ingredientes y agite bien durante unos segundos. Sirva con una corteza de limón.

### **Gurko cóctel**

#### **APERITIVO**

3/10 de vermut seco

3/10 de ginebra

3/10 de curaçao naranja

1/10 de brandy de melocotón

2 golpes de bíter de naranja

En la coctelera, con hielo en cubitos, vierta los ingredientes, agite brevemente y sirva con una corteza de limón.

### **Gypsy cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de vermut clásico

1/2 de licor de enebro

Agite los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Sirva y adorne con una corteza de limón.

### **Habana cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de vermut clásico

3/10 de crema de ciruelas

2/10 de grapa

Agite en la coctelera los ingredientes con cubitos de hielo. Sirva y adorne con una cáscara de limón.

### **Haigand haig's cóctel**

**APERITIVO**

1/2 de vermut Cinzano

1/2 de whisky

3 golpes de bíter de naranja

2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y agite brevemente. Sirva y decore con una corteza de limón.

### **Haití cóctel**

**APERITIVO**

3/10 de vermut seco

2/10 de vermut clásico

1/10 de Ferrochina Bisleri

1/10 de ron Demerara  
1/10 de bíter Campari  
2 gotas de angostura

Vierta en la coctelera los ingredientes con cubitos de hielo, agite vigorosamente durante unos segundos y sirva inmediatamente; adorne con una cáscara de limón.

### **H & H cóctel**

**RELAJANTE**

7/10 de ginebra  
3/10 de elixir de quina  
2 golpes de curaçao

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite durante unos segundos. Sirva y adorne con una cáscara de naranja.

### **Hanky panky cóctel**

**APERITIVO**

1/2 de vermut clásico  
1/2 de ginebra  
2 golpes de Fernet Branca

Vierta en la coctelera el vermut, la ginebra y el Fernet Branca, añada unos cubitos de hielo y agite bien durante unos segundos. Sirva inmediatamente en copas de cóctel.

### **Hannover cóctel**

**CONTRA EL FRÍO**

6/10 de ron  
3/10 de vermut seco  
1/10 de curaçao naranja  
2 gotas de angostura

Prepare esta bebida en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite brevemente los ingredientes y sirva con una cáscara de limón.

### **Hansy niesy cóctel** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de Bénédictine  
1/2 de crema de leche

Vierta los ingredientes directamente en copas de cóctel y sirva sin agitar.

### **Harden hickey cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/5 de vermut seco  
1/5 de arak de Batavia  
1/5 de ron de Martinica  
1/5 de curaçao naranja  
2 golpes de bíter de naranja

Vierta en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo, agite, sirva y decore con una cáscara de naranja.

### **Harley cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

9,5/10 de ginebra



0,5/10 de angostura  
1 golpe de bíter de naranja esencia de limón

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva y rocíe esencia de limón.

### **Harry's cóctel**

#### **DIGESTIVO**

3/5 de ginebra  
2/5 de vermut clásico  
1 golpe de ajenjo o Pernod  
2 hojas de menta fresca

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite brevemente, sirva y decore con una oliva.

### **Harry's pick me up**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de aguardiente  
1 cucharadita de granadina  
zumo de medio limón  
cava brut

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite brevemente, cuele en flautas y rellene con cava frío.

### **Harvard highball**

#### **REFRESCANTE**

1/2 de aguardiente

1/2 de vermut clásico  
1 gota de angostura  
1 golpe de jarabe de azúcar

Vierta los ingredientes directamente en los tumbler con unos cubitos de hielo. Mezcle y, antes de servir, rellene con seltz.

### **Harvey Wallbanger**

**LONG DRINK**

6/10 de zumo de naranja  
3/10 de vodka  
1/10 de licor Galliano

Vierta el zumo de naranja y el vodka en un tumbler y añada algún cubito de hielo. Complete la preparación vertiendo delicadamente en la superficie el licor Galliano.

### **Havana rainbow plus**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/7 de granadina  
1/7 de anisete  
1/7 de Parfait Amour  
1/7 de crema de menta  
1/7 de curaçao amarillo  
1/7 de Chartreuse amarillo  
1/7 de ron de Jamaica

Vierta los ingredientes, en el orden indicado, en un old-fashioned previamente enfriado. Sirva sin agitar.

## **Hawai cóctel**

**APERITIVO**



5/10 de vermut clásico blanco  
4/10 de ron de Jamaica  
1/10 de licor de cereza

Vierta los ingredientes en la coctelera con el hielo en cubitos. Agite brevemente y sirva con una corteza de limón.

## **Hawaiian brandy**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/3 de brandy de manzana  
1/3 de jarabe de piña  
1 cucharada de marrasquino  
1 cucharada de zumo de limón

Vierta los ingredientes en el mezclador con hielo picado, mezcle brevemente y sirva en copas de cóctel ya frías.

## **Healthy cóctel**

**DIGESTIVO**

8/10 de quina  
2/10 de anisete  
2 gotas de angostura

Vierta en la coctelera los ingredientes con hielo en cubitos. Agite brevemente y sirva con una corteza de limón.

### **Heidelberg cóctel** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

2/5 de crema de moca  
1/5 de ron  
2/5 de crema de leche

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con el hielo en cubitos, agite durante unos segundos y sirva; adorne espolvoreando nuez moscada.

### **Heligoland cóctel** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

2/5 de crema de plátano  
1/5 de ron  
2/5 de crema de leche

Ponga en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo y agite durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel y espolvoree nuez moscada.

### **Hennessy cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

5/10 de coñac Hennessy

4/10 de vermut seco  
1/10 de curaçao blanco  
1 gota de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite brevemente y sirva con una corteza de limón.

### **Heredia cóctel**

#### **APERITIVO**

5/10 de vermut seco  
3/10 de ginebra  
2/10 de Parfait Amour  
2 gotas de angostura

Agite todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una cereza confitada.

### **Hidalgo cóctel**

#### **CONTRA EL FRÍO**

5/10 de coñac añejo  
3/10 de Dubonnet  
1/10 de crema de casis  
1/10 de zumo de limón  
3 gotas de angostura

Agite brevemente todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva y adorne con una cáscara de limón.

### **High fashion**

#### **CONTRA EL FRÍO**



2/3 de vodka Moskovskaja  
1/6 de whisky escocés King's Ransom  
1/6 de triple sec

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite brevemente y sirva en copas de cóctel con un trocito de cáscara de naranja.

### **Hogo cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de ron  
3/10 de Chartreuse amarillo  
1/10 de jarabe de granadina  
1/10 de zumo de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite con energía durante unos segundos y sirva en copas de champán, previamente adornadas con zumo de limón y azúcar. Decore con una cereza.

### **Hollandia cóctel**

**RELAJANTE**

1/2 de licor de cereza  
1/2 de oporto tinto  
3 gotas de angostura

Agite todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo.  
Sirva y adorne con una cáscara de limón.

### **Honduras cóctel**

#### **RELAJANTE**

5/10 de jerez  
4/10 de buen coñac  
1/10 de curaçao naranja  
2 gotas de angostura

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo.  
Sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Hop toad cóctel**

#### **REFRESCANTE**

2/3 de brandy de albaricoque  
1/3 de zumo de limón

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Obtendrá un cóctel muy refrescante. Sirva en copas de champán.

### **Horse's Neck**

#### **LONG DRINK**



2/10 de brandy  
8/10 de ginger-ale

Este cóctel se prepara directamente en el tumbler con hielo. Introduzca una espiral de cáscara de limón y añada, a placer, una gota de angostura sobre la superficie.

### **Houla** **CONTRA EL FRÍO**

2/6 de elixir de moca  
2/6 de kummel  
1/6 de vodka Moskovskaja  
1/6 de whisky escocés King's Ransom

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite brevemente y sirva en copas de cóctel.

### **Huerta cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

5/10 de caña (grapa americana)



3/10 de vermut seco  
2/10 de licor de cereza

Prepare esta bebida en la coctelera con hielo en cubitos. Vierta los ingredientes, agite brevemente y sirva en copas globo adornadas con una cereza confitada.

### **Iberia cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

5/10 de coñac añejo  
2/10 de aguardiente de anís  
2/10 de zumo de limón  
1/10 de jarabe de fresa  
2 golpes de biter de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada hielo en cubitos y agite durante unos segundos. Sirva con una corteza de limón.

### **IBU cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/4 de aguardiente  
1/4 de brandy de albaricoque  
cava brut

Prepare este cóctel en la coctelera con cubitos de hielo. Agite bien los ingredientes, cuele en flautas y termine de llenarlas con cava frío.

### **Iceberg cóctel** **APERITIVO**



4/10 de ginebra  
3/10 de vermut blanco  
2/10 de jarabe de horchata  
1/10 de zumo de limón

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo.  
Sirva en old-fashioned con una cereza confitada.

### **Idea cóctel**

#### **APERITIVO**

5/10 de ginebra  
4/10 de vermut clásico  
1/10 de grapa  
3 golpes de marrasquino

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos, agite brevemente y sirva de inmediato en copas de cóctel.

### **Imperial cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de vermut seco

1/2 de ginebra  
1 golpe de marrasquino  
1 gota de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite brevemente y sirva en copas de cóctel.

### **Imperial gin cóctel**

**APERITIVO**

5/10 de ginebra  
3/10 de vermut clásico  
2/10 de brandy de albaricoque  
2 gotas de angostura

Prepare este aperitivo agitando los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos. Sirva con una corteza de limón.

### **Imperial opal cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

7,5/10 de hielo en nieve  
2/10 de ajenjo  
0,5/10 de licor de rosa  
1 golpe de anisete  
1 golpe de Chartreuse amarillo

Vierta los ingredientes directamente en copas de cóctel, que estarán casi llenas de hielo. Sirva con cañitas cortas.

### **Imperial vermut cóctel**

**APERITIVO**

5/10 de vermut seco  
3/10 de kirsch  
2/10 de Chartreuse amarillo  
3 golpes de biter de naranja

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo.  
Sirva con una cereza confitada.

### **Improved brandy cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

9/10 de coñac  
2 golpes de marrasquino  
2 golpes de anisete  
1 golpe de granadina

Agite en la coctelera los ingredientes junto con unos cubitos de hielo. Vierta en copas de brandy, previamente adornadas con azúcar. Sirva y decore con una cereza macerada en kirsch y una cañita corta.

### **Incas cóctel** **REFRESCANTE**

5/10 de Hachis (agua de nuez de coco)  
4/10 de ginebra  
1/10 de Guindado (licor de cereza)

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite brevemente y sirva.

### **Indi cóctel**

## ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

9/10 de jerez  
1/10 de ginger  
1 yema de huevo  
una pizca de pimentón picante

Vierta los ingredientes directamente en copas de cóctel y sirva sin mezclar.

## India cóctel

### RELAJANTE

5/10 de coñac añejo  
2/10 de curaçao blanco  
2/10 de marrasquino de Zara  
1/10 de jarabe de piña  
esencia de limón

Agite brevemente todos los ingredientes en la coctelera con cubitos de hielo.  
Sirva y decore con una cereza confitada y un golpe de esencia de limón.

## Indian cóctel

### CONTRA EL FRÍO



9/10 de buen coñac  
1/10 de curaçao naranja  
3 gotas de angostura

Prepare esta bebida en la coctelera vertiendo todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Agite brevemente los ingredientes, sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Indianapolis cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/10 de ron de Jamaica  
3/10 de arak Indian  
2/10 de zumo de naranja  
1/10 de curaçao naranja  
1/10 de jarabe de azúcar  
3 golpes de biter de naranja

Vierta en la coctelera los ingredientes con cubitos. Agite enérgicamente unos segundos y sirva con una corteza de naranja.

### **Indostan cóctel**

**CONTRA EL FRÍO**

1/2 de buen coñac  
1/2 de oporto blanco  
1 cucharadita de salsa Worchester

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite brevemente y sirva en una copa globo acompañada de una ostra fresca como tapa.

## **In hoc vinces cóctel**

### **APERITIVO**

6/10 de vermut seco  
1/10 de Grand Marnier  
1/10 de coñac añejo  
1/10 de curaçao blanco  
1/10 de bíter de melocotón  
3 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite enérgicamente durante unos segundos y sirva con una cereza confitada.

## **International cóctel**

### **CONTRA EL FRÍO**

1/2 de buen coñac  
1/2 de Chartreuse  
1 cucharada de jarabe de piña  
1 golpe de ginebra

Agite en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copa globo decorada con una corteza de limón.

## **Iride cóctel**

### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de vermut clásico  
3/10 de ron Negrita  
1/10 de kummel  
1/10 de buen coñac  
4 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite durante unos segundos y sirva con una corteza de limón.

## **Iridea**

### **DIGESTIVO**

5/10 de ajenjo

3/10 de agua

2/10 de anisete

1 gota de angostura

Vierta en la coctelera todos los ingredientes con el hielo en cubitos. Agite brevemente y sirva con una cáscara de limón.

## **Irish coffee**

### **AFTER-DINNER**

3/10 de whisky irlandés

5/10 de café caliente

2/10 de crema de leche

1 cucharada de azúcar de caña

En el vaso especial para el Irish coffee, vierta el azúcar de caña, el café caliente y el whisky irlandés. Llévelo a ebullición con el vaporizador de la cafetera controlando que el azúcar se disuelva; finalmente, vierta la crema de leche, previamente emulsionada en la coctelera, y déjela caer por encima de una cuchara, de forma que la crema se mantenga en «suspensión», totalmente separada del café.

## **Isabelita cóctel**

### **APERITIVO**



2/3 de ginebra  
1/3 de vermut clásico  
1/2 cucharadita de granadina  
1 cucharadita de zumo de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite brevemente y sirva en copas de cóctel.

### **Ivanhoe** **DIGESTIVO**

1/2 de vodka Krepkaja  
1/2 doble de kummel  
2 golpes de menta verde

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y agite brevemente; sirva y adorne con hojas de menta fresca.

### **Ivry cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4,5/10 de vermut seco  
2/10 de ginebra  
2/10 de ron  
1/10 de zumo de limón  
0,5/10 de jarabe de granadina  
2 golpes de bíter de naranja

Agite brevemente en la coctelera todos los ingredientes con cubitos de hielo. Sirva y adorne con una cáscara de limón.

### **Jack rose cóctel**

## **CONTRA EL FRÍO**

8/10 de calvados  
1/10 de granadina  
zumو de medio limón

Agite brevemente los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva inmediatamente.

## **Jack the ripper cóctel** **APERITIVO**

5/10 de vermut seco  
4/10 de genever  
1/10 de Grand Marnier

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo y agite con energía durante unos segundos; adorne con una cáscara de limón.

## **Japan cóctel** **APERITIVO**

5/10 de vermut seco  
2/10 de marrasquino  
2/10 de ginebra  
1/10 de ron  
4 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite durante unos segundos, sirva y adorne con una cáscara de limón.

## **Japanese cóctel**

## RELAJANTE

9/10 de Eau céleste  
3 golpes de jarabe  
3 gotas de angostura  
2 golpes de marrasquino

Agite brevemente en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón.

## Japanese coñac cóctel CONTRA EL FRÍO

7/10 de coñac añejo  
2/10 de marrasquino de Zara  
1/10 de jarabe de azúcar  
2 gotas de angostura

Vierta en la coctelera el jarabe de azúcar, el marrasquino de Zara, el coñac y la angostura. Añada unos cubitos de hielo y agite con vigor durante unos segundos. Sirva y adorne con una oliva.

## Japanese eau céleste cóctel PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

9/10 de Eau céleste  
3 gotas de angostura  
2 golpes de marrasquino

Prepare esta bebida en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien los ingredientes durante unos segundos y sirva con una cáscara de limón.

### **Japanese marrasquino cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

9/10 de coñac  
1 golpe de jarabe de horchata  
4 golpes de angostura  
1 golpe de marrasquino

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva con una corteza de limón.

### **Japanese seltz cóctel** **REFRESCANTE**

7/10 de seltz  
1/10 de jarabe de azúcar  
1/10 de marrasquino  
1/10 de curaçao azul  
2 gotas de angostura

Agite en el mezclador los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva con una corteza de limón.

### **Jefferson cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

4/10 de buen coñac  
4/10 de vermut seco  
1/10 de licor de cereza  
1/10 de ron de Jamaica  
2 gotas de angostura

Prepare esta bebida en la coctelera con hielo en cubitos. Agite brevemente los ingredientes y sirva con una corteza de limón.

## **Jersey**

**CONTRA EL FRÍO**

1/2 de Chartreuse verde

1/2 de coñac

Vierta los ingredientes directamente en copas de licor.

## **Jersey cóctel**

**RELAJANTE**



9/10 de sidra

1/10 de jarabe de azúcar

1 cucharada de angostura

Vierta en la coctelera todos los ingredientes con hielo en cubitos y sirva con una aceituna o una cereza confitada.

## **Jockey club kerman cóctel**

**RELAJANTE**

3/10 de vermut seco  
3/10 de ginebra  
3/10 de Licor de pera Kermann  
1/10 de curaçao naranja  
2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite vigorosamente durante unos segundos y sirva con un pedacito de cidra.

### **Jockey's calvados cóctel**

#### **REFRESCANTE**

3/10 de calvados  
2/10 de vermut seco  
2/10 de vermut clásico  
2/10 de ginebra  
1/10 de zumo de naranja y de limón

Agite todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón.

### **Jockey's cóctel**

#### **APERITIVO**

2/5 de ginebra  
2/5 de Rossi aperitivo  
1/5 de Cordial Médoc

Agite brevemente en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo. Sirva y complemente con una cáscara de limón.

## **John Collins**

### **LONG DRINK**

3/10 de ginebra  
2/10 de zumo de limón  
1/10 de jarabe de azúcar  
4/10 de soda

Mezcle directamente los ingredientes y hielo en un vaso tumbler. Decore con un trocito de limón y una cereza roja.

## **John Collins al whisky**

### **REFRESCANTE**

7/10 de whisky  
3/10 de zumo de limón  
2 cucharadas de jarabe de azúcar

Vierta los ingredientes directamente en el tumbler con hielo triturado y rellene con seltz. Sirva con una cereza y una rodaja de naranja.

## **Joinville cóctel**

### **APERITIVO**

5/10 de vermut clásico  
3/10 de ginebra  
1/10 de anisete  
1/10 de crema de mandarina  
3 gotas de angostura

Prepare este aperitivo en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien los ingredientes durante unos segundos, sirva y decore con una cáscara de limón.

## **Journaliste cóctel**

**APERITIVO**

**CONTRA EL FRÍO**



6/10 de ginebra

1,5/10 de vermut clásico

1,5/10 de vermut seco

2 golpes de curaçao verde

2 golpes de zumo de limón

1 gota de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite vigorosamente durante unos segundos y sirva en copas de vinos especiales.

## **Juan Josy cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de ginebra

3/10 de vermut seco

1/10 de brandy de melocotón

1/10 de ron

Agite en la coctelera todos los ingredientes con cubitos de hielo. Sirva con una cereza confitada.



### **Jujuy cóctel**

**CONTRA EL FRÍO**

1/2 de coñac añejo  
1/2 de ron  
2 gotas de angostura

Prepare la bebida en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite brevemente todos los ingredientes, sirva y adorne con una oliva.

### **Jungfrau cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

3/10 de buen coñac  
3/10 de crema de leche  
2/10 de coñac al huevo  
2/10 de crema de moca

Agite en la coctelera todos los ingredientes junto con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel y espolvoree una pizca de nuez moscada.

### **Kado koi cóctel**

**APERITIVO**

5/10 de Cordial Campari  
3/10 de vermut seco  
2/10 de ron de Martinica  
2 gotas de angostura

Prepare este aperitivo en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite brevemente los ingredientes y sirva en copas de cóctel decoradas con una corteza

de limón.

### **Kamimura cóctel**

#### **APERITIVO**

4/10 de vermut clásico  
3/10 de ginebra  
2/10 de bíter puyastier  
1/10 de curaçao blanco seco

Agite todos los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos. Sirva en copas de cóctel decoradas con una corteza de limón.

### **Karageorgevich cóctel**

#### **REFRESCANTE**

5/10 de Bacardi  
3/10 de vermut clásico  
1/10 de jarabe de frambuesa  
1/10 de zumo de limón  
2 golpes de bíter de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite durante unos segundos y sirva en copas de champán con gajitos de naranja.

### **Kendal cóctel**

#### **APERITIVO**



5/10 de vermut seco  
4/10 de licor de enebro  
1/10 de Grand Marnier  
2 golpes de bíter de naranja

Agite durante unos segundos en la coctelera todos los ingredientes con hielo en cubitos. Sirva en copas de champán rebordeadas con limón y azúcar. Decore con una cereza confitada.

### **Kina cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de ginebra  
1/4 de elixir de quina  
1/4 de vermut blanco

Agite en la coctelera los ingredientes con el hielo en cubitos durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel adornadas con una corteza de limón.

### **Kingstone cóctel**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/3 de ron de Jamaica  
1/3 de curaçao naranja  
1/6 de granadina  
1/6 de zumo de limón

En la coctelera, agite todos los ingredientes con unos cubitos de hielo, sirva de inmediato en copas de cóctel.

### **Kinkajou cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/3 de ron de Jamaica  
1/3 de jarabe de piña  
1/3 de curaçao naranja

Vierta en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo, agite vigorosamente y sirva en copas de cóctel.

### **Kir**

**PRE-DINNER**

1/10 de crema de cassis  
9/10 de vino blanco seco

Vierta en flautas la crema de grosella y termine de llenar la copa con el vino blanco helado.

### **Kir royal**

**APERITIVO**

1/10 de crema de cassis  
9/10 de cava brut

Se prepara directamente en la flauta.

### **KKK cóctel**

#### **REFRESCANTE**

4/10 de Cointreau  
4/10 de coñac añejo  
1/10 de zumo de naranja  
3 golpes de bíter de naranja  
1 cucharada de jarabe de naranja

Vierta en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo, agite durante unos segundos y sirva en copas de coñac; decore con una cáscara de naranja.

### **Klizia**

#### **REFRESCANTE**

4 cucharadas de Cointreau  
2 cucharadas de Papaia Drink (o jarabe de papaya)  
3/4 de Russian Schweppes  
cítricos y fruta en gajos (limón, naranja, manzana, papaya)

Ponga unos cubitos de hielo en los tumbler grandes, vierta el Cointreau y el jarabe de papaya, añada el Russian Schweppes y mezcle durante unos segundos. Decore con la fruta a placer y sirva con unas cañitas.

### **Klondike cóctel**

#### **RELAJANTE**

3/5 de sidra  
2/5 de vermut seco

3 golpes de bíter de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite brevemente y sirva en copas de coñac con una cáscara de limón.

### **Klondike cooler**

**REFRESCANTE**

1/2 de vermut clásico

1/3 de vermut seco zumo de medio limón

2 cucharadas de jarabe de azúcar ginger-ale

Prepare la bebida en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite los ingredientes durante unos segundos, cuele en los tumbler y rellene con ginger-ale.

### **Klondike highball**

**REFRESCANTE**

1/2 de vermut seco

1/2 de vermut clásico

1 cucharada de zumo de limón

Vierta los ingredientes en los tumbler grandes con unos cubitos de hielo, mezcle y rellene con seltz.

### **Klondike sidra cóctel**

**RELAJANTE**

6/10 de sidra

3/10 de vermut seco

1/10 de licor de fresa

Agite en la coctelera los ingredientes junto con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de coñac y decore con una oliva.

### **Knickerbocker cóctel**

#### **APERITIVO**

7/10 de ginebra

1 golpe de vermut clásico

Agite la ginebra y el vermut en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel y decore con una cáscara de limón.

### **Knockout cóctel**

#### **REFRESCANTE**

3/10 de ajenjo

3/10 de ginebra

3/10 de vermut seco

1 cucharada de crema de menta

En la coctelera agite brevemente los ingredientes con unos cubitos de hielo y sirva en los tumbler con una corteza de limón.

### **Ko-hi-nor cóctel**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de oporto blanco

3/10 de vermut clásico

2/10 de Gran Cru

1/10 de curaçao naranja

2 gotas de angostura

Agite brevemente en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en flautas adornadas con una cáscara de limón.

### **Kola cóctel**

#### **DIGESTIVO**

9/10 de Dubonnet

1 golpe de licor de genciana

2 golpes de zumo de limón

2 golpes de jarabe de azúcar

En la coctelera ponga algunos cubitos de hielo, añada los ingredientes y agite unos segundos. Sirva en copas de champán adornadas con una corteza de limón.

### **Kola-china cóctel**

#### **RELAJANTE**

3/5 de elixir de quina

2/5 de marsala

1 cucharada de cola granulada (líquida)

Vierta en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo, agite durante unos segundos y sirva en copas de vinos especiales.

### **Kola Dubonnet cóctel**

#### **APERITIVO**

9,5/10 de Dubonnet

0,5/10 de elixir de quina

1 cucharada de cola granulada



Vierta en la coctelera los ingredientes, añada unos cubitos de hielo y agite brevemente. Sirva en copas de cóctel.

### **Kola King cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de vermut seco  
3/10 de Byrrh  
2/10 de arak de Batavia  
1 cucharadita de cola granulada  
3 gotas de angostura

Ponga en la coctelera algunos cubitos de hielo, añada los ingredientes, agite durante unos segundos, sirva en vasos altos y decore con una cereza confitada.

### **Kola ovomaltine cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

9/10 de vermut Carpano  
1 cucharada de Ovomaltina disuelta  
1 cucharada de cola granulada disuelta

Vierta en la coctelera los ingredientes con el hielo en cubitos, agite brevemente y sirva en copas globo.

### **Kremino cóctel**

**CONTRA EL FRÍO**

4/10 de vermut clásico  
2/10 de buen coñac  
2/10 de caloric punch  
1/10 de crema de moca

1/10 de Bénédictine

Agite brevemente en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en los tumbler y adorne con una cereza confitada.

### **Kruger cóctel**

**APERITIVO**

1/2 de vermut seco  
1/2 de crema de casis  
algunos golpes de ginger

Prepare este aperitivo en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien los ingredientes y sirva en copas de cóctel.

### **Kummel krassin cóctel**

**CONTRA EL FRÍO**

1/2 de vodka  
1/2 de kummel  
4 gotas de angostura

Vierta el vodka, el kummel y la angostura en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien durante unos segundos, sirva en copas de cóctel y decore con una oliva.

### **La Bruyere cóctel**

**RELAJANTE**

4/10 de vermut seco  
3/10 de ginebra  
2/10 de ciruelas

1/10 de vodka  
3 gotas de angostura

Agite brevemente todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva y decore con una cáscara de limón.

### **La creole**

**CONTRA EL FRÍO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/4 de jarabe de frambuesa  
1/4 de marrasquino  
1/4 de Chartreuse amarillo  
1/4 de Chartreuse verde

Vierta poco a poco todos los ingredientes en los vasos de pousse-café, respetando el orden indicado para mantener los colores de los ingredientes por separado.

### **Lacroix cóctel**

**APERITIVO**

4/10 de vermut seco  
2/10 de curaçao naranja  
2/10 de ginebra  
1/10 de zumo de naranja  
1/10 de Dubonnet  
2 gotas de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien durante unos segundos, sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Ladies cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

2/10 de pipermin  
2/10 de curacao blanco  
2/10 de kirsch  
1/10 de jarabe de azúcar  
3 gotas de angostura

Vierta en la coctelera los ingredientes, añada cubitos de hielo, agite brevemente, sirva en los tumbler y rellene con soda. Adorne con una rodajita de naranja.

### **Ladies gin cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

3/10 de agua mineral natural  
3/10 de kirsch o ginebra  
2/10 de curacao  
2/10 de menta verde  
1 cucharadita de jarabe de azúcar

Vierta en la coctelera los ingredientes, añada cubitos de hielo y agite durante unos segundos. Sirva en copas de champán y adorne con media rodaja de naranja.

### **Ladies Pippermint cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

3/10 de pipermin  
2/10 de Chartreuse verde  
2/10 de ginebra  
1,5/10 de jarabe de azúcar  
1,5/10 de agua mineral

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos, agite brevemente y sirva en copas globo.

### **Lafayette cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de Amer Picon

1/2 de elixir de quina

Prepare el cóctel en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite brevemente los ingredientes y sirva en copas de cóctel.

### **Lamartine cóctel**

**RELAJANTE**

1/2 de vermut clásico

1/2 de agua de Danzig

4 gotas de angostura

Agite brevemente en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel bordeadas de azúcar.

### **Lancia cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de vermut clásico

3/10 de ginebra

2/10 de brandy de melocotón

3 golpes de vainilla

3 golpes de bíter de naranja

En la coctelera agite enérgicamente los ingredientes con hielo en cubitos unos segundos y sirva con un pedacito de piña.

### **Languedoc**

#### **DIGESTIVO**

1/3 de gin Lassy SIS  
1/3 de grapa moscato Orso Bruno  
1/6 de triple sec  
1/6 de menta alpina verde  
unas gotas de zumo de limón

Prepare este digestivo en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente los ingredientes durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

### **Last resort cóctel**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

2/3 de oporto  
1/3 de brandy  
1 cucharada de azúcar  
1 yema de huevo

Mezcle bien los ingredientes en el mezclador con hielo picado. Después de agitar, sirva en copas de vinos especiales ya frías. Puede acompañar este preparado con avellanas.

### **Latin cóctel**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/10 de marrasquino  
3/10 de jerez

3/10 de coñac  
1/10 de ajenjo

Prepare este cóctel con cubitos de hielo. Agite bien los ingredientes y sirva en copas de coñac adornadas con azúcar. Decore con una cáscara de limón.

### **Laurent's cóctel**

**RELAJANTE**

4/10 de vermut clásico  
1/4 de kirsch  
1/4 de vermut seco  
1/10 de crema de noyó  
1 cucharadita de granadina

Agite enérgicamente en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva y decore con una cáscara de limón.

### **La verde valle**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

2/4 de brandy Very old SIS  
1/4 de crema de leche  
1/4 de crema alpina blanca

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite bien durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

### **La zara gozana**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**  
**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/6 de brandy de albaricoque  
1/6 de Bénédictine  
1/6 de Chartreuse amarillo  
1/6 de Cointreau  
1/6 de coñac  
1/6 de crema de cacao  
anisete

En los vasos para vinos especiales, con unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes en el orden establecido. Rocíe unas gotas de anisete.

### **Lebenswecker** **CONTRA EL FRÍO**

1/2 de licor de cereza  
1/2 de aguardiente  
2 tacitas de café cortado frío  
1 cucharadita de crema de leche

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo, agite bien durante unos segundos y sirva en tumbler.



### **Leclerc cóctel**

**APERITIVO**

4/5 de ron

1/5 de vermut seco

Vierta en la coctelera el vermut seco y el ron, añada unos cubitos de hielo y agite brevemente. Sirva inmediatamente.

### **Le duc des cóctel**

**CONTRA EL FRÍO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/10 de vermut seco

3/10 de ginebra

1/10 de curaçao naranja

1/10 de Bénédictine

1/10 de vodka

1/10 de coñac

4 gotas de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite durante unos segundos y sirva en copas de coñac previamente adornadas con azúcar. Adorne con una cereza confitada.

### **Leistikow's cóctel**

**APERITIVO**

8/10 de ginebra

1/10 de zumo de limón

2 cucharaditas de vermut Cinzano

1 cucharadita de curaçao triple sec  
1 cucharadita de vermut seco

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo.  
Sirva con una gruesa aceituna sevillana y una corteza de limón.

### **Lemon cóctel**

**SIN ALCOHOL**

3/4 de zumo de limón  
1/4 de zumo de naranja  
1 cucharadita de azúcar

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite  
enérgicamente durante unos segundos y sirva en copa globo.

### **Le Monnier cóctel**

**APERITIVO**

5/10 de vermut seco  
4/10 de licor de enebro  
1/10 de ron Negrita  
3 gotas de angostura

Prepare este aperitivo en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite con vigor  
los ingredientes y sirva con una corteza de limón.

### **Le roi des cóctel**

**APERITIVO**

**RELAJANTE**

1/2 de vermut seco

2/5 de ginebra  
1 cucharadita de vermut clásico  
2 golpes de biter de naranja  
1 golpe de ajeno

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con el hielo en cubitos y agite enérgicamente. Bordee las copas de cóctel con azúcar y sirva con una cereza macerada en aguardiente y una corteza de limón.

### **Le super cóctel** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

4/10 de vermut blanco  
3/10 de coñac al huevo  
2,5/10 de coñac añejo  
0,5/10 de crema de mandarina

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite durante unos segundos. Sirva en copas globo y espolvoree una pizca de cacao.

### **Liberty cóctel** **DIGESTIVO**

1/2 de coñac  
1/2 de Cointreau  
2 gotas de angostura

Agite en la coctelera los ingredientes con el hielo en cubitos. Sirva con una cereza confitada.

### **Lillian Russel** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/3 de crema de rosas  
1/3 de crema de violetas  
1/3 de crema de leche

Vierta los ingredientes directamente en copas de pousse-café en el orden establecido, de forma que se mantengan separados los colores.

### **Lily cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

3/10 de ginebra  
3/10 de quina  
3/10 de crema de noyó  
1 golpe de zumo de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo, agite durante unos segundos y sirva.

### **Limonata inglese**

**SIN ALCOHOL**

zumo de 1 limón  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar  
té frío

Vierta directamente en los tumbler pequeños los ingredientes con hielo triturado, mezcle y rellene con el té frío.

### **Little devil cóctel**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/4 de triple sec  
1/4 de Bacardi  
1/4 de ginebra  
1/4 de zumo de limón

Vierta en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo, agite enérgicamente durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

### **Little rock cóctel**

**CONTRA EL FRÍO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de vermut clásico  
3/10 de ginebra  
1/10 de Grand Marnier  
1/10 de ron de Jamaica  
2 gotas de angostura

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes, agite enérgicamente, sirva y adorne con una cereza confitada.

### **Livio**

**APERITIVO**

3/6 de vodka Stolovaja  
2/6 de zumo de limón  
1/6 de brandy de albaricoque

Prepare este aperitivo en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite los ingredientes durante unos segundos y sirva en vasitos de vodka.

## **Lloyd royal cóctel**

**REFRESCANTE**

3/10 de coñac añejo  
3/10 de marrasquino  
2/10 de grapa  
1/10 de jarabe de horchata  
1/10 de zumo de limón

Agite brevemente todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón.

## **London cóctel**

**APERITIVO**

9/10 de ginebra  
1 cucharadita de biter de naranja  
1 cucharadita de curaço

Vierta en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo, agite durante unos segundos y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

## **Lone tree cooler**

**REFRESCANTE**

2/3 de ginebra  
1/3 de vermut zumo de 1/2 limón zumo de 1/2 naranja  
2 cucharaditas de granadina

En la coctelera agite vigorosamente los ingredientes con unos cubitos de hielo; cuele en los tumbler y termine de llenarlos con seltz.

### **Lonesome fizz** **REFRESCANTE**

8/10 de aguardiente

2 cucharadas de jarabe de azúcar zumo de 1 naranja

En la coctelera, con unos cubitos de hielo, agite enérgicamente los ingredientes durante dos minutos. Sirva en los tumbler y termine de llenarlo con seltz.

### **Long Island ice tea** **LONG DRINK**

1,5 cl de ron blanco

1,5 cl de ginebra

1,5 de vodka

1,5 de Cointreau

3 cl de Sour mix (zumo de limón azucarado)

Coca-Cola

Prepare este cóctel directamente en el tumbler. Mezcle todos los ingredientes con hielo. Puede utilizar la coctelera o la batidora, pero con cuidado; cuando termine, rellene con Coca-Cola y mezcle. Adorne con una rodaja de lima y sirva con una cucharilla para remover y una cañita.

### **Loren al gin** **REFRESCANTE**



6/10 de ginebra  
2/10 de ginger-ale  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de granadina

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo. Añada los ingredientes, agite y sirva en los tumbler.

### **Los Ángeles cóctel**

**APERITIVO**

4/10 de vermut clásico  
3/10 de bíter Luculliano  
3/10 de ginebra

Agite enérgicamente todos los ingredientes en la coctelera con el hielo en cubitos. Sirva con una cáscara de limón.

### **Louisiana flip**

**APERITIVO**  
**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

8/10 de Bacardi



1 yema de huevo  
1 cucharadita de granadina  
1 cucharadita de zumo de naranja  
1 cucharadita de triple sec

Vierta en la coctelera los ingredientes con el hielo en cubitos. Agite vigorosamente unos segundos y sirva en flautas.

### **Lovers dream**

**SIN ALCOHOL**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1 huevo  
2 cucharaditas de azúcar  
zumo de 1/2 limón  
ginger-ale

Vierta los ingredientes directamente en un vaso alto, agite con la cucharilla de bar y termine de llenar con ginger-ale.

### **Loving cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/5 de buen coñac  
2/5 de oporto  
2 cucharaditas de azúcar  
1 yema de huevo

Vierta en la coctelera el azúcar y la yema de huevo, agite para amalgamar bien y añada el coñac, el oporto y unos cubitos de hielo. Agite de nuevo la coctelera, sirva y espolvoree nuez moscada.

### **Lucilla cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de ginebra  
4/10 de vermut seco  
1/10 de zumo de mandarina  
1 cucharada de granadina  
1 golpe de Cointreau

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite vigorosamente durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

### **Lupa cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de licor Lupa  
1/2 de ginebra

Vierta el licor Lupa y la ginebra en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite brevemente y sirva con una cáscara de naranja.

### **Lusitania cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

7/10 de kirsch  
1/10 de zumo de naranja  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de crema de plátano

Agite brevemente todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una rodaja de plátano.

### **Luxor cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

8/10 de kirsch

1/10 de zumo de limón

1/10 de miel

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite bien.  
Sirva con una cereza fresca.

### **Lys cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

**CONTRA EL FRÍO**

5/10 de sidra

3/10 de coñac añejo

1/10 de ron de Martinica

1/10 de jarabe de granadina

Agite bien todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de coñac.

### **MacAdam cóctel**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/10 de vermut seco

3/10 de ginebra

2/10 de kummel

2/10 de ron de Jamaica

4 gotas de angostura

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite durante unos segundos. Sirva y decore con una cáscara de limón.

## **Macalle cóctel**

### **APERITIVO**

5/10 de Select  
3/10 de Cinzanino  
1/10 de coñac añejo  
1/10 de quina  
1 golpe de bíter Campari

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite enérgicamente unos segundos y sirva con una cereza confitada.

## **MacAmbrella**

### **APERITIVO**

6/10 de vodka Moskovskaja  
3/10 de brandy de albaricoque  
1/10 de bíter Campari

Prepare este aperitivo en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente los ingredientes, sirva y decore con una espiral de limón y naranja.

## **Macao cóctel**

### **APERITIVO**

### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de vermut seco  
3/10 de ginebra  
2/10 de Chartreuse verde  
1/10 de agua de Danzig

3 gotas de angostura

Agite enérgicamente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una corteza de limón.

### **Macaroni cóctel**

**DIGESTIVO**

7/10 de ajenjo

3/10 de vermut clásico

Vierta en la coctelera el vermut y el ajenjo, añada hielo triturado y agite brevemente. Sirva en copas de cóctel.

### **MacCarthy cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de vermut clásico

4/10 de ginebra

2/10 de elixir de manzanilla

3 gotas de angostura

Agite enérgicamente todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una corteza de limón.

### **MacDonald cóctel**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de rye whisky

4/10 de vermut seco

1/10 de Bénédictine

4 gotas de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y agite enérgicamente unos segundos. Sirva en copas de cóctel con una corteza de limón.

### **Variante**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de vermut seco

3/10 de rye whisky

2/10 de curaçao naranja

5 gotas de angostura

Ponga en la coctelera el hielo en cubitos, añada los ingredientes y agite bien. Sirva en copas de cóctel con una corteza de limón.

### **Variante**

**APERITIVO**

4,5/10 de whisky

4,5/10 de vermut clásico

1/10 de curaçao

3 gotas de angostura

Vierta en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo, agite bien y sirva con una corteza de limón.

### **Mackay cóctel**

**APERITIVO**

4/10 de vermut seco  
3/10 de ginebra  
2/10 de crema de mandarina  
1/10 de curaço blanco  
3 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente durante unos segundos, sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Madagascar cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de vermut seco  
3/10 de Dubonnet  
1/10 de ron de Martinica  
1/10 de curaço  
4 gotas de angostura

Agite brevemente todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva y decore con una cáscara de naranja.

### **Madera cóctel**

**RELAJANTE**

8/10 de vino de Madeira  
2 golpes de curaço  
angostura  
bíter a placer

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite brevemente y sirva con una cáscara de limón.

### **Madonna cóctel**

#### **APERITIVO**

5/10 de vermut blanco  
3/10 de kirsch  
2/10 de marrasquino Luxardo  
3 gotas de angostura

Agite enérgicamente en la coctelera los ingredientes junto con unos cubitos de hielo. Sirva con una cereza confitada.

### **Madrid cóctel**

#### **APERITIVO**

4/10 de vermut seco  
3/10 de ginebra  
2/10 de licor de cereza  
1/10 de ron  
2 gotas de angostura

Vierta en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo y agite durante unos segundos. Sirva con unos pedacitos de cedro confitado.

### **Magaud's cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de ginebra  
1/2 de vermut clásico  
1 golpe de anisete  
1 cucharadita de rye whisky  
1 gota de angostura

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón.



### **Mah jongg cóctel**

**CONTRA EL FRÍO**

2/3 de ginebra  
1/6 de triple sec  
1/6 de Bacardi

Agite bien los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo; a continuación, sirva en copas de cóctel.

### **Mah jongg Cointreau cóctel**

**APERITIVO**

1/2 de ginebra  
1/4 de Cointreau  
1/4 de Bacardi

Agite en la coctelera todos los ingredientes con cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel.

### **Mai Tai**

**LONG DRINK**

1/10 de jarabe de granadina  
1/10 de jarabe de horchata  
2/10 de zumo de lima  
2/10 de curaçao naranja  
2/10 de ron blanco  
2/10 de ron oscuro

Vierta todos los ingredientes en un vaso alto y añada unos cubitos de hielo. Decore con una rodajita de piña, dos cerezas y una ramita de menta fresca.

### **Maiden cóctel**

#### **DIGESTIVO**

1/2 de ginebra  
1/4 de brandy de albaricoque  
1/4 de zumo de limón

Agite brevemente todos los ingredientes junto con unos cubitos de hielo en la coctelera y sirva inmediatamente en copas de cóctel.

### **Maiden prayer cóctel**

#### **DIGESTIVO**

1/3 de ginebra  
1/3 de triple sec  
1/6 de zumo de naranja  
1/6 de zumo de limón

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta todos los ingredientes y agite bien; sirva en copas de cóctel.

### **Makaroff cóctel**

#### **APERITIVO**

5/10 de rye whisky  
4/10 de arak de Batavia  
1/10 de curaçao naranja  
2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien durante unos segundos, sirva y decore con una corteza de limón.

### **Make up drink**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/3 de brandy de albaricoque

1/3 de aguardiente

1/3 de crema de leche

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes, agite bien durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

### **Manchester cóctel**

**APERITIVO**

8/10 de ginebra

1/10 de zumo de limón

1/10 de jarabe de tamarindo

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón.

### **Variante**

**RELAJANTE**

1/2 de ron o coñac

1/2 de ron blanco

1 cucharadita de curaçao

2 gotas de angostura

Prepare este cóctel en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite brevemente los ingredientes y sirva con una cáscara de limón.

### **Manhattan** **PRE-DINNER**

7/10 de rye o whisky canadiense  
3/10 de vermut rojo  
1 gota de angostura

Vierta todos los ingredientes en el mezclador con unos cubitos de hielo y mezcle. Sirva en copas de cóctel y adorne con cereza roja.

### **Manhattan Cointreau cóctel** **REFRESCANTE**



2/5 de vermut clásico  
2/5 de whisky  
1 cucharadita de curaçao naranja  
1 cucharadita de Cointreau  
5 gotas de angostura

Ponga en la coctelera hielo en cubitos, añada los ingredientes, agite durante unos segundos y sirva con una cereza confitada.

### **Manhattan marrasquino cóctel**

**REFRESCANTE**

2/5 de vermut seco  
2/5 de vermut clásico  
1/5 de rye whisky  
2 golpes de marrasquino o curaçao

Vierta en la coctelera los ingredientes con el hielo en cubitos. Agite brevemente y sirva con una corteza de limón.

### **Manhattan nebbiolo cooler**

**RELAJANTE**

8/10 de vino tinto Nebbiolo  
2/10 de zumo de limón  
3 golpes de ron de Jamaica  
1 cucharadita de jarabe de azúcar

Agite los ingredientes con el hielo en cubitos; cuele en tumbler y rellene con seltz.

### **Manhattan vermut cóctel**

**REFRESCANTE**

2/5 de vermut clásico  
2/5 de rye whisky  
2 golpes de noyó  
2 golpes de curaçao

2 gotas de angostura

Vierta en la coctelera los ingredientes con el hielo en cubitos, agite con vigor durante unos segundos y sirva con una corteza de limón.

### **Manhattan whisky cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de whisky Canadian Club

1/4 de vermut seco

1/4 de vermut clásico

2 gotas de angostura bíter

Vierta los ingredientes con el hielo en cubitos en la coctelera, agite enérgicamente y sirva con una corteza de limón.

### **Manuela**

#### **APERITIVO**



1/3 de ginebra Lassy SIS

1/3 de triple sec

1/3 de menta alpina blanca

unas gotas de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien durante unos segundos y sirva de inmediato en copas de cóctel.

### **Maragato cóctel**

**REFRESCANTE**

1/5 de Bacardi  
1/5 de vermut seco  
1/5 de vermut clásico  
1 golpe de kirsch  
zum de 1/2 limón  
zum de 1/2 lima  
1 cucharada de azúcar en polvo

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo; agite energicamente unos segundos, sirva en vasos altos y acabe de llenarlos con seltz.

### **Maresciallo de Bono cóctel**

**APERITIVO**

1/2 de vermut Cinzano  
1/4 de coñac añejo  
1/4 de Aurum  
1 golpe de amaro de Venecia

Agite vigorosamente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Margarita**

**AFTER-DINNER**

6/10 de tequila  
3/10 de triple sec  
2/10 de zumo de lima

Prepare este cóctel en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel con el borde con sal o limón.

### **Martinez cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de ginebra  
1/2 de vermut seco  
3 golpes de bíter de naranja  
3 golpes de curaço naranja

Vierta en el mezclador los ingredientes y unos cubitos de hielo. Mezcle bien y sirva en copas de cóctel.

### **Martini cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de ginebra  
1/2 de vermut Martini  
3 golpes de jarabe de goma  
3 golpes de bíter de naranja  
1 golpe de curaço

Vierta en el mezclador todos los ingredientes con unos cubitos de hielo, mezcle vigorosamente y sirva en copas de cóctel con una oliva.

### **Variante**



**APERITIVO**  
**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de ginebra  
1/4 de vermut clásico  
1/4 de vermut seco  
2 gotas de angostura

Prepare esta variante en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite vigorosamente los ingredientes y sirva con una cáscara de limón.

**Variante**  
**APERITIVO**

1/2 de vermut seco  
1/2 de ginebra  
2 gotas de angostura

Agite en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón.

**Martini dry**  
**APERITIVO**



2/3 de ginebra  
1/3 de vermut seco  
1 rizo de corteza de limón

Agite enérgicamente en el mezclador con la apropiada cucharilla de bar. Viértalo en las copas de cóctel y adorne con un rizo de corteza de limón y una oliva.

### **Martini medium**

**APERITIVO**

1/3 de ginebra  
1/3 de vermut seco  
1/3 de vermut clásico

Vierta los ingredientes en el mezclador con algunos cubitos de hielo y mezcle durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel y decore con una espiral de cáscara de limón y una cereza.

### **Martini sweet**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de ginebra  
1/2 de vermut clásico  
2 golpes de bíter de naranja

Ponga la ginebra y el vermut en el vaso mezclador con unos cubitos de hielo. Mezcle suavemente con la cucharilla de bar y sirva en copas de cóctel con una cereza.

### **Martinique gin cóctel**

## APERITIVO

4/10 de vermut seco  
3/10 de ginebra  
2/10 de ron de Martinica  
1/10 de curaçao naranja  
4 gotas de angostura

Agite brevemente todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva y decore con una cáscara de limón.

## Martini's cóctel

### APERITIVO

1/2 de vermut seco  
1/2 de ginebra  
4 golpes de bíter de naranja  
esencia de limón

Agite vigorosamente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con un golpe de esencia de limón y una oliva verde.

## Mary Pickford

### REFRESCANTE

### PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS



1/2 de ron blanco  
1/2 de zumo de piña  
1 cucharada de granadina  
6 gotas de marrasquino Luxardo

Vierta todos los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite enérgicamente. Sirva en flautas. Este cóctel tomó el nombre de una famosa actriz americana de la primera guerra mundial que era conocida como «la novia de América».

### **Maxim cóctel** **APERITIVO**

2/3 de ginebra  
1/3 de vermut clásico  
2 golpes de crema de cacao

Vierta en el vaso mezclador los ingredientes, añada unos cubitos de hielo, mezcle bien durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

### **May blossom Fizz** **REFRESCANTE**

8/10 de ron  
2/10 de zumo de limón  
2 cucharaditas de granadina

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes, agite vigorosamente durante dos minutos, sirva inmediatamente en vasos tumbler grandes y rellene con seltz.

### **Meissonnier cóctel**

**RELAJANTE**

4/10 de vermut seco  
4/10 de ginebra  
1/10 de Bénédictine  
1/10 de ron de Jamaica  
2 gotas de angostura

Agite brevemente en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón.

### **Melba cóctel**

**CONTRA EL FRÍO**

2/5 de Bacardi  
2/5 de caloric punch  
2 golpes de granadina  
2 golpes de ajeno  
zumo de un cuarto de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite brevemente, sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Melozzo da Forlì cóctel**

**APERITIVO**

5/10 de vermut clásico  
3/10 de ginebra  
1/10 de crema de casis  
1/10 de caloric punch  
2 gotas de angostura

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite durante unos segundos. Sirva con una aceituna.

### **Mercedes cóctel**

**REFRESCANTE**  
**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de vermut seco  
3/10 de arak de Batavia  
2/10 de brandy de melocotón  
1 gota de angostura

Vierta en la coctelera los ingredientes con el hielo en cubitos y agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva con una cereza confitada.

### **Mercier cóctel**

**APERITIVO**

7/10 de cava brut  
1/10 de curaçao naranja  
1/10 de marrasquino de Zara  
1/10 de kirsch  
4 gotas de angostura

En la coctelera vierta el curaçao naranja, el marrasquino, el kirsch y la angostura. Agite brevemente, sirva en flautas y acabe de llenarlas con cava brut. Decore con una corteza de limón.

### **Messalina cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de buen coñac  
4/10 de crema de cacao  
1/10 de zumo de limón  
2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada cubitos de hielo y agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel previamente adornadas con limón y azúcar. Adorne con una cereza confitada.

### **Messicano**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/6 de whisky escocés House of Lords  
2/6 de vodka Stolichnaja  
1/6 de zumo de limón  
1 cucharadita de azúcar  
4 gotas de angostura

Vierta en la coctelera los ingredientes con el hielo en cubitos y agite brevemente; sirva de inmediato en copas de cóctel.

### **Metropolitan cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/5 de coñac  
2/5 de pouilly  
1 cucharadita de jarabe de azúcar  
2 gotas de angostura

Agite brevemente los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón.

### **México 86** **REFRESCANTE**



4/10 de Bacardi blanco  
3/10 de zumo de naranja  
1/10 de ron oscuro  
1/10 de zumo de papaya  
1/10 de zumo de kiwi

Ponga en la coctelera todos los ingredientes, añada unos cubitos de hielo, agite vigorosamente durante unos instantes y vierta en old-fashioned.

### **Michigan cóctel** **APERITIVO**



4/10 de ginebra  
3/10 de vermut seco  
3/10 de crema de casis  
1 gota de angostura

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta todos los ingredientes, agite durante unos segundos y sirva en copas de cóctel; decore con una cáscara de naranja.

### **Midnight** **CONTRA EL FRÍO**

9/10 de vodka Moskovskaja  
1 gota de jarabe de naranja  
1 golpe del zumo de la corteza de naranja

Agite brevemente en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Mikado** **DIGESTIVO** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4 cl de brandy  
2 gotas de angostura  
2 gotas de crema de noyó  
2 gotas de horchata  
2 gotas de curaçao

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Vierta en copas de cóctel heladas.

## **Mike**

### **CONTRA EL FRÍO**

2/4 de vodka Limonnaja  
1/4 de Grape Fruits  
1/4 de marrasquino  
jarabe de tamarindo

Vierta en la coctelera el vodka, la Grape Fruits y el marrasquino. Añada algunos cubitos de hielo, agite brevemente, sirva en copas de cóctel heladas y vierta unas gotitas de tamarindo.

## **Milanino cóctel**

### **APERITIVO**

1/2 de Rabarbaro Zucca  
1/2 de bíter Campari  
2 golpes de amaro de Venecia

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel.

## **Milano-Interlaken cóctel**

### **APERITIVO**

2/5 de bíter Campari  
2/5 de bíter Denier  
1/5 de elixir de quina

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite durante unos segundos, sirva y decore con una cáscara de naranja.

## **Milano-Torino cóctel**

### **APERITIVO**

5/10 de vermut clásico  
4/10 de bíter Campari  
1/10 de aguardiente del Piemonte

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo.  
Sirva y decore con una cáscara de limón.

## **Miles Davis**

### **APERITIVO**

3/6 de ginebra Lassy SIS  
1/6 de brandy de albaricoque  
1/6 de zumo de limón  
1/6 de granadina

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite  
enérgicamente durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

## **Milibran cóctel**

### **APERITIVO**

2/5 de vermut clásico  
2/5 de ginebra  
1/5 de quina  
3 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite durante  
unos segundos, sirva y decore con una cáscara de limón.

## **Millionnaire cóctel**

**REFRESCANTE**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1 cucharadita de azúcar  
1 cucharadita de jarabe de granadina  
zum de medio limón  
3 golpes de curaço  
1 clara de huevo

Vierta en la coctelera la clara de huevo y el azúcar, amalgame bien agitando enérgicamente durante unos segundos; a continuación, vierta los otros ingredientes y hielo en cubitos. Agite de nuevo antes de servir en los tumbler.

## **Variante**

**DIGESTIVO**

3/10 de sloe-gin  
3/10 de brandy de albaricoque  
3/10 de ron de Jamaica zumo de un limón

Agite enérgicamente todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva inmediatamente en copas de cóctel.

## **Variante**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

2/3 de whisky canadiense  
1/6 de granadina  
1/6 de curaço naranja  
1 clara de huevo

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite bien.  
Sirva en copas de cóctel.

### **Variante** **DIGESTIVO**

6/10 de ginebra  
3/10 de ajenjo  
1 clara de huevo  
1 golpe de anisete

Vierta en la coctelera los ingredientes junto con unos cubitos de hielo y amalgame bien, agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva en copitas de cóctel.

### **Milwaukee cóctel** **APERITIVO**

3/4 de whisky canadiense  
1/4 de brandy de albaricoque

Ponga en el mezclador unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel y decore con una cereza.

### **Mimi cóctel** **CONTRA EL FRÍO** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de vermut ginebra  
3/10 de coñac  
1/10 de curaçao  
1/10 de crema de kirsch

1/10 de ron  
3 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite durante unos segundos y sirva; decore con una cereza confitada.

### **Mirabeau cóctel**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

9/10 de jerez  
1 ostra fresca  
una pizca de sal  
algunas gotas de limón  
una pizca pimienta Cayena  
1 golpe de salsa Worchester

Vierta los ingredientes directamente en la copa de champán, rellene con jerez y sirva sin mezclar (beba de un solo sorbo).

### **Mirabel cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/4 de zumo de naranja  
1/4 de vermut clásico  
1/4 de triple sec  
1/4 de ginebra cava brut

Agite bien en la coctelera todos los ingredientes, cuele en las flautas y rellene con cava frío.

### **Mirabolan cóctel**

### **CONTRA EL FRÍO**

4/10 de coñac

3/10 de ron

3/10 de marrasquino

Agite con vigor los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Miss Vascongadas cóctel**

#### **CONTRA EL FRÍO**

8/10 de buen coñac

1/10 de zumo de naranja

1/10 de Chartreuse amarillo

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien durante unos segundos, sirva y decore con una cáscara de naranja.

### **Mississippi sidra cóctel**

#### **REFRESCANTE**



7/10 de sidra

1/10 de ron de Jamaica  
1/10 de curaçao naranja  
1/10 de ajeno

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes, agite enérgicamente durante unos segundos y sirva en los tumbler con una rodaja de manzana y una fresa.

### **Mister Bianco cóctel**

#### **APERITIVO**

4/10 de vermut blanco  
3/10 de ginebra  
2/10 de marrasquino  
1/10 de aguardiente de anís  
3 golpes de bíter de naranja

Agite brevemente todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón.

### **Mitre cóctel**

#### **REFRESCANTE**

4/10 de vermut clásico  
3/10 de licor de enebro  
1/10 de bíter Secrestat  
1/10 de licor de cereza  
1/10 de jarabe de piña

Vierta en la coctelera todos los ingredientes, añada unos cubitos de hielo y agite vigorosamente durante unos segundos. Sirva con un trocito de piña.



## **Modernísimo cóctel**

### **APERITIVO**

8/10 de buen coñac  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de jarabe de azúcar  
2 gotas de angostura

En la coctelera agite brevemente los ingredientes con el hielo en cubitos. Sirva de inmediato y adorne con una aceituna.

## **Modus vivendi cóctel**

### **APERITIVO**

1/2 de ginebra  
1/2 de jerez  
3 gotas de angostura

Agite enérgicamente en la coctelera todos los ingredientes con algunos cubitos de hielo. Sirva con una aceituna negra.

## **Mojito**

### **LONG DRINK**

2/10 de lima exprimida  
4/10 de ron claro  
4/10 de soda  
2 cucharadas de azúcar  
hojas de hierbabuena o menta

Prepare este cóctel en el tumbler. Primero añada el azúcar y después las ramitas de menta; pique hasta que esté fino y extraiga la esencia. Añada el hielo y el resto de ingredientes.

## **Moka Spitzberg**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 tacita de crema de leche  
3 tacitas de café

En la coctelera, con hielo en cubitos, agite vigorosamente los ingredientes durante unos dos minutos; sirva en vasos altos.

## **Monkey Gland**

**RELAJANTE**

3/5 de ginebra seca  
2/5 de zumo de naranja  
2 gotas de granadina  
2 gotas de ajenojo, Pernod o anís

En la coctelera, con algunos cubitos de hielo, vierta los ingredientes. Agite todo enérgicamente y sirva en copas de cóctel ya frías. Puede sustituir el ajenojo por Pernod o anís.

## **Montana brandy cóctel**

**APERITIVO**

1/3 de brandy  
1/3 de vermut seco  
1/3 de oporto

Mezcle enérgicamente en el mezclador los ingredientes con hielo picado y sirva en copas de cóctel ya frías.

## **Monte Rosa**

**RELAJANTE**



2/3 de ginebra  
1/3 de zumo de frambuesa zumo de 1/2 limón  
cava brut

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo, sirva en flautas y termine de llenarlas con cava brut.

## **Montpellier**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de whisky escocés King's  
1/4 de grapa moscato Orso Bruno  
1/4 de crema de cacao clara

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite brevemente y sirva en copas de cóctel.

## **Morning glory cóctel**

**APERITIVO**  
**CONTRA EL FRÍO**



3/4 de whisky  
1/5 de coñac  
0,5/10 de jarabe de azúcar  
2 golpes de curaçao blanco  
1 gota de angostura  
1 golpe de ajeno

Agite enérgicamente en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo durante unos segundos. Sirva inmediatamente en copas de cóctel.

### **Variante** **REFRESCANTE**

2/5 de brandy  
2/5 de whisky  
1/5 de agua mineral natural  
1 golpe de jarabe de azúcar  
3 gotas de angostura  
1 golpe de ajeno

Ponga unos cubitos de hielo en la coctelera, vierta los ingredientes y agite. Sirva en los tumbler.

## **Variante**

### **APERITIVO**

5/10 de whisky  
3/10 de coñac  
1 cucharada de jarabe de azúcar  
3 gotas de angostura  
3 golpes de curaçao  
2 golpes de noyó  
1 golpe de ajeno

Agite brevemente en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en los tumbler pequeños con una cáscara de limón.

## **Morning glory cooler**

### **REFRESCANTE**

1/2 de aguardiente  
1/2 de whisky escocés  
3 golpes de bíter de naranja  
3 golpes de jarabe de azúcar  
3 golpes de triple sec  
3 golpes de Pernod

Vierta los ingredientes en la coctelera con cubitos de hielo, agite bien unos segundos, cuele en los tumbler y rellene con seltz. Decore con fruta seca.

## **Morning glory fizz**

### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

8/10 de whisky escocés zumo de un limón  
1 clara de huevo

2 cucharaditas de jarabe de azúcar  
1 cucharadita de Pernod

Vierta los ingredientes con hielo triturado en la coctelera. Agite enérgicamente durante dos minutos y sirva en tumbler grandes. Rellene con seltz.

### **Morrison cóctel**

#### **APERITIVO**

8/10 de vodka  
1/10 de Grand Marnier  
1/10 de zumo de limón  
angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite enérgicamente durante unos segundos. Rocíe angostura y sirva.

### **Moto perpetuo cóctel**

#### **APERITIVO**

8/10 de vodka  
1/10 de Grand Marnier  
1/10 de zumo de limón  
angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite enérgicamente durante unos segundos. Rocíe angostura y sirva.

### **Moulin Rouge cóctel**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de brandy de albaricoque

1/4 de ginebra  
1/4 de zumo de limón  
3 golpes de granadina

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel.

### **Mountain club**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

3/6 de whisky canadiense  
1/6 de vermut seco  
1/6 de vermut clásico  
1/6 de zumo de limón  
1 clara de huevo

Vierta en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo, agite bien durante unos segundos y sirva en vasitos de vinos especiales.

### **Mountains cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de coñac  
5/10 de Madeira  
3 cucharaditas de azúcar

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite brevemente. Sirva en copas de vinos especiales.

### **Mousseline cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/10 de Cinzano  
3/10 de aperitivo Rossi  
3/10 de Cointreau  
1 gota de crema Chantilly  
1 golpe de biter de naranja  
1 golpe de noyó

Prepare este cóctel en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite bien los ingredientes y sirva en los tumbler adornados con azúcar y limón. Decore con una cáscara de limón, una cereza y una gota de crema Chantilly.

### **Mungo park cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de ginebra  
1/2 de brandy de melocotón  
4 gotas de angostura

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón.

### **Mun kascy cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de vermut seco  
3/10 de ron Negrita  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de granadina  
4 gotas de angostura

Vierta en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo, agite enérgicamente durante unos segundos, sirva y adorne con una fresa.



### **Murphy cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

7/10 de ginebra

2/10 de crema de moca

1 cucharada de clara de huevo

1 cucharada de azúcar

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite enérgicamente. Sirva añadiendo un grano de café.

### **Mustafa cóctel**

**REFRESCANTE**

5/10 de vermut seco

3/10 de ginebra

2/10 de crema de mandarina

2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo, agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva con un gajo de mandarina.

### **Muyscas cóctel**

**APERITIVO**

5/10 de ginebra

4/10 de ron de Martinica

1/10 de jarabe de tamarindo

3 gotas de angostura

Ponga en la coctelera hielo en cubitos, agite bien los ingredientes y sirva en copas de cóctel con una corteza de limón.

### **Nachtigall cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de coñac

3/10 de crema de leche

2/10 de crema de moca

Vierta los ingredientes en la coctelera con cubitos. Agite brevemente y sirva con un grano de café.

### **Nagasaki cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de vermut seco

4/10 de licor de enebro

1/10 de marrasquino

4 gotas de angostura

Vierta en la coctelera los ingredientes con cubitos de hielo, agite con energía unos segundos y sirva con una corteza de limón.

### **Nage cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de vermut seco

1/2 de arak de Batavia

3 golpes de curaçao blanco

Agite brevemente todos los ingredientes en la coctelera con el hielo en cubitos. Sirva con una corteza de limón.

## **Nancy cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/5 de brandy de albaricoque

2/5 de coñac añejo

1/10 de zumo de limón

1/10 de granadina

3 golpes de bíter de naranja

Ponga en la coctelera cubitos de hielo, vierta los ingredientes, agite enérgicamente y sirva en copas de champán con una cereza confitada.

## **Napoleon cóctel**

**DIGESTIVO**



9/10 de ginebra

1 golpe de Fernet Branca

1 golpe de curaçao

1 golpe de Dubonnet

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera con un poco de hielo en cubitos. Sirva con una cáscara de limón.

### **Variante**

#### **CONTRA EL FRÍO**

1/2 de Bénédictine

1/2 de coñac añejo

Vierta en la coctelera los ingredientes con el hielo en cubitos, agite brevemente y sirva en copas de cóctel.

### **Variante**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de Bénédictine

4/10 de coñac Napoléon

1/10 de crema de leche

Prepare este cóctel en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien los ingredientes y sirva con una pizca de cacao.

### **Napoleon's cóctel**

#### **APERITIVO**

2/5 de ginebra

2/5 de whisky

1 cucharadita de jarabe de azúcar

1 cucharadita de zumo de limón

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón.

### **Variante**

#### **REFRESCANTE**

7/10 de Cinzano  
3/10 de coñac Napoléon  
3 golpes de biter de melocotón

Vierta en la coctelera el coñac y el biter de melocotón junto con unos cubitos de hielo. Mezcle bien y sirva en old-fashioned. Rellene con Cinzano. Adorne con una cáscara de limón.

### **Variante**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de curaçao  
1/4 de ginebra  
1/4 de licor de cereza  
1 cucharadita de zumo de limón

Agite enérgicamente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón.

### **NCR cóctel**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/3 de vermut seco  
1/3 de ron de Jamaica  
1/3 de crema de cacao

Vierta en el mezclador los ingredientes con unos cubitos de hielo y mezcle bien durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel.

## **Negroni**

**PRE-DINNER**



1/3 de ginebra  
1/3 de vermut rojo  
1/3 de bíter Campari

Prepare este cóctel directamente en el vaso old-fashioned con hielo. Añada media rodaja de naranja.

## **Neidhammel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de aguardiente  
1/2 de curaçao naranja  
3 cucharaditas de azúcar  
2 yemas de huevo  
cava brut

Vierta directamente los ingredientes en los tumbler, mezcle con atención y rellene con cava frío.

### **New 1920 cóctel**

#### **RELAJANTE**

1/2 de rye whisky  
1/4 de vermut clásico  
1/4 de vermut seco  
1 golpe de bíter de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos y agite enérgicamente. Sirva con una cáscara de limón.

### **New Jersey cóctel**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

6/10 de ginebra  
3/10 de Cointreau  
1/10 de zumo de naranja  
4 golpes de jarabe de naranja  
3 golpes de bíter de naranja

Prepare el cóctel en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite bien los ingredientes y sirva con un trocito de naranja confitada.

### **New Orleans fizz**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

8/10 de ginebra  
3 cucharaditas de nata  
3 cucharaditas de jarabe de azúcar zumo de 1/2 limón

Ponga en la coctelera los ingredientes con hielo, agite vigorosamente 1 o 2 minutos, sirva en copas de champán y termine de llenarlas con seltz.

## **Newburry cóctel**

### **APERITIVO**

2/3 de ginebra  
1/3 de vermut clásico  
3 golpes de curaçao naranja  
1 corteza de limón  
1 corteza de naranja

Ponga en la coctelera los cubitos de hielo, añada los ingredientes, agite bien y sirva en copas de cóctel.

## **Newcastle cóctel**

### **APERITIVO**

4/10 de vermut clásico  
4/10 de ginebra  
1/10 de crema de noyó  
1/10 de anisete  
3 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos. Agite vigorosamente durante unos segundos y sirva.

## **Niam niam cóctel**

### **CONTRA EL FRÍO**

1/4 de vermut seco  
1/4 de curaçao naranja  
1/4 de ron de Jamaica  
1/4 de ginebra  
2 gotas de angostura



Agite enérgicamente los ingredientes con hielo en cubitos. Sirva con una corteza de limón.

### **Nicomaco cóctel**

**REFRESCANTE**

4/10 de sidra  
2/10 de ginebra  
2/10 de Parfait Amour  
1/10 de curaçao blanco  
1/10 de anís  
3 gotas de angostura

Vierta en la coctelera los ingredientes con hielo en cubitos, agite bien durante unos segundos y sirva en vasos tumbler decorados con una cáscara de limón.

### **Niels cóctel**

**APERITIVO**

7/10 de vermut seco  
3/10 de ginebra

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta la ginebra y el vermut seco, agite durante unos segundos y sirva con una aceituna verde.

### **Night cap cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/3 de brandy  
1/3 de anisete  
1/3 de curaçao

1 yema de huevo

Vierta los ingredientes en el mezclador con hielo picado y mezcle enérgicamente durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel ya frías.

### **Nineteen-fourteen cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/3 de ginebra

1/3 de curaçao naranja

1/3 de crema de leche

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes, agite enérgicamente durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

### **Nives**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/4 de marrasquino

1/4 de ginebra Lassy SIS

1/4 de old brandy Cavallino Rosso

1/4 de crema de leche

5 gotas de crema de cacao

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes, agite bien durante unos segundos y sirva en copas de coñac.

### **Non ho l'età**

**APERITIVO**

5/10 de vodka Moskovskaja

4/10 de ginebra Lassy SIS

1/10 de amaro Cora

Vierta en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo. Agite brevemente, sirva y decore con una cáscara de naranja.

### **Nordest**

**REFRESCANTE**

1/4 de old brandy Cavallino Rosso

1/4 de ron Montego SIS

1/4 de triple sec

1/4 de jarabe de naranja

Vierta los ingredientes directamente en los tumbler medios con hielo triturado, mezcle bien con una cucharilla y añada una rodaja de naranja.

### **Notte galante**

**RELAJANTE**

5/10 de whisky escocés King's Ransom

2/10 de vermut Martini seco

1,5/10 de Grand Marnier

1/10 de bíter Campari

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo y vierta los ingredientes. Agite enérgicamente durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

### **Nottingham cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de ginebra

3/10 de vermut seco

3/10 de grand cru  
3 gotas de angostura

Prepare en el mezclador unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes, mezcle bien durante unos segundos y sirva en flautas con una cáscara de limón.

### **Nouma hava cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

1/4 de vermut seco  
1/4 de ginebra  
4/10 de ron  
1/10 de curaçao naranja  
3 gotas de angostura

Agite bien en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón.

### **Noyau cóctel** **REFRESCANTE**

1/2 de crema de noyó  
1/2 de ginebra  
1 gota de angostura

Prepare este cóctel en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien todos los ingredientes durante unos segundos y sirva con una cáscara de limón.

### **Nuka iva cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

1/2 de coñac

1/2 de Cointreau  
2 golpes de zumo de limón  
2 golpes de bíter de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

## **Nydia**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**



1/2 de marrasquino  
1/2 de ginebra Lassy SIS  
4 gotas de brandy de albaricoque

Vierta los ingredientes directamente en las flautas, mezcle a mano con una cucharilla alargada y sirva.

## **Oakland cóctel**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

7/10 de coñac  
3/10 de zumo de naranja

3 golpes de bíter de naranja

Vierta en la coctelera los ingredientes y los cubitos de hielo, agite bien durante unos segundos y sirva en copas de champán adornadas con una cáscara de limón.

### **Oberammergau cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de crema de leche

4/10 de coñac

1/10 de crema de mandarina

Agite enérgicamente en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel y espolvoree una pizca de nuez moscada.

### **O'Brien cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de ginebra

3/10 de vermut seco

1/10 de brandy de melocotón

1/10 de curaçao blanco

3 golpes de bíter de melocotón

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite vigorosamente. Sirva en old-fashioned adornados con limón y azúcar; añada una rodaja de albaricoque.

### **Ocajama cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

3/10 de vermut clásico

3/10 de ginebra  
2/10 de coñac  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de crema de moca

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente durante unos segundos y sirva con una cereza confitada.

### **Occhio di bue**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de marsala  
5/10 de espumoso dulce  
1 yema de huevo

Prepare esta bebida vertiendo directamente en las copas el marsala y la yema de huevo. Acabe de llenarlas con el espumoso dulce.

### **Odeon cóctel**

**RELAJANTE**



1/2 de vermut seco

1/2 de coñac

Agite vigorosamente en la coctelera los ingredientes con el hielo en cubitos.  
Sirva en copas de cóctel con una corteza de limón.

### **Odessa cóctel**

**APERITIVO**

1/4 de vermut clásico  
1/4 de ginebra  
1/4 de Cordial Campari  
1/4 de arak de Batavia  
2 gotas de angostura

Vierta en la coctelera los ingredientes con hielo en cubitos, agite con energía durante unos segundos y sirva en copas de cóctel decoradas con una cereza confitada.

### **O'Higgins cóctel**

**RELAJANTE**

**CONTRA EL FRÍO**

5/10 de marrasquino Luxardo  
4/10 de vermut seco  
1/10 de vodka  
3 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con cubitos de hielo; después de agitar enérgicamente, sirva y decore con una corteza de limón.

### **Ohio cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**



9/10 de champán  
4 gotas de angostura

Prepare este cóctel directamente en flautas para no estropear las burbujas del champán.

### **Variante**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/5 de vermut clásico  
1/5 de aguardiente  
1 golpe de angostura  
cava brut

Vierta en el mezclador todos los ingredientes con unos cubitos de hielo y mezcle bien. Cuele en flautas llenas de cava frío y adorne con una cereza y un gajo de naranja.

### **Variante**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/5 de vermut clásico  
1/5 de triple sec  
1/5 de whisky canadiense  
1 gota de angostura  
cava brut

Mezcle bien los ingredientes en el mezclador con unos cubitos de hielo. Cuele en flautas y termine de llenar con cava frío.

### **Ojama cóctel**

#### **CONTRA EL FRÍO**

3/10 de arak de Batavia  
3/10 de coñac añejo  
2/10 de vermut seco  
2/10 de jarabe de piña  
2 gotas de angostura

Vierta en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo, agite enérgicamente durante unos segundos y sirva en copas de cóctel adornadas con un trocito de piña.

### **Old chum reviveer cóctel**

#### **REFRESCANTE**

3/10 de coñac añejo  
1/10 de jarabe de fresa  
zumو de medio limón  
1 cucharada de azúcar

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite vigorosamente durante unos segundos y cuele en los tumbler. Rellene con seltz y adorne con una cereza.

### **Old-fashioned**

#### **AFTER-DINNER**

4 cl de bourbon  
1 golpe de soda  
1 terrón de azúcar  
2 gotas de angostura

Prepare este cóctel directamente en el old-fashioned con hielo. Añada media rodaja de naranja, cáscara de limón y dos cerezas rojas.

## **Old-fashioned whisky cóctel**

**REFRESCANTE**

7/10 de whisky

3/10 de soda

1 cucharadita de azúcar

3 golpes de angostura

Prepare el cóctel directamente en los tumbler. Sirva con una cereza o con una rodaja de naranja o una cáscara de limón.

## **Old man cóctel**

**APERITIVO**

1/2 de rye whisky

1/2 de vermut Cinzano

2 golpes de anisete

Agite brevemente los ingredientes y unos cubitos de hielo en la coctelera. Sirva con una cáscara de limón.

## **Old pal cóctel**

**APERITIVO**



1/3 de whisky canadiense  
1/3 de vermut seco  
1/3 de bíter Campari

Agite con vigor los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo.  
Sirva en copas de cóctel con una cáscara de limón.

### **Olimpia cóctel** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de crema de plátano  
3/10 de crema de leche  
2/10 de coñac añejo

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite durante unos segundos. Sirva en copas de coñac y espolvoree un poco de cacao.

### **Olimpico cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

3/10 de vermut seco  
3/10 de ginebra

2/10 de Grand Marnier  
2/10 de ron de Martinica

Agite vigorosamente en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo.  
Sirva en copas de cóctel con cerezas confitadas.

### **Oliver cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**  
**CONTRA EL FRÍO**

3/10 de arak de Batavia  
3/10 de ginebra  
2/10 de vermut seco  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de miel

Agite brevemente todos los ingredientes con unos cubitos de hielo en la coctelera. Sirva y adorne con una cereza macerada.

### **Olson cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**  
**CONTRA EL FRÍO**

2/3 de whisky  
1/3 de crema de leche  
1 cucharadita de miel

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes, agite vigorosamente y sirva en copas de cóctel.

### **Olympic cóctel**

**APERITIVO**

1/2 de aguardiente  
1/4 de zumo de naranja  
1/4 de curaçoao naranja

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, añada los ingredientes, agite enérgicamente durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

### **Omegna cóctel**

**APERITIVO**

5/10 de vermut blanco  
4/10 de ginebra  
1/10 de crema de rosas

Vierta el vermut blanco, la ginebra y la crema de rosas en la coctelera, añada el hielo en cubitos, agite bien durante unos segundos y sirva con una corteza de limón.

### **Omium cóctel**

**RELAJANTE**

8/10 de vermut seco  
1 cucharada de azúcar  
4 golpes de marrasquino  
3 gotas de angostura

Agite vigorosamente en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de vinos especiales con una corteza de limón.

### **Once more cóctel**

**RELAJANTE**

## CONTRA EL FRÍO

5/10 de vermut seco  
3/10 de kirsch  
2/10 de crema de mandarina  
2 gotas de angostura

Prepare el cóctel en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite brevemente los ingredientes y sirva en copas de cóctel.

## Opal cóctel

### DIGESTIVO

5,5/10 de crema de menta  
3/10 de ajeno  
1/10 de jarabe de goma  
0,5/10 de marrasquino

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva inmediatamente en copas de cóctel.

## Variante

### PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

6/10 de Bacardi  
2/10 de marrasquino  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de zumo de naranja  
2 gotas de angostura

Ponga en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo, agite brevemente y sirva con un gajo de naranja.

## **Opening cóctel**

### **APERITIVO**

1/2 de whisky Canadian Club

1/4 de vermut clásico

1/4 de granadina

Vierta los ingredientes en la coctelera con el hielo en cubitos. Agite vigorosamente durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

## **Ópera cóctel**

### **APERITIVO**

3/5 de ginebra

2/5 de marrasquino

2/5 de Dubonnet

En la coctelera agite enérgicamente los ingredientes con el hielo en cubitos. Sirva en copas de cóctel adornadas con una cáscara de naranja.

## **Oporto cóctel**

### **DIGESTIVO**





9/10 de oporto blanco  
2 golpes de curaçao naranja  
2 gotas de angostura

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo y los ingredientes, agite enérgicamente durante unos segundos y sirva en copas de vinos especiales.

### **Orange blossom cóctel** **APERITIVO**

1/2 de zumo de naranja  
1/2 de ginebra

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos. Sirva en copas de cóctel.

### **Orange cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

2/5 de Cointreau  
2/5 de Grand Marnier  
zumo de 1/2 limón

Vierta en la coctelera los ingredientes, añada algunos cubitos de hielo y agite bien durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel con una corteza de naranja.

### **Orange cooler** **SIN ALCOHOL**

zumo de 1 naranja  
1 cucharadita de jarabe de azúcar  
ginger-ale

Prepare la bebida directamente en un vaso alto, añada algunos cubitos de hielo, mezcle y termine de llenar con ginger-ale.

### **Orange fizz** **REFRESCANTE**

8/10 de ginebra  
2/10 de zumo de naranja  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar

Agite vigorosamente los ingredientes con hielo triturado en la coctelera durante dos minutos. Sirva en tumbler grandes y rellene con seltz.

### **Orbis terrarum cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

5/10 de vermut clásico  
2/10 de ciruela  
2/10 de ron de Jamaica  
1/10 de caloric punch  
3 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien durante unos segundos y sirva en copas de cóctel con un grano de café.

### **Oriental cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

2/5 de whisky canadiense  
1/4 de vermut clásico  
1/5 de triple sec  
2 cucharaditas de zumo de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite brevemente y sirva en copas de cóctel.

### **Oriental gin cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de vermut clásico  
4/10 de ginebra  
1/10 de zumo de uva  
2 gotas de angostura

Vierta en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Agite durante un minuto y sirva con una cáscara de limón.

### **Orloff cóctel**

**DIGESTIVO**

7/10 de vodka  
2/10 de zumo de naranja  
1/10 de curaçao verde

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite brevemente. Sirva en vasos de vodka.

### **Oro del Reno cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de agua de Danzig  
4/10 de arak de Batavia  
1/10 de marrasquino de Zara

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva con una cereza en aguardiente.

### **Oronoff cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

2/5 de kirsch

2/5 de ginebra

1/5 de crema de ciruela

Agite brevemente en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel.

### **Oropa cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

6/10 de coñac añejo

2/10 de ron de Jamaica

1/10 de miel

1/10 de zumo de limón

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite vigorosamente durante unos segundos. Sirva y adorne con una cereza confitada.

### **Otello cóctel**

**RELAJANTE**

**CONTRA EL FRÍO**

5/10 de vermut clásico

3/10 de Aurum

2/10 de Bacardi

4 gotas de angostura

Agite enérgicamente los ingredientes con unos cubitos de hielo en la coctelera.  
Sirva con una cereza confitada.

### **Ottomano cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

6/10 de rye whisky  
3/10 de jerez  
1/10 de curaçao rojo

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien durante unos segundos y sirva con una cáscara de limón.

### **Oxo cóctel**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de vino del Reno blanco  
4/10 de ginebra  
1/10 de miel  
2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien durante unos segundos y sirva en vasos especiales de vino.

### **Oxygene cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de vermut seco  
1/4 de soda

1/4 de crema de mandarina

Agite vigorosamente los ingredientes en el mezclador junto con unos cubitos de hielo. Vierta en copas de cóctel y sirva inmediatamente.

### **Oyster cóctel**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2 ostras frescas

1 pizca de sal

1 cucharada de salsa Worchester

1 cucharada de aceite de oliva

1/2 cucharadita de angostura

1/2 vasito de coñac

Vierta los ingredientes directamente en copas de cóctel. Mezcle bien y sirva con una ostra fresca con zumo de limón.

### **Variante**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4 pequeñas ostras frescas

1 pizca de sal

2 golpes de salsa Worchester

1 golpe de ketchup

1 cucharada de coñac

oporto blanco

Vierta los ingredientes directamente en copas de cóctel. Sirva sin mezclar.

### **Padovanino cóctel**

**REFRESCANTE**

6/10 de ginebra  
3/10 de zumo de limón  
1/10 de jarabe de piña  
2 gotas de angostura

Prepare el cóctel en la coctelera con hielo en cubitos. Agite los ingredientes enérgicamente durante unos segundos. Sirva con una corteza de limón.

### **Palmetto cóctel**

**REFRESCANTE**

7/10 de ron  
3/10 de vermut Cinzano  
1 gota de angostura  
1 golpe de bíter de naranja

Ponga en la coctelera hielo en cubitos y vierta los ingredientes, agite brevemente y, tras haber adornado el borde del vaso alto con limón y azúcar, sirva con una cáscara de naranja.

### **Palmyra cóctel**

**REFRESCANTE**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de ginebra  
4/10 de agua de coco  
1/10 de marrasquino

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos. Agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva con un pedacito de coco.

## **Panciolina**

**REFRESCANTE**

1/2 de old brandy Cavallino Rosso  
1/4 de triple sec  
1/4 de jarabe de naranja

Vierta los ingredientes en el mezclador, añada unos cubitos de hielo, mezcle bien durante unos segundos y sirva en copas de champán.

## **Pantera rosa**

**REFRESCANTE**



2/5 de ginebra  
1/5 de zumo de piña  
1/5 de zumo de limón  
1/5 de granadina

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite brevemente. Sirva en old-fashioned con pedacitos de piña y fresas.



**Paradise**  
**APERITIVO**



1/2 de ginebra  
1/4 de brandy de albaricoque  
1/4 de zumo de naranja

Agite los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos. Sirva en copas de cóctel.

**Variante**  
**REFRESCANTE**

1/2 de zumo de naranja  
1/2 de brandy de albaricoque  
1 golpe de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos y agite durante unos segundos. Sirva con una cáscara de naranja.

**Paradise fizz**  
**REFRESCANTE**

5/10 de brandy de albaricoque  
4/10 de ginebra  
1/10 de zumo de limón

Agite los ingredientes con hielo en cubitos durante dos minutos, sirva en los tumbler y termine de llenarlos con seltz.

### **Parfait amour cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de ginebra  
3/10 de vermut seco  
3/10 de Parfait Amour  
2 gotas de angostura

Ponga unos cubitos de hielo en la coctelera, vierta los ingredientes y agite durante unos segundos. Sirva con una violeta confitada.

### **Parfait cóctel**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de vermut seco  
1/2 de ginebra  
2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo, agite enérgicamente y sirva con una cáscara de limón.

### **Parisian cóctel**

**APERITIVO**

4/10 de ginebra seca  
3/10 de crema de casis  
3/10 de ginebra

En la coctelera, con unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y mezcle suavemente. Sirva en copas de cóctel.

**Parisienne blonde cóctel**  
**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

4/10 de crema de leche  
3/10 de curaçao  
3/10 de ron de Jamaica

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en los tumbler.

**Parsifal cóctel**  
**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de ginebra  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de zumo de naranja  
1/10 de curaçao  
1/10 de marrasquino  
1/10 de crema de cacao  
4 golpes de bíter de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite enérgicamente durante unos segundos y sirva con una cereza confitada en kirsch.

**Parson's special**

## **LONG DRINK**

6/10 de zumo de naranja  
2/10 de jarabe de granadina  
2/10 de soda  
1/2 yema de huevo

Este cóctel se prepara en la coctelera con unos cubitos de hielo; sirva en tumbler y añada soda y una rodaja de naranja y una cereza.

## **Patricia al licor de cereza** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

4/10 de brandy Very old SIS  
3/10 de licor de cereza  
2/10 de triple sec  
1/10 de crema de leche

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel.

## **Perfect gin cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de ginebra  
3/10 de vermut seco  
3/10 de vermut clásico  
2 gotas de angostura

Agite enérgicamente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón.

## **Perfect Martini**

### **APERITIVO**

8/10 de ginebra

1/10 de vermut seco

1/10 de vermut rojo

Prepare este cóctel en el mezclador y sirva en copas de cóctel. Decore con una cáscara de limón o una cereza.

## **Perfect o Medium Manhattan**

### **PRE-DINNER**

6/10 de rye o whisky canadiense

2/10 de vermut rojo

2/10 de vermut seco

Prepare la bebida en el mezclador y sirva en copas de cóctel. Añada una cereza roja.

## **Perfection cóctel**

### **APERITIVO**

4/10 de vermut clásico

3/10 de jerez

3/10 de whisky

Ponga en la coctelera cubitos de hielo, vierta los ingredientes, agite con vigor durante unos segundos y sirva en copas de vinos especiales decoradas con una cáscara de limón.

## **Pernod cóctel**

## **REFRESCANTE**

6/10 de Pernod  
3/10 de agua mineral  
1/10 de curaçao blanco

Agite todos los ingredientes en la coctelera con el hielo en cubitos. Sirva con una corteza de limón.

## **Variante**

### **DIGESTIVO**

9/10 de Pernod frappé  
1 cucharadita de azúcar disuelta en un poco de agua  
1 golpe de anisete

Agite bien los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una corteza de limón.

## **Perú cóctel**

### **REFRESCANTE**

7/10 de café fuerte frío  
2/10 de ron de Martinica  
1/10 de marrasquino de Zara  
3 golpes de crema de moca  
3 golpes de kirsch

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite enérgicamente durante unos segundos y sirva en los tumbler con un grano de café.

## **Peter II**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/8 de brandy Cavallino Rosso

3/8 de ginebra Lassy SIS

1/8 de zumo de limón

1/8 de triple sec

Agite vigorosamente en la coctelera todos los ingredientes con el hielo en cubitos. Sirva en copas de champán.

## **Peter Pan cóctel**

**REFRESCANTE**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/4 de zumo de naranja

1/4 de bíter de melocotón

1/4 de vermut seco

1/4 de ginebra

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos. Agite bien durante unos segundos y sirva en copas de champán.

## **Petersburg cóctel**

**REFRESCANTE**

6/10 de ginebra

2/10 de menta piperita

1/10 de curaçao de naranja

1/10 de zumo de lima o de cidra

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos. Agite vigorosamente y sirva en copas de champán.

## **Piccadilly cóctel**

### **APERITIVO**

6/10 de ginebra

4/10 de vermut seco

1 golpe de granadina

1 golpe de ajenjo

Agite los ingredientes con unos cubitos de hielo durante unos segundos. Sirva con una cáscara de limón.

## **Variante**

### **APERITIVO**

6/10 de ginebra

3/10 de vermut seco

1/10 de ajenjo

1 golpe de zumo de limón

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con un golpe de limón.

## **Variante**

### **APERITIVO**

1/2 de vermut clásico

1/2 de ginebra

Vierta el vermut y la ginebra en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien y sirva.



## **Pickard cóctel**

### **RELAJANTE**

5/10 de vermut clásico  
4/10 de ron de Jamaica  
1/10 de granadina

Ponga unos cubitos de hielo en la coctelera, vierta los ingredientes, agite enérgicamente durante unos segundos, sirva y adorne con una cereza confitada.

## **Pickmann cóctel**

### **APERITIVO**

1/2 de licor de cereza  
1/2 de coñac añejo

Agite brevemente el coñac y el jerez con unos cubitos de hielo. Sirva con una cereza macerada en kirsch.

## **Picon cóctel**

### **APERITIVO**

1/2 de vermut clásico  
1/2 de Amer Picon

Ponga unos cubitos de hielo en la coctelera, vierta el vermut y el Amer Picon, agite bien y sirva en copas de cóctel.

## **Pimm's n.º 1**

### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**



4 cl de Pimm's n.º 1  
soda (o ginger-ale o limonada)

Los Pimm's son unos licores anglosajones, numerados del 1 al 6, con bases distintas (ginebra, whisky, bourbon, brandy, ron, vodka) y elaborados con diversos aromas. Vierta el Pimm's directamente en el old-fashioned con algunos cubitos de hielo, complete con soda y mezcle con delicadeza. Decore con media rodajita de naranja, una espiral de corteza de limón, dos cerezas, la piel de un pepinillo y una ramita de menta.

### **Piña colada** **LONG DRINK**

3/10 de ron blanco  
2/10 de leche de coco  
5/10 de zumo de piña

Bata todos los ingredientes con hielo. Sirva en vasos de long drink y decore con piña y una cereza.

### **Pineapple cóctel** **SIN ALCOHOL** **REFRESCANTE**

6/10 de zumo de piña  
4/10 de zumo de naranja

Vierta el zumo de piña y el de naranja en el mezclador con unos cubitos de hielo, mezcle vigorosamente y sirva en los tumbler.

### **Ping-pong cóctel**

**APERITIVO**



2/5 de sloe-gin  
2/5 de crema yvette  
zumo de medio limón

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes, agite enérgicamente durante unos segundos y sirva en copas de champán.

### **Variante**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**  
**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de ginebra  
3/10 de crema de cacao

1/10 de zumo de limón

Agite enérgicamente durante dos minutos los ingredientes y unos cubitos de hielo en la coctelera. Sirva con una cereza confitada.

### **Pink coñac cóctel**

#### **DIGESTIVO**

6/10 de coñac

3/10 de anisete

2 golpes de bíter de naranja

1 golpe de jarabe de cereza

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite con energía durante unos segundos y sirva. Rellene con seltz y decore con una cereza.

### **Pink gin cóctel**

#### **DIGESTIVO**

10/10 de ginebra

1 golpe de angostura

Vierta en el mezclador la ginebra y la angostura, añada unos cubitos de hielo y mezcle bien. Sirva en copas de cóctel.

### **Pink rose cóctel**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

8/10 de ginebra

1 clara de huevo

1 cucharada de granadina

1 cucharada de zumo de limón  
1 cucharada de crema de leche

Vierta en la coctelera todos los ingredientes y unos cubitos de hielo, agite vigorosamente durante unos segundos y sirva en los tumbler.

### **Pink sparkling**

**REFRESCANTE**

4 cucharadas de batido de fresas frescas  
4 cucharadas de vodka Russian  
Schweppes muy fría

Vierta el vodka helado en el tumbler, añada la Schweppes y el batido de fresas. Mezcle delicadamente y decore con una fresa apoyada en el borde del vaso.

### **Piper cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

9/10 de champán Piper  
1/10 de marrasquino de Zara  
2 golpes de curaçao

Vierta el marrasquino y el curaçao en la coctelera, agite brevemente y sirva en flautas. Rellene con el champán bien frío.

### **Pirrett's cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de ginebra  
1/2 de jerez  
1 golpe de noyó

1 golpe de biter de naranja

Vierta en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo, agite bien durante unos segundos y sirva con una cáscara de naranja.

### **Planters cóctel**

**RELAJANTE**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de ron de Jamaica

1/4 de zumo de limón

1/4 de zumo de naranja

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel.

### **Planter's punch**

**LONG DRINK**

6/10 de ron oscuro

3/10 de zumo de limón

1/10 de jarabe de granadina

Vierta en un vaso alto los ingredientes con unos cubitos de hielo. Termine de llenar el vaso con soda y decore con una rodajita de limón.

### **Plaza cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de ginebra

3/10 de vermut clásico

3/10 de vermut seco

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite enérgicamente durante unos segundos y sirva con una rodajita de piña.

### **Poincare cóctel**

#### **APERITIVO**

5/10 de vermut seco  
3/10 de Amer Picon  
2/10 de ginebra  
2 gotas de angostura

Agite enérgicamente los ingredientes con unos cubitos de hielo en la coctelera durante unos segundos. Sirva en copas de vinos especiales.

### **Polly cóctel**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/3 de ginebra  
1/3 de crema de cacao

Mezcle la crema de cacao y la ginebra durante unos segundos en el mezclador con unos cubitos de hielo y sirva.

### **Polo al brandy**

#### **CONTRA EL FRÍO**

1/3 de grapa de Barolo Cervo Bianco  
1/3 de old brandy Cavallino Rosso  
1/3 de doble kummel

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, añada los ingredientes, agite enérgicamente durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

### **Pomerania cóctel**

#### **APERITIVO**

6/10 de vodka  
2/10 de vermut clásico  
1/10 de jarabe de azúcar  
1/10 de zumo de limón

Agite enérgicamente todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de champán con una corteza de limón.

### **Pommard cóctel**

#### **RELAJANTE**

5/10 de vermut seco  
3/10 de vino Nebbiolo  
2/10 de ginebra

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos y agite bien durante unos segundos. Sirva en copas de vinos especiales.

### **Port royal cóctel**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

8/10 de oporto blanco  
1/10 de arak de Batavia  
1 yema de huevo  
1 cucharada de azúcar



Vierta en la coctelera la yema y el azúcar, amalgame bien y, después, añada los demás ingredientes con cubitos de hielo. Sirva y espolvoree nuez moscada.

### **Port wine cóctel**

**RELAJANTE**

9/10 de oporto

3 golpes de curaçao

3 gotas de angostura

Vierta en la coctelera la angostura y el curaçao con hielo en cubitos. Agite bien, sirva en copas de vinos especiales y termine de llenar con el oporto.

### **Porto flip cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

9/10 de oporto

2 cucharaditas de jarabe de azúcar

1 yema de huevo

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos y agite con energía pero muy brevemente. Cuele en copas de champán y aromatice espolvoreando nuez moscada. Sirva de inmediato.

### **Portorico cóctel**

**REFRESCANTE**

5/10 de ginebra

3/10 de vermut blanco

1/10 de crema de plátano

1/10 de ron de Jamaica

Vierta en la coctelera los ingredientes, añada cubitos de hielo y agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva en copas old-fashioned.

### **Portugal cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de oporto blanco  
1/2 de zumo de naranja  
1 gota de angostura  
1 golpe de triple sec

Prepare este aperitivo en la coctelera con hielo en cubitos. Agite vigorosamente y sirva con una cáscara de naranja.

### **Pousse-café**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/6 de granadina  
1/6 de marrasquino  
1/6 de crema de menta verde  
1/6 de crema de violetas  
1/6 de Chartreuse amarillo  
1/6 de brandy

Vierta los ingredientes en el orden establecido en las copas de pousse-café de forma que los colores se mantengan separados.

### **Prairie oyster**

#### **SIN ALCOHOL**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

2 cucharaditas de salsa Worchester

1 yema de huevo  
2 cucharaditas de ketchup  
1 pizca de sal, pimienta y pimentón  
2 golpes de zumo de limón  
2 golpes de aceite de oliva

Vierta los ingredientes directamente en las copas de cóctel, sin mezclar, y beba de un solo trago.

### **Premio nobel**

#### **REFRESCANTE**

1/3 de vodka Limmonaja  
1/3 de triple sec  
1/6 de brandy Very old SIS  
1/6 de bíter de naranja

Agite vigorosamente los ingredientes en la coctelera con hielo y sirva con media rodajita de naranja.

### **President cóctel**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/5 de Bacardi  
1/5 de zumo de naranja  
2 golpes de granadina

Vierta en la coctelera los ingredientes con hielo en cubitos, agite brevemente y sirva en copas de cóctel.

### **Presto cóctel**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de brandy  
1/4 de zumo de naranja  
1/4 de vermut clásico  
1 cucharada de Pernod

Mezcle bien los ingredientes en el mezclador con hielo picado, vierta en copas de cóctel ya frías y sirva.

### **Prevost d'exiles cóctel** **APERITIVO**

2/5 de vermut seco  
2/5 de Bénédictine  
1/5 de ginebra

Agite enérgicamente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel.

### **Prime rose cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

1/2 de brandy de melocotón  
1/2 de ginebra

Vierta en la coctelera el brandy de melocotón y la ginebra, añada cubitos de hielo y agite brevemente. Sirva con una cereza y una corteza de naranja.

### **Primero** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/4 de vodka Moskovskaja  
1/4 de champán Bollinger

1/4 de licor de cereza

Vierta los ingredientes directamente en una flauta. Adorne con una rodajita de plátano, un gajo de naranja y un pedacito de melocotón.

### **Prince of Asturias cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

8/10 de sidra

1/10 de zumo de naranja

1/10 de miel

3 gotas de angostura

Agite brevemente en la coctelera los ingredientes junto con unos cubitos de hielo. Sirva con una corteza de limón.

### **Princess cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

2/3 de brandy de albaricoque

1/3 de crema de leche

Vierta en la coctelera los ingredientes con hielo en cubitos, agite brevemente y sirva en copas de cóctel.

### **Princeton**

**DIGESTIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/3 de ginebra seca

1/3 de oporto rojo

2 gotas de bíter de naranja

1 cáscara de limón

Utilice el vaso mezclador para la preparación. Añada a los ingredientes unos cubitos de hielo y mezcle delicadamente durante unos instantes con la cucharilla mezcladora. Vierta en copas de cóctel o en vasos largos, reteniendo el hielo mediante el colador. Complete con un chorrito del zumo de la cáscara de limón.

### **Prohibition cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de ginebra

1/2 de elixir de quina

2 golpes de zumo de naranja

1 golpe de brandy de albaricoque

Agite brevemente en la coctelera todos los ingredientes con el hielo en cubitos. Sirva con una corteza de limón.

### **Puccini**

#### **PRE-DINNER**

3/10 de zumo de mandarina

7/10 de cava brut

Prepare este cóctel directamente en las flautas; es aconsejable prepararlo en un mezclador para no «manchar» excesivamente el vaso.

### **Puppy**

#### **APERITIVO**

1/4 de ginebra Lassy SIS

1/4 de triple sec

1/4 de quina

1/4 de zumo de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite enérgicamente durante unos segundos y sirva de inmediato en copas de cóctel.

### **Pupurry primo**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de ginebra

3/10 de cava brut

2/10 de crema de menta blanca

1/10 de zumo de limón

Ponga en la coctelera cubitos de hielo, añada los ingredientes y agite bien durante unos segundos. Sirva en flautas y termine de llenarlas con cava helado.

### **Pupurry secondo**

**CONTRA EL FRÍO**

1/3 de vermut seco

1/3 de ginebra

1/6 de brandy de albaricoque

1/6 de triple sec

Agite brevemente todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel.

### **Pussy foot cóctel**

**SIN ALCOHOL**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1 huevo

1/2 de zumo de limón

1/2 de zumo de naranja

1 cucharadita de granadina

Agite vigorosamente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo.  
Sirva en copas de cóctel.

### **Quatre bras cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

7/10 de buen coñac

2/10 de zumo de limón

1/10 de crema de casis

Agite con unos cubitos de hielo y sirva en copas de champán con una corteza de limón.

### **Quebec cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

7/10 de licor de enebro

1/10 de zumo de limón

1/10 de curaçao naranja

1/10 de licor de noyó

Agite bien en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de champán con una cáscara de limón.



## **Queen's country cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**



7/10 de coñac añejo  
1/10 de brandy de albaricoque  
1/10 de Chartreuse amarillo  
1/10 de zumo de limón  
2 gotas de bíter de naranja

Agite todo en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en una flauta adornada con una fresa.

## **Queensland cóctel**

**APERITIVO**

5/10 de ginebra  
4/10 de vermut clásico  
1/10 de ajeno  
2 golpes de curaço blanco

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel adornadas con una cáscara de naranja.

### **Quelle vie cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

3/5 de coñac añejo  
2/5 de kummel

Ponga en el mezclador los ingredientes con algunos cubitos de hielo y agite enérgicamente. Sirva en copas de cóctel.

### **Quevedo cóctel** **REFRESCANTE**

4/10 de sidra  
3/10 de vermut seco  
3/10 de ron  
4 golpes de curaçao blanco  
4 golpes de bíter de naranja

Ponga los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite y sirva con un pedacito de manzana.

### **Quinquina cóctel** **REFRESCANTE**

9/10 de quina frappé  
3 golpes de angostura  
3 golpes de curaçao

Ponga todos los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo y agite bien. Sirva en tumbler grandes adornados con una cáscara de naranja.

### **Quintino**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/5 de ginebra  
1/5 de brandy de albaricoque  
1/5 de zumo de limón  
4 gotas de granadina

Agite bien los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel.

### **Quirinale cóctel**

**APERITIVO**

5/10 de ginebra  
3/10 de vermut Cora  
2/10 de licor Santa Vittoria  
3 golpes de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite y sirva en copas de cóctel decoradas con una cáscara de limón.

### **Quo vadis cóctel**

**APERITIVO**

5/10 de vermut seco  
3/10 de ginebra  
2/10 de crema de ciruela

Agite los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel y adorne con una cereza confitada.

### **Rachel cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

8/10 de coñac añejo  
1 cucharada de crema de menta  
1 cucharada de crema noyó  
1 cucharada de curaçao

Agite vigorosamente los ingredientes y unos cubitos de hielo en la coctelera y sirva en copas de cóctel con una cáscara de limón.

### **Radio cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de ginebra  
3/10 de vermut seco  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de miel  
1 cucharada de jarabe de vainilla  
algunos golpes de angostura

Vierta los ingredientes y algunos cubitos de hielo en la coctelera. Agite y sirva en copas de cóctel decoradas con una cáscara de limón.

### **Ramona fizz**

**REFRESCANTE**

1/2 de ron

1/2 de curaçao naranja  
zumo de un limón  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo triturado y agite durante 1-2 minutos. Sirva en tumbler grandes y rellene con seltz.

### **Rapid cóctel**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

9/10 de rye whisky  
1 golpe de ajenjo  
1 golpe de ron de Jamaica

Agite enérgicamente los ingredientes y unos cubitos de hielo en la coctelera y sirva en copas de cóctel con una oliva.

### **Raspberry highball**

**REFRESCANTE**

1/2 de ginebra  
1/2 de jarabe de frambuesa  
1 cucharadita de zumo de limón

Vierta los ingredientes directamente en los tumbler grandes junto con un poquito de hielo en cubitos, mezcle con la cucharilla de mango largo y rellene con seltz.

### **Ray long cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/3 de brandy

1/3 de vermut clásico  
4 cucharaditas de Pernod  
2 cucharaditas de angostura

Ponga unos cubitos de hielo y los ingredientes en el mezclador, mezcle con la cucharilla y vierta en copas de cóctel heladas.

### **Raymond cóctel**

**APERITIVO**



5/10 de ginebra  
4/10 de vermut seco  
1/10 de licor de cereza  
4 golpes de bíter

Vierta en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo y agite. Sirva en copas de cóctel y adorne con una cereza.

### **Variante**

**RELAJANTE**

9/10 de vermut clásico

1 cucharadita de zumo de naranja  
1 golpe de bíter de naranja

Vierta los ingredientes y unos cubitos de hielo en el mezclador, mezcle bien con la cucharilla y sirva en copas de cóctel; añada una cáscara de naranja.

### **Rea Silvia cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de vermut seco  
4/10 de ginger-ale  
1/10 de curaçao naranja  
2 golpes de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y agite. Sirva inmediatamente en copas de cóctel con una cáscara de limón.

### **Recamier cóctel**

**RELAJANTE**

4/10 de vermut clásico  
4/10 de ginebra  
1/10 de crema de plátano  
1/10 de jarabe de piña

Vierta los ingredientes en la coctelera, en la que ya habrá puesto unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva en copas de cóctel; decore con una pequeña rodaja de piña.

### **Red horse**

**APERITIVO**

1/3 de brandy de albaricoque  
1/3 de brandy Very old Cavallino Rosso  
1/6 de whisky escocés King's Ransom  
1/6 de zumo de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel y decore con una cereza.

### **Red top cóctel**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

8/10 de champán  
1/10 de marrasquino de Zara  
4 golpes de kirsch  
4 golpes de curaçao  
1 golpe de angostura

Vierta los ingredientes y unos cubitos de hielo en el mezclador. Agite vigorosamente y sirva en flautas.

### **Renzo e Lucia**

**DIGESTIVO**

2/4 de ron Montego SIS  
1/4 de Cerasella Aurum  
1/4 de zumo de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y agite. Sirva en copas de cóctel.

### **Resolute cóctel**



## **APERITIVO**

1/2 de ginebra  
1/4 de zumo de limón  
1/4 de brandy de albaricoque

Agite en la coctelera los ingredientes junto con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel.

## **Reverend bartklay cóctel**

### **DIGESTIVO**

4/10 de whisky  
3/10 de Grand Marnier  
3/10 de buen coñac

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel. Decore con una cáscara de naranja.

## **Rinascente**

### **DIGESTIVO**

3/5 de vodka Moskovskaja  
2/5 de triple sec  
1 cucharadita de zumo de limón

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo y vierta los ingredientes. Agite y sirva en copas de cóctel.

## **Ring cóctel**

### **CONTRA EL FRÍO**

7/10 de armañac añejo  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de zumo de uva  
1/10 de Grand Marnier  
3 golpes de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y agite. Sirva en copas de cóctel y decore con una cáscara de naranja.

### **Ritratto di donna**

RELAJANTE



6/10 de vodka  
2/10 de Cointreau  
5 gotas de bíter Campari  
2/10 de cava brut

Vierta el vodka, el Cointreau y las gotas de bíter Campari en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite durante un instante. Vierta en flautas y rellene con cava brut.

### **Riviera di levante**

**REFRESCANTE**  
**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/4 de whisky escocés King's Ransom  
1/4 de ginebra Lassy SIS  
1/4 de jarabe de horchata  
1/4 de zumo de limón

Vierta en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo y sirva en vasos old-fashioned.

**Riviera di ponente**  
**DIGESTIVO**

1/2 de zumo de pomelo  
1/2 de vodka Moskovskaja  
2 gotas de licor de cereza  
1 cucharadita de azúcar

Prepare el cóctel en la coctelera con poquitos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel.

**Rob Roy cóctel**  
**RELAJANTE**

1/2 de whisky escocés  
1/2 de vermut clásico  
1 golpe de angostura

Vierta los ingredientes en el mezclador con unos cubitos de hielo. Mezcle durante unos instantes y sirva en copas de cóctel adornadas con una cereza al marrasquino.

### **Robert cóctel**

#### **RELAJANTE**

6/10 de ginebra  
3/10 de vermut clásico  
1/10 de Cointreau triple sec  
2 golpes de biter de naranja

Agite en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo y vierta en copas de cóctel. Como guarnición emplee una cáscara de naranja.

### **Robson cóctel**

#### **REFRESCANTE**

5/10 de ron de Jamaica  
3/10 de granadina  
1/10 de zumo de naranja  
1/10 de zumo de limón

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva en copas de champán.

### **Roc a coe cóctel**

#### **APERITIVO**



1/2 de jerez  
1/2 de ginebra

Ponga en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo y agite bien.  
Vierta la mezcla en copas de vinos especiales y decore con una cereza al marrasquino.

### **Rhodeisland cóctel** **APERITIVO**

4/10 de vermut seco  
3/10 de ginebra  
2/10 de zumo de limón  
1/10 de zumo de piña

Ponga los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y agite; sirva en copas de champán adornadas con una cáscara de limón.

### **Rolls Royce cóctel** **RELAJANTE**

1/2 de ginebra

1/4 de vermut clásico  
1/4 de vermut seco  
1 golpe de Bénédictine

Agite los ingredientes con energía en la coctelera junto con unos cubitos de hielo y vierta en copas de vinos especiales.

### **Romanoff cóctel** **DIGESTIVO**

9/10 de vodka Romanoff  
1/10 de ajeno

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Vierta en copas old-fashioned adornadas con una cáscara de limón.

### **Ronda** **CONTRA EL FRÍO**

2/5 de vodka Moskovskaja  
2/5 de whisky escocés King's Ransom  
1/5 de Aurum

Ponga los ingredientes en la coctelera, agite y sirva en copas de cóctel.

### **Rosa punzo cóctel** **APERITIVO**

5/10 de ginebra  
4/10 de vermut seco  
1/10 de licor de cereza  
1 golpe de angostura

Ponga los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y agite. Vierta en copas de cóctel bordeadas de granadina y azúcar y decoradas con cerezas.

### **Rose apricot cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/5 de ginebra  
1/5 de brandy de albaricoque  
1/5 de vermut seco  
4 golpes de granadina  
1 golpe de zumo de limón

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Vierta en copas de cóctel bordeadas de azúcar.

### **Rose cóctel**

**APERITIVO  
RELAJANTE**



2/5 de kirsch  
2/5 de vermut clásico  
1 golpe de angostura  
2 golpes de jarabe de rosas o de granadina

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel bordeadas de azúcar y adornadas con fresas.

### **Variante**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

2/5 de ginebra

2/5 de vermut seco

1 cucharadita de crema de rosa

1 cucharadita de kirsch

Ponga en la coctelera algunos cubitos de hielo. Después de haber agitado todos los ingredientes, sirva en copas de cóctel y decore con una cáscara de limón.

### **Variante**

#### **CONTRA EL FRÍO**

6/10 de ginebra

3/10 de coñac

2 golpes de zumo de limón

2 golpes de curaçao

3 golpes de jarabe de rosas

Vierta en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo. Adorne con azúcar el borde de las copas antes de servir y decore con una cáscara de limón.

### **Rose kirsch cóctel**

#### **APERITIVO**

#### **RELAJANTE**

2/3 de vermut seco



1/3 de kirsch  
1 gota de jarabe de fresa

Una los ingredientes y algunos cubitos de hielo en el vaso mezclador y mezcle con la cucharilla de bar. Sirva en copas de cóctel heladas.

### **Variante**

#### **RELAJANTE**

1/2 de kirsch  
1/2 de vermut seco  
1 cucharada de granadina

Agite los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel; decore con una cáscara de limón.

### **Rossini**

#### **PRE-DINNER**

3/10 de salsa de fresa  
7/10 de cava brut

Prepare este aperitivo directamente en flautas, aunque también puede hacerlo en el mezclador para no manchar el vaso en exceso.

### **Rosso di sera**

#### **RELAJANTE**



5/10 de ron blanco  
4/10 de zumo de pomelo  
1/10 de granadina

Agite durante un instante los ingredientes con unos cubitos de hielo y sirva en tumbler grandes; rellene con soda.

### **Royal fizz** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

8/10 de ginebra  
1 huevo  
zumo de medio limón  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar

Vierta los ingredientes y unos cubitos de hielo en la coctelera, agite vigorosamente durante 1-2 minutos, sirva en tumbler grandes y rellene con seltz.

### **Royal 31** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

2/4 de ron Montego

1/4 de vodka Moskovskaja  
1/4 de brandy de albaricoque  
1 gota de menta blanca alpina  
3 cucharaditas de crema de leche

Vierta los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo y agite; sirva en copas de cóctel.

### **Rubino** **APERITIVO**

7/10 de vodka Stolichnaja  
2/10 de bíter Campari  
1/10 de cacao blanco SIS

Agite los ingredientes con cubitos de hielo, sirva en copas de cóctel y decore con una corteza de limón.

### **Rum cobbler** **DIGESTIVO**

9/10 de ron  
1 cucharada de jarabe de piña  
1 cucharada de Bacardi  
1 golpe de limón

Vierta los ingredientes en copas de vinos especiales, añada unos cubitos de hielo hasta llenar los vasos. Rocíe un poco de limón.

### **Rum cóctel** **CONTRA EL FRÍO**

4/6 de ron de Jamaica  
1/6 de granadina  
1/6 de curaçao naranja

Ponga en el mezclador los ingredientes con unos cubitos de hielo y mezcle.  
Vierta en copas de cóctel y sirva tras haber salpicado con zumo de limón y adornado con una cereza.

### **Rum cola** **LONG DRINK**

4 cl de ron  
Coca-Cola

Vierta el ron en el tumbler junto con unos cubitos de hielo y sirva con media rodaja de limón, con una cañita y con la Coca-Cola aparte.

### **Rum cooler** **REFRESCANTE**

8/10 de ron  
zumo de 1/2 limón  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar  
ginger-ale

Ponga los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite vigorosamente y vierta, a través de un colador, en un vaso grande; acabe de llenar con ginger-ale.

### **Rum crusta** **RELAJANTE** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

8/10 de ron  
zumo de 1/2 limón  
1 cucharadita de jarabe de azúcar  
1 cucharadita de marrasquino o vermut clásico  
2 golpes de angostura  
1 naranja o 1 limón

Prepare las copas de champán con el borde azucarado. Pele una naranja o un limón en espiral formando con la cáscara un largo lazo con el que debe forrar el fondo de la copa. Entretanto, introduzca el resto de ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien y vierta en las copas anteriormente preparadas a través de un colador. Sirva con una cucharilla o cañita.

### **Rum eggnog** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE** **CONTRA EL FRÍO**

8/10 de ron de Jamaica  
1 huevo  
1 cucharadita de jarabe de azúcar  
leche

Ponga los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite brevemente pero con vigor, vierta en un vaso grande a través de un colador y termine de llenarlo con leche.

### **Rum fizz** **REFRESCANTE**

9/10 de ron  
zumo de un limón  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar

Lleve los ingredientes a la coctelera con hielo picado y agite durante 1 o 2 minutos. Sirva en tumbler grandes y acabe de llenarlos con seltz.

### **Rum flip**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE  
CONTRA EL FRÍO**



7/10 de ron de Jamaica

3/10 de nata

1 yema de huevo

Agite enérgicamente en la coctelera los ingredientes con hielo picado. Sirva en flautas y espolvoree, a placer, una pizca de nuez moscada.

### **Russian cóctel**

**APERITIVO  
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/5 de coñac

1 cucharada de angostura

champán

Vierta el coñac y la cucharada de angostura en flautas heladas, añada hielo triturado y rellene con champán.

### **Rusty nail**

#### **AFTER-DINNER**

6/10 de whisky escocés

4/10 de Drambuie

Vierta los ingredientes en los old-fashioned junto con algún cubito de hielo. Decore con una espiral de cáscara de limón.

### **Rye cóctel**

#### **APERITIVO**

9/10 de rye whisky

1 golpe de angostura

1 golpe de jarabe de azúcar

Agite en la coctelera junto con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel.

### **Sabrina**

#### **APERITIVO**



6/10 de ginebra  
2/10 de vermut seco  
1/10 de Cointreau  
1/10 de curaçao azul

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite, sirva y decore con una cáscara de limón y una cereza.

### **Salone cóctel**

#### **APERITIVO**

4/10 de vermut Cinzano Rosso  
3/10 de Dubonnet  
3/10 de conac  
2 golpes de bter de naranja

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón cortada en espiral.

### **Sam-mac-vea cóctel**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**



8/10 de ginebra  
1/10 de jarabe de frambuesa  
1/10 de zumo de limón  
2 golpes de angostura

Agite en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo. Sirva y decore con una frambuesa.

### **Sandro cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de brandy  
1/4 de zumo de limón  
1/4 de zumo de naranja

Agite en la coctelera los ingredientes con hielo triturado y vierta en copas de cóctel previamente enfriadas.

### **Sangría al brandy**

#### **REFRESCANTE**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1 botella de vino tinto de alta graduación  
8 cucharadas de brandy (o 6 de brandy de albaricoque)  
3 cucharadas de azúcar  
8 clavos de olor  
1 vaina de canela  
2 botellas de soda Schweppes  
1 naranja  
1 limón

Lave y corte la fruta y póngala en una jarra. Añada 250 ml de vino, el brandy, el azúcar y las especias y refrigere la jarra al menos durante 2 horas. En el

momento de servir, añade el resto del vino, mezcle todo para disolver el azúcar y complete con la soda muy fría. Sirva en copas de vinos especiales.

### **Sangri-la**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/5 de whisky escocés King's Ransom

1/5 de brandy de albaricoque

1/5 de zumo de naranja

Agite vigorosamente los ingredientes en la coctelera y vierta en copas de cóctel decoradas con violetas confitadas.

### **San Martin cóctel**

**APERITIVO**

1/2 de ginebra

1/4 de vermut seco

1/4 de vermut clásico

2 golpes de angostura

Agite enérgicamente en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo. Sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Sanvela cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

4/10 de ginebra

4/10 de licor de cereza

1/10 de miel fresca

1/10 de zumo de limón

Después de agitar enérgicamente los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos, sirva en copas de cóctel.

### **Saratoga cóctel**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**



8/10 de coñac

3 golpes de jarabe de piña

3 golpes de angostura

3 golpes de marrasquino

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y agite. Sirva en un old-fashioned y decore con una fresa.

### **Saratoga cooler**

**REFRESCANTE**

9/10 de ginebra

1/10 de zumo de limón

2 cucharaditas de granadina

Ponga los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite y vierta con el colador en los tumbler grandes; termine de llenar con ginger-ale.

### **Sari cóctel**

#### **DIGESTIVO**

6/10 de coñac añejo  
3/10 de curaçao naranja  
1/10 de jarabe de azúcar  
1 gota de angostura

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, añada los ingredientes y agite bien. Sirva con una corteza de limón.

### **Schweizerhof cóctel**

#### **APERITIVO**

1/3 de vermut clásico  
1/3 de ginebra  
1/6 de zumo de naranja  
1/6 de triple sec

Agite en la coctelera los ingredientes con algunos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel.

### **Scofflaw cóctel**

#### **DIGESTIVO**

1/3 de whisky canadiense  
1/3 de vermut seco  
1/6 de granadina  
1/6 de zumo de limón

1 golpe de bíter de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo, agite brevemente y sirva en copas de cóctel.

### **Screwdriver**

**LONG DRINK**

7/10 de zumo de naranja

3/10 de vodka

Vierta directamente el vodka y el zumo de naranja en el vaso alto y añada unos cubitos de hielo.

### **Sensation cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/4 de ginebra

1/4 de zumo de limón

3 golpes de marrasquino

3 hojas de menta

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel.

### **September morn**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

9/10 de Bacardi

1 clara de huevo

1 cucharadita de granadina

zum de medio limón

Agite en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo y sirva en los tumbler pequeños.

### **Sex appeal cóctel**

#### **APERITIVO**



1/3 de zumo de naranja  
1/3 de triple sec  
1/3 de aguardiente  
1 cucharadita de granadina

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite y sirva en copas de champán.

### **Sex on the beach**

#### **LONG DRINK**

2 cl de vodka  
2 cl de licor de melocotón  
8 cl de zumo de naranja  
8 cl de Cranberry Juice

Mezcle todos los ingredientes en el tumbler con unos cubitos de hielo. Adorne con una rodaja de naranja y una cereza roja.

### **SG cóctel**

#### **DIGESTIVO**

4/10 de zumo de naranja  
3/10 de whisky Canadian Club  
3/10 de zumo de limón  
1 cucharada de granadina

Agite en la coctelera los ingredientes y añada unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel.

### **Shangai cóctel**

#### **DIGESTIVO**

5/10 de ron de Jamaica  
4/10 de zumo de limón  
1/10 de anisete  
2 golpes de granadina

Agite en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo. Sirva y decore con una cáscara de limón cortada en espiral.

### **Sherry cobbler**

#### **REFRESCANTE**

1 cucharada de zumo de naranja  
1 cucharada de azúcar  
jerez

Vierta el zumo de naranja y el azúcar en un vaso lleno unos 2/3 de hielo. Rellene con jerez y decore con fruta del tiempo. Sirva con una cañita y una cuchara.

### **Sherry cóctel**

**RELAJANTE**

8/10 de jerez

3 golpes de curaçao

3 golpes de noyó

2 golpes de angostura

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo y sirva con una corteza de limón.

### **Variante**

**RELAJANTE**

9/10 de jerez

2 golpes de curaçao

2 golpes de angostura

Ponga los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite y sirva con una corteza de limón.

### **Variante**

**APERITIVO**

9/10 de jerez

1 golpe de angostura

2 golpes de bíter de naranja



Agite bien los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel y decore con una cáscara de naranja.

### **Variante**

#### **APERITIVO**

1/2 de jerez  
1/2 de vermut seco  
1 gota de zumo de naranja  
marrasquino

Ponga en el mezclador hielo picado, añada los ingredientes y mezcle. Vierta en copas de cóctel ya frías y sirva. Termine de llenar las copas con el marrasquino.

### **Sherry flip**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

9/10 de jerez  
1 yema de huevo  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar

Ponga los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite breve pero vigorosamente y, a través de un colador, vierta en flautas. Aromaticé, a placer, con nuez moscada rallada y sirva de inmediato.

### **Shirley Temple**

#### **LONG DRINK**



20 ml de granadina  
ginger-ale o limonada  
cáscara de limón

Corte la piel de un limón y póngala en un vaso alto con algunos cubitos de hielo.  
A continuación vierta los ingredientes.

### **Siam cóctel**

#### **DIGESTIVO**

1/3 de aguardiente  
1/3 de triple sec  
1/6 de zumo de limón  
1/6 de brandy de albaricoque

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel.

### **Sicky cóctel**

#### **APERITIVO**

6/10 de Dubonnet

4/10 de Amer Picon

Agite con energía los ingredientes y el hielo en cubitos. Sirva y decore con una corteza de limón cortada en espiral.

### **Sidecar**

**DIGESTIVO**

2/5 de aguardiente

2/5 de triple sec

1/5 de zumo de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo, agite y sirva en copas de cóctel heladas.

### **Sidecar cóctel**

**DIGESTIVO**



5/10 de buen coñac

3/10 de Grand Marnier

2/10 de zumo de limón

2 golpes de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, sirva en copas de cóctel y decore con una cáscara de limón.

### **Variante**

#### **DIGESTIVO**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de coñac añejo

2/10 de Grand Marnier

3/10 de zumo de limón

2 golpes de bíter de naranja

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel con una cáscara de limón.

### **Variante**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de Cointreau

1/4 de vermut clásico

zumo de media naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y agite. Sirva en copas de cóctel y decore con una cáscara de naranja.

### **Variante**

#### **APERITIVO**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de coñac

1/4 de Cointreau

1/4 de zumo de limón

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel con una cáscara de limón.

### **Silver fizz**

**REFRESCANTE**

7/10 de ginebra

2/10 de zumo de limón

2 cucharaditas de jarabe de azúcar

1 clara de huevo

Vierta los componentes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite enérgicamente durante 1-2 minutos y sirva en los tumbler grandes; rellene con seltz.

### **Simpatía**

**REFRESCANTE**



2/5 de vodka

1/5 de jarabe de plátano

1/5 de zumo de piña  
1/5 de zumo de pomelo  
3 gotas de granadina

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite. Sirva en tumbler grandes y añada la granadina directamente.

### **Singapore sling** **LONG DRINK**

1/10 de licor de cereza  
3/10 de ginebra  
2/10 de zumo de limón  
4/10 de soda

Prepare esta bebida en la coctelera añadiendo a los ingredientes algunos cubitos de hielo. Agite veloz y enérgicamente durante unos segundos y sirva en vasos altos; acabe de llenarlos con soda.

### **Sirena** **REFRESCANTE**

5/10 de ginebra  
3/10 de licor de cereza  
1/10 de leche  
1/10 de licor de crema de cacao

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de champán.

### **Sissy** **APERITIVO**

1/3 de brandy Very old SIS  
1/3 de vodka Moskovskaja  
1/3 de menta alpina blanca SIS

Agite delicadamente los ingredientes en la coctelera y, a continuación, sirva en copas de cóctel.

### **Sister wedding**

**REFRESCANTE**

7/10 de ron Montego SIS  
2/10 de zumo de medio limón  
6 gotas de angostura  
6 gotas de marrasquino  
6 gotas de jarabe de frambuesa

Agite bien los ingredientes en la coctelera y sirva en old-fashioned. Adorne con media rodaja de piña.

### **Siviglia cóctel**

**REFRESCANTE**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

7/10 de sidra batida  
1/10 de marrasquino de Zara  
1/10 de curaçao blanco  
1/10 de kirsch  
2 golpes de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva en flautas.

## **Ski**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/3 de brandy Very old SIS

1/3 de anisete

1/3 de crema de leche

2 cucharaditas de jarabe de naranja

Vierta en la coctelera todos los ingredientes y agite con cuidado; sirva en copas de cóctel.

## **Ski wasser**

**REFRESCANTE**

2/3 de soda Schweppes

4 cucharadas de jarabe de frambuesa

1 limón exprimido

Vierta los ingredientes directamente en tumbler grandes y mezcle durante un instante; añada unos cubitos de hielo. Decore con una rodajita de limón.

## **Smeraldo**

**REFRESCANTE**





3/5 de Cointreau  
2/5 de curaçao verde

Vierta los ingredientes en la coctelera y añada algunos cubitos de hielo.  
Remueva enérgicamente, sirva en copas de licor y rellene con tónica.

### **Smith** **DIGESTIVO**

5/10 de zumo de limón  
3/10 de triple sec  
2/10 de vodka Moskovskaja

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo, agite y sirva en copas de cóctel heladas.

### **Snake river cóctel** **APERITIVO**

4/10 de vermut seco  
4/10 de ginebra  
1/10 de grapa

1/10 de Bénédictine  
2 golpes de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo y agite.  
Sirva y decore con una cereza.

### **Soda cóctel** **REFRESCANTE**

1 cucharada de jarabe de azúcar  
1 cucharada de angostura  
1 golpe de zumo de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite bien.  
Sirva en los vasos para vinos especiales, rellene con seltz y decore con una cáscara de limón.

### **Variante** **REFRESCANTE**

2 rodajas de manzana  
5 golpes de angostura  
1 cucharada de azúcar

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de vinos especiales.

### **Sogno d'estate** **REFRESCANTE**

1/4 de ginebra  
1/4 de triple sec

espumoso

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite bien. Sirva en flautas y rellene con espumoso bien frío.

### **Sogno di una notte d'estate cóctel**

**CONTRA EL FRÍO**



6/10 de ginebra

1/10 de zumo de naranja

1/10 de curaçao naranja

1/10 de Cointreau

1/10 de crema de mandarina

Agite los ingredientes en la coctelera y añada unos cubitos de hielo. Sirva en los vasos para licor y adorne con un gajo de naranja.

### **Solitario**

**REFRESCANTE**

1/3 de ginebra Lassy SIS

1/3 de vodka Moskovskaja

1/3 de quina SIS

Vierta los ingredientes directamente en copas old-fashioned con unos cubitos de hielo, añade medio gajo de naranja, una corteza de limón y un golpe de seltz.

### **Souvenir fizz**

**REFRESCANTE**

1/2 de aguardiente

1/2 de licor de cereza zumo de 1 limón

1 clara de huevo

2 cucharadas de azúcar

Agite los ingredientes durante 1 o 2 minutos en la coctelera, añade hielo picado, sirva de inmediato en tumbler grandes y rellene con seltz.

### **Special Mary**

**REFRESCANTE**

7/10 de aguardiente

2/10 de zumo de limón

4 gotas de licor de cereza

4 gotas de brandy añejo

Agite bien los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva la mezcla en copas old-fashioned adornadas con un gajo de naranja.

### **Speranza**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/3 de licor de crema de cacao

1/3 de ginebra Lassy SIS

1/3 de menta alpina verde SIS

Prepare este cóctel en la coctelera y vierta en copas de cóctel previamente enfriadas. Sirva con una pizca de nuez moscada picada.

### **Stanley cóctel**

**DIGESTIVO**

1/3 de Bacardi

1/3 de ginebra

1/6 de granadina

1/6 de zumo de limón

Agite bien los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos y sirva en copas de cóctel.

### **Starlight cóctel**

**APERITIVO**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/3 de ginebra

1/3 de curaçao naranja

2 golpes de angostura

Ponga los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos y agite enérgicamente. Sirva en copas de cóctel.

### **Stefania**

**DIGESTIVO**

2/5 de vodka

2/5 de zumo de limón

1/5 de Parfait Amour

Vierta en la coctelera los ingredientes y agite bien; sirva en copas de cóctel y decore con una cereza.

### **Stinger cóctel**

**APERITIVO**

1/3 de coñac añejo

1/3 de menta blanca

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite durante unos instantes y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

### **St. Regis cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

9/10 de brandy

1 cucharada de granadina

1 cucharada de zumo de limón

Mezcle los ingredientes con hielo triturado y, a continuación, sirva en copas de cóctel heladas.

### **Sullivan cóctel**

**APERITIVO**

1/2 de vermut añejo

1/2 de vodka

3 golpes de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel y decore con una oliva verde.

### **Sunrise**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/4 de Cointreau  
1/4 de granadina  
1/4 de crema de violeta  
1/4 de Chartreuse amarillo

Vierta lentamente los ingredientes en el orden indicado ayudándose con una cucharilla, de forma que los ingredientes no se mezclen. No mezcle y sirva inmediatamente.

### **Suzy's cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/5 de kirsch  
1/5 de granadina  
1/5 de vermut seco

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel y añada una cáscara de limón.

### **Svedese cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

6/10 de ron  
3/10 de zumo de limón  
1/10 de agua de Danzig

Vierta en la coctelera los ingredientes, agite bien y añada unos cubitos de hielo. Sirva en tumbler con una cereza en alcohol.

### **Swansea cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de vermut seco  
4/10 de kirsch  
1/10 de licor de crema de cacao  
2 golpes de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel con una cereza confitada.

### **Sweet and tropical**

**REFRESCANTE**

2 cucharadas de coco concentrado  
4 cucharadas de ron Imperial Blanc  
Schweppes a placer

Prepare este cóctel directamente en los tumbler grandes. Añada 4-5 cubitos de hielo, decore con un trocito de piña, un ramillete de hierbabuena y una cereza al marrasquino.

### **Sweet patootie cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de triple sec  
2/10 de zumo de naranja  
2/10 de ginebra



Vierta en la coctelera todos los ingredientes y añada unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva en copas de cóctel.

### **Variante**

#### **REFRESCANTE**

1/2 de ginebra  
1/4 de zumo de naranja  
1/4 de Cointreau

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de champán.

### **Swiss cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de ajeno  
1/2 de genciana  
1 cucharadita de jarabe de azúcar

Mezcle los ingredientes en el mezclador con la cucharilla, sirva en copas de cóctel y decore con una cáscara de limón.

### **Sydney cóctel**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

8/10 de rye whisky  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de miel

Agite en la coctelera los ingredientes junto con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de champán y decore con una corteza de limón.

## **Tahiti**

### **APERITIVO**

2/4 de vodka Pertsovka  
1/4 de licor de cereza SIS  
1/4 de zumo de piña

Añada hielo en la coctelera, vierta los ingredientes y agite con cuidado. A continuación, sirva en copas de champán.

## **Tajada al limón**

### **REFRESCANTE**

3 trocitos de helado de limón  
2 cucharadas de vodka  
Schweppes a placer

Prepare el cóctel en el vaso tumbler; vierta los ingredientes en el orden indicado. Sirva y adorne con una cañita y una rodajita de limón.

## **Talent**

### **APERITIVO**

3/8 de whisky escocés King's Ransom  
2/8 de jerez Heering  
2/8 de Aurum  
1/8 de vermut Martini seco

Agite vigorosamente los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos y vierta en copas de cóctel.

## **Talma cóctel**

### **APERITIVO**

5/10 de ginebra  
3/10 de vermut clásico blanco  
1/10 de aguardiente de anís  
1/10 de agua de coco  
1 golpe de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera con cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel con unos trocitos de coco.

## **Tammanyhall cóctel**

### **APERITIVO**

8/10 de ginebra  
1/10 de jarabe de mandarina  
1/10 de zumo de limón  
2 golpes de angostura

Agite con cuidado los ingredientes y unos cubitos de hielo en la coctelera. Puede servirlo en copas de cóctel.

## **Tango cóctel**

### **RELAJANTE**



1 cucharada de zumo de naranja  
1/2 de ginebra  
1/4 de vermut seco  
1/4 de vermut clásico  
2 golpes de curaçao

Agite en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel.

**Variante**  
**RELAJANTE**

5/10 de vermut seco  
4/10 de licor de cereza  
1/10 de kirsch  
3 golpes de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera junto con hielo en cubitos. Sirva con una cereza confitada.

**Variante**  
**RELAJANTE**

5/10 de ginebra  
2/10 de vermut seco  
2/10 de vermut clásico  
1/10 de zumo de naranja  
1 cucharadita de curaçao naranja  
2 golpes de biter de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo y agite bien. A continuación, sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Variante** **RELAJANTE**

2/5 de ginebra  
2/5 de vermut clásico  
1 cucharadita de curaçao  
1 cucharadita de zumo de naranja

Después de haber agitado los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Taragone cóctel** **APERITIVO**

3/5 de Chartreuse amarillo  
2/5 de kirsch  
1 cucharadita de jarabe de azúcar

Ponga hielo en la coctelera y agite bien los ingredientes. Sirva con una cereza al kirsch y una corteza de limón.

## **Tequila sunrise**

### **LONG DRINK**

3/10 de tequila  
1/10 de jarabe de granadina  
6/10 de zumo de naranja

Mezcle los ingredientes y con hielo directamente en un tumbler y termine con un golpe de granadina para el efecto sunrise (alba). Decore con una rodaja de naranja y una cereza.

## **Teresa**

### **APERITIVO**

2/3 de ginebra  
1/3 de zumo de naranja  
4 gotas de angostura  
1 golpe de vermut clásico blanco

Mezcle los ingredientes con hielo triturado, vierta en un vaso helado de cóctel y decore con una cereza al marrasquino.

## **Teresa 3**

### **DIGESTIVO**

6/10 de ron Montego SIS  
3/10 de marrasquino  
1/10 de triple sec  
1 cucharadita de azúcar alguna gota de zumo de limón

Prepare el cóctel en la coctelera. Sirva en un vaso de cóctel.

## **Texas fizz**

### **REFRESCANTE**

1 vaso de ginebra  
zumو de medio limón  
zumو de media naranja  
2 cucharaditas de granadina

Agite los ingredientes en la coctelera con hielo triturado durante 1-2 minutos; a continuación, sirva en tumbler grandes y rellene con seltz.

## **Texas iced tea**

### **LONG DRINK**

1,5 cl de ron blanco  
1,5 cl de ginebra  
1,5 cl de Cointreau  
1,5 cl de vodka  
1,5 cl de tequila  
3 cl de Sou Mix  
Coca-Cola  
(zumو de limón azucarado)

Vierta todos los ingredientes en el tumbler con hielo. Puede utilizar la coctelera o la batidora, pero con cuidado; al terminar la operación, rellene el vaso con Coca-Cola y mezcle. Adorne con una rodaja de lima y sirva con una cuchara para remover y una cañita.

## **The «dodge» cóctel**

### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

8/10 de ginebra  
1/10 de mandarina  
1/10 de zumو de naranja

3 golpes de bíter de naranja

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con un gajo de mandarina.

### **The king** **REFRESCANTE**

1/2 de ginger-ale Schweppes

2 cucharadas de bourbon

2 golpes de Cointreau

1 golpe de angostura bíter

Prepare este cóctel directamente en tumbler grandes o en vasos de bebida con unos 4-5 cubitos de hielo. Decore con un manojito de hierbabuena fresca o con un ramillete de albahaca fresca y una cereza al marrasquino. Este long drink, dedicado a Clark Gable en 1953, fue muy apreciado por el famoso actor.

### **The mayor champagne cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de oporto

1/2 de coñac añejo

champán batido

Agite los dos primeros ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Vierta en tumbler, añada una rodaja de naranja, rellene los vasos con champán batido y, a placer, espolvoree un poco de pimienta de Cayena y sirva.

### **Tina** **APERITIVO**



5/10 de vodka Moskovskaja  
3/10 de vermut Cinzano seco  
1/10 de brandy de albaricoque  
1/10 de zumo de naranja

Agite los ingredientes en la coctelera y añada dos gotas de quina. Sirva con una cáscara de naranja.

### **Tio** **RELAJANTE**

1/3 de ron Montego SIS  
1/3 de old brandy Cavallino Rosso  
1/3 de elixir de moca SIS

Mezcle los ingredientes en el mezclador con la cucharilla y sirva en copas de cóctel.

### **Tipperary cóctel** **APERITIVO**

4/10 de vermut clásico  
3/10 de Chartreuse verde  
3/10 de whisky

Ponga unos cubitos de hielo en la coctelera, vierta los ingredientes y agite con cuidado; sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Tip-top cóctel** **APERITIVO**

1/2 de vermut clásico

1/2 de ginebra  
3 golpes de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva y añada un golpe de esencia de limón.

### **TNT cóctel** **APERITIVO**

1/2 de ajenjo  
1/2 de whisky Canadian Club

Ponga los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite y sirva en copas de cóctel adornadas con una corteza de limón.

### **Tokay cóctel** **RELAJANTE**

8/10 de vino Tocay  
1/10 de curaçao blanco  
1/10 de crema de noyó  
3 golpes de angostura

Añada a los ingredientes unos cubitos de hielo y agite con cuidado en la coctelera. Sirva en copas de vino.

### **Tom Collins** **REFRESCANTE**



8/10 de ginebra  
2/10 de zumo de limón  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar

Ponga los ingredientes directamente en los tumbler, termine de llenarlos con seltz y añada una cereza y una rodajita de limón.

### **Tom Collins Schweppes** **REFRESCANTE**

2/10 de ginebra  
2/10 de zumo de limón  
1/10 de jarabe de azúcar  
5/10 de soda Schweppes

Ponga los ingredientes directamente en tumbler grandes o en vasos de bebida con 3 o 4 cubitos de hielo. Decore con una rodajita de limón y una cereza al marrasquino.

### **Tomato cóctel** **APERITIVO**

8/10 de zumo de tomate  
2/10 de zumo de limón  
1 pellizco de sal y pimienta

Mezcle los ingredientes en el mezclador con hielo en cubitos y sirva en copas de vino.

### **Tony** **APERITIVO**

4/10 de brandy extra añejo SIS  
3/10 de vermut Cinzano seco  
2/10 de brandy de albaricoque  
1/10 de marrasquino

Agite los ingredientes en la coctelera, vierta en copas de cóctel y adorne con una cereza al marrasquino.

### **Topper cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/3 de coñac  
1/3 de brandy de albaricoque  
1/3 de crema de menta blanca  
1 cucharada de Pernod

Mezcle los componentes con hielo picado en el vaso mezclador y vierta en copas de cóctel.

### **Toreador cóctel** **RELAJANTE**

5/10 de arak de Batavia  
3/10 de vermut seco  
2/10 de brandy de albaricoque  
2 golpes de angostura

Agite todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una cereza confitada.

### **Torelli's cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de ginebra  
1/4 de vermut clásico  
1/4 de vermut seco  
1 golpe de noyó

Prepare el cóctel en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una cereza en alcohol y con una corteza de limón.

### **Torino cóctel**

#### **APERITIVO**

1/5 de vermut Cinzano  
1/5 de vermut Martini  
1/5 de vermut Cora  
1/5 de vermut Ballor  
1/5 de grapa  
4 golpes de angostura

Añada cubitos de hielo en la coctelera y agite con cuidado. Sirva bien frío en copas de cóctel.

### **Torpedo cóctel**

## **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/5 de calvados  
2/5 de coñac  
1 golpe de ginebra

Vierta el coñac, el calvados, la ginebra y unos cubitos de hielo en la coctelera. Agite con cuidado y sirva en copas de cóctel.

### **Tortoni cóctel** **APERITIVO**

5/10 de ginebra  
4/10 de vermut clásico  
1/10 de bíter Campari

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con olivas verdes.

### **Toti cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/5 de vermut clásico  
2/5 de ginebra  
1/5 de licor de ciruela

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en vasos decorados con jarabe de piña y azúcar y un trocito de piña.

### **Touring club cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de vermut clásico

4/10 de ginebra  
1/10 de Grand Marnier  
1/10 de Chartreuse  
3 golpes de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera con cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel con una cereza confitada.

### **Trader vic's rum fizz** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1 huevo  
2 cucharaditas de crema de leche  
3 cucharaditas de jarabe de azúcar  
zumo de medio limón  
1 vaso de Bacardi

Agite los ingredientes en la coctelera con hielo triturado durante 1-2 minutos, vierta en tumbler grandes y rellene con seltz.

### **Tranwai cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de ginebra  
3/10 de crema de moca  
3/10 de vermut seco  
2 golpes de angostura

Prepare el cóctel en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Trianon cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

7/10 de arak de Malasia  
1/10 de curaçao  
1/10 de zumo de limón  
1 cucharada de jarabe de piña

Después de haber agitado los ingredientes con unos cubitos de hielo, sirva con un triángulo de piña en copas tradicionales.

### **Tricolore** **REFRESCANTE**

1/4 de zumo de limón  
1/4 de jarabe de horchata  
1/4 de quina SIS  
1/4 de old brandy Cavallino Rosso  
6 gotas de bíter Campari

Sirva este cóctel en tumbler grandes con unos cubitos de hielo y rellene con seltz. Decore con una rodaja de limón colocada sobre el borde del vaso. Deguste con la cañita.

### **Trocadero cóctel** **RELAJANTE**

1/2 de vermut seco  
1/2 de vermut Cinzano  
1 golpe de bíter de naranja  
1 golpe de granadina

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón.



## **Variante**

### **APERITIVO**

1/2 de vermut clásico  
1/2 de vermut seco  
1 golpe de granadina  
1 golpe de bíter de naranja

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo y vierta los ingredientes, a continuación agite todo brevemente y sirva después en copas de cóctel.

## **Trofeo cóctel**

### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de vermut seco  
3/10 de marrasquino  
3/10 de licor de crema de cacao clara  
1 golpe de bíter de naranja  
1 golpe de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite y sirva con una cáscara de limón.

## **Tse-tse cóctel**

### **APERITIVO**

8/10 de buen coñac  
1/10 de Cointreau  
1/10 de té fuerte frío

Agite los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos y sirva muy frío.

## **Tulip cóctel**

### **DIGESTIVO**

2/5 de vermut clásico  
2/5 de brandy de manzana  
1/5 de zumo de limón  
1/5 de brandy de albaricoque

Ponga los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite y sirva.

## **Turpin cóctel**

### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/10 de ginebra  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de curaçao triple sec  
1/10 de arak  
1/10 de ajeno  
1/10 de Bénédictine  
1/10 de grand cru  
1/10 de Cordial Médoc  
3 golpes de angostura

Agite todos los ingredientes en la coctelera con hielo. Sirva en un vaso bordeado con zumo de limón y azúcar y decore con una cereza confitada.

## **Twelve mile limit**

### **APERITIVO**

1/2 de Bacardi  
1/2 de aguardiente  
1 cucharadita de zumo de limón  
1 cucharadita de granadina

Ponga los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo; agite bien y sirva en copas de cóctel.

### **Último cóctel**

#### **APERITIVO**

7/10 de coñac añejo  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de zumo de naranja  
1/10 de zumo de uva  
4 golpes de biter de naranja

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva con un grano de uva.

### **Una «idee cóctel»**

#### **RELAJANTE**

1/4 de aguardiente  
1/4 de ginebra  
1/4 de brandy de albaricoque  
1/4 de vermut clásico

Puede preparar este cóctel en el mezclador junto con unos cubitos de hielo; mezcle bien los ingredientes, vierta el resultado en copas de cóctel y sirva con un adorno de cáscara de limón.

### **Union fantasy**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**



1/3 de granadina  
1/3 de marrasquino  
1/3 de Chartreuse amarillo

Vierta los ingredientes con cuidado y en el orden indicado en copas de pousse-café; los colores deben mantenerse separados.

### **Univers cóctel**

**RELAJANTE**

8/10 de vermut clásico  
1 cucharadita de bitter Campari  
1 cucharadita de ginebra  
1 cucharadita de coñac

Agite todos los ingredientes en la coctelera y añada algunos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel con una corteza de limón.

### **Universal cóctel**

**APERITIVO**

1/2 de vermut clásico

1/2 de licor de enebro  
2 golpes de angostura

Después de agitar todos los ingredientes en la coctelera con un poco de hielo en cubitos, sirva en una copa de cóctel con una aceituna.

### **Up-to-date cóctel**

**APERITIVO**

1/2 de jerez  
1/2 de whisky Canadian Club  
2 golpes de Grand Marnier  
2 golpes de angostura

Puede preparar este cóctel en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite, sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Urania cóctel**

**APERITIVO**

5/10 de ginebra  
3/10 de vermut clásico  
2/10 de Cordial Médoc  
3 golpes de angostura

Añada a los ingredientes algunos cubitos de hielo y agítelo todo en la coctelera con energía. Sirva en una copa de cóctel y decore con una cereza confitada.

### **Ursula**

**REFRESCANTE**



3/10 de zumo de piña  
2/10 de ron claro  
2/10 de ron oscuro  
2/10 de zumo de naranja  
1/10 de Kiwi Boero

Agite todo en la coctelera con algunos cubitos de hielo y, a continuación, sirva la mezcla en copas old-fashioned o copas de licor y adorne con fresas.

### **Uruguay cóctel**

#### **APERITIVO**

8/10 de ginebra  
1/10 de crema de rosas  
1/10 de curaçao blanco  
2 golpes de esencia de rosas

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien y sirva en copas de cóctel con pétalos de rosa como adorno.

### **U.S. cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de whisky Canadian Club  
1/2 de ginebra

Agite con cuidado los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel.

### **Valencia cóctel**

#### **APERITIVO**

2/3 de brandy de albaricoque  
1/3 de zumo de naranja  
4 golpes de biter de naranja

En la coctelera, agite un poco los ingredientes indicados con unos cubitos de hielo y después sirva en copas de cóctel.

### **Velocity cóctel**

#### **APERITIVO RELAJANTE**

3/5 de vermut clásico  
2/5 de ginebra

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con un gajo de naranja.

### **Venezolano cóctel**

#### **DIGESTIVO**

5/10 de aguardiente de caña de azúcar  
4/10 de vermut seco  
1/10 de zumo de caña de azúcar

1 golpe de ron

Puede preparar el cóctel en la coctelera con hielo en cubitos. Sirva en las típicas copas.

### **Venezuela cóctel**

**RELAJANTE**

4/10 de coñac

3/10 de ginebra

3/10 de oporto blanco

Agite en la coctelera los ingredientes con hielo en cubitos. Sirva con una corteza de limón.

### **Vera Cruz cóctel**

**APERITIVO**

7/10 de ginebra

1/10 de zumo de limón

1/10 de jarabe de goma

1/10 de ajeno

2 golpes de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel con una corteza de limón.

### **Verita's cóctel**

**APERITIVO**

5/10 de ginebra

3/10 de vermut seco



2/10 de Grand Gruyère  
3 golpes de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite y sirva con una corteza de limón.

### **Vermut cóctel**

**RELAJANTE**

8/10 de vermut clásico  
5 golpes de jarabe de goma  
2 golpes de angostura

Añada a los ingredientes unos cubitos de hielo y agite la coctelera. Sirva con una cáscara de limón.

### **Variante**

**RELAJANTE**

9/10 de vermut clásico  
2 gotas de angostura  
5 gotas de noyó  
5 gotas de curaço

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel decoradas con una cáscara de limón.

### **Vermut cooler**

**REFRESCANTE**

5/10 de vermut  
4/10 de ginger-ale

1/10 de zumo de limón  
2 cucharaditas de granadina

Vierta los tres primeros ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y agite bien. Sirva en los tumbler y rellene con ginger-ale.

### **Vermut fizz** **REFRESCANTE**

9/10 de vermut  
1/10 de zumo de limón  
2 cucharaditas de azúcar

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite vigorosamente durante 1-2 minutos, sirva en tumbler grandes y rellene con seltz.

### **Vermut flip** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

9/10 de vermut clásico  
1 yema de huevo  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar

Agite breve pero muy enérgicamente los ingredientes y unos cubitos de hielo en la coctelera. Vierta en flautas y aromatice a placer con una pizca de nuez moscada. Sirva inmediatamente.

### **Versilia** **REFRESCANTE**

5/10 de zumo de pomelo  
3/10 de gin Lassy SIS

2/10 de brandy de albaricoque  
Seven Up

Prepare el cóctel directamente en tumbler grandes. Termine de llenarlos con Seven Up y decore con una cereza al marrasquino, una rodaja de limón y otra de naranja.

### **Victor cóctel**

**RELAJANTE**

1/2 de vermut clásico  
1/4 de brandy  
1/4 de ginebra

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel.

### **Victory cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/5 de seltz  
1/5 de granadina  
1/5 de ajeno

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de vinos especiales.

### **Variante**

**RELAJANTE**

2/5 de vermut clásico  
2/5 de vermut seco

1/10 de zumo de naranja  
1/10 de zumo de limón  
1/2 cucharadita de granadina

Ponga todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos y agite sólo un poco. Vierta esta preparación en copas de cóctel.

### **Vie en rose cóctel** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de ginebra  
2/10 de kirsch  
2/10 de crema de rosas  
1/10 de zumo de limón  
1 golpe de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva con 2 pétalos de rosa.

### **Vie rose cóctel** **RELAJANTE**

3/10 de kirsch  
3/10 de ginebra  
2/10 de zumo de limón  
2/10 de granadina

Agite los ingredientes en la coctelera con cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel.

### **Vienna girl cóctel** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/3 de curaço naranja  
1/3 de vermut seco  
1/6 de ginebra  
1/6 de crema de leche

Agite todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel.

### **Villamil's cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**  
**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1 cucharada de azúcar  
1 yema de huevo  
1 cucharada de coñac  
1/2 cucharada de oporto Villamil

Bata bien con una cuchara el azúcar y la yema de huevo. Añada el resto de los ingredientes y agite en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva tumbler pequeños.

### **Violet cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

8/10 de vino tinto  
3 golpes de angostura  
3 golpes de curaço

Agite en la coctelera los ingredientes junto con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel con una cáscara de naranja.

### **Vitamine cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

4/10 de vermut clásico

4/10 de oporto blanco

1/10 de elixir de quina

1/10 de coñac añejo

1 cucharada de Ovomaltina disuelta

Agite en la coctelera los ingredientes con hielo en cubitos. Sirva en una copa de cóctel con una cereza como guarnición.

### **Vittoria cóctel**

**RELAJANTE**

4/10 de vermut clásico

3/10 de licor Santa Vittoria

3/10 de ginebra

2 golpes de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel con cerezas confitadas.

### **Vittorio I**

**RELAJANTE**

1/2 de ginebra

1/4 de kummel

1/4 de Green Tea

Prepare este cóctel en el mezclador con unos cubitos de hielo y mezcle con ayuda de la cucharilla. Sirva con una cereza al marrasquino

## **Vizagapatam cóctel**

**RELAJANTE**

5/10 de ginebra

4/10 de vino de Madeira

1/10 de jarabe de Cointreau

Agite los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel.

## **Vodka and tonic**

**REFRESCANTE**

7/10 de tónica Schweppes

3/10 de vodka

Ponga hielo tumbler grandes y, en seguida, vierta primero el vodka y después añada la tónica Schweppes; mezcle durante unos instantes con la cucharilla de bar y decore con rodajitas de limón.

## **Vodka Martini**

**PRE-DINNER**

8/10 de vodka

2/10 de vermut seco

Ponga en el mezclador los ingredientes con cubitos de hielo, mezcle y sirva, tras haber filtrado, en copas de cóctel. Adorne con una espiral de corteza de limón. También puede servirlo con una aceituna verde.

### **Vodka pescalemon**

#### **LONG DRINK**

4 cl de vodka al melocotón  
Lemonsoda

Vierta el vodka en el tumbler con cubitos de hielo y sirva con una cucharilla para remover, una cañita y una Lemonsoda aparte.

### **Volga cóctel**

#### **DIGESTIVO**

8/10 de vodka  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de anisete

Agite en la coctelera todos los ingredientes con algunos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel con una corteza de limón como adorno.

### **Voslau cóctel**

#### **DIGESTIVO**

1/2 de pippermint  
1/2 de vodka  
1 cucharada de marrasquino  
1 pellizco de pimienta de Cayena

Agite en la coctelera todos los ingredientes con algunos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel muy frías.

### **Vulcano cóctel**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**





1 yema de huevo  
3 golpes de salsa Worchester  
1 pellizco de pimienta de Cayena  
1 gota de tabasco  
ginger-ale helado

Ponga los ingredientes en copas de champán heladas. Sirva sin mezclar.

### **Waldorf cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de vermut clásico  
1/2 de vermut seco  
1 cucharadita de zumo de piña  
1 cucharadita de zumo de naranja

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo, agite brevemente y cuele en una copa de cóctel. Adorne con un pedacito de piña.

### **Variante**

#### **DIGESTIVO**

1/2 de caloric punch  
1/4 de zumo de limón  
1/4 de ginebra  
2 gotas de angostura

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes, agite brevemente y sirva con una corteza de limón.

### **Walk-over cóctel**

**APERITIVO**

9/10 de ginebra  
5 gotas de angostura biter  
esencia de limón

Vierta en la coctelera la ginebra, la angostura y unos cubitos de hielo, agite enérgicamente durante unos segundos, sirva en copas de cóctel y rocíe unas gotas de esencia de limón.

### **Wallace cóctel**

**APERITIVO**

5/10 de armañac (buen coñac)  
2,5/10 de zumo de naranja  
2/10 de Cointreau  
1/10 de jarabe de naranja

Agite brevemente los ingredientes con unos cubitos de hielo en la coctelera. Sirva y decore con una cáscara de naranja.

### **War days cóctel**

## **RELAJANTE**

1/2 de ginebra  
1/2 de vermut clásico  
1 cucharada de Chartreuse verde

Mezcle bien los ingredientes en el vaso mezclador con unos cubitos de hielo durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

## **Washington brandy cóctel**

### **RELAJANTE**

6/10 de vermut seco  
3/10 de coñac  
2 gotas de angostura  
2 golpes de jarabe de azúcar

Agite bien los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel con una cáscara de limón.

## **Washington cóctel al aguardiente**

### **APERITIVO**

1/3 de vermut seco  
1/3 de aguardiente  
2 gotas de angostura  
3 golpes de granadina

Vierta todos los ingredientes y unos cubitos de hielo en el mezclador, mezcle durante un tiempo y sirva en copas de cóctel.

## **Washington jerez cóctel**

### **RELAJANTE**

1/2 de ginebra  
1/2 de jerez  
1 cucharadita de jarabe de piña

Agite enérgicamente todos los ingredientes y unos cubitos de hielo en la coctelera durante unos segundos. Sirva en copas de vinos especiales y decore con una cáscara de naranja.

### **Wax cóctel** **APERITIVO**

9/10 de ginebra  
3 golpes de bíter de naranja

Agite brevemente los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva y decore con una cáscara de limón.

### **West-ham cóctel** **APERITIVO** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/3 de zumo de limón  
1/3 de jarabe de piña  
1/3 de licor de ciruela  
1 gota de angostura

Vierta en la coctelera todos los ingredientes, añada un poco de hielo en cubitos y agite enérgicamente durante algunos segundos. Sirva con una corteza de limón como adorno.

### **Whiskey sour** **AFTER-DINNER**

4/10 de bourbon  
4/10 de zumo de limón  
2/10 de jarabe de azúcar

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel. También se puede servir en «on the rocks» con media rodaja de naranja y una cereza. Unas gotas de clara de huevo son optativas.

### **Whisky brandy cóctel**

#### **APERITIVO**

5/10 de whisky  
4/10 de coñac añejo  
1/10 de curaçao naranja  
3 gotas de angostura

Agite enérgicamente todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Sirva con una corteza de limón.

### **Whisky cóctel**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

9/10 de whisky  
2 gotas de angostura  
2 golpes de granadina

Vierta en el mezclador los ingredientes junto con hielo en cubitos y mezcle vigorosamente durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel adornadas con cerezas.

### **Variante**

## APERITIVO

8/10 de whisky  
3 gotas de angostura  
3 golpes de curaçao  
3 golpes de crema de noyó

Agite enérgicamente todos los ingredientes durante unos segundos en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva con una cereza y un pedacito de corteza de limón.

## Variante

### REFRESCANTE

1/2 de whisky  
2 pellizcos de esencia de Calumba  
3 golpes de esencia de Capsicum  
1 rodaja fina de limón  
1 corteza de limón

Vierta los ingredientes en los tumbler, con whisky hasta la mitad y unos cubitos de hielo. Termine de llenar con agua, mezcle con la cucharilla de bar y sirva con cañita.

## Whisky crusta

### PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

7/10 de whisky  
2/10 de zumo de limón  
1 cucharadita de jarabe de azúcar  
1 cucharadita de marrasquino o de vermouth  
2 gotas de angostura

Bordee unas copas de vinos especiales con limón y azúcar, y forre el interior con una espiral de cáscara de naranja o de limón. Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite durante algunos segundos, cuele en las copas ya preparadas y sirva con cañitas.

### **Whisky eggnog**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

7/10 de whisky

1 huevo

1 cucharadita de jarabe de azúcar

leche

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo y todos los ingredientes excepto la leche; agite brevemente pero con vigor, cuele en tumbler y acabe de llenarlos con la leche.

### **Whisky fizz**

**REFRESCANTE**

6/10 de whisky

3/10 de zumo de limón

2 cucharaditas de jarabe de azúcar

Vierta en la coctelera los ingredientes y hielo triturado y agite vigorosamente durante dos minutos; sirva en los tumbler y rellene con seltz.

### **Whisky flip**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

8/10 de whisky escocés

1 yema de huevo

2 cucharaditas de jarabe de azúcar

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo, agite enérgicamente pero pocos segundos. Cuele en las flautas y, a placer, espolvoree una pizca de nuez moscada.

### **White cargo cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

6/10 de vino blanco seco

3/10 de ginebra

1 trocito de helado de vainilla

Agite enérgicamente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en los copas de vinos especiales.

### **White cóctel**

**DIGESTIVO**

9/10 de ginebra

2 golpes de bíter de naranja

2 cucharaditas de anisete

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite bien durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel y decore con una cáscara de limón.

### **White lady cóctel**

**DIGESTIVO**

1/2 de ginebra

1/4 de Cointreau



1/4 de zumo de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y agite enérgicamente durante unos instantes. Sirva en copas de cóctel.

### **Variante**

#### **DIGESTIVO**

2/5 de ginebra

2/5 de triple sec

1/5 de zumo de limón

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien y, a continuación, sirva en copas de cóctel.

### **White lily cóctel**

#### **APERITIVO**

4/10 de ginebra

3/10 de Cointreau

3/10 de Bacardi

1 golpe de ajeno

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien durante unos segundos y sirva.

### **White rose cóctel**

#### **APERITIVO**

3/4 de ginebra

1/4 de marrasquino

1 clara de huevo

zumo de 1/4 de limón

zumo de 1/4 de naranja

Agite enérgicamente todos los ingredientes y unos cubitos de hielo en la coctelera durante unos segundos. Sirva y decore con una cáscara de limón.

### **White russian**

#### **AFTER-DINNER**

5/10 de vodka

3/10 de licor de café

2/10 de crema de leche

Vierta directamente los ingredientes sobre el hielo en un vaso old-fashioned y añada la nata líquida sobre la superficie.

### **Winnipeg cóctel**

#### **DIGESTIVO**

8/10 de triple sec

zum de 1/2 naranja

2 golpes de zumo de limón

1 cucharadita de jarabe de piña

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite brevemente y sirva de inmediato en copas de cóctel adornadas con una cáscara de naranja.

### **Worcester cóctel**

#### **ENERGÉTICO**

#### **Y EUFORIZANTE**

7/10 de marsala Florio

1/10 de salsa Worcester

1 yema de huevo  
3 golpes de kummel  
3 gotas de angostura

Vierta directamente los ingredientes en copas de vinos especiales y termine de llenar con el marsala. Sirva sin mezclar.

### **Wyse cóctel**

**RELAJANTE**

2/5 de ginebra  
1/5 de vermut seco  
1/5 de vermut clásico  
1/5 de vodka

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo, agite bien durante unos segundos y sirva en copas de cóctel con una corteza de limón como adorno.

### **Xamasca cóctel**

**APERITIVO**

8/10 de ginebra  
1/10 de ajeno  
1/10 de curaçoao naranja  
2 gotas de angostura

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel decoradas con una corteza de limón.

### **Xanthia cóctel**

## PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS



1/3 de licor de cereza  
1/3 de Chartreuse amarillo  
1/3 de ginebra

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel decoradas con una corteza de limón.

### **Xanto cóctel**

**RELAJANTE**

8/10 de coñac añejo  
1/10 de Bénédictine  
1/10 de zumo de limón  
2 gotas de angostura

Agite enérgicamente los ingredientes en la coctelera con el hielo en cubitos. Sirva en las copas de cóctel con una corteza de limón.

### **Xau cóctel**

**RELAJANTE**

4/5 de sidra  
1/5 de ginebra  
4 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite vigorosamente y sirva en copas de cóctel con una corteza de limón.

### **Xeres cóctel**

**RELAJANTE**

4/5 de Jerez de la Frontera  
1/5 de triple sec  
2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite brevemente; a continuación, sirva en copas de cóctel.

### **Xibson cóctel**

**RELAJANTE**

1/2 de vermut seco  
1/2 de ginebra  
1 gota de angostura

Vierta en la coctelera el vermut seco, la ginebra, la angostura y unos cubitos de hielo y agite brevemente. Sirva inmediatamente en copas de cóctel y decore con una cáscara de limón.

### **Xingu cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

7/10 de arak  
1/10 de marrasquino  
1/10 de ajeno  
1/10 de zumo de limón

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva y decore con una cáscara de limón.

### **Xitar cóctel**

#### **RELAJANTE**

3/5 de vermut Cinzano  
2/5 de brandy de manzana

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Sirva y añada un golpe de biter de naranja y una corteza de limón.

### **Yale cóctel**

#### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de curacao  
2/10 de quina Dupré  
2/10 de coñac añejo  
1/10 de jarabe de frambuesa

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite vigorosamente durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel.

### **Variante**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

8/10 de curacao blanco

2 golpes de quina  
2 golpes de brandy BlackBern  
1 gota de angostura

Agite enérgicamente todos los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel y decore con una cáscara de limón.

### **Yankees cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

7/10 de ginebra  
2/10 de caloric punch  
1/10 de jarabe de frambuesa

Agite enérgicamente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel y decore con una cáscara de limón.

### **Yellowstone cóctel**

**DIGESTIVO**

8/10 de ron de Martinica  
1/10 de jarabe de azúcar  
1/10 de zumo de limón

Ponga en la coctelera cubitos de hielo; añada los ingredientes, agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel con una corteza de limón.

### **YMCA cóctel**

**DIGESTIVO**



1/2 de Bacardi  
1/4 de zumo de limón  
1/4 de Cointreau

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite brevemente y sirva en copas de champán.

### **Yonge cóctel** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de coñac añejo  
1/2 de crema de leche

Vierta en la coctelera el coñac y la crema de leche, añada cubitos de hielo y agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva de inmediato en copas de cóctel.

### **York special cóctel** **APERITIVO**

3/4 de vermut seco  
1/4 de marrasquino  
4 golpes de bíter de naranja



Agite vigorosamente los ingredientes en la coctelera con algo de hielo picado durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel.

### **Young man cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/4 de coñac  
1/4 de vermut clásico  
2 golpes de curaçao  
1 gota de angostura

Vierta en la coctelera los ingredientes, añada hielo en cubitos y agite con energía. Sirva en copas de cóctel decoradas con aceitunas verdes.

### **Young river cóctel**

**APERITIVO**

8/10 de coñac  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de jarabe de uva  
1 gota de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada hielo en cubitos y agite con energía. Sirva en copas de cóctel decoradas con aceitunas verdes.

### **Yucatán cóctel**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

5/10 de crema de leche  
3/10 de coñac  
1/10 de Ratafia

1/10 de crema de kirsch  
chocolate en polvo

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, sirva y espolvoree chocolate en polvo.

### **Yule cóctel**

#### **APERITIVO**

8/10 de rye whisky  
1/10 de curaço blanco  
1/10 de zumo de limón  
1 gota de angostura

Agite brevemente los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos. Sirva en copas de cóctel y decore con una corteza de limón.

### **Yzeures cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de kirsch  
1/2 de crema de noyó  
1 gota de angostura

Agite enérgicamente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel y decore con cerezas en almíbar.

### **Za la mort cóctel**

#### **DIGESTIVO**

1/2 de anís  
1/2 de ginebra

3 gotas de angostura

Vierta el anís, la ginebra y la angostura en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite bien durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel.

### **Za la vie cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de marrasquino

1/2 de ginebra

3 gotas de angostura

Ponga en la coctelera cubitos de hielo, añada los ingredientes y agite enérgicamente. Sirva en copas de cóctel.

### **Zanzerac**

#### **APERITIVO**

2/5 de vodka Stolovaja

2/5 de Drambuie

1/5 de brandy de albaricoque

Vierta en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Agite con vigor y sirva con una cereza confitada.

### **Zanzibar cóctel**

#### **RELAJANTE**

3/4 de vermut seco

1 cucharadita de ginebra

1/2 cucharadita de zumo de limón

1/2 cucharadita de jarabe de azúcar

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel; complete con un golpe de zumo de corteza de limón.

### **Zara cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de coñac  
2/5 de marrasquino  
1 gota de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo, agite brevemente y, a continuación, sirva, rellene con un golpe seltz y decore con una cáscara de limón.

### **Variante**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

5/10 de ginebra  
4/10 de quina  
1/10 de curacao naranja  
2 gotas de angostura

Agite enérgicamente los ingredientes y unos cubitos de hielo en la coctelera durante unos segundos. Sirva inmediatamente en copas de cóctel.

### **Zarazac cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/5 de whisky Canadian Club  
1/5 de Bacardi  
1/5 de anisete  
1/5 de jarabe de goma

1 golpe de bíter de naranja  
3 golpes de ajenjo

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite con energía durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

### **Za-za cóctel**

#### **APERITIVO**

1/2 de Dubonnet  
1/2 de ginebra seca

Vierta el Dubonnet y la ginebra en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

### **Zenith cóctel**

#### **DIGESTIVO**

1/2 de sloe-gin  
1/2 de whisky  
1 gota de angostura  
1 golpe de anisete

Agite vigorosamente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel y decore con una cereza confitada.

### **Zenith cooler**

#### **REFRESCANTE**

6/10 de ginebra  
1/2 rodaja de piña  
2 cucharaditas de jarabe de azúcar

Agite con energía los ingredientes y unos cubitos de hielo en la coctelera, cuele en los tumbler, sirva y rellene con seltz.

### **Zephir cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/4 de brandy  
1/4 de marrasquino  
1 cucharada de jarabe de piña  
1 cucharada de curaçao  
2 gotas de angostura  
marrasquino

Humedezca con zumo de limón el interior de las copas de cóctel previamente enfriadas. Vierta los ingredientes en el mezclador con unos cubitos de hielo y mezcle vigorosamente. Sirva en la copas preparadas y rellene con marrasquino.

### **Zika cóctel**

**RELAJANTE**

2/5 de Grand Marnier  
2/5 de kirsch  
1/10 de zumo de naranja  
1/10 de zumo de limón

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y agite enérgicamente durante unos minutos. Sirva en copas de cóctel.

### **Ziska cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

7/10 de ginebra  
1/10 de Grand Marnier  
1/10 de zumo de limón  
1/10 de jarabe de tamarindo  
2 gotas de angostura

Ponga unos cubitos de hielo en la coctelera, añada los ingredientes y agite bien durante unos segundos. Sirva con una cáscara de limón.

### **Zizicar** **RELAJANTE**



1/2 de vermut clásico  
1/2 de licor de enebro  
2 gotas de angostura

Agite con energía los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de champán decoradas con hojitas de menta.

### **Zorrilla de San Martín cóctel** **APERITIVO** **RELAJANTE**

2/5 de vermouth clásico  
2/5 de ginebra  
1/5 de amaro Felsina  
2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo en cubitos, agite brevemente y sirva en copas de cóctel decoradas con una corteza de limón.

### **Zuavo cóctel**

#### **APERITIVO**

2/5 de vermouth Carpano  
2/5 de Select  
1/10 de elixir de quina  
1/10 de grapa  
2 golpes de biter de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite enérgicamente durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel.

### **Zu-zu cóctel**

#### **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

8/10 de ginebra  
1/10 de miel  
1/10 de ajeno  
1 gota de angostura

Agite brevemente todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva inmediatamente.



# Cócteles Dietéticos

Los cócteles recogidos en este capítulo están particularmente indicados para todas aquellas personas que tienen problemas de peso o, simplemente, que prefieren las bebidas sin alcohol. Algunas de estas mezclas serán apreciadas durante el calor del verano y, con algún toque exótico, serán también más apetecibles.

## **Agrumi cóctel**

### **REFRESCANTE**

- 1/2 de tónica
- 1 naranja
- 1 limón
- 1 pomelo
- 2 mandarinas
- 5 gotas de ginebra
- 3 gotas de Grand Marnier

Bata los cítricos con medio vaso de tónica, añade la ginebra y el Grand Marnier, sirva y añade algunos cubitos de hielo.

## **Babaco cóctel**

### **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

- 3/4 de zumo de babaco
- 1/4 de espumoso seco

Vierta el zumo y el espumoso en el mezclador con unos cubitos de hielo. Agite delicadamente con la cucharilla, mezcle y sirva en flautas.

## **Borgo Canale cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

8/10 de vino Borgo Canale (blanco)  
5 gotas de bíter Campari  
1 rodajita de limón

Vierta el vino (a una temperatura de 9-10 °C) en la copas de vino, vierta el bíter y la rodajita de limón y mezcle directamente con la cucharilla de mango largo.

## **Carlotta**

**REFRESCANTE**

3/10 de zumo de piña  
3/10 de zumo de pomelo  
3/10 de zumo de kiwi  
1/10 de ginebra

Vierta los ingredientes en el mezclador con algunos cubitos de hielo, mezcle con la cucharilla y sirva.

## **Easy light**

**LONG DRINK**

100 g de zanahoria muy picadas  
70 g de piña en trocitos  
6 cl de zumo de naranja  
6 cl de yogur de coco

Bata los ingredientes y sirva en vasos de long drink, decore con pomelo y hortalizas reproduciendo tres árboles. Añada unas cañitas.

## **Finnish cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

3/4 de cava brut

1/4 de frambuesas exprimidas

Exprima y filtre las frambuesas, que darán un color rosado al cava, que ya estará en las flautas. Complete el cóctel poniendo en el vaso una frambuesa que, por efecto de las burbujas, flotará.

## **Giuliani cóctel**

**RELAJANTE**

3/5 de manzanilla

1/5 de zumo de limón

1/5 de amaro Giuliani

Vierta los ingredientes en el mezclador y añada unos cubitos de hielo. Mezcle y sirva.

## **Il mio cóctel**

**PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

6/10 de zumo de clementina

3,5/10 de zumo de kiwi

0,5/10 de cava brut

Prepare en el mezclador el zumo de clementina y el kiwi y mezcle con cubitos de hielo. Vierta en flautas y rellene con el cava.

## **Mint ananas**

## **SIN ALCOHOL**

5/10 de té a la menta  
4/10 de leche descremada  
1/10 de zumo de piña

Agite los ingredientes en la coctelera, añada algunos cubitos de hielo, sirva y decore con unas ramitas de menta.

## **Musical** **ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de zumo de zanahoria  
1/2 de té  
3 gotas de coñac

Bata la zanahoria y filtre el zumo, que mezclará en el mezclador con el coñac. Sirva en las copas de cóctel.

## **Olimpo** **REFRESCANTE**

6/10 de zumo de pomelo  
2/10 de tónica  
1/10 de zumo de limón  
1 cucharadita de azúcar  
4 gotas de vodka

Vierta todos los ingredientes en el mezclador y agite con la cucharilla mezcladora. Sirva en los tumbler y decore con una cáscara de limón.

## **Paulus cóctel** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

2/5 de yogur desnatado

2/5 de espumoso

1/5 de zumo de pera

Ponga el yogur y el zumo de pera en la coctelera. Agite durante un instante y vierta en flautas; a continuación, vierta el espumoso y mezcle suavemente con una cucharilla mezcladora.

### **Polígono cóctel**

**SIN ALCOHOL**

1/2 de leche de soja

1/2 de zumo de pera batido

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y, a continuación, sirva en los tumbler; decore con una hoja de menta.

### **Popeye**

**LONG DRINK**

120 g de espinacas frescas

30 g de yogur light de albaricoque

6 cl de zumo de mandarina

3 cl de piña fresca

Prepare este cóctel en la batidora eléctrica y fíltrelo todo en un vaso de long drink. Decore con manzana verde, naranja y fresa. Añada una cañita.

### **Prima o poi**

**APERITIVO**



2/3 de zumo de tomate  
1/3 de zumo de limón  
4 gotas de destilado de pera

Vierta los ingredientes en los tumbler y añada algunos cubitos de hielo; mezcle bien. Espolvoree una pizca de pimienta y otra de perejil picado. Decore con unas ramitas de perejil.

### **Rivelazione** **APERITIVO**

2/3 de zumo de tomate  
1/3 de zumo de pomelo  
1 cucharada de vodka

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y agite durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel.

### **Seduzione cóctel** **REFRESCANTE**

7/10 de zumo de manzana

2,5/10 de zumo de naranja  
0,5/10 de zumo de limón  
3 o 5 gotas de jerez

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Vierta en los tumbler y decore con una cereza fresca.

### **Soia drink**

**ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE**

1/2 de té  
1/2 de leche de soja  
5 gotas de coñac

Agite los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo y sirva en los tumbler.

### **Sylvia cóctel**

**REFRESCANTE**



7/10 de espumoso seco  
2/10 de yogur

1/10 de zumo de melocotón

Vierta los ingredientes en los tumbler con algunos cubitos de hielo, agite con una cucharilla de mango largo y sirva.

### **The first** **APERITIVO**

1 apio  
1 limón  
5 gotas de ginebra

Corte en trocitos el apio y el limón, bata con medio vaso de agua y unos cubitos de hielo. Vierta en los tumbler, añada las gotas de ginebra, mezcle y sirva.

### **Tropical** **SIN ALCOHOL**

250 g de yogur desnatado  
1 rodaja de piña  
1 mango

Bata los ingredientes con algunos cubitos de hielo y vierta en los old-fashioned. Sirva y decore con hojas de menta.

### **Tutto tuo** **PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1 clara de huevo  
zumo de un limón  
3 gotas de granadina  
espumoso seco



Agite los ingredientes en la coctelera con abundante hielo en cubitos. Vierta en flautas y rellene con espumoso seco.

### **Vittorino cóctel**

#### **REFRESCANTE**

7/10 de zumo de pomelo

2/10 de zumo de naranja

0,5/10 de vodka

0,5/10 de Grand Marnier

Vierta en el mezclador los ingredientes y mezcle muy bien con abundante hielo triturado. Sirva en los tumbler.



# Cócteles Zodiacales

En la elección de un simple cóctel las estrellas pueden dar preciosos y agradables consejos. A continuación mostramos 12 recetas muy particulares, quizá un poco elaboradas, pero también gustosas, en las que encontraremos la aprobación de amigos y familiares. Estos cócteles han nacido de la experiencia de dos expertos, Paolo Paolini, conocido barman, y Emma Pereira Dé Souza, apreciada astróloga, a los que expresamos nuestro agradecimiento.

## **Aries**

7/10 de vodka  
2/10 de Martini seco  
1/10 de bíter Campari  
1 guindilla  
1 ramillete de albahaca

Añada la guindilla triturada en un vaso de vodka; deje reposar durante 15 minutos. Vierta el contenido del vaso en una botella de vodka en la que habrá añadido el zumo de la albahaca. Mezcle todos los ingredientes en el mezclador, sirva y decore con una cereza.

## **Tauro**



4/10 de ginebra  
4/10 de zumo de piña  
1/10 de curaçao azul  
1/10 de zumo de berro  
2 gotas de aroma de cedro

Bata la piña con algunas hojas de berro. Vierta todos los ingredientes en la coctelera, agite, sirva y decore con una cereza.

### **Géminis**

4/10 de Chartreuse amarillo  
2/10 de Cointreau  
2/10 de zumo de mandarina  
2/10 de zumo de manzana  
2 gotas de aroma de orégano  
cava brut

Vierta los ingredientes en la coctelera, a excepción del cava. Añada unos cubitos de hielo, agite enérgicamente, sirva y rellene con el cava. Decore con una cereza.

### **Cáncer**

5/10 de vodka  
2/10 de crema de leche  
2/10 de crema blanca de cacao  
1/10 de curaçao azul  
2 gotas de aroma de vainilla

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente, sirva y decore con una cereza.

## **Leo**

4/10 de Cutty Sark  
4/10 de zumo de piña  
2/10 de Strega  
2 gotas de aroma de mandarina

Agite enérgicamente los ingredientes en la coctelera, sirva y decore con una cereza.

## **Virgo**

5/10 de zumo de piña  
3/10 de bíter de naranja Bols  
2/10 de licor Galliano  
2 gotas de aroma de laurel  
cava brut

Vierta los cuatro primeros ingredientes en la coctelera y agite. Sirva en flautas, rellene con cava brut y decore con una cereza.

## **Libra**

7/10 de vodka  
2/10 de Chartreuse amarillo  
1/10 de curaçao azul  
2 gotas de aroma de Bay leaf  
champán  
canela

Prepare el vodka: vierta en un vaso y caliente, añada la canela y deje en infusión durante 15 minutos. Vuelva a poner el vodka en la botella; a continuación, vierta todos los ingredientes, a excepción del champán, en el mezclador, mezcle y sirva. Rellene las flautas con el champán y decore con una cereza.

## **Escorpio**

5/10 de Bacardi blanco  
1/10 de bíter Campari  
1/10 de oporto rojo  
3/10 de Martini seco  
2 guindillas  
4 o 5 clavos de clavel

En un vaso de ron, desmenuce las guindillas y los clavos; deje reposar durante 15 minutos y a continuación vierta nuevamente el ron en la botella. Vierta todos los ingredientes en el mezclador, en el que habrá puesto algunos cubitos de hielo, mezcle rápidamente y sirva. Decore con una cereza.

## **Sagitario**

7/10 de vodka  
1/10 de curaçao azul  
1/10 de Cointreau

1/10 de zumo de limón  
2 gotas de aroma de cedro

Vierta los ingredientes en la coctelera, agite, sirva y decore con una cereza.

### **Capricornio**

4/10 de ron  
3/10 de zumo de pomelo  
2/10 de pipermin  
1/10 de curaçao verde  
10 clavos de clavel

Vierta el ron, previamente calentado, en un vaso, y añada los clavos de clavel. Deje reposar en infusión durante 15 minutos y, a continuación, vuelva a poner el ron en la botella. Vierta el ron y los otros ingredientes en la coctelera y agite. Sirva en copas de cóctel heladas y decore con una cereza.

### **Acuario**

8/10 de vodka  
1/10 de curaçao azul  
1/10 de zumo de limón  
2 gotas de aroma de verbena  
2 guindillas  
1 ramillete de albahaca  
cava brut

En primer lugar prepare el vodka: llene un vaso de vodka al que habrá añadido las guindillas trituradas; deje reposar durante 15 minutos y, a continuación, vierta el contenido del vaso en la botella de vodka, a la que habrá añadido el zumo de la albahaca. Vierta el vodka preparado, el zumo de limón, el curaçao y el aroma seleccionado en la coctelera y agite. Sirva en las flautas, rellene con cava brut y decore con una cereza.

## **Piscis**

6/10 de vodka

2/10 de vermut seco

2/10 de vermut blanco

6 gotas de zumo de limón

6 gotas de curaçao azul

2 gotas de aroma de jazmín

Vierta los ingredientes en el mezclador junto con unos cubitos de hielo; mezcle a gran velocidad con la cucharilla mezcladora y sirva. Decore con una cereza confitada.



# Índice Alfabético

## Por Base

### AGUA DE CEDRO

Arlecchino cóctel

### AGUA DE DANZIG

Carnegie cóctel

Lamartine cóctel

Oro del Reno cóctel

### AGUA DE MELISA

Anti gripe cóctel

### AGUARDIENTE

Acquavite Alexander cóctel

American Beauty cóctel (variante)

Angelo della pace

Big bad wolf cóctel al aguardiente

Black Jack al aguardiente

Brandy vermut cóctel

Bravo cóctel

Breakfast eggnog

Buscaino cóctel

Butterfly flip

Chicago cóctel al aguardiente

Chocolate soldier

Coffee cóctel al aguardiente

Continental sour

Cream flip

Cuba brandy cóctel

Egg flip

Egg sour al aguardiente

Fancy flip  
Francy cóctel  
Gazelle cóctel  
Gigi cóctel  
Harry's pick me up  
Harvard highball  
IBU cóctel  
Lebenswecker  
Lonesome fizz  
Make up drink  
Morning glory cooler  
Neidhammel  
Olympic cóctel  
Sex appeal cóctel  
Siam cóctel  
Sidecar  
Souvenir fizz  
Twelve mile limit  
Una «idee cóctel»  
Venezolano cóctel  
Washington cóctel al aguardiente

## **AJENJO**

Duchess cóctel  
Iridea  
Knockout cóctel  
Macaroni cóctel  
Swiss cóctel  
TNT cóctel

## **AMARO LUCULLIANO**

Grassoide Lucullo cóctel

## **AMARETTO DI SARONNO**

French connection  
Izcaragua

Milky way  
Royal temptation

## **AMER PICON**

Crown cóctel  
Lafayette cóctel  
Picon cóctel

## **ANÍS**

Za la mort cóctel

## **ANISETE**

Deloso cóctel  
Havana rainbow plus  
Night cap cóctel  
Ski

## **APEROL**

Aperolginger

## **ARAK**

Achtagram cóctel  
Ambassador's cóctel  
Calcutta cóctel  
Caligola cóctel  
Fiat cóctel  
Giralda cóctel  
Grassoide damen cóctel  
Indianapolis cóctel  
Nage cóctel  
Odessa cóctel  
Ojama cóctel  
Oliver cóctel  
Toreador cóctel  
Trianon cóctel

Xingu cóctel

## **ARMAÑAC**

Ring cóctel

Wallace cóctel

## **AURUM**

Gilda

## **BÉNÉDICTINE**

Angel lips

Angel's blush

Asquit cóctel

B & B

B & B a la crema

Eva cóctel

Hansy niesy cóctel

La zara gozana

Napoleon cóctel (variante)

Prevost d'exile cóctel

## **BÍTER**

Americano

Capri rosé

Ciclopi

Collier

Festrus

Gloria

Milanino cóctel

Milano-Interlaken cóctel

Negroni

## **BÍTER**

## **DE MELOCOTÓN**

Peter Pan cóctel

## **BLUEBERRY**

Summer queen

## **BRANDY**

After-dinner al brandy

Alexander

American Beauty cóctel

Apple cóctel

B & B

Bee's knees brandy cóctel

Between the sheets

Big bad wolf brandy cóctel

Bolgheri

Bombay cóctel

Brandy cobbler

Brandy split

Brasilian kiss

Carla

Casanova cóctel

Chiaro di luna

Cielo grigio

Classic cóctel

Cocky

Coffee cobbler

Coffee cóctel al brandy

Crisi

Delfino

Derby

Derby (variante)

Digest

East India

Fashion show

Felsinea

Frank

Fuori classe

Gazette cóctel  
Gloria  
Gourmet  
Hawaiian brandy  
La verde valle  
Mikado  
Montana brandy cóctel  
Morning glory cóctel (variante)  
Night cap cóctel  
Nives  
Nordest  
Panciolina  
Patricia al cherry brandy  
Peter II  
Polo al brandy  
Pousse-café  
Presto cóctel  
Ray long cóctel  
Red horse  
Sandro cóctel  
Sissy  
Ski  
St. Regis cóctel  
Tio  
Tony  
Tricolore  
Zephir cóctel

## **BRANDY DE ALBARICOQUE**

After-supper cóctel  
Aldilà  
Angel face  
Angelo della pace  
Apricot cóctel  
Apricot fizz  
Château de Madrid cóctel

Darb cóctel  
Don't argue cóctel  
Eyck cóctel  
Fairbank cóctel  
Golden pony  
Grand Hotel Vienna cóctel  
Hop toad cóctel  
IBU cóctel  
La zara gozana  
Make up drink  
Millionaire cóctel (variante)  
Moulin Rouge cóctel  
Nancy cóctel  
Paradise cóctel (variante)  
Paradise fizz  
Princess cóctel  
Red horse  
Sunny dream  
Topper cóctel  
Una «idee cóctel»  
Valencia cóctel

## **BRANDY DE MANZANA**

Tulip cóctel

## **BRANDY DE MELOCOTÓN**

Mungo park cóctel  
Prime rose cóctel

## **CACHAÇA**

Caipiriña

## **CAFÉ**

Black Jack al aguardiente  
Café kirsch

Coffee cóctel al aguardiente  
Coffee cóctel al brandy  
Irish coffe  
Moka spitzberg  
Moonlight  
Perú cóctel

## CALDO DE CARNE

Bull shot

## CALVADOS

Angel face  
Atlantique cóctel  
Bentley  
Deauville cóctel  
Diki diki cóctel  
Jack rose cóctel  
Jockey's calvados cóctel  
Torpedo cóctel

## CHAMPÁN

Angel kiss  
Ascaro cóctel  
Ayala cóctel  
Champagne cobbler  
Champagne cóctel  
Champagne cóctel al curaçao  
Champagne sour cóctel  
Champenoise cóctel  
Chicago cóctel  
Coatti cóctel  
Derby (variante)  
Easy light  
Epernay cóctel  
Kir royal  
Mercier cóctel



Ohio cóctel  
Piper cóctel  
Red top cóctel  
Russian cóctel

## CHARTREUSE

Bandiera italiana (pousse-café)  
Fancy nisco cóctel  
Géminis  
Gigi cóctel  
Havana rainbow plus  
International cóctel  
Jersey  
La creole  
La zara gozana  
Pousse-café  
Sunrise  
Taragone cóctel  
Union fantasy  
Xanthia cóctel

## CERVEZA

Golden velvet

## CIRUELAS SECAS

Angel face a las ciruelas

## COINTREAU

After-dinner «Sabrina»  
Ante cóctel  
Between the sheets  
Block and fall  
Broadway smile  
Cardicas  
Coffee cóctel al brandy  
Deauville cóctel

Golden dream  
KKK cóctel  
Lady Scarlett  
La zara gozana  
Liberty cóctel  
Mousseline cóctel  
Nuka iva cóctel  
Orange cóctel  
Petite fleur  
Sidecar cóctel (variante)  
Smeraldo  
Sunrise

## COÑAC

ABC cóctel  
Alabazam cóctel al coñac  
Aldo's cóctel  
Angel kiss  
Angel's dream  
Artigas cóctel  
Asquit cóctel  
Belle Aurore cóctel  
Block and fall  
Blue special cóctel  
Brandy Champerelle cóctel  
Brandy cóctel  
Café kirsch  
Cantábrico cóctel  
Carrol cóctel  
Champs-Élysées cóctel  
Chevalier cóctel  
Chicago cóctel  
Chinese cóctel  
Ci-fu cóctel  
Cumberland cóctel  
Ça ira cóctel  
Deauville cóctel

Dempsey (variante)  
Diabolo cóctel  
Excelsior cóctel  
Fancy brandy cóctel  
Fancy fan fan cóctel  
Far West cóctel  
Fisherman's cóctel  
Fraimar cóctel  
French connection  
Globus cóctel  
Gondol cóctel  
Granville cóctel  
Hennessy cóctel  
Hidalgo cóctel  
Iberia cóctel  
Improved brandy cóctel  
India cóctel  
Indian cóctel  
Indostan cóctel  
International cóctel  
Japanese coñac cóctel  
Japanese marrasquino cóctel  
Jefferson cóctel  
Jersey  
Jujuy cóctel  
Jungfrau cóctel  
KKK cóctel  
Latin cóctel  
La zara gozana  
Liberty cóctel  
Lloyd royal cóctel  
Loving cóctel  
Manchester cóctel (variante)  
Metropolitan cóctel  
Mirabolan cóctel  
Miss Vascongadas cóctel  
Modernissimo cóctel

Mountains cóctel  
Nachtigall cóctel  
Nancy cóctel  
Napoleon cóctel (variante)  
Nuka iva cóctel  
Oakland cóctel  
Odeon cóctel  
Ojama cóctel  
Old chum reviver cóctel  
Oropa cóctel  
Oyster cóctel  
Pickmann cóctel  
Pink coñac cóctel  
Quatre bras cóctel  
Queen's country cóctel  
Quelle vie cóctel  
Rachel cóctel  
Saratoga cóctel  
Sari cóctel  
Sidecar cóctel  
Sidecar cóctel (variante)  
Stinger cóctel  
The mayor champagne cóctel  
Topper cóctel  
Tse-tse cóctel  
Último cóctel  
Venezuela cóctel  
Xanto cóctel  
Yonge cóctel  
Young man cóctel  
Young river cóctel  
Yucatán cóctel  
Zara cóctel

## **CORDIAL**

Duca di Bergamo cóctel  
Fancy cóctel medoc cóctel

Fancy cordial cóctel  
Kado koi cóctel  
Odessa cóctel

## **CREMA DE CACAO**

Acquavite Alexander cóctel  
Alexander  
Alma cóctel  
Angel face a las ciruelas  
Angelicana cóctel  
Barbara drink  
Butterfly flip  
Cacao flip  
Caramel flip  
Chocolate soldier  
Cocky  
Dessert dream cóctel  
Duncan cóctel  
Golden Cadillac  
Grasshopper  
La zara gozana  
Magic star  
NCR cóctel  
Speranza

## **CREMA DE CAFÉ**

Fancy moka cóctel  
Heidelberg cóctel

## **CREMA DE GROSELLA**

Broadway smile  
Kruger cóctel

## **CREMA DE KIRSCH**

Brillat Savarin cóctel

## CREMA DE LECHE

Acquavite Alexander cóctel  
Alexander  
Alexander's sister  
Angel kiss  
Angel's blush  
B & B a la crema  
Baby cóctel  
Barbara cóctel  
Bianco Natale  
Cucumber  
Five fifteen cóctel  
Golden Cadillac  
Golden dream  
Grasshopper  
Hansy niesy cóctel  
Heidelberg cóctel  
Heligoland cóctel  
Jungfrau cóctel  
Lillian Russel  
Make up drink  
Nineteen-fourteen cóctel  
Nives  
Oberammergau cóctel  
Parisienne blonde cóctel  
Ski  
Yonge cóctel  
Yucatán cóctel

## CREMA DE MENTA

Alexander's sister  
Crown cóctel  
Cucumber  
Fantasía cóctel  
Grasshopper  
Havana rainbow plus

Opal cóctel  
Pousse-café  
Topper cóctel

## **CREMA DE NOYÓ**

Lily cóctel  
Noyau cóctel  
Yzeures cóctel

## **CREMA DE PLÁTANO**

Crocker cóctel  
Fancy cubano cóctel  
Heligoland cóctel  
Izcaragua  
Olimpia cóctel

## **CREMA DE PUERTO**

### **CABELLO**

Gianduia cóctel

## **CREMA DE ROSAS**

Lillian Russel

## **CREMA DE VIOLETA**

Angel  
Lillian Russel  
Pousse-café  
Sunrise

## **CREMA DE YVETTE**

Angel's blush  
Angel's dream  
Ping-pong cóctel

## **CURAÇAO**

Blue temptation  
Canadian cóctel  
Carnegie cóctel  
Celeste armonia  
Eyck cóctel  
Havana rainbow plus  
Ladies cóctel  
Napoleon's cóctel (variante)  
Night cap cóctel  
Yale cóctel  
Yale cóctel (variante)

## **CURAÇAO NARANJA**

After-supper cóctel  
Breakfast eggnog  
Curaçao cóctel  
Egg sour al aguardiente  
Fancy curaçao cóctel  
Granville cóctel  
Gurko cóctel  
Kingstone cóctel  
Kinkajou cóctel  
Mai Tai  
Neidhammel  
Niam niam cóctel  
Nineteen-fourteen cóctel  
Sweet memories  
Vienna girl cóctel

## **DOBLE KUMMEL**

Ivanhoe  
Polo al brandy

## **DUBONNET**

Bentley



Bibiri cóctel  
Diabolo gin cóctel  
Dubonnet cóctel  
Kola cóctel  
Kola Dubonnet cóctel  
Sicky cóctel  
Za-za cóctel

## **EAU CÉLESTE**

Japanese cóctel  
Japanese eau celeste cóctel

## **ELIXIR DE MOCA**

Houla  
Tio

## **ELIXIR DE QUINA**

Fancy china cóctel  
Kola-china cóctel  
Lafayette cóctel  
Prohibition cóctel

## **ELIXIR DE RUIBARBO**

Chanters towers cóctel

## **ESPINACAS**

Popeye

## **ESPUMOSO**

American Glory highball  
Barbotage cóctel  
Bellini  
Buck's fizz o mimosa  
Chicago cóctel al aguardiente  
Golden velvet

IBU cóctel  
Napoleon's cóctel (variante)  
Ohio cóctel (variante)  
Paulus cóctel  
Puccini  
Rossini  
Sogno d'estate  
Sylvia cóctel  
Tutto tuo

## **GINEBRA**

Acacia cóctel  
After-dinner «Sabrina»  
Agonia dolce cóctel  
Ainsworth cóctel  
Alaska  
Alexander's sister  
Alexandra cóctel  
Allen cóctel  
Angel face  
Angeles cóctel  
Angelicana cóctel  
Angler's cóctel  
Argentina cóctel  
Arlecchino cóctel  
Astor cóctel  
Atlantique cóctel  
Atta bot  
Barfly's dream cóctel  
Barry cóctel  
Beau rivage cóctel  
Bee's knees cóctel  
Belle Aurore cóctel  
Bermont gin cóctel  
Bermuda cóctel  
Bibiri cóctel  
Blackout cóctel

Bloodhound gin cóctel  
Blue Moon  
Bósforo cóctel  
Boston club cóctel  
Breakfast club cóctel  
Bronx cóctel  
Bronx medium cóctel  
Cagliostro cóctel  
Calderón cóctel  
Caliente cóctel  
Cape cóctel  
Carin  
Carnegie cóctel  
Caruso  
Casino  
Cavallina storna  
Chanteclair cóctel  
Château de Madrid cóctel  
Church parade cóctel  
Ciclopi  
Claridge cóctel  
Clover club  
Clover club (variante)  
Cloves leaf cóctel  
Club cóctel  
Colonial cóctel a la ginebra  
Conca d'oro  
Dagotto cóctel  
Danton cóctel  
Darb cóctel  
Dario cóctel  
Dede cóctel  
Dede cóctel (variante)  
Deep blue sea  
Deloso cóctel  
Dempsey  
Derby Royal cóctel

Dessert dream cóctel  
Dubonnet cóctel  
Dux cóctel  
Eclipse cóctel  
Erzegovina cóctel  
Eupompo cóctel  
Eureka cóctel  
Eva cóctel  
Evans gin cóctel  
Extra dry cóctel  
Eyck cóctel  
Fairbank cóctel  
Fancy bronx cóctel  
Fatima cóctel  
Felsinea  
Fifty-fifty cóctel  
Fish river cóctel  
Ford cóctel  
Fraenzis cóctel  
Friend Lassy  
Galvani  
Gandhi cóctel  
Gene Tunney cóctel  
Gibs cóctel  
Gibson  
Gil Blas cóctel  
Gilda  
Gilmet cóctel  
Gin and french  
Gin and it  
Gin cóctel  
Gin cooler  
Gin crusta  
Gin curaçao cóctel  
Gin eggnog  
Gin fizz  
Gin fizz Schweppes

Gin fizz Schweppes (variante)

Gin flip

Gin lemon

Gin sour

Gin tonic

Girando's cóctel

Globus Zurich cóctel

Golden fizz

Grenadine fizz

GUF Bologna cóctel

Guillotin cóctel

Gulf stream cóctel

Gurko cóctel

H & H cóctel

Hanky panky cóctel

Harley cóctel

Harry's cóctel

Iceberg cóctel

Idea cóctel

Imperial cóctel

Imperial gin cóctel

Ines

Isabelita cóctel

Jockey club kerman cóctel

Jockey's cóctel

John Collins

Journaliste cóctel

Juan Josy cóctel

Kina cóctel

Knickerbocker cóctel

Knockout cóctel

Ladies gin cóctel

Lady Scarlett

Languedoc

Le duc des cóctel

Leistikow's cóctel

Lily cóctel

Little devil cóctel  
London cóctel  
Lone tree cooler  
Loren al gin  
Lucilla cóctel  
Lupa cóctel  
MacAdam cóctel  
Magaud's cóctel  
Mah jongg cóctel  
Mah jongg Cointreau cóctel  
Maiden cóctel  
Maiden prayer cóctel  
Manchester cóctel  
Manuela  
Mar de la plata  
Martinez cóctel  
Martini cóctel  
Martini cóctel (variante)  
Martini dry  
Martini medium  
Martini sweet  
Martini's cóctel  
Maxim cóctel  
Meissonnier cóctel  
Mexican  
Michigan cóctel  
Miles Davis  
Milibrán cóctel  
Milky way  
Millionnaire cóctel (variante)  
Mirabel cóctel  
Modus vivendi cóctel  
Monkey Gland  
Monte Rosa  
Morrison cóctel  
Mungo park cóctel  
Murphy cóctel

Muyscas cóctel  
Napoleon cóctel  
Napoleon's cóctel  
Negroni  
New Jersey cóctel  
New Orleans fizz  
Newburry cóctel  
Newcastle cóctel  
Niam niam cóctel  
Nineteen-fourteen cóctel  
Nives  
Nottingham cóctel  
Noyau cóctel  
Nydia  
O'Brien cóctel  
Ocajama cóctel  
Odessa cóctel  
Olimpico cóctel  
Oliver cóctel  
Opera cóctel  
Orange blossom cóctel  
Orange fizz  
Oronoff cóctel  
Padovanino cóctel  
Palmyra cóctel  
Pantera rosa  
Paradise  
Parfait amour cóctel  
Parfait cóctel  
Parsifal cóctel  
Perfect gin cóctel  
Perfect Martini  
Peter II  
Peter Pan cóctel  
Petersburg cóctel  
Piccadilly cóctel  
Ping-pong cóctel

Ping-pong cóctel (variante)

Pink gin cóctel

Pink rose cóctel

Pirrett's cóctel

Plaza cóctel

Polly cóctel

Portorico cóctel

Prime rose cóctel

Princeton

Prohibition cóctel

Puppy

Pupurry primo

Pupurry secondo

Queensland cóctel

Quintino

Quirinale cóctel

Radio cóctel

Raspberry highball

Raymond cóctel

Recamier cóctel

Red hope

Resolute cóctel

Rheingold

Riviera di levante

Robert cóctel

Roc a coe cóctel

Rolls Royce cóctel

Rosa punzo cóctel

Rose apricot cóctel

Rose cóctel (variante)

Royal fizz

Sabrina

Sam-mac-vea cóctel

San Martín cóctel

Sanvela cóctel

Saratoga cooler

Schweizerhof cóctel



Sensation cóctel  
Silver fizz  
Singapore sling  
Sirena  
Snake river cóctel  
Soda cóctel  
Sogno di una notte d'estate cóctel  
Solitario  
Speranza  
Stanley cóctel  
Starlight cóctel  
Sweet patootie cóctel (variante)  
Talma cóctel  
Tammanyhall cóctel  
Tango cóctel  
Tango cóctel (variante)  
Tauro  
Teresa  
Texas fizz  
The «dodge» cóctel  
Tip-top cóctel  
Tom Collins  
Torelli's cóctel  
Tortoni cóctel  
Toti cóctel  
Touring club cóctel  
Tranwai cóctel  
Turpin cóctel  
Una «idee cóctel»  
Urania cóctel  
Uruguay cóctel  
U.S. cóctel  
Vera Cruz cóctel  
Verita's cóctel  
Vie en rose cóctel  
Vie rose cóctel  
Vittorio I

Vizagapatam cóctel  
Walk-over cóctel  
War days cóctel  
Washington sherry cóctel  
Wax cóctel  
White cóctel  
White lady cóctel  
White lady cóctel (variante)  
White lily cóctel  
White rose cóctel  
Wyse cóctel  
Xamasca cóctel  
Xanthia cóctel  
Xibson cóctel  
Yankees cóctel  
Za la mort cóctel  
Za la vie cóctel  
Zara cóctel (variante)  
Za-za cóctel  
Zenith cóctel  
Zenith cooler  
Ziska cóctel  
Zorrilla de San Martín cóctel  
Zu-zu cóctel

## GINGER

Vulcano cóctel

## GINGER-ALE

Aperolginger  
Brunswick cooler  
Eiffel cóctel  
Ginger Ale flip  
Ginger and beer  
Horse's neck  
Lovers dream

Shirley Temple  
The king

## **GRAND MARNIER**

Chevalier cóctel  
Festrus  
Giambologna cóctel  
Orange cóctel  
Zika cóctel

## **GRAPA**

Digestiv  
Dolce romanza  
Figliol prodigo cóctel  
Green door  
Huerta cóctel  
Languedoc  
Polo al brandy  
Torino cóctel

## **HACHIS**

Incas cóctel

## **HELADO SILVERWOOD**

Sunny dream

## **HUEVO**

Bacardi flip  
Big bad wolf brandy cóctel  
Big bad wolf cóctel al aguardiente  
Brandy egg nog  
Breakfast eggnog  
Bugatti cóctel  
Café flip  
Caramel flip

Cherry brandy flip  
Chocolate cóctel  
Coffee cóctel al marsala  
Coffee cóctel al oporto  
Cream flip  
Cupid cóctel  
Egg flip  
Egg sour al aguardiente  
Fancy flip  
Flip flap  
Gin eggnog  
Gin flip  
Ginger Ale flip  
Golden fizz  
Golden flip  
Indi cóctel  
Last resort cóctel  
Louisiana flip  
Lovers dream  
Loving cóctel  
Millionnaire cóctel  
Millionnaire cóctel (variante)  
Neidhammel  
Night cap cóctel  
Occhio di bue  
Parson's special  
Port royal cóctel  
Porto flip cóctel  
Prairie oyster  
Pussy foot cóctel  
Royal fizz  
Rum eggnog  
Rum flip  
Sherry flip  
Trader vic's rum fizz  
Vermut flip  
Villamil's cóctel

Vulcano cóctel  
Whisky eggnog  
Whisky flip  
Worcester cóctel

## **JARABE DE FRAMBUESA**

American frizz  
Angel  
La creole  
Raspberry highball

## **JARABE DE GRANADINA**

American Beauty cóctel  
Beau rivage cóctel  
Country club highball  
Daisy  
Golden flip  
Grenadine fizz  
Havana rainbow plus  
Pousse-café  
Sunrise  
Union fantasy

## **JARABE DE HORCHATA**

Riviera di levante  
Tricolore

## **JARABE DE PIÑA**

Barfly's dream cóctel  
Blue special cóctel  
Chuquis cóctel  
Easy India fizz  
Evans gin cóctel  
Kinkajou cóctel  
West-ham cóctel

## JARABE DE NARANJA

Nordest

## JEREZ

Adonis

Astango cóctel

Bamboo cóctel

Bamboo cóctel (variante)

Burney's cóctel

Chinese cóctel

Cupid cóctel

Dalila cóctel

Dede cóctel (variante)

Flip flap

Golden flip

Granville cóctel

Honduras cóctel

Indi cóctel

Latin cóctel

Mirabeau cóctel

Modus vivendi cóctel

Pirrett's cóctel

Roc a coe cóctel

Sherry cobbler

Sherry cóctel, 199

Sherry cóctel (variante)

Sherry flip

Up-to-date cóctel

Washington sherry cóctel

Xeres cóctel

## KIRSCH

Anti grippe cóctel

Betty Balfour cóctel

Café kirsch

Crisi

Dempsey (variante)  
Fancy d'Artagnan cóctel  
Girando's cóctel  
Ladies cóctel  
Ladies gin cóctel  
Lusitania cóctel  
Luxor cóctel  
Oronoff cóctel  
Rose cóctel  
Rose kirsch cóctel  
Rose kirsch cóctel (variante)  
Suzy's cóctel  
Vie rose cóctel  
Yzeures cóctel  
Zika cóctel

## **KUMMEL**

Fancy agram cóctel  
Houla  
Kummel krassin cóctel

## **LECHE**

Brandy egg nog  
Gin eggnog

## **LECHE DE SOJA**

Polígono cóctel  
Soia drink

## **LICOR DE ALBARICOQUE**

Gordea of eden

## **LICOR DE CEREZA**

Anti grippe cóctel  
Cherry brandy flip

Cielo grigio  
Collier  
Dolce romanza  
Fancy Lipsia cóctel  
Felsinea  
Gilda  
Hollandia cóctel  
Lebenswecker  
Pickmann cóctel  
Sanvela cóctel  
Souvenir fizz  
Xanthia cóctel

## **LICOR DE CIRUELA**

West-ham cóctel

## **LICOR DE ENEBRO**

CFH cóctel  
Gibson brandy cóctel  
Gypsy cóctel  
Quebec cóctel  
Universal cóctel  
Zizicar

## **LICOR GALLIANO**

Bianco Natale  
Golden Cadillac  
Golden dream  
Ramcooler

## **LICOR DE GENCIANA**

Swiss cóctel

## **LICOR LUPA**

Lupa cóctel



## **LICOR DE MANDARINA**

Smile

## **LICOR DE MENTA**

Caruso

## **LICOR DE PERA**

Jockey club kerman cóctel

## **LICOR DE PLÁTANO**

Olé

## **LICOR DE RUIBARBO**

Milanino cóctel

## **LICOR SANTA VITTORIA**

Audrey

## **LICOR DE ZARZAPARRILLA**

Automobile cóctel

## **MARRASQUINO**

Angel

Angel kiss

Angel's blush

Angel's dream

Fantasía cóctel

La creole

Latin cóctel

Lloyd royal cóctel

Nives

Nydia

O'Higgins cóctel

Pousse-café  
Union fantasy  
Za la vie cóctel

## **MARSALA**

Aldo's cóctel  
Bugatti cóctel  
Occhio di bue  
Worcester cóctel

## **MENTA ALPINA**

Cielo grigio  
Florence  
Manuela  
Sissy  
Speranza  
Stinger cóctel

## **MOSCATO**

Occhio di bue

## **NARANJA**

Capri rosé

## **OPORTO**

Café flip  
Cardicas  
Chocolate cóctel  
Coffee cóctel al marsala  
Coffee cóctel al oporto  
Essling cóctel  
Exam's cóctel  
Flip flap  
Hollandia cóctel  
Indostan cóctel

Ko-hi-nor cóctel  
Last resort cóctel  
Loving cóctel  
Montana brandy cóctel  
Oporto cóctel  
Oyster cóctel (variante)  
Port royal cóctel  
Port wine cóctel  
Porto flip cóctel  
Portugal cóctel  
The mayor champagne cóctel  
Villamil's cóctel  
Vitamine cóctel

## **OSTRA**

Mirabeau cóctel  
Oyster cóctel  
Oyster cóctel (variante)

## **PARFAIT AMOUR**

Angel kiss  
Havana rainbow plus  
Sweet heart

## **PEACH TREE**

Passione

## **PERNOD**

Ante cóctel  
Belote cóctel  
Pernod cóctel  
Pernod cóctel (variante)

## **PIMM'S N.º 1**

Pimm's n.º 1

## **PIPERMÍN**

Ladies cóctel

Ladies pippermint cóctel

Voslau cóctel

## **PISANG AMBOM**

Magic star

## **PUNCH**

Broadway smile

Grand slam

Melba cóctel

Waldorf cóctel (variante)

## **PUNT E MES**

Friend Lassy

## **QUINA**

Anti grippe cóctel

Cocky

Healthy cóctel

Lily cóctel

Puppy

Quinquina cóctel

Solitario

Tricolore

## **RON**

Agonia dulce cóctel

Arthur cóctel

Bacardi

Bacardi cóctel

Bacardi cóctel al vermut

Bacardi flip

Bacardi Symphony  
Banana frozen daiquiri  
Barbaresque cóctel  
Barfly's dream cóctel  
Beau rivage cóctel  
Between the sheets  
Caipirissima  
Caligola cóctel  
Capricornio  
Carabean  
Cardicas  
Chevalier cóctel  
Chinese cóctel  
Chuquis cóctel  
Columbia skin  
Cuba libre cóctel  
Cuban brandy cóctel  
Cuban cóctel  
Czernowitz cóctel  
Daiquiri  
Dario cóctel  
Delfino  
Don't argue cóctel  
Dunlop cóctel  
Durkee highball  
Elisa  
English cobbler  
Escorpio  
Fancy rum cóctel  
Fireman's sour  
Fisherman's cóctel  
Flamingo cooler  
Fox trot cóctel  
Frozen daiquiri  
Full house cóctel  
Garrick cóctel  
Green cóctel

Hannover cóctel  
Havana rainbow plus  
Hogo cóctel  
Indianapolis cóctel  
Jujuy cóctel  
Karageorgevich cóctel  
Kingstone cóctel  
Kinkajou cóctel  
Leclerc cóctel  
Little devil cóctel  
Louisiana flip  
Mai Tai  
Mallorca  
Manchester cóctel (variante)  
Mary Pickford  
May blossom fizz  
Melba cóctel  
México 86  
Millionnaire cóctel (variante)  
Mojito  
NCR cóctel  
Niam niam cóctel  
Nordest  
Nouma hava cóctel  
Opal cóctel (variante)  
Palmetto cóctel  
Piña colada  
Planters cóctel  
Planters punch  
President cóctel  
Ramcooler  
Ramona fizz  
Renzo e Lucia  
Robson cóctel  
Rosso di sera  
Royal 31  
Rum cobbler

Rum cóctel  
Rum cola  
Rum cooler  
Rum crusta  
Rum eggnog  
Rum fizz  
Rum flip  
September morn  
Shangai cóctel  
Sister wedding  
Special Mary  
Stanley cóctel  
Svedese cóctel  
Sweet and tropical  
Sweet memories  
Teresa 3  
Tio  
Trader vic's rum fizz  
Twelve mile limit  
Yellowstone cóctel  
YMCA cóctel

## **ROSSI APERITIF**

Jockey's cóctel  
Mousseline cóctel

## **SELECT**

Macalle cóctel  
Zuavo cóctel

## **SIDRA**

Buchara cóctel  
Cider cóctel  
Devil's cóctel  
Jersey cóctel  
Klondike cóctel

Klondike sidra cóctel  
Lys cóctel  
Mississippi sidra cóctel  
Nicomaco cóctel  
Prince of Asturias cóctel  
Quevedo cóctel  
Siviglia cóctel  
Xau cóctel

## **SODA**

Brown cóctel  
Singapore sling  
Ski wasser  
Tom Collins Schweppes

## **SOUR MIX**

Long Island ice tea  
Texas iced tea

## **TÉ**

Mint ananas  
Musical  
Soia drink

## **TEQUILA**

Alleluia  
Debutante  
Margarita  
Olé  
Tequila sunrise

## **TÓNICA**

Agrumi cóctel  
Bitter and tonic  
Gin and tonic



Klizia  
Sweet and tropical  
Vodka and tonic

## TRIPLE SEC

Be-careful cóctel  
Bird cóctel al aguardiente  
Blanche fizz  
Coffee cóctel al aguardiente  
Fly wheel cóctel  
Fraenzis cóctel  
Friend Lassy  
Little devil cóctel  
Maiden prayer cóctel  
Manuela  
Mirabel cóctel  
Nordest  
Premio nobel  
Puppy  
Sex appeal cóctel  
Siam cóctel  
Sidecar  
Sogno d'estate  
Sweet patootie cóctel  
White lady cóctel (variante)  
Winnipeg cóctel

## VERMUT

Achtagram cóctel  
Adua cóctel  
After-dinner «Sabrina»  
Alfa Romeo cóctel  
Allies cóctel  
Ambassador's cóctel  
American Beauty cóctel  
Americano

Angelicana cóctel  
Angelo della pace  
AO cóctel  
Aragón cóctel  
Argentina cóctel  
Armour cóctel  
Artigas cóctel  
Atlantique cóctel  
Audrey  
Babilonia cóctel  
Baccara cóctel  
Badajoz cóctel  
Baltimora cóctel  
Bamboo cóctel  
Bamboo cóctel (variante)  
Beau rivage cóctel  
Bellerive jubilee cóctel  
Biyon cóctel  
Bloodhound gin cóctel  
Bobby Burns  
Bodjanskyosip cóctel, 6  
Bonheur cóctel  
Brandy vermut cóctel  
Brasil cóctel  
Brillat Savarin cóctel  
Bronx cóctel  
Burney's cóctel  
Buscaino cóctel  
Calderón cóctel  
Caligola cóctel  
Cameron verney cóctel  
Cánovas del Castillo cóctel  
Carnegie cóctel  
Caruso  
Catamarca cóctel  
Chamossaire cóctel  
Champion

Chanters towers cóctel  
Chicago cóctel al vermut  
Chocolate soldier  
Chrystal highball  
Ciao-yong cóctel  
Ciclopi  
Cinzano cóctel  
Claridge cóctel  
Clover club (variante)  
Cogol cóctel  
Country club highball  
Craysler cóctel  
Creole cóctel  
Crisi  
Crocker cóctel  
Czernowitz cóctel  
Dandolo cóctel  
Danton cóctel  
Darb cóctel  
Darling cóctel  
Dempsey  
Derby Royal cóctel  
Dessert dream cóctel  
Devil's cóctel  
Diabolo cóctel  
Don't argue cóctel  
Duchess cóctel  
Dupuy cóctel  
Entre ríos cóctel  
Erzegovina cóctel  
Extra dry cóctel  
Eyck cóctel  
Fairbank cóctel  
Fancy vermut cóctel  
Felkland cóctel  
Field cóctel  
Fifty-fifty cóctel

Figliol prodigo cóctel  
Florida vermut cóctel  
Foch marechal cóctel  
Ford cóctel  
French vermut cóctel  
Galateo cóctel  
Gassman cóctel  
Gayarre cóctel  
Gazelle cóctel  
Gazette cóctel  
Gemma di Vergy cóctel  
Gentleman's cóctel  
Gibs cóctel  
Gibson brandy cóctel  
Gilda  
Gilroy cóctel  
Girando's cóctel  
Granville cóctel  
Grassoide China cóctel  
Grassoide cóctel  
Grassoide damen cóctel  
Grassoide felsina cóctel  
Grassoide ferro cóctel  
Grassoide Lucullo cóctel  
Guignol cóctel  
Guillotín cóctel  
Gulliver cóctel  
Gurko cóctel  
Gypsy cóctel  
Habana cóctel  
Haigand haig's cóctel  
Haiti cóctel  
Hanky panky cóctel  
Harden hickey cóctel  
Harvard highball  
Hawai cóctel  
Heredia cóctel

Imperial cóctel  
Imperial vermut cóctel  
Ines  
In hoc vinces cóctel  
Iride cóctel  
Ivry cóctel  
Izcaragua  
Jack the ripper cóctel  
Japan cóctel  
Jefferson cóctel  
Jockey club kerman cóctel  
Joinville cóctel  
Kamimura cóctel  
Kendal cóctel  
Klondike cooler  
Klondike highball  
Knockout cóctel  
Kola king cóctel  
Kola ovomaltine cóctel  
Kremino cóctel  
Kruger cóctel  
La Bruyere cóctel  
Lacroix cóctel  
Lamartine cóctel  
Lancia cóctel  
Laurent's cóctel  
Le duc des cóctel  
Le Monnier cóctel  
Le roi des cóctel  
Le super cóctel  
Little rock cóctel  
Los Ángeles cóctel  
MacAdam cóctel  
Macao cóctel  
MacCarthy cóctel  
MacDonald cóctel (variante)  
Mackay cóctel

Madagascar cóctel  
Madonna cóctel  
Madrid cóctel  
Magaud's cóctel  
Manhattan Cointreau cóctel  
Manhattan marrasquino cóctel  
Manhattan vermut cóctel  
Maresciallo de Bono cóctel  
Martinez cóctel  
Martini cóctel  
Martini cóctel (variante)  
Martini medium  
Martini sweet  
Martinique gin cóctel  
Martini's cóctel  
Meissonnier cóctel  
Melozzo da Forlì cóctel  
Mercedes cóctel  
Milano-Torino cóctel  
Milibran cóctel  
Mimi cóctel  
Mirabel cóctel  
Mister Bianco cóctel  
Mitre cóctel  
Montana brandy cóctel  
Mousseline cóctel  
Mun kascy cóctel  
Mustafa cóctel  
Nagasaki cóctel  
Nage cóctel  
NCR cóctel  
Negroni  
Newcastle cóctel  
Niam niam cóctel  
Niels cóctel  
Oajama cóctel  
Odeon cóctel

Odessa cóctel  
Old man cóctel  
Old pal cóctel  
Olimpico cóctel  
Omegna cóctel  
Omium cóctel  
Once more cóctel  
Orbis terrarum cóctel  
Oriental cóctel  
Oriental gin cóctel  
Otello cóctel  
Oxygene cóctel  
Parfait cóctel  
Parisian cóctel  
Perfection cóctel  
Peter Pan cóctel  
Piccadilly cóctel (variante)  
Pickard cóctel  
Picon cóctel  
Poincare cóctel  
Pommard cóctel  
Prevost d'exiles cóctel  
Pupurry secondo  
Quo vadis cóctel  
Raymond cóctel (variante)  
Rea Silvia cóctel  
Recamier cóctel  
Rhodeisland cóctel  
Roberta  
Rose cóctel  
Rose cóctel (variante)  
Rose kirsch cóctel (variante)  
Salone cóctel  
Schweizerhof cóctel  
Scofflaw cóctel  
Sherry cóctel (variante)  
Snake river cóctel

Sullivan cóctel  
Swansea cóctel  
Sweet cóctel  
Tango cóctel (variante)  
Tipperary cóctel  
Tip-top cóctel  
Torino cóctel  
Toti cóctel, 212  
Touring club cóctel  
Trocadero cóctel  
Trocadero cóctel (variante)  
Trofeo cóctel  
Tulip cóctel  
Una «idee cóctel»  
Univers cóctel  
Universal cóctel  
Velocity cóctel  
Vermut cóctel  
Vermut cóctel (variante)  
Vermut cooler  
Vermut fizz  
Vermut flip  
Victor cóctel  
Victory cóctel (variante)  
Vienna girl cóctel  
Vitamine cóctel  
Vittoria cóctel  
Waldorf cóctel  
War days cóctel  
Washington brandy cóctel  
Washington cóctel al aguardiente  
Xibson cóctel  
Xitar cóctel  
York special cóctel  
Zanzibar cóctel  
Zizicar  
Zorrilla de San Martín cóctel



Zuavo cóctel

## VINO BLANCO

Borgo Canale cóctel

Chevalier cóctel

Fitzsimmons cóctel

Kir

Manchester cóctel (variante)

Oxo cóctel

Tokay cóctel

White cargo cóctel

## VINO MADEIRA

Madera cóctel

Mountains cóctel

## VINO TINTO

Continental sour

Manhattan nebbiolo cooler

Sangría al brandy

Violet cóctel

## VODKA

Acuario

Aldilà

Aperitivo al vodka

Aries

Barbara drink

Black russian

Boy scout

Caipiroska

Caipiroska a la fresa

Caipiroska al melocotón

Cáncer

Capri rosé

Chanel

Czarina  
Festrus  
Frau Anna  
Gilmet cóctel  
God mother  
Golden tear  
Grablovitz cóctel  
Green hope  
Gulf stream cóctel  
High fashion  
Ivanhoe  
Kummel krassin cóctel  
Libra  
Livio  
MacAmbrella  
Midnight  
Mike  
Moto perpetuo cóctel  
Non ho l'età  
Orloff cóctel  
Pink sparkling  
Piscis  
Pomerania cóctel  
Premio nobel  
Primero  
Raquel  
Rinascente  
Ritratto di donna  
Riviera di ponente  
Roberta  
Romanoff cóctel  
Ronda  
Rubino  
Sagitario  
Simpatía  
Sissy  
Solitario

Stefania  
Sullivan cóctel  
Tahiti  
Tajada al limón  
Trina  
Vodka Martini  
Vodka pescalemon  
Volga cóctel  
Voslau cóctel  
White russian  
Zanzerac

## WHISKY

Affinity  
Alicante cóctel  
Amba  
Angelic cóctel  
Appetizer cóctel  
Arosa cóctel  
Audrey  
Bellerive jubilee cóctel  
Bianco Natale  
Bobby Burns  
Bourbon and ginger  
Brandy split  
Brooklyn  
Cabanis cóctel  
Canadian club cóctel  
Carlton cóctel  
Chamossaire cóctel  
Champion  
Coaxer hen cóctel  
Colonel cóctel  
De rigueur cóctel  
Dede cóctel (variante)  
Derby fizz  
Dread-nought cóctel

Dry Manhattan  
Euler  
Fancy canning cóctel  
Fil de fer cóctel  
Flu cóctel  
Franco  
Frank  
Ghirlandina  
Gloria  
God father  
Golden pony  
Haigand haig's cóctel  
Irish coffee  
Izcaragua  
John Collins al whisky  
Lena  
Leo  
MacDonald cóctel  
MacDonald cóctel (variante)  
Makaroff cóctel  
Manhattan  
Manhattan Cointreau cóctel  
Manhattan vermut cóctel  
Manhattan whisky cóctel  
Messicano  
Millionaire cóctel (variante)  
Milwaukee cóctel  
Montpellier  
Morning glory cóctel  
Morning glory cóctel (variante)  
Morning glory cooler  
Morning glory fizz  
Mountain club  
Napoleon's cóctel  
New 1920 cóctel  
Notte galante  
Old-fashioned whisky cóctel

Old man cóctel  
Olson cóctel  
Opening cóctel  
Oriental cóctel  
Ottomano cóctel  
Perfect o Medium Manhattan  
Rapid cóctel  
Reverend bartklay cóctel  
Riviera di levante  
Rob Roy cóctel  
Ronda  
Rusty nail  
Rye cóctel  
Sangri-la  
Scofflaw cóctel  
Sydney cóctel  
Talent  
TNT cóctel  
Tuttosì  
Up-to-date cóctel  
U.S. cóctel  
Whiskey sour  
Whisky brandy cóctel  
Whisky cóctel  
Whisky cóctel (variante)  
Whisky crusta  
Whisky eggnog  
Whisky fizz  
Whisky flip  
Yule cóctel  
Zanzerac  
Zarazac cóctel  
Zenith cóctel

**YOGUR**

The first

## **ZUMO DE BABACO**

Babaco cóctel

## **ZUMO DE CLEMENTINA**

Giuliani cóctel

## **ZUMO DE FRUTA DE LA PASIÓN**

Lady killer

## **ZUMO DE GROSELLA**

Sex on the beach

## **ZUMO DE KIWI**

Carlotta

## **ZUMO DE LIMA**

Mai Tai

Maragato cóctel

## **ZUMO DE LIMÓN**

Agonia dulce cóctel

Bee's kness brandy cóctel

Chuquis cóctel

Dario cóctel

Deauville cóctel

Digestiv

Dolce romanza

Don't argue cóctel

Flamingo cooler

Florida limone cóctel

Gilroy cóctel

Gin crusta

Lemon cóctel

Limonata inglese  
Little devil cóctel  
Maragato cóctel  
Puppy  
Riviera di levante  
Smith  
Stefania  
Tricolore  
West-ham cóctel  
Whiskey sour

## **ZUMO DE MANZANA**

Apple cóctel  
Seduzione cóctel

## **ZUMO DE NARANJA**

American Beauty cóctel  
American Glory highball  
Austerlitz cóctel  
Beau rivage cóctel  
Bronx cóctel  
Cape cóctel  
Chevalier cóctel  
Chrystal highball  
Easy India fizz  
Florida arancia cóctel  
Florida limone cóctel  
Garibaldi  
Golden dream  
Golden pony  
Harvey Wallbanger  
Mexican  
Mirabel cóctel  
Orange blossom cóctel  
Paradise cóctel (variante)  
Parson's special

Peter Pan cóctel  
Portugal cóctel  
Screwdriver  
Sex appeal cóctel  
Sex on the beach  
SG cóctel  
Tequila sunrise

## **ZUMO DE PERA**

Polígono cóctel

## **ZUMO DE PIÑA**

Baby cóctel  
Carlotta  
Flamingo cooler  
Groenlandia  
Lady killer  
Leo  
Mary Pickford  
Milky way  
Petite fleur  
Piña colada  
Pineapple cóctel  
Smile  
Tauro  
Ursula  
Virgo  
Violetta

## **ZUMO DE POMELO**

Bibitone  
Carlotta  
Chiaro di luna  
Florida  
Olimpo  
Riviera di ponente



Versilia  
Vittorino cóctel

## **ZUMO DE TOMATE**

Bloody Mary  
Prima o poi  
Rivelazione  
Tomato cóctel

## **ZUMO TROPICAL**

Madam

## **ZUMO DE ZANAHORIA**

Musical

# Índice General

[Alleluia](#)  
[Amba](#)  
[Bacardi Symphony](#)  
[Blue moon](#)  
[Blue Temptation](#)  
[Cardicas](#)  
[Carin](#)  
[Champion](#)  
[Conca d'oro](#)  
[Debutante](#)  
[Elisa](#)  
[Festrus](#)  
[Gloria](#)  
[Golder tear](#)  
[Green hope](#)  
[Ines](#)  
[Izcaragua](#)  
[Lady killer](#)  
[Lady Scarlett](#)  
[Lena](#)  
[Madam](#)  
[Magic star](#)  
[Mallorca](#)  
[Mar de la Plata](#)  
[Mexican](#)  
[Milky way](#)  
[Moonlight](#)  
[Olé](#)  
[Passione](#)  
[Petite fleur](#)  
[Ramcooler](#)  
[Raquel](#)  
[Red hope](#)

[Rheingold](#)  
[Roberta](#)  
[Royal temptation](#)  
[Smile](#)  
[Summer queen](#)  
[Sunny dream](#)  
[Sweet heart](#)  
[Sweet memories](#)  
[Tuttosì](#)  
[Violetta](#)  
[ABC cóctel](#)  
[Acacia cóctel](#)  
[Achtagram cóctel](#)  
[Acquavite Alexander cóctel](#)  
[Adonis](#)  
[Adua cóctel](#)  
[Affinity](#)  
[After-dinner al brandy](#)  
[After-dinner «Sabrina»](#)  
[After-supper cóctel](#)  
[Agonia dolce cóctel](#)  
[Ainsworth cóctel](#)  
[Alaska](#)  
[Alabazam cóctel al coñac](#)  
[Aldilà](#)  
[Aldo's cóctel](#)  
[Alexander](#)  
[Alexander's sister](#)  
[Alexandra cóctel](#)  
[Alfa Romeo cóctel](#)  
[Alicante cóctel](#)  
[Allen cóctel](#)  
[Allies cóctel](#)  
[Alma cóctel](#)  
[Ambassador's cóctel](#)  
[American Beauty cóctel](#)  
[Variante](#)

[American frizz](#)  
[American Glory highball](#)  
[Americano](#)  
[Angel](#)  
[Angel face](#)  
[Angel face a las ciruelas](#)  
[Angel kiss](#)  
[Angel lips](#)  
[Angeles cóctel](#)  
[Angelic cóctel](#)  
[Angelicana cóctel](#)  
[Angelo della pace](#)  
[Angel's blush](#)  
[Angel's dream](#)  
[Angler's cóctel](#)  
[Ante cóctel](#)  
[Anti grippe cóctel](#)  
[AO cóctel](#)  
[Aperitivo al vodka](#)  
[Aperolginger](#)  
[Appetizer cóctel](#)  
[Apple cóctel](#)  
[Apricot cóctel](#)  
[Apricot fizz](#)  
[Aragón cóctel](#)  
[Argentina cóctel](#)  
[Arlequín](#)  
[Armour cóctel](#)  
[Arosa cóctel](#)  
[Arthur cóctel](#)  
[Artigas cóctel](#)  
[Ascaro cóctel](#)  
[Asquit cóctel](#)  
[Astango cóctel](#)  
[Astor cóctel](#)  
[Atlantique cóctel](#)  
[Atta bot](#)

[Audrey](#)  
[Austerlitz cóctel](#)  
[Automobile cóctel](#)  
[Ayala cóctel](#)  
[Bacardi](#)  
[B & B](#)  
[B & B a la crema](#)  
[Babilonia cóctel](#)  
[Baby cóctel](#)  
[Bacardi cóctel](#)  
[Bacardi cóctel al vermut](#)  
[Bacardi flip](#)  
[Baccara cóctel](#)  
[Badajoz cóctel](#)  
[Baltimora cóctel](#)  
[Bamboo cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Banana frozen daiquiri](#)  
[Bandiera italiana \(pousse-café\)](#)  
[Barbara drink](#)  
[Barbaresque cóctel](#)  
[Barbotage cóctel](#)  
[Barfly's dream cóctel](#)  
[Barry cóctel](#)  
[Beau rivage cóctel](#)  
[Be-careful cóctel](#)  
[Bee's knees brandy cóctel](#)  
[Bee's knees cóctel](#)  
[Belle Aurore cóctel](#)  
[Bellerive Jubilee cóctel](#)  
[Bellini](#)  
[Belote cóctel](#)  
[Bentley](#)  
[Bermont gin cóctel](#)  
[Bermuda cóctel](#)  
[Betty Balfour cóctel](#)  
[Between the sheets](#)

[Bianco Natale](#)  
[Bibiri cóctel](#)  
[Bibitone](#)  
[Big bad wolf brandy cóctel](#)  
[Big bad wolf cóctel al aguardiente](#)  
[Bird cóctel al aguardiente](#)  
[Bitter and tonic](#)  
[Biyon cóctel](#)  
[Black Jack al aguardiente](#)  
[Black russian](#)  
[Blackout cóctel](#)  
[Blanche fizz](#)  
[Block and fall](#)  
[Bloodhound gin cóctel](#)  
[Bloody Mary](#)  
[Blue special cóctel](#)  
[Bobby Burns](#)  
[Bodjanskyosip cóctel](#)  
[Bolgheri](#)  
[Bombay cóctel](#)  
[Bonheur cóctel](#)  
[Bósforo cóctel](#)  
[Boston club cóctel](#)  
[Bourbon and ginger](#)  
[Boy scout](#)  
[Brandy champerelle cóctel](#)  
[Brandy cobbler](#)  
[Brandy cóctel](#)  
[Brandy egg nog](#)  
[Brandy sour](#)  
[Brandy split](#)  
[Brandy vermut cóctel](#)  
[Brasil cóctel](#)  
[Brasilian kiss](#)  
[Bravo cóctel](#)  
[Breakfast club cóctel](#)  
[Breakfast eggnog](#)

[Brillat Savarin cóctel](#)  
[Broadway smile](#)  
[Bronx cóctel](#)  
[Bronx médium cóctel](#)  
[Brooklyn](#)  
[Brown cóctel](#)  
[Brunswick cooler](#)  
[Buchara cóctel](#)  
[Buck's fizz o mimosa](#)  
[Bugatti cóctel](#)  
[Bull shot](#)  
[Burney's cóctel](#)  
[Buscaino cóctel](#)  
[Butterfly flip](#)  
[Cabanis cóctel](#)  
[Cacao flip](#)  
[Café flip](#)  
[Café kirsch](#)  
[Cagliostro cóctel](#)  
[Caipiriña](#)  
[Caipirissima](#)  
[Caipiroska](#)  
[Caipiroska a la fresa](#)  
[Caipiroska al melocotón](#)  
[Calcutta cóctel](#)  
[Calderón cóctel](#)  
[Caliente cóctel](#)  
[Caligola cóctel](#)  
[Cameron verney cóctel](#)  
[Canadian club cóctel](#)  
[Canadian cóctel](#)  
[Cánovas del Castillo cóctel](#)  
[Cantábrico cóctel](#)  
[Cape cóctel](#)  
[Capri rosé](#)  
[Carabean](#)  
[Caramel flip](#)

[Carla](#)  
[Carlton cóctel](#)  
[Carnegie cóctel](#)  
[Carrol cóctel](#)  
[Caruso](#)  
[Casanova cóctel](#)  
[Casino](#)  
[Catamarca cóctel](#)  
[Cavallina storna](#)  
[Celeste armonía](#)  
[CFH cóctel](#)  
[Chamossaire cóctel](#)  
[Champagne cobbler](#)  
[Champagne cóctel](#)  
[Champagne cóctel al curaçao](#)  
[Champagne sour cóctel](#)  
[Champenoise cóctel](#)  
[Champs-Élysées cóctel](#)  
[Chanel](#)  
[Chanteclair cóctel](#)  
[Chanters towers cóctel](#)  
[Château de Madrid cóctel](#)  
[Cherry brandy flip](#)  
[Chevalier cóctel](#)  
[Chiaro di luna](#)  
[Chicago cóctel](#)  
[Chicago cóctel al aguardiente](#)  
[Chicago cóctel al vermut](#)  
[Chinese cóctel](#)  
[Chocolate cóctel](#)  
[Chocolate soldier](#)  
[Chrystal highball](#)  
[Chuquis cóctel](#)  
[Church parade cóctel](#)  
[Ciao-yong Cóctel](#)  
[Ciclopi](#)  
[Cider cóctel](#)



[Cielo grigio](#)  
[Ci-fu cóctel](#)  
[Cinzano cóctel](#)  
[Claridge cóctel](#)  
[Classic cóctel](#)  
[Clover Club](#)  
[Variante](#)  
[Coatti cóctel](#)  
[Cocky](#)  
[Coffee cobbler](#)  
[Coffee cóctel al aguardiente](#)  
[Coffee cóctel al brandy](#)  
[Coffee cóctel al marsala](#)  
[Coffee cóctel al oporto](#)  
[Cogol cóctel](#)  
[Collier](#)  
[Colonel cóctel](#)  
[Colonial cóctel a la ginebra](#)  
[Columbia skin](#)  
[Continental sour](#)  
[Country club highball](#)  
[Craysler cóctel](#)  
[Cream flip](#)  
[Creole cóctel](#)  
[Crisi](#)  
[Crocker cóctel](#)  
[Crown cóctel](#)  
[Cuba brandy cóctel](#)  
[Cuba libre cóctel](#)  
[Cuban brandy cóctel](#)  
[Cuban cóctel](#)  
[Cucumber](#)  
[Cumberland cóctel](#)  
[Cupid cóctel](#)  
[Curaçao cóctel](#)  
[Czarina](#)  
[Czernowitz cóctel](#)

[Ça ira cóctel](#)  
[Dagotto cóctel](#)  
[Daiquiri](#)  
[Daisy](#)  
[Dalila cóctel](#)  
[Dandolo cóctel](#)  
[Danton cóctel](#)  
[Darb cóctel](#)  
[Dario cóctel](#)  
[Darling cóctel](#)  
[De rigueur cóctel](#)  
[Deauville cóctel](#)  
[Dede cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Deep blue sea](#)  
[Delfino](#)  
[Deloso cóctel](#)  
[Dempsey](#)  
[Variante](#)  
[Variante](#)  
[Derby](#)  
[Variante](#)  
[Variante](#)  
[Derby fizz](#)  
[Derby Royal cóctel](#)  
[Dessert dream cóctel](#)  
[Devil's cóctel](#)  
[Diabolo cóctel](#)  
[Diabolo gin cóctel](#)  
[Digest](#)  
[Digestiv](#)  
[Diki diki cóctel](#)  
[Dolce romanza](#)  
[Don't argue cóctel](#)  
[Dread-nought cóctel](#)  
[Dry Manhattan](#)  
[Dubonnet cóctel](#)

[Duca di Bergamo cóctel](#)  
[Duchess cóctel](#)  
[Duncan cóctel](#)  
[Dunlop cóctel](#)  
[Dupuy cóctel](#)  
[Durkee highball](#)  
[Dux cóctel](#)  
[East India](#)  
[Easy India fizz](#)  
[Eclipse cóctel](#)  
[Egg flip](#)  
[Egg sour al aguardiente](#)  
[Eiffel cóctel](#)  
[Entre ríos cóctel](#)  
[Epernay cóctel](#)  
[Erzegovina cóctel](#)  
[English cobbler](#)  
[Essling cóctel](#)  
[Euler](#)  
[Eupompo cóctel](#)  
[Eureka cóctel](#)  
[Eva cóctel](#)  
[Evans gin cóctel](#)  
[Exam's cóctel](#)  
[Excelsior cóctel](#)  
[Extra dry cóctel](#)  
[Eyck cóctel](#)  
[Fairbank cóctel](#)  
[Fancy agram cóctel](#)  
[Fancy brandy cóctel](#)  
[Fancy Bronx cóctel](#)  
[Fancy canning cóctel](#)  
[Fancy china cóctel](#)  
[Fancy cordial cóctel](#)  
[Fancy cordial medoc cóctel](#)  
[Fancy cubano cóctel](#)  
[Fancy curacao cóctel](#)

[Fancy d'Artagnan cóctel](#)  
[Fancy fan fan cóctel](#)  
[Fancy flip](#)  
[Fancy Lipsia cóctel](#)  
[Fancy moka cóctel](#)  
[Fancy nisco cóctel](#)  
[Fancy ron cóctel](#)  
[Fancy vermut cóctel](#)  
[Fantasía cóctel](#)  
[Far West cóctel](#)  
[Fashion show](#)  
[Fatima cóctel](#)  
[Felkland cóctel](#)  
[Felsinea](#)  
[Fiat cóctel](#)  
[Field cóctel](#)  
[Fifty-fifty cóctel](#)  
[Figliol prodigo cóctel](#)  
[Fil de fer cóctel](#)  
[Fireman's sour](#)  
[Fisherman's cóctel](#)  
[Fish river cóctel](#)  
[Fitzsimmons cóctel](#)  
[Five fifteen cóctel](#)  
[Flamingo cooler](#)  
[Flip flap](#)  
[Florence](#)  
[Florida](#)  
[Florida arancia cóctel](#)  
[Florida limone cóctel](#)  
[Florida vermut cóctel](#)  
[Flu cóctel](#)  
[Fly Wheel cóctel](#)  
[Foch marechal cóctel](#)  
[Ford cóctel](#)  
[Fox trot cóctel](#)  
[Fraenzis cóctel](#)

[Fraimar cóctel](#)  
[Franco](#)  
[Francy cóctel](#)  
[Frank](#)  
[Frau Anna](#)  
[French connection](#)  
[French vermut cóctel](#)  
[Friend Lassy](#)  
[Frozen daiquiri](#)  
[Full house cóctel](#)  
[Fuori classe](#)  
[Galateo cóctel](#)  
[Galvani](#)  
[Gandhi cóctel](#)  
[Garibaldi](#)  
[Garrick cóctel](#)  
[Gassman cóctel](#)  
[Gayarre cóctel](#)  
[Gazelle cóctel](#)  
[Gazette cóctel](#)  
[Gemma di Vergy cóctel](#)  
[Gene Tunney cóctel](#)  
[Gentelman's cóctel](#)  
[Ghirlandina](#)  
[Giambologna cóctel](#)  
[Gianduia cóctel](#)  
[Gibs cóctel](#)  
[Gibson](#)  
[Gibson brandy cóctel](#)  
[Gigi cóctel](#)  
[Gil Blas cóctel](#)  
[Gilda](#)  
[Gilmet cóctel](#)  
[Gilroy cóctel](#)  
[Gin and french](#)  
[Gin and it](#)  
[Gin and tonic](#)

[Gin cóctel](#)  
[Gin cooler](#)  
[Gin crusta](#)  
[Gin curacao cóctel](#)  
[Gin eggnog](#)  
[Gin fizz](#)  
[Gin fizz Schweppes](#)  
[Variante](#)  
[Gin flip](#)  
[Ginger Ale flip](#)  
[Ginger and beer](#)  
[Gin lemon](#)  
[Gin sour](#)  
[Gin tonic](#)  
[Giralda cóctel](#)  
[Girando's cóctel](#)  
[Globus cóctel](#)  
[Globus Zurich cóctel](#)  
[God father](#)  
[God mother](#)  
[Golden Cadillac](#)  
[Golden dream](#)  
[Golden fizz](#)  
[Golden flip](#)  
[Golden pony](#)  
[Gondol cóctel](#)  
[Golden velvet](#)  
[Gordea of eden](#)  
[Gourmet](#)  
[Grablovitz cóctel](#)  
[Grand Hotel Vienna cóctel](#)  
[Grand slam](#)  
[Granville cóctel](#)  
[Grasshopper](#)  
[Grassoide China cóctel](#)  
[Grassoide cóctel](#)  
[Grassoide damen cóctel](#)

[Grassoide felsina cóctel](#)  
[Grassoide ferro cóctel](#)  
[Grassoide Lucullo cóctel](#)  
[Green cóctel](#)  
[Green door](#)  
[Grenadine fizz](#)  
[Groenlandia](#)  
[GUF Bologna cóctel](#)  
[Guignol cóctel](#)  
[Guillotin cóctel](#)  
[Gulf stream cóctel](#)  
[Gulliver cóctel](#)  
[Gurko cóctel](#)  
[Gypsy cóctel](#)  
[Habana cóctel](#)  
[Haigand haig's cóctel](#)  
[Haití cóctel](#)  
[H & H cóctel](#)  
[Hanky panky cóctel](#)  
[Hannover cóctel](#)  
[Hansy niesy cóctel](#)  
[Harden hickey cóctel](#)  
[Harley cóctel](#)  
[Harry's cóctel](#)  
[Harry's pick me up](#)  
[Harvard highball](#)  
[Harvey Wallbanger](#)  
[Havana rainbow plus](#)  
[Hawai cóctel](#)  
[Hawaiian brandy](#)  
[Healthy cóctel](#)  
[Heidelberg cóctel](#)  
[Heligoland cóctel](#)  
[Hennessy cóctel](#)  
[Heredia cóctel](#)  
[Hidalgo cóctel](#)  
[High fashion](#)

[Hogo cóctel](#)  
[Hollandia cóctel](#)  
[Honduras cóctel](#)  
[Hop toad cóctel](#)  
[Horse's Neck](#)  
[Houla](#)  
[Huerta cóctel](#)  
[Iberia cóctel](#)  
[IBU cóctel](#)  
[Iceberg cóctel](#)  
[Idea cóctel](#)  
[Imperial cóctel](#)  
[Imperial gin cóctel](#)  
[Imperial opal cóctel](#)  
[Imperial vermut cóctel](#)  
[India cóctel](#)  
[Indian cóctel](#)  
[Indianapolis cóctel](#)  
[Indostan cóctel](#)  
[In hoc vinces cóctel](#)  
[International cóctel](#)  
[Iride cóctel](#)  
[Iridea](#)  
[Irish coffee](#)  
[Isabelita cóctel](#)  
[Ivanhoe](#)  
[Ivry cóctel](#)  
[Jack rose cóctel](#)  
[Jack the ripper cóctel](#)  
[Japan cóctel](#)  
[Japanese cóctel](#)  
[Japanese cognac cóctel](#)  
[Japanese eau céleste cóctel](#)  
[Japanese marrasquino cóctel](#)  
[Japanese seltz cóctel](#)  
[Jefferson cóctel](#)  
[Jersey](#)



[Jersey cóctel](#)  
[Jockey club kerman cóctel](#)  
[Jockey's calvados cóctel](#)  
[Jockey's cóctel](#)  
[John Collins](#)  
[John Collins al whisky](#)  
[Joinville cóctel](#)  
[Journaliste cóctel](#)  
[Juan Josy cóctel](#)  
[Jujuy cóctel](#)  
[Jungfrau cóctel](#)  
[Kado koi cóctel](#)  
[Kamimura cóctel](#)  
[Karageorgevich cóctel](#)  
[Kendal cóctel](#)  
[Kina cóctel](#)  
[Kingstone cóctel](#)  
[Kinkajou cóctel](#)  
[Kir](#)  
[Kir royal](#)  
[KKK cóctel](#)  
[Klizia](#)  
[Klondike cóctel](#)  
[Klondike cooler](#)  
[Klondike highball](#)  
[Klondike sidra cóctel](#)  
[Knickerbocker cóctel](#)  
[Knockout cóctel](#)  
[Ko-hi-nor cóctel](#)  
[Kola cóctel](#)  
[Kola-china cóctel](#)  
[Kola Dubonnet cóctel](#)  
[Kola King cóctel](#)  
[Kola ovomaltine cóctel](#)  
[Kremino cóctel](#)  
[Kruger cóctel](#)  
[Kummel krassin cóctel](#)

[La Bruyere cóctel](#)  
[La creole](#)  
[Lacroix cóctel](#)  
[Ladies cóctel](#)  
[Ladies gin cóctel](#)  
[Ladies Pippermint cóctel](#)  
[Lafayette cóctel](#)  
[Lamartine cóctel](#)  
[Lancia cóctel](#)  
[Languedoc](#)  
[Last resort cóctel](#)  
[Latin cóctel](#)  
[Laurent's cóctel](#)  
[La verde valle](#)  
[La zara gozana](#)  
[Lebenswecker](#)  
[Leclerc cóctel](#)  
[Le duc des cóctel](#)  
[Leistikow's cóctel](#)  
[Lemon cóctel](#)  
[Le Monnier cóctel](#)  
[Le roi des cóctel](#)  
[Le super cóctel](#)  
[Liberty cóctel](#)  
[Lillian Russel](#)  
[Lily cóctel](#)  
[Limonata inglese](#)  
[Little devil cóctel](#)  
[Little rock cóctel](#)  
[Livio](#)  
[Lloyd royal cóctel](#)  
[London cóctel](#)  
[Lone tree cooler](#)  
[Lonesome fizz](#)  
[Long Island ice tea](#)  
[Loren al gin](#)  
[Los Ángeles cóctel](#)

[Louisiana flip](#)  
[Lovers dream](#)  
[Loving cóctel](#)  
[Lucilla cóctel](#)  
[Lupa cóctel](#)  
[Lusitania cóctel](#)  
[Luxor cóctel](#)  
[Lys cóctel](#)  
[MacAdam cóctel](#)  
[Macalle cóctel](#)  
[MacAmbrella](#)  
[Macao cóctel](#)  
[Macaroni cóctel](#)  
[MacCarthy cóctel](#)  
[MacDonald cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Variante](#)  
[Mackay cóctel](#)  
[Madagascar cóctel](#)  
[Madera cóctel](#)  
[Madonna cóctel](#)  
[Madrid cóctel](#)  
[Magaud's cóctel](#)  
[Mah jongg cóctel](#)  
[Mah jongg Cointreau cóctel](#)  
[Mai Tai](#)  
[Maiden cóctel](#)  
[Maiden prayer cóctel](#)  
[Makaroff cóctel](#)  
[Make up drink](#)  
[Manchester cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Manhattan](#)  
[Manhattan Cointreau cóctel](#)  
[Manhattan marrasquino cóctel](#)  
[Manhattan nebbiolo cooler](#)  
[Manhattan vermut cóctel](#)

[Manhattan whisky cóctel](#)  
[Manuela](#)  
[Maragato cóctel](#)  
[Maresciallo de Bono cóctel](#)  
[Margarita](#)  
[Martinez cóctel](#)  
[Martini cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Variante](#)  
[Martini dry](#)  
[Martini medium](#)  
[Martini sweet](#)  
[Martinique gin cóctel](#)  
[Martini's cóctel](#)  
[Mary Pickford](#)  
[Maxim cóctel](#)  
[May blossom Fizz](#)  
[Meissonnier cóctel](#)  
[Melba cóctel](#)  
[Melozzo da Forlì cóctel](#)  
[Mercedes cóctel](#)  
[Mercier cóctel](#)  
[Messalina cóctel](#)  
[Messicano](#)  
[Metropolitan cóctel](#)  
[México 86](#)  
[Michigan cóctel](#)  
[Midnight](#)  
[Mikado](#)  
[Mike](#)  
[Milanino cóctel](#)  
[Milano-Interlaken cóctel](#)  
[Milano-Torino cóctel](#)  
[Miles Davis](#)  
[Milibran cóctel](#)  
[Millionnaire cóctel](#)  
[Variante](#)

[Variante](#)  
[Variante](#)  
[Milwaukee cóctel](#)  
[Mimi cóctel](#)  
[Mirabeau cóctel](#)  
[Mirabel cóctel](#)  
[Mirabolan cóctel](#)  
[Miss Vascongadas cóctel](#)  
[Mississippi sidra cóctel](#)  
[Mister Bianco cóctel](#)  
[Mitre cóctel](#)  
[Modernísimo cóctel](#)  
[Modus vivendi cóctel](#)  
[Mojito](#)  
[Moka Spitzberg](#)  
[Monkey Gland](#)  
[Montana brandy cóctel](#)  
[Monte Rosa](#)  
[Montpellier](#)  
[Morning glory cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Variante](#)  
[Morning glory cooler](#)  
[Morning glory fizz](#)  
[Morrison cóctel](#)  
[Moto perpetuo cóctel](#)  
[Moulin Rouge cóctel](#)  
[Mountain club](#)  
[Mountains cóctel](#)  
[Mousseline cóctel](#)  
[Mungo park cóctel](#)  
[Mun kascy cóctel](#)  
[Murphy cóctel](#)  
[Mustafa cóctel](#)  
[Muyscas cóctel](#)  
[Nachtigall cóctel](#)  
[Nagasaki cóctel](#)

[Nage cóctel](#)  
[Nancy cóctel](#)  
[Napoleon cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Variante](#)  
[Napoleon's cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Variante](#)  
[NCR cóctel](#)  
[Negroni](#)  
[Neidhammel](#)  
[New 1920 cóctel](#)  
[New Jersey cóctel](#)  
[New Orleans fizz](#)  
[Newburry cóctel](#)  
[Newcastle cóctel](#)  
[Niam niam cóctel](#)  
[Nicomaco cóctel](#)  
[Niels cóctel](#)  
[Night cap cóctel](#)  
[Nineteen-fourteen cóctel](#)  
[Nives](#)  
[Non ho l'età](#)  
[Nordest](#)  
[Notte galante](#)  
[Nottingham cóctel](#)  
[Nouma hava cóctel](#)  
[Noyau cóctel](#)  
[Nuka iva cóctel](#)  
[Nydia](#)  
[Oakland cóctel](#)  
[Oberammergau cóctel](#)  
[O'Brien cóctel](#)  
[Ocajama cóctel](#)  
[Occhio di bue](#)  
[Odeon cóctel](#)  
[Odessa cóctel](#)

[O'Higgins cóctel](#)  
[Ohio cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Variante](#)  
[Ojama cóctel](#)  
[Old chum revival cóctel](#)  
[Old-fashioned](#)  
[Old-fashioned whisky cóctel](#)  
[Old man cóctel](#)  
[Old pal cóctel](#)  
[Olimpia cóctel](#)  
[Olimpico cóctel](#)  
[Oliver cóctel](#)  
[Olson cóctel](#)  
[Olympic cóctel](#)  
[Omegna cóctel](#)  
[Omium cóctel](#)  
[Once more cóctel](#)  
[Opal cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Opening cóctel](#)  
[Ópera cóctel](#)  
[Oporto cóctel](#)  
[Orange blossom cóctel](#)  
[Orange cóctel](#)  
[Orange cooler](#)  
[Orange fizz](#)  
[Orbis terrarum cóctel](#)  
[Oriental cóctel](#)  
[Oriental gin cóctel](#)  
[Orloff cóctel](#)  
[Oro del Reno cóctel](#)  
[Oronoff cóctel](#)  
[Oropa cóctel](#)  
[Otello cóctel](#)  
[Ottomano cóctel](#)  
[Oxo cóctel](#)

[Oxygene cóctel](#)  
[Oyster cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Padovanino cóctel](#)  
[Palmetto cóctel](#)  
[Palmyra cóctel](#)  
[Panciolina](#)  
[Pantera rosa](#)  
[Paradise](#)  
[Variante](#)  
[Parfait amour cóctel](#)  
[Parfait cóctel](#)  
[Parisian cóctel](#)  
[Parisienne blonde cóctel](#)  
[Parsifal cóctel](#)  
[Parson's special](#)  
[Patricia al licor de cereza](#)  
[Perfect gin cóctel](#)  
[Perfect Martini](#)  
[Perfect o Medium Manhattan](#)  
[Perfection cóctel](#)  
[Pernod cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Perú cóctel](#)  
[Peter II](#)  
[Peter Pan cóctel](#)  
[Petersburg cóctel](#)  
[Piccadilly cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Variante](#)  
[Pickard cóctel](#)  
[Pickmann cóctel](#)  
[Picon cóctel](#)  
[Pimm's n.º 1](#)  
[Piña colada](#)  
[Pineapple cóctel](#)  
[Ping-pong cóctel](#)



[Variante](#)  
[Pink coñac cóctel](#)  
[Pink gin cóctel](#)  
[Pink rose cóctel](#)  
[Pink sparkling](#)  
[Piper cóctel](#)  
[Pirrett's cóctel](#)  
[Planters cóctel](#)  
[Planter's punch](#)  
[Plaza cóctel](#)  
[Poincare cóctel](#)  
[Polly cóctel](#)  
[Polo al brandy](#)  
[Pomerania cóctel](#)  
[Pommard cóctel](#)  
[Port royal cóctel](#)  
[Port wine cóctel](#)  
[Porto flip cóctel](#)  
[Portorico cóctel](#)  
[Portugal cóctel](#)  
[Pousse-café](#)  
[Prairie oyster](#)  
[Premio nobel](#)  
[President cóctel](#)  
[Presto cóctel](#)  
[Prevost d'exiles cóctel](#)  
[Prime rose cóctel](#)  
[Primero](#)  
[Prince of Asturias cóctel](#)  
[Princess cóctel](#)  
[Princeton](#)  
[Prohibition cóctel](#)  
[Puccini](#)  
[Puppy](#)  
[Pupurry primo](#)  
[Pupurry secondo](#)  
[Pussy foot cóctel](#)

[Quatre bras cóctel](#)  
[Quebec cóctel](#)  
[Queen's country cóctel](#)  
[Queensland cóctel](#)  
[Quelle vie cóctel](#)  
[Quevedo cóctel](#)  
[Quinquina cóctel](#)  
[Quintino](#)  
[Quirinale cóctel](#)  
[Quo vadis cóctel](#)  
[Rachel cóctel](#)  
[Radio cóctel](#)  
[Rapid cóctel](#)  
[Raspberry highball](#)  
[Ray long cóctel](#)  
[Raymond cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Rea Silvia cóctel](#)  
[Recamier cóctel](#)  
[Red horse](#)  
[Red top cóctel](#)  
[Renzo e Lucia](#)  
[Resolute cóctel](#)  
[Reverend bartklay cóctel](#)  
[Rinascente](#)  
[Ring cóctel](#)  
[Ritratto di donna](#)  
[Riviera di levante](#)  
[Riviera di ponente](#)  
[Rob Roy cóctel](#)  
[Robert cóctel](#)  
[Robson cóctel](#)  
[Roc a coe cóctel](#)  
[Rhodeisland cóctel](#)  
[Rolls Royce cóctel](#)  
[Romanoff cóctel](#)  
[Ronda](#)

[Rosa punzo cóctel](#)  
[Rose apricot cóctel](#)  
[Rose cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Variante](#)  
[Rose kirsch cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Rossini](#)  
[Rosso di sera](#)  
[Royal fizz](#)  
[Royal 31](#)  
[Rubino](#)  
[Rum cobbler](#)  
[Rum cóctel](#)  
[Rum cola](#)  
[Rum cooler](#)  
[Rum crusta](#)  
[Rum eggnog](#)  
[Rum fizz](#)  
[Rum flip](#)  
[Russian cóctel](#)  
[Rusty nail](#)  
[Rye cóctel](#)  
[Sabrina](#)  
[Salone cóctel](#)  
[Sam-mac-vea cóctel](#)  
[Sandro cóctel](#)  
[Sangría al brandy](#)  
[Sangri-la](#)  
[San Martin cóctel](#)  
[Sanvela cóctel](#)  
[Saratoga cóctel](#)  
[Saratoga cooler](#)  
[Sari cóctel](#)  
[Schweizerhof cóctel](#)  
[Scofflaw cóctel](#)  
[Screwdriver](#)

[Sensation cóctel](#)  
[September morn](#)  
[Sex appeal cóctel](#)  
[Sex on the beach](#)  
[SG cóctel](#)  
[Shangai cóctel](#)  
[Sherry cobbler](#)  
[Sherry cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Variante](#)  
[Variante](#)  
[Sherry flip](#)  
[Shirley Temple](#)  
[Siam cóctel](#)  
[Sicky cóctel](#)  
[Sidecar](#)  
[Sidecar cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Variante](#)  
[Variante](#)  
[Silver fizz](#)  
[Simpatía](#)  
[Singapore sling](#)  
[Sirena](#)  
[Sissy](#)  
[Sister wedding](#)  
[Siviglia cóctel](#)  
[Ski](#)  
[Ski wasser](#)  
[Smeraldo](#)  
[Smith](#)  
[Snake river cóctel](#)  
[Soda cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Sogno d'estate](#)  
[Sogno di una notte d'estate cóctel](#)  
[Solitario](#)

[Souvenir fizz](#)  
[Special Mary](#)  
[Speranza](#)  
[Stanley cóctel](#)  
[Starlight cóctel](#)  
[Stefania](#)  
[Stinger cóctel](#)  
[St. Regis cóctel](#)  
[Sullivan cóctel](#)  
[Sunrise](#)  
[Suzy's cóctel](#)  
[Svedese cóctel](#)  
[Swansea cóctel](#)  
[Sweet and tropical](#)  
[Sweet patootie cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Swiss cóctel](#)  
[Sydney cóctel](#)  
[Tahiti](#)  
[Tajada al limón](#)  
[Talent](#)  
[Talma cóctel](#)  
[Tammanyhall cóctel](#)  
[Tango cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Variante](#)  
[Variante](#)  
[Taragone cóctel](#)  
[Tequila sunrise](#)  
[Teresa](#)  
[Teresa 3](#)  
[Texas fizz](#)  
[Texas iced tea](#)  
[The «dodge» cóctel](#)  
[The king](#)  
[The mayor champagne cóctel](#)  
[Tina](#)

[Tio](#)  
[Tipperary cóctel](#)  
[Tip-top cóctel](#)  
[TNT cóctel](#)  
[Tokay cóctel](#)  
[Tom Collins](#)  
[Tom Collins Schweppes](#)  
[Tomato cóctel](#)  
[Tony](#)  
[Topper cóctel](#)  
[Toreador cóctel](#)  
[Torelli's cóctel](#)  
[Torino cóctel](#)  
[Torpedo cóctel](#)  
[Tortoni cóctel](#)  
[Toti cóctel](#)  
[Touring club cóctel](#)  
[Trader vic's rum fizz](#)  
[Tranwai cóctel](#)  
[Trianon cóctel](#)  
[Tricolore](#)  
[Trocadero cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Trofeo cóctel](#)  
[Tse-tse cóctel](#)  
[Tulip cóctel](#)  
[Turpin cóctel](#)  
[Twelve mile limit](#)  
[Último cóctel](#)  
[Una «idee cóctel»](#)  
[Union fantasy](#)  
[Univers cóctel](#)  
[Universal cóctel](#)  
[Up-to-date cóctel](#)  
[Urania cóctel](#)  
[Ursula](#)  
[Uruguay cóctel](#)

[U.S. cóctel](#)  
[Valencia cóctel](#)  
[Velocity cóctel](#)  
[Venezolano cóctel](#)  
[Venezuela cóctel](#)  
[Vera Cruz cóctel](#)  
[Verita's cóctel](#)  
[Vermut cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Vermut cooler](#)  
[Vermut fizz](#)  
[Vermut flip](#)  
[Versilia](#)  
[Victor cóctel](#)  
[Victory cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Vie en rose cóctel](#)  
[Vie rose cóctel](#)  
[Vienna girl cóctel](#)  
[Villamil's cóctel](#)  
[Violet cóctel](#)  
[Vitamine cóctel](#)  
[Vittoria cóctel](#)  
[Vittorio I](#)  
[Vizagapatam cóctel](#)  
[Vodka and tonic](#)  
[Vodka Martini](#)  
[Vodka pescalemon](#)  
[Volga cóctel](#)  
[Voslau cóctel](#)  
[Vulcano cóctel](#)  
[Waldorf cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Walk-over cóctel](#)  
[Wallace cóctel](#)  
[War days cóctel](#)  
[Washington brandy cóctel](#)

[Washington cóctel al aguardiente](#)

[Washington jerez cóctel](#)

[Wax cóctel](#)

[West-ham cóctel](#)

[Whiskey sour](#)

[Whisky brandy cóctel](#)

[Whisky cóctel](#)

[Variante](#)

[Variante](#)

[Whisky crusta](#)

[Whisky eggnog](#)

[Whisky fizz](#)

[Whisky flip](#)

[White cargo cóctel](#)

[White cóctel](#)

[White lady cóctel](#)

[Variante](#)

[White lily cóctel](#)

[White rose cóctel](#)

[White russian](#)

[Winnipeg cóctel](#)

[Worcester cóctel](#)

[Wyse cóctel](#)

[Xamasca cóctel](#)

[Xanthia cóctel](#)

[Xanto cóctel](#)

[Xeres cóctel](#)

[Xibson cóctel](#)

[Xingu cóctel](#)

[Xitar cóctel](#)

[Yale cóctel](#)

[Variante](#)

[Yankees cóctel](#)

[Yellowstone cóctel](#)

[YMCA cóctel](#)

[Yonge cóctel](#)

[York special cóctel](#)



[Young man cóctel](#)  
[Young river cóctel](#)  
[Yucatán cóctel](#)  
[Yule cóctel](#)  
[Yzeures cóctel](#)  
[Za la mort cóctel](#)  
[Za la vie cóctel](#)  
[Zanzerac](#)  
[Zanzibar cóctel](#)  
[Zara cóctel](#)  
[Variante](#)  
[Zarazac cóctel](#)  
[Za-za cóctel](#)  
[Zenith cooler](#)  
[Zephir cóctel](#)  
[Zika cóctel](#)  
[Ziska cóctel](#)  
[Zizicar](#)  
[Zorrilla de San Martín cóctel](#)  
[Zuavo cóctel](#)  
[Zu-zu cóctel](#)  
[Agrumi cóctel](#)  
[Babaco cóctel](#)  
[Borgo Canale cóctel](#)  
[Carlotta](#)  
[Easy light](#)  
[Finnish cóctel](#)  
[Giuliani cóctel](#)  
[Il mio cóctel](#)  
[Mint ananas](#)  
[Musical](#)  
[Olimpo](#)  
[Paulus cóctel](#)  
[Polígono cóctel](#)  
[Popeye](#)  
[Prima o poi](#)  
[Rivelazione](#)

[Seduzione cóctel](#)

[Sylvia cóctel](#)

[The first](#)

[Tropical](#)

[Tutto tuo](#)

[Vittorino cóctel](#)

[Aries](#)

[Tauro](#)

[Géminis](#)

[Cáncer](#)

[Leo](#)

[Virgo](#)

[Libra](#)

[Escorpio](#)

[Sagitario](#)

[Capricornio](#)

[Acuario](#)

[Piscis](#)

# Índice

[Introducción](#)

[Antes De Empezar](#)

[LOS UTENSILIOS](#)

[PARA UN BAR BIEN PROVISTO](#)

[LAS REGLAS FUNDAMENTALES](#)

[TIPOS DE CÓCTELES](#)

[Los Cócteles De Ayer Y De Hoy](#)

[LOS CÓCTELES HISTÓRICOS](#)

[LOS CÓCTELES DE MODA](#)

[LOS INTERNACIONALES \*EVERGREEN\*](#)

[Los Campeones Del Mundo](#)

[Cócteles De La A A La Z](#)

[Cócteles Dietéticos](#)

[Cócteles Zodiacales](#)

[Índice Silfabético Por Base](#)

[Índice General](#)