



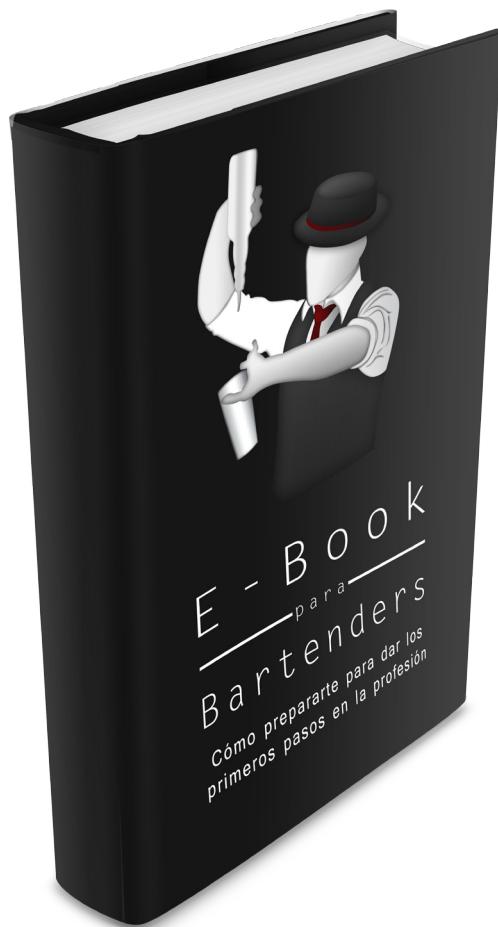
Cocteles clásicos y modernos

Las Recetas que todos deben conocer

Cocteles clásicos y modernos

Las recetas que todos deben conocer

Este libro es una extensión de:



Con este libro obtendrás el conocimiento que necesitas para darle una base sólida a ese amante de la coctelería que está por surgir dentro de ti. Aprenderás cuáles son las técnicas y herramientas que necesitas para llevar tu trabajo al más alto nivel; eso sí, mientras estés comprometido a ponerlo en práctica e investigar cada día más.

Siquieres adquirir este libro haz clic en la imagen o ingresa a enseñame.com

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN Página 4

LA COCTELERÍA

1- ¿Qué es un cóctel?	Página 5
2- ¿Qué es la coctelería?	Página 5
3- ¿Qué es la mixología?	Página 5
4- ¿Qué es un bartender?	Página 6
5- ¿Qué es un mixólogo?	Página 6
6- ¿Qué es la IBA?	Página 6
7- ¿Qué es un bar?	Página 6
8- Utensilios del bartender	Página 7

Recetas de cócteles clásicos

THE UNFFORGETABLES

Alexander	Página 8
Americano	Página 8
Angel Face	Página 8
Aviation	Página 9
Bacardi	Página 9
Between The Sheets	Página 9
Casino	Página 9
Clover Club	Página 10
Daiquirí	Página 10
Derby	Página 10
Dry Martiny	Página 10
Gin Fizz	Página 11
John Collins	Página 11
Manhattan	Página 11
Mary Pickford	Página 11
Monkey Gland	Página 12
Negroni	Página 12
Old Fashioned	Página 12
Paradise	Página 12
Planter's Punch	Página 13
Porto Flip	Página 13
Ramos Gin Fizz	Página 13
Rusty Nail	Página 13
Sazerac	Página 14
Screwdriver	Página 14

ÍNDICE

Sidecar	Página 14
Stinger	Página 14
Whiskey Sour	Página 15
Tuxedo	Página 15
White Lady	Página 15

CONTEMPORARY CLASSICS

Bellini	Página 16
Black Russian	Página 16
Bloody Mary	Página 16
Caipirinha	Página 17
Champagne Cocktail	Página 17
Cosmopolitan	Página 17
Cuba Libre	Página 17
French Connection	Página 18
French 75	Página 18
God Father	Página 18
God Mother	Página 18
Golden Dream	Página 19
Grasshopper	Página 19
Harvey Wallbanger	Página 19
Hemingway Special	Página 19
Horse's Neck	Página 20
Irish Coffee	Página 20
Kir	Página 20
Long Island Ice Tea	Página 20
Mai-Tai	Página 21
Margarita	Página 21
Mimosa	Página 21
Mint Julep	Página 21
Mojito	Página 22
Moscow Mule	Página 22
Piña Colada	Página 22
Rose	Página 22
Sea Breeze	Página 23
Sex on The Beach	Página 23
Singapore Sling	Página 23
Tequila Sunrise	Página 23

ÍNDICE

NEW ERA DRINKS

Barracuda	Página 24
Bramble	Página 24
B52	Página 24
Dark N' Stormy	Página 25
Dirty Martini	Página 25
Espresso Martini	Página 25
French Martini	Página 25
Kamikaze	Página 26
Lemon Drop Martini	Página 26
Pisco Sour	Página 26
Russian Spring Punch	Página 26
Spritz Veneziano	Página 27
Tommy's Margarita	Página 27
Vampiro	Página 27
Vesper	Página 27
Yellow Bird	Página 28

INTRODUCCIÓN

A través de los años, en todo el mundo, se han popularizado una decena de cocteles que han nacido, además, con historias muy interesantes.

La International Bartender Association se ha encargado de recopilar todas estas mezclas que se han creado alrededor de todo el globo. Por ello, a través de este e-book podrás tener a la mano todos los cocteles clásicos, modernos y de la nueva era para que puedas prepararlos cada vez que deseas.

Además, compartimos unos conceptos básicos que te acercarán al mundo de la coctelería. Si aún no eres bartender profesional pero quieres incursionar en este extraordinario oficio, podrás ampliar tus conocimientos con el “E-book para bartenders” con el que podrás prepararte para dar tus primeros pasos en el área.

1- ¿Qué es un cóctel?

Un cóctel es una preparación en la que se utilizan una o más bases alcohólicas, combinadas de forma balanceada con otros ingredientes como licores, zumos, jarabes, infusiones, especias, leche, entre otros.

Para que un cóctel sea considerado uno como tal debe poseer:

- Una base alcohólica
- Componente dulce
- Componente cítrico
- Componente amargo

2- ¿Qué es la coctelería?

La coctelería es el estudio de la relación entre las bebidas, frutas, hierbas y cualquier otro tipo de ingrediente comestible que pueda ser transformado en líquido, por diversos métodos de preparación; aspectos que además se ven influenciados por los factores socio-culturales de cada país.

Los tipos de cócteles según su función son:

- a. Cócteles aperitivos
- b. Cócteles refrescantes
- c. Cócteles digestivos
- d. Cócteles reconstituyentes o nutritivos

3- ¿Qué es la mixología?

La mixología es el arte de combinar ingredientes para crear nuevos sabores equilibrados y agradables al paladar. Es la pasión por investigar y aprender sobre materias primas y bases alcohólicas que se utilizan para preparar cócteles, para analizar sus sabores, aromas, densidades y más, con el objetivo de generar armonía en su contenido.

4- ¿Qué es un bartender?

Es un profesional en el área del bar y las bebidas, que es capaz de preparar una variedad de bebidas mezcladas, satisfacer y brindar un buen servicio al cliente, además de ser capaz de llevar un inventario completo de su establecimiento, local o barra.

5- ¿Qué es un mixólogo?

Un mixólogo es un especialista en combinar ingredientes para crear nuevos sabores equilibrados y agradables al paladar. Un mixólogo estudia y conoce a profundidad la composición de las bebidas alcohólicas.

6- ¿Qué es la IBA?

La IBA son las siglas de la International Bartender Association, o como en español sería Asociación Internacional de Bartender. Esta organización se fundó el 24 de febrero de 1951, en la pequeña ciudad de Torquay, Reino Unido, con los representantes de varios países.

Hoy en día reúne a 60 asociaciones de bartenders en el mundo. Desde su inicio, la IBA priorizó la idea de unir los profesionales de bar alrededor del planeta, con el fin de mejorar el nivel técnico profesional, apostando al intercambio de experiencias y la solidaridad.

7- ¿Qué es un bar?

El bar se considera un establecimiento comercial donde se sirven bebidas alcohólicas, no alcohólicas y aperitivos, que se deben consumir en el lugar. El bar cuenta (al menos) con una persona encargada de atenderlo, quien se conoce como bartender.

8- Utensilios de un bartender

- Azucareras
- Botellas para bitters
- Coctelera Americana o Boston
- Coctelera Christofle
- Coctelera Europea
- Coladores de espiral o de gusanillo
- Coladores de rejilla
- Cuchara de bar - Barspoon
- Cuchillo de bar
- Destapador o abrebotellas
- Dispensador de jugo – Store and pour
- Dosificadores
- Escarchador para bar
- Especieros
- Exprimidor de jugos
- Exprimidor tipo tijera
- Goteros o Dispensadores de plástico
- Hieleras
- Jigger
- Jigger japonés
- Macerador
- Moldes para hielo
- Palas para hielo
- Palilleros
- Parisién
- Pinzas
- Pitillos – Pajillas – Popotes
- Punzones o pica hielo
- Removedores
- Sacacorchos
- Servilleteros
- Smoking gun
- Soplete o flambeador
- Tablas de picar
- Vaso mezclador o Mixing glass
- Fregadero o lavavajillas
- Bateas para hielo
- Licuadora
- Estufa eléctrica
- Neveras o refrigeradores
- Cafetera express



THE UNFORGETTABLES

Alexander



Ingredientes:

- 3 cl de Cognac
- 3 cl de crema de cacao (oscuro)
- 3 cl de *fresh cream*

Preparación:

- Agita y cuela en una copa de cóctel previamente enfriada.
- Espolvorea con nuez moscada molida fresca.

Americano



Ingredientes:

- 3 cl de Campari
- 3 cl de vermut rojo
- Agua con gas para completar

Preparación:

- Mezcla los ingredientes directamente en un vaso *Old Fashioned* lleno de cubos de hielo. Completa con un poco de agua con gas y decora con una media naranja.

Angel Face



Ingredientes:

- 3 cl de ginebra
- 3 cl de brandy de albaricoque
- 3 cl de Calvados

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Agita. Sirve en una copa cóctel fría.

Aviation



Ingredientes:

- 4.5 cl de ginebra
- 1.5 cl de Maraschino
- 1.5 cl de jugo de limón fresco

Preparación:

- Agita en una coctelera y sirve en una copa cóctel fría.

Bacardi



Ingredientes:

- 4.5 cl de ron blanco
- 2 cl de jugo de lima fresco
- 1 cl de granadina

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en una coctelera con hielo, agita bien y sirve en una copa fría.

Between The Sheets



Ingredientes:

- 3 cl de ron blanco
- 3 cl de Cognac
- 3 cl de Triple Sec
- 2 cl de jugo de limón fresco

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en una coctelera con hielo, agita bien y sirve en una copa fría.

Casino



Ingredientes:

- 4 cl de ginebra
- 1 cl de Maraschino
- 1 cl de amargo de naranja
- 1 cl de jugo de limón fresco

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en una coctelera con hielo, agita bien y sirve en una copa fría. Decora con un twist de limón y una cereza marrasquino.

Clover Club



Ingredientes:

- 4.5 cl de ginebra
- 1.5 cl de sirope de frambuesa
- 1.5 de jugo de limón fresco
- Unas gotas de clara de huevo

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en una coctelera con hielo, agita bien y sirve en una copa fría.

Daiquiri



Ingredientes:

- 4.5 cl de ron blanco
- 2.5 cl de jugo de lima fresco
- 1.5 cl de jarabe simple

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en una coctelera con hielo, agita bien y sirve en una copa fría.

Derby



Ingredientes:

- 6 cl de ginebra
- 2 gotas de amargo de melocotón
- 2 hojas de menta fresca

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en un *mixing glass* con hielo. Remueve. Cuela en una copa cóctel. Decora con una hoja de menta fresca.

Dry Martini



Ingredientes:

- 6 cl de ginebra
- 1 cl de vermouth seco

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en un *mixing glass* con hielo. Remueve bien. Cuela en una copa Martini enfriada previamente. Exprime un poco del aceite de la cáscara de limón en la bebida o decora con una aceituna.

Gin Fizz



Ingredientes:

- 4.5 cl de ginebra
- 3 cl de jugo de limón fresco
- 1 cl de sirope de azúcar
- 8 cl de agua con gas

Preparación:

- Agita todos los ingredientes con hielo en una coctelera, excepto el agua con gas. Sirve en un vaso largo. Cubre con agua con gas. Decora con una rodaja de limón.

John Collins



Ingredientes:

- 4.5 cl de ginebra
- 3 cl de jugo de limón fresco
- 1.5 cl de sirope de azúcar
- 6 cl de agua con gas

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en un vaso *High Ball* lleno de hielo. Remueve con suavidad. Decora con una rodaja de limón y una cereza marrasquino. Agrega un dash de Amargo de Angostura.

Manhattan



Ingredientes:

- 5 cl de whisky de centeno
- 2 cl de vermouth rojo
- Un *dash* de Amargo de Angostura

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en un *mixing glass* con hielo. Remueve bien. Cuela en una copa Martini enfriada previamente. Decora con una cereza.

Mary Pickford



Ingredientes:

- 6 cl de ron blanco
- 1 cl de maraschino
- 6 cl de jugo de piña fresco
- 1 cl de granadina

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en una coctelera con hielo, agita bien y sirve en una copa fría.

Monkey Gland



Ingredientes:

- 5 cl de ginebra
- 3 cl de jugo de naranja
- 2 gotas de absenta
- 2 gotas de granadina

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en una coctelera con hielo, agita bien y sirve en una copa de cóctel fría.

Negroni



Ingredientes:

- 3 cl de ginebra
- 3 cl de Campari
- 3 cl de vermouth rojo dulce

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes directamente en un vaso *Old Fashioned* lleno con hielo. Remueve delicadamente. Decora con una media luna de naranja.

Old Fashioned



Ingredientes:

- 4.5 cl de bourbon o whisky de centeno
- 2 dash de Amargo de Angostura
- Un cubo de azúcar
- Agua

Preparación:

- Coloca el cubo de azúcar en un vaso *Old Fashioned*, cubre con el amargo y agrega un *dash* de agua para disolver. Llena el vaso con cubos de hielo y agrega el whisky. Decora con una media luna de naranja y una cereza.

Paradise



Ingredientes:

- 3.5 cl de ginebra
- 2 cl de brandy de albaricoque
- 1.5 cl de jugo de naranja

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en una coctelera con hielo, agita bien y sirve en una copa de cóctel fría.

Planter's Punch



Ingredientes:

- 4.5 cl de ron oscuro
- 3.5 cl de jugo de naranja fresco
- 3.5 cl de jugo de piña fresco
- 2 cl de jugo de limón fresco
- 1 cl de granadina
- 1 cl de jarabe de azúcar
- 3 o 4 *dash* de Amargo de Angostura

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes, exceptuando el amargo, en una coctelera llena de hielo. Agita bien. Sirve en un vaso largo lleno de hielo. Agrega el Amargo de Angostura. Decora con una cereza y un triángulo de piña.

Porto Flip



Ingredientes:

- 1.5 cl brandy
- 4.5 cl Red Port (Oporto)
- 1 cl de yema de huevo

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Agita bien. Cuela en una copa cóctel. Espolvorea con un poco de nuez moscada molida.

Ramos Gin Fizz



Ingredientes:

- 4.5 cl de ginebra
- 1.5 cl de jugo de lima
- 1.5 cl de jugo de limón fresco
- 3 cl de sirope de azúcar
- 6 cl de crema
- 1 clara de huevo
- 3 *dash* de agua de azahar
- 2 gotas de extracto de vainilla
- Agua con gas

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes, excepto la soda, en un *mixing glass*, sin hielo. Remueve por dos minutos.
- Agrega hielo y remueve con más fuerza por otro minuto. Cuela en un vaso *High Ball* sin hielo, cubre con soda.

Rusty Nail



Ingredientes:

- 4.5 cl de whisky escocés
- 2.5 cl de Drambuie

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes directamente en un vaso *Old Fashioned* lleno de hielo. Remueve con suavidad. Decora con un *twist* de limón.

Sazerac



Ingredientes:

- 5 cl de Cognac
- 1 cl de absenta
- 1 cubo de azúcar
- 2 dash de Amargo de Peychaud

Preparación:

- Enjuaga un vaso *Old Fashioned* con Absenta, agrega hielo picado y reserva. Mezcla los ingredientes restantes con hielo y deja a un lado.

Descarta el hielo y el resto de absenta del vaso y cuela la bebida preparada en él. Agrega piel de limón para decorar.

Screwdriver



Ingredientes:

- 5 cl de vodka
- 10 cl de jugo de naranja

Preparación:

- Coloca ambos ingredientes en un vaso *Highball* lleno de hielo. Remueve con suavidad, decora con una media luna de naranja.

Sidecar



Ingredientes:

- 5 cl de Cognac
- 2 cl de Triple Sec
- 2 cl de jugo de limón fresco

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Agita bien y cuela sobre una copa cóctel.

Stinger



Ingredientes:

- 5 cl de Cognac
- 2 cl de crema de menta

Preparación:

- Coloca ambos ingredientes en un *mixing glass* con hielo. Remueve. Cuela en una copa cóctel.

Tuxedo



Ingredientes:

- 3 cl de ginebra
- 3 cl de vermouth seco
- $\frac{1}{2}$ bar spoon de Maraschino
- $\frac{1}{2}$ bar spoon de absenta
- 3 dash de Amargo de naranja

Preparación:

- Sirve todos los ingredientes con hielo y remueve en una copa cóctel. Decora con una cereza y un twist de limón.

Whisky Sour



Ingredientes:

- 4.5 cl de whisky bourbon
- 3 cl de jugo de limón fresco
- 1.5 cl de sirope de azúcar

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Agita bien. Cuela en una copa coctel. Si se sirve "en las rocas", cuela los ingredientes en un vaso Old Fashioned con hielo. Decora con una media luna de naranja y una cereza marrasquino.

White Lady



Ingredientes:

- 4 cl de ginebra
- 3 cl de Triple Sec
- 2 cl de jugo de limón fresco

Preparación:

- Agrega todos los ingredientes en una coctelera llena de hielo. Agita bien y cuela en un vaso de cóctel largo.

CONTEMPORARY CLASSICS

Bellini



Ingredientes:

- 10 cl de Prosecco
- 5 cl de puré fresco de melocotón

Preparación:

- Coloca el puré en un vaso enfriado previamente y agrega el vino. Remueve suavemente.

Variaciones:

Puccini: (jugo de mandarina fresco)

Rossini: (puré de fresa)

Tintoretto: (jugo de granada fresco)

Black Russian



Ingredientes:

- 5 cl de vodka
- 2 cl de licor de café

Preparación:

- Coloca los ingredientes en un vaso *Old Fashioned* lleno de hielo. Remueve suavemente.

Nota: Para un White Russian cubre con crema fresca y remueve suavemente.

Bloody Mary



Ingredientes:

- 4.5 cl de vodka
- 9 cl de jugo de tomate
- 1.5 cl de jugo de limón
- 2 o 3 dash de Salsa inglesa
- Tabasco
- Sal de apio
- Pimienta

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en un vaso *High Ball* y remueve suavemente. Decora con una rama de celery y una rodaja de limón.

Caipirinha



Ingredientes:

- 5 cl de cachaza
- ½ lima fresca (4 cuartos)
- 2 cucharadas de azúcar

Preparación:

- Coloca el limón y el azúcar en un vaso *Old Fashioned* y aplasta con un macerador. Llena el vaso con hielo y sirve la Cachaza.

Nota: Para el Caipiroska usa vodka en lugar de Cachaza.

Champagne Cocktail



Ingredientes:

- 9 cl de Champagne fría
- 1 cl de Cognac
- 2 dash de Amargo de Angostura
- 1 cubo de azúcar

Preparación:

- Agrega el Amargo de Angostura sobre el cubo de azúcar y suéltalo en una copa flauta. Incorpora el Cognac seguido del Champagne. Decora con una media luna de naranja y una cereza marrasquino.

Cosmopolitan



Ingredientes:

- 4 cl de Citron Vodka
- 1.5 cl de Cointreau
- 1.5 cl jugo de lima fresco
- 3 cl de jugo de arándano

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Cuela en una copa coctel. Decora con una rodaja de lima.

Cuba Libre



Ingredientes:

- 5 cl de ron blanco
- 12 cl de cola
- 1 cl de jugo de lima fresco

Preparación:

- Coloca los ingredientes en u vaso *High Ball* lleno de hielo. Decora con una rodaja de lima.

French Connection



Ingredientes:

- 3.5 cl de Cognac
- 3.5 cl de Amaretto

Preparación:

- Coloca los ingredientes directamente en un vaso *Old Fashioned* lleno de hielo. Remueve suavemente.

French 75



Ingredientes:

- 3 cl de ginebra
- 1.5 cl de jugo de limón fresco
- 2 dash de sirope de azúcar
- 6 cl de Champagne

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes, excepto el Champagne, en una coctelera con hielo. Cuela en una copa flauta. Cubre con el Champagne sirviendo suavemente.

God Father



Ingredientes:

- 3.5 cl de whisky escocés
- 3.5 cl de Amaretto

Preparación:

- Coloca ambos ingredientes directamente en un vaso *Old Fashioned* con hielo. Remueve con suavidad.

God Mother



Ingredientes:

- 3.5 cl de vodka
- 3.5 cl de Amaretto

Preparación:

- Coloca ambos ingredientes directamente en un vaso *Old Fashioned* con hielo. Remueve con suavidad.

Golden Dream



Ingredientes:

- 2 cl de Galliano
- 2 cl de Triple Sec
- 2 cl de jugo de naranja fresco
- 1 cl de Fresh Cream

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Agita por unos segundos. Cuela en una copa cóctel enfriada previamente.

Grasshopper



Ingredientes:

- 3 cl de crema de cacao (blanca)
- 3 cl de crema de menta (verde)
- 3 cl de Fresh Cream

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Agita por unos segundos. Cuela en una copa cóctel enfriada previamente.

Harvey Wallbanger



Ingredientes:

- 4.5 cl de vodka
- 1.5 cl de Galliano (para flotar sobre la bebida)
- 9 cl de jugo de naranja

Preparación:

- Coloca el vodka y el jugo de naranja en un vaso *High Ball* con hielo. Coloca suavemente el Galliano con ayuda de una cuchara sobre la parte superior. Decora con media luna de naranja y cereza.

Hemingway Special



Ingredientes:

- 6 cl de ron blanco
- 1.5 cl de Maraschino
- 4 cl de jugo de toronja
- 1.5 cl de jugo de lima fresco

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Agita. Cuela en una copa cóctel doble.

Horse's Neck



Ingredientes:

- 4 cl de brandy
- 12 cl de ginger ale
- Dash de Amargo de Angostura (opcional)

Preparación:

- Coloca el brandy y el ginger ale directamente en un vaso *High Ball* lleno de hielo. Remueve suavemente. Decora con un espiral de piel de limón. Si deseas, agrega el *dash* de Amargo de Angostura.

Irish Coffee



Ingredientes:

- 4 cl de whisky irlandés
- 9 cl de café caliente
- 3 cl de *Fresh Cream*
- 1 cucharada de azúcar moreno

Preparación:

- Calienta el whisky irlandés en una estufa. Coloca en un vaso *Toddy*, el café caliente y la cucharada de azúcar. Coloca la crema batida en la parte superior.

Kir



Ingredientes:

- 9 c de Vino blanco seco
- 1 cl de Crème de Cassis (crema de grosella negra)

Preparación:

- Coloca la Crème de Cassis en una copa, cubre con el vino blanco.

Para el Kir Royal: utiliza Champagne en lugar de vino blanco.

Long Island Ice Tea



Ingredientes:

- 1.5 cl de ginebra
- 1.5 cl de tequila
- 1.5 cl de vodka
- 1.5 cl de ron blanco
- 1.5 cl de Triple sec
- 3.0 cl de jarabe de goma
- 2.5 cl de jugo de lima fresco
- Dash de cola

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en un vaso *High Ball* lleno de hielo. Remueve suavemente. Decora con un espiral de limón. Sirve con pitillo o pajilla.

Mai Tai



Ingredientes:

- 4 cl de ron blanco
- 2 cl de ron oscuro
- 1.5 cl de Curazao naranja
- 1.5 cl de sirope de Orchata
- 1 cl de jugo de lima fresco

Preparación:

- Agrega los ingredientes en una coctelera con hielo. Cuela en un vaso *High Ball* con hielo. Decora con un triángulo de piña, hojas de menta y piel de lima. Sirve con pitillo.

Margarita



Ingredientes:

- 3.5 cl de tequila
- 2 cl de Cointreau
- 1.5 cl de jugo de lima

Preparación:

- Coloca los ingredientes en una coctelera con hielo. Agita bien y cuela en una copa Margarita preparada con una crusta de sal.

Mimosa



Ingredientes:

- 7.5 cl de Champagne
- 7.5 cl de jugo de naranja

Preparación:

- Coloca el jugo de naranja en una copa Flauta y luego sirve suavemente el Champagne. Remueve. Decora con un twist de naranja.

Mint Julep



Ingredientes:

- 6 cl de whisky bourbon
- 4 ramitas de menta fresca
- 1 cucharada de azúcar glas
- 2 cucharadas de agua

Preparación:

- En un vaso *High Ball* coloca la menta, el azúcar y el agua, aplasta con un macerador. Llena el vaso de hielo y llena con el whisky y remueve bien.

Mojito



Ingredientes:

- 4 cl de ron blanco
- 3 cl de jugo de lima fresco
- 6 ramitas de menta
- 2 cucharadas de azúcar blanca
- Agua con gas

Preparación:

- Macera las ramas de menta, el jugo de lima y el azúcar en un vaso *High Ball*. Agrega un *splash* de soda y cubre con hielo. Sirve el ron y cubre con agua con gas. Decora con hojas de menta y rodajas de lima. Sirve con un pitillo.

Moscow Mule



Ingredientes:

- 4.5 cl de vodka
- 12 cl de cerveza de jengibre
- 0.5 cl de jugo de lima fresco

Preparación:

- Combina el vodka con la cerveza de jengibre en un vaso *High Ball*. Agrega el jugo y decora con una rodaja de lima.

Piña Colada



Ingredientes:

- 3 cl de ron blanco
- 9 cl de jugo de piña
- 3 cl de leche de coco

Preparación:

- Mezcla todos los ingredientes con hielo en una licuadora. Sirve en una copa Huracán junto con pitillos. Decora con un triángulo de piña y una cereza.

Rose



Ingredientes:

- 2 cl de Kirsch
- 4 cl de vermouth seco
- 3 dash de sirope de fresa

Preparación:

- Revuelve todos los ingredientes con hielo y cuela en una copa de cóctel.

Sea Breeze



Ingredientes:

- 4 cl de vodka
- 12 cl de jugo de arándano
- 3 cl de jugo de toronja

Preparación:

- Sirve los ingredientes en un vaso corto lleno de hielo. Decora con una rodaja de lima.

Sex On The Beach



Ingredientes:

- 4 cl de vodka
- 2 cl de licor de durazno
- 4 cl de jugo de arándano
- 4 cl de jugo de naranja

Preparación:

- Sirve los ingredientes uno a uno en un vaso *High Ball* lleno de hielo. Decora con una rodaja de naranja.

Singapore Sling



Ingredientes:

- 3 cl de ginebra
- 1.5 cl de licor de cereza
- 0.75 cl de Cointreau
- 0.75 cl de DOM Benedictine
- 1 cl de granadina
- 12 cl de jugo de piña
- 1.5 cl de jugo de lima
- 1 dash de Amargo de Angostura

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Agita bien. Cuela en un vaso *High Ball*. Decora con un triángulo de piña y una cereza.

Tequila Sunrise



Ingredientes:

- 4.5 cl de tequila
- 9 cl de jugo de naranja
- 1.5 cl de granadina

Preparación:

- Coloca el tequila y el jugo de naranja directamente en un vaso *High Ball* lleno de hielo. Coloca la granadina para crear el efecto cromático. Decora con una rodaja de naranja y una cereza.

NEW ERA COCKTAILS

Barracuda



Ingredientes:

- 4.5 cl de ron oro
- 1.5 cl de Galliano
- 6 cl de jugo de piña
- 1 dash de jugo de lima fresco
- Cubrir con Prosecco

Preparación:

- Sirve uno a uno los ingredientes en un vaso con hielo. Remueve y cubre con Prosecco.

Bramble



Ingredientes:

- 4 cl de ginebra
- 1.5 cl de jugo de limón fresco
- 1 cl de sirope de azúcar
- 1.5 cl de licor de mora

Preparación:

- Sirve cada ingrediente sobre un vaso corto lleno de hielo. Remueve y cubre con el licor de mora formando un círculo. Decora con una rodaja de limón y dos moras.

B52



Ingredientes:

- 2 cl de Khalua
- 2 cl de Baileys
- 2 cl de Grand Marnier

Preparación:

- Coloca los ingredientes en capas, comenzando por el Khalua, luego el Baileys y al final el Grand Marnier en un shot. Flamea el Grand Marnier, sirve con la flama aun encendida y acompaña con un pitillo en un plato.

Dark N' Stormy



Ingredientes:

- 6 cl de ron oscuro
- 10 cl de cerveza de jengibre

Preparación:

- En un vaso *High Ball* lleno de hielo sirve el ron y luego cubre con la cerveza de jengibre. Decora con una rodaja de lima.

Dirty Martini



Ingredientes:

- 6 cl de vodka
- 1 cl de vermouth seco
- 1 cl de jugo de aceituna

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en un *mixing glass* con hielo. Remueve suavemente y cuela en una copa Martini fría. Decora con una aceituna ahogada.

Espresso Martini



Ingredientes:

- 5 cl de vodka
- 1 cl de Kahlua
- Sirope de azúcar (cantidad de tu preferencia)
- Un espresso corto fuerte

Preparación:

- Agita los ingredientes en una coctelera con hielo y cuela en una copa cóctel.

French Martini



Ingredientes:

- 4.5 cl de vodka
- 1.5 cl de licor de fresa
- 1.5 cl de jugo de piña

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en un *mixing glass* con cubos de hielo. Remueve bien. Cuela en una copa cóctel enfriada previamente. Espace un poco de aceite de piel de limón sobre la bebida.

Kamikaze



Ingredientes:

- 3 cl de vodka
- 3 cl de triple Sec
- 3 cl de jugo de lima fresco

Preparación:

- Agita en una coctelera con hielo y cuela en una copa cóctel fría.

Lemon Drop Martini



Ingredientes:

- 2.5 cl de vodka Citron
- 2 cl de Triple Sec
- 1.5 cl de jugo de limón fresco

Preparación:

- Agita en una coctelera con hielo y cuela en una copa cóctel fría y decorada con una crista de azúcar. Coloca una rodaja de limón.

Pisco Sour



Ingredientes:

- 4.5 cl de pisco
- 3 cl de jugo de limón fresco
- 2 cl de sirope de azúcar
- Una clara de huevo

Preparación:

- Agita en una coctelera con hielo y cuela en una copa Flauta. Sirve un *dash* de Amargo de Angostura en la parte superior.

Russian Spring Punch



Ingredientes:

- 2.5 cl de vodka
- 2.5 cl de jugo de limón fresco
- 1.5 cl de Crème de Cassis
- 1 cl de sirope de azúcar

Preparación:

- Agita en una coctelera con hielo y cuela en un vaso *High Ball*. Cubre con vino espumoso. Decora con una rodaja de limón y una mora.

Spritz Veneziano



Ingredientes:

- 6 cl de Prosecco
- 4 cl de Aperol
- Splash de agua con gas

Preparación:

- Sirve cada ingrediente en el vaso *Old Fashioned* lleno de hielo. Cubre con un poco de agua con gas. Decora con una media luna de naranja.

Tommy's Margarita



Ingredientes:

- 4.5 cl de tequila
- 1.5 cl de jugo de lima fresco
- 2 bar spoon de néctar de agave

Preparación:

- Coloca los ingredientes en una coctelera con hielo y agita. Cuela en una copa Margarita.

Vampiro



Ingredientes:

- 5 cl de tequila silver
- 7 cl de jugo de tomate
- 3 cl de jugo de naranja fresco
- 1 cl de jugo de lima
- Una cucharadita de miel clara
- Media cebolla rebanada finamente picada
- Unas pocas rebanadas de chile picante rojo
- Unas gotas de salsa inglesa
- Sal

Preparación:

- Coloca los ingredientes en una coctelera con hielo y agita bien para extraer los sabores del chile. Sirve en un vaso *Highball* lleno de hielo. Decora con una rodaja de lima y un chile.

Vesper



Ingredientes:

- 6 cl de ginebra
- 1.5 cl de vodka
- 0.75 cl de Lillet Blonde
- Un espiral de limón

Preparación:

- Coloca los ingredientes en una coctelera con hielo y agita para servir en una copa cóctel fría. Decora con el espiral de limón.

Yellow Bird



Ingredientes:

- 3 cl de ron blanco
- 1.5 cl de Galliano
- 1.5 cl de Triple Sec
- 1.5 cl de Jugo de Lima

Preparación:

- Coloca los ingredientes en una coctelera con hielo y agita para servir en una copa cóctel fría.