RECETARIO FENOMENO

MENU-EL LENGUAJE DE LOS FENOMENOS

RECETARIO EN CRUDO

TRUFA-

FOTO:

INGREDIENTES:
VODKA DE TRUFA. 50ML
LIMON CLARIFICADO. 30ML
SIROPE SIMPLE. 10ML
MIEL DE AJO. 20ML

PREPS-1: Vodka de Trufa
VODKA NEUTRO. 500ML
TRUFA NEGRA. 75GR
CLAVO. 1U
PERPPER MIX. 2GR

PREPS-2: Miel de Ajos
MIEL DE FLORES. 250ML
AJO PELADO. 45GR
PIEL DE LIMON. 5GR
RAMA ROMERRO. 3GR
AGUA CALIENTE. 150ML

PREPS-3: Limon Clarificado
LIMON ZUMO. 800ML
AGAUA NAT. 200ML
AGAR AGAR. 1,25GR por litro a clarificar

PULSO-

FOTO:

INGREDIENTES:
MEZCAL 400 CONEJ. 40ML
ZUMO LIMON CLARIF. 25ML
SIROPE ROSAS. 30ML
CHARTREUSE VERDE. 15ML
ANKA PEACH. 30ML
SOLUCION SALINA. 3ML (4 DROPS)
garnish- tintura de moras

PREPS-1: Tintura de Moras
VODKA NEUTRO. 500ML
TRUFA NEGRA. 75GR
CLAVO. 1U
PERPPER MIX. 2GR

PREPS-2: Limon Clarificado
LIMON ZUMO. 800ML
AGAUA NAT. 200ML
AGAR AGAR. 1,25GR por litro a clarificar

MAIZ-

FOTO:

INGREDIENTES:
TEQUILA 100% AGAVE. 50ML
SIROPE MAIZ TATEMADO. 20ML
GARDEUM FLORARLE. 20ML
LIMON CLARIFICADO. 20ML
garnish-SAL DE HUITLACOCHE. 2GR

PREPS-1: Sirope de Maiz Tatemad
MAIZ QUEMADO. 50GR
SIROPE POPCORN. 100ML
SAL. 2GR
PEPPER MIX. 2GR

PREPS-2: Limon Clarificado
LIMON ZUMO. 800ML
AGAUA NAT. 200ML
AGAR AGAR. 1,25GR por litro a clarificar

PREPS-3: Sal de Huitlacoche
HUITLACOCHE. 300GR
MSG. 2GR
PIMIENTA NEGRA. 2GR
SAL FINA. 20GR

CACAO-

FOTO:

INGREDIENTES:
MILKPUNCH MARACUYA. 100ML
garnish-MONEDA PIEL NARANJA. 2GR

PREPS-1: Milk Punch
MAKERS MARKS. 300ML
Gifford cacao blanco. 180ml
Maracuyá pulpa. 90ml
Zumo limon. 120ml
Sirope simple. 120ml

PEPINO-

FOTO:

INGREDIENTES:
AGUA ENZIMÁTICA DE PEPINO. 50ML
SIROPE DE PEPINO. 25ML
ZUMO POTENCIADO MANZANA. 50ML
LIMON CLARIFICADO. 20ML
ITALICUS. 20ML
GARNIS-BROCHETA

PREPS-1: Agua enz. de Pepino
PEPINO. 600GR
AGUA FILTER. 400ML
PECTINASA. 1.5GR
ACIDO MALICO. 0,6GR
SAL FINA. 0,3GR
PIEL DE LIMA. 3GR
PIEL DE MANZANA VERDE. 10GR

PREPS-2: Limon Clarificado
LIMON ZUMO. 800ML
AGAUA NAT. 200ML
AGAR AGAR. 1,25GR por litro a clarificar

PREPS-3: Zumo de Manzana Potenciado
-BROCHETA
PEPINO TROZOS MARINADO. 2U
QUESO CABRA TROZO. 1U
MANZANA TROZO. 1U
JALAPEÑO TROZO. 1U

-DEMIGLASE (CUBIR LA BROCHETA)
MAGGI. 80GR
ZUMO LIMA. 16GR
PERRRINS. 40GR
JALAPEÑO. 12GR
AGUA. 100GR
AGAR AGAR. 1.2
GOMA SANTANA. 1GR

NO ES UN BLOODY MARY-

FOTO:

INGREDIENTES:
MEZCAL. 50ML
LIMON CLARIF. 20ML
BITTER HABANERO. 2ML
PALO CORTADO. 15ML
LILLET BLANC. 20ML
AGUA DE TOMATE ESP. 50ML
garnish-Sal de limon, crunchy tomate chip

PREPS-1: Agua de Tomate
TOMATE MADURO. 1KG
PECTINASA. 2GR
SAL FINA. 1GR
AZUCAR. 1GR
MAGGI. 20GR
PERRINS. 10GR
ACIDO CITRICO. 1,2GR
ACIDO ASCORBICO. 1GR
ALBAHACA HOJAS. 20GR
LEMONGRASS. 20GR
CILANTRO. 10GR

PREPS-2: Sal de Limon
PIEL DE LIMON. 100GR
SAL FINA. 20GR

PREPS-3: Chip de Tomate
PASTA REUTILIZAABLE.
51GR
AZUCAR. 1GR
SAL. 1GR
MAGGI. 2GR
MSG. 1.5GR

TAMARINDO-

FOTO:

INGREDIENTES:
WHSKY 8YE. 40ML
CORDIAL TAMARINDO. 50ML
LIMON CLARIFICADO.. 20ML
GARDEUM. 15ML
PALO CORTADO. 5ML
APEROL. 5ML
SOLUCIONA SALINA. 2ML

PREPS-1: Cordial de Tamarindo
CONC. TAMARINDO. 200ML
AGUA. 400ML
ACIDO CITRICO. 20GR
ACIDO MALICO. 5GR
MSG. 2GR
AGAR AGAR. 1,25GR

PREPS-2: Limon Clarificado
LIMON ZUMO. 800ML
AGAUA NAT. 200ML
AGAR AGAR. 1,25GR por litro a clarificar

PREPS-3: Gel de Magi
MAGI. 200GR
AGUA. 100GR
AGAR AGAR. 4GR

DULCE DE LECHE-

FOTO:

INGREDIENTES:
MILK PUNCH. 120ML
CAVA. 40ML

PREPS-1: Milk Punch
ST TERESA 1796. 50ML
LIMON .. 20ML
GUAYABA PURE.45ML
PALO CORTADO. 20ML
LECHE ENTERA. 15ML

MANDARINA-

FOTO:

INGREDIENTES:
PLANTATION 3STAR. 30ML
CORDIAL MANDARINA. 40ML
AMARO MONTENEGRO. 5ML
CHARTREUSE VERDE. 5ML
LIMON CLARIF. 20ML
SIROPE CARAMELO SALADO. 15ML

PREPS-1: Cordial de Mandarina
MANDARINA. 200GR
APEROL. 200GR
MARTINI AMBRATO. 200GR

PREPS-2: Limon Clarificado
LIMON ZUMO. 800ML
AGAUA NAT. 200ML
AGAR AGAR. 1,25GR por litro a clarificar

EL APERITIVO-

FOTO:

INGREDIENTES:
GIN. 40ML
CORDIAL POMELO. 30ML
CAMPARI. 20ML
SODA. 50ML
ESPUMA PIÑA-ORGEAT-ALMOND. 50ML

PREPS-1: Cordial de Pomelo
POMELO. 400GR
AZUCAR. 1KG
AGUA. 500 GR
ACIDO CITRICO. 15GR
ACIDO. MALICO. 5GR

PREPS-2: Esp piña.yuzu.almd
PURE DE PIÑA. 300 ML
ZUMO DE YUZU. 100ML
LECHE DE ALMENDRA. 100ML
ORGEAT. 75ML

ROBERT.1-

FOTO:

INGREDIENTES:
SAKE. 50ML
ACIDO CITRICO. 10ML
BELSAZAR BLANCO. 20ML
RHUBARB BITTER. 3DASH
-garnish. gel de sirope c rosa flotante

PREPS-1: Gel de sirope y Rosa
SIROPS ROSA. 00GR
MARTINI AMBRATO. 20ML
LILLET BLANC. 100ML
GELATINA. 3 HOJAS

ROBERT.2-

FOTO:

INGREDIENTES:
BOURBON. 40ML
TE DE CHOCOLATE. 60ML
BITTER DE ANGOSTURA. 3ML
CFREMA DE QUESO CABRA. 50ML

PREPS-1: Te de Chocolate
QUESO DE CABRA: 150 G
NATA: 250 ML
LECHE: 40 ML
AZÚCAR: 10 G
SAL: 1 G
RALLADURA DE LIMÓN: 0.5 G
GELATINA: 1 G

PREPS-2: Limon Clarificado
HIGOS 250 G
AGUA 200 ML + 10 ML LIMÓN
AZÚCAR 20 G
HOJA GELATINA 2 G
CLARA 30 G
VAINILLA 1 G
SAL 1 G
BITTER 1 GOTA

ROBERT.3-

FOTO:

INGREDIENTES:
MEZCAL. 50ML
ZUMO DE MANZANA. 30ML
JALEA DE YUZU. 20ML
ZUMO DE LIMA. 20ML

PREPS-1: Jalea de Yuzu
YUZU. 200 G
AZÚCAR. 150 G
AGUA. 120 G
HABATONCA. 0.3 G
VAINILLA 1 G.
NUEZ MOSCADA. 0.2 G
PIMIENTA NEGRA. 0.3 G
JENGIBRE FRESCO. 5 G
PECTINA NH. 5 G
ÁCIDO CÍTRICO. 1 G

PREPS-2: Espuma de Higos
HIGOS. 250 G
AGUA. 200 ML
LIMÓN. 10 ML
AZÚCAR. 20 G
HOJA GELATINA. 2 G
CLARA. 30 G
VAINILLA. 1 G
SAL. 1 G
BITTER. 1 GOTA