

Un dia de sabores

Primer Rayo

Ingredientes

infusión de hierba luisa	5cl
jarabe de platano	2.5
zummo de lima	1.5cl
agua de coco	2cl
hojas de hierba luisa (garnish)	1 bolsa
aceitunas negras (garnish)	2u

Elaboración y observaciones

- 1. Preparar la infusión de hierba luisa
- 2. Preparar la coctelera - rellenar con hielo
- 3. Infusión de hierba luisa, jarabe de plátano, zumo de lima y agua de coco
- 4. Hard shake para mezclar y enfriar.
- 5. Vete todo el contenido, incluyendo el hielo en un vaso Highball
- Garnish: hojas de hierba luisa

Viva mañana

Ingredientes

Vodka	5 cl
shrub de kiwi	3cl
licor de pepino	2.5cl
zummo de piña	2.5cl
Infusion de té verde y hierbabuena	4cl
hojas de hierbabuena (garnish)	2hojas

Elaboración y observaciones

- Preparar la infusión de té verde y hierbabuena
- Preparar la coctelera - rellenar con hielo
- Vodka, Infusión, shrub de kiwi, licor de pepino y zumo de piña
- Hard shake durante para mezclar, enfriar y levantar espuma
- Doble colado a vaso Highball con hielo
- Garnish: hojas de hierba buena

Revive a Media Mañana

Ingredientes

Tequila blanco	5cl
licor de kiwi	2.5
sirope de guayaba	2.5cl
zummo de lima	2cl
Infusión de hibisco o flor de jamaica	4cl
Twist de lima	1u

Elaboración y observaciones

- Preparar la infusión de hibisco.
- Preparar la coctelera - rellenar con hielo
- Tequila blanco, licor de kiwi, sirope de guayaba, zumo de lima y la infusión.
- Hard shake
- Doble colado a vaso Highball con hielo
- Garnish: twist de lima

Sabor a Mediodía

Ingredientes

Ginebra seca	5cl
licor de manzana	2.5
sirope de albahaca	1.5cl
zummo de limón	2cl
Infusión de rosa mosqueta	1 bolsa
Soda	1u
aceitunas negras (garnish)	2u

Elaboración y observaciones

- Infundonar el té de rosa mosqueta en el ginebra durante 5 min.
- Preparar la coctelera - rellenar con hielo
- Ginebra, licor de manzana, sirope de albahaca, zumo de limón
- Shake suave
- Doble colado a vaso Highball con hielo
- Se añade agua de soda hasta rellenar el vaso
- Garnish: 2 aceitunas negras

Reflejo de Atardecer

Ingredientes

Ron	5cl
Triple seco	2cl
sirope de almendra	2.5cl
zumo de albaricoque	2.5cl
Infusión de canela	5cl
Rodaja de naranja deshidratada	1u

Elaboración y observaciones

- Preparar el té de canela
- Preparar la coctelera - rellenar con hielo
- Ron, Triple seco, sirope de almendra, zumo de albaricoque y la infusion de canela
- Hard shake
- Doble colado a vaso Highball con hielo
- Garnish: 1 rodaja de naranja deshidratada

Sombra de Anochecer

Ingredientes

whisky	5cl
mirto	2cl
sirope de ciruela y jengibre	2.5cl
zumo de lima	2.5cl
Infusión de Rooibos	1 bolsa
cirueja deshidratada	1u

Elaboración y observaciones

- Infusionar el Rooibos en el whisky durante 5 - 7min.
- Preparar la coctelera - rellenar con hielo
- Whisky, mirto, sirope de ciruela y jengibre, zumo de lima
- Shake suave
- Doble colado a vaso bajo con hielo
- Garnish: 1 ciruela deshidratada

Susurro Nocturno

Ingredientes

whisky	5cl
jarabe de chocolate negro	2.5cl
leche de coco	3cl
infusion manzanilla	1 bolsa
clara de huevo	2.5cl
polvo de flor manzanilla (garnish)	2g

Elaboración y observaciones

- Infusionar la manzanilla en el whisky durante 5 - 7 min.
- Preparar la coctelera - rellenar con hielo
- Whisky, jarabe de chocolate negro, leche de coco, clara de huevo
- Hard shake para mezclar, enfriar y generar espuma
- Doble colado a vaso Coupette con hielo
- Garnish: polvo de flor manzanilla