COCKTAILS

TRS

CAP CANA
HOTEL

TRS
HOTELS

LOS TRADICONALES
THE TRADITIONALS

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Ron Blanco
- ½ oz jugo de Limón
- 2 cucharadas de Azúcar blanca
- ½ Limón troceado
- 10 hojas de Menta

Garnitura

Hielo Frappe, 1 rodaja de Limón y 01 racimo de menta

ELABORACION

1. Agregar en shaker todos los ingredientes con ¾ pala de hielo. Agitar por 10 seg. o 14 golpes.
2. Vaciar toda la mezcla en el vaso.
3. Enjuagar el shaker con un splash de soda y verter mezcla en el vaso.
4. Colocar hielo picado en la parte superior.
5. Colocar las rodajas de limón y la menta

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Ron Blanco
- ½ oz Jugo de limón
- 1 oz Pulpa de fruta a elección del huésped
- 2 Cucharadas de azúcar granulada
- 10 hojas de Menta
- ½ limón troceado

Garnitura

Hielo Frappe, 1 rodaja de Limón y 01 racimo de menta

ELABORACION

1. Agregar en shaker todos los ingredientes con ¾ de pala de hielo. Agitar por 10 seg. o 14 golpes.
2. Vaciar toda la mezcla en el vaso.
3. Enjuagar el shaker con un splash de soda y verter en el vaso.
4. Colocar hielo picado en la parte superior.
5. Colocar las rodajas de limón y la menta

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Cachaza
- ½ oz jugo de Limón
- 3 cucharadas de Azúcar blanca
- ½ Limón troceado

Garnitura

Hielo Frappe y 01 rodajas de Limón

ELABORACION

1. Agregar en shaker todos los ingredientes, macerar y colocar ¾ pala de hielo. Agitar por 10 seg. o 14 golpes.
2. Vaciar toda la mezcla en el vaso.
3. Colocar hielo picado en la parte superior.
4. Colocar las rodajas de limón.

INGREDIENTES

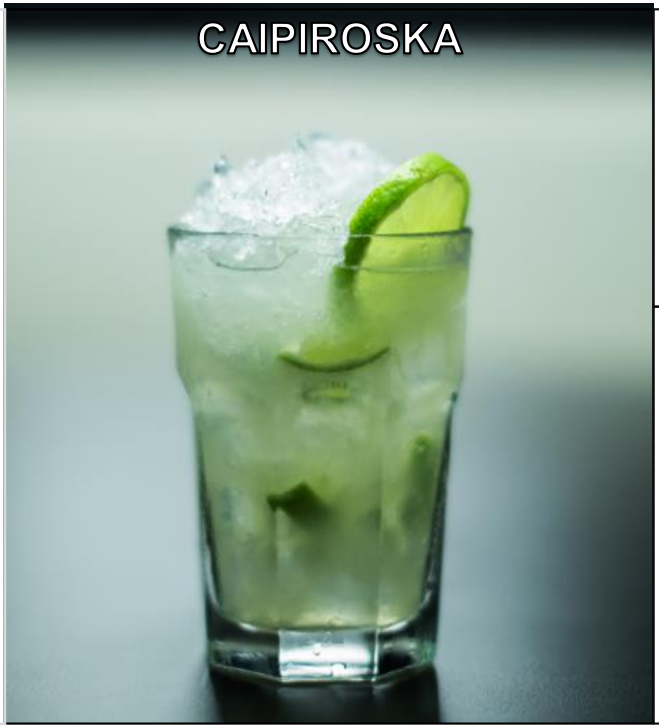
- 1 ½ oz Cachaza
- ½ oz Jugo de limón
- 1 oz Pulpa de fruta a elección del huésped
- ½ limón troceado

Garnitura

Hielo Frappe y 01 rodajas de Limón

ELABORACION

1. Agregar en shaker todos los ingredientes con ¾ de pala de hielo. Agitar por 10 seg. o 14 golpes.
2. Vaciar toda la mezcla en el vaso.
3. Colocar hielo picado en la parte superior.
4. Colocar las rodajas de limón.



INGREDIENTES

- 1 ½ oz Vodka
- ½ oz jugo de Limón
- 3 cucharadas de Azúcar blanca
- ½ Limón troceado

Garnitura

Hielo Frappe y 1 rodaja de Limón

ELABORACION

1. Agregar en shaker todos los ingredientes, macerar. ¾ pala de hielo. Agitar por 10 seg. o 14 golpes.
2. Vaciar toda la mezcla en el vaso.
3. Enjuagar el shaker con un splash de soda y verter en el vaso.
4. Colocar hielo picado en la parte superior.
5. Colocar las rodajas de limón,

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Vodka
- ½ oz Jugo de limón
- 1 oz Pulpa de fruta a elección del huésped
- ½ limón troceado

Garnitura

Hielo Frappe y 02 rodajas de Limón

Vaso Gibraltar

ELABORACION

1. Agregar en shaker todos los ingredientes con ¾ de pala de hielo. Agitar por 10 seg. o 14 golpes.
2. Vaciar toda la mezcla en el vaso.
3. Enjuagar el shaker con un splash de soda y verter en el vaso.
4. Colocar hielo picado en la parte superior.
5. Colocar las rodajas de limón,

INGREDIENTES

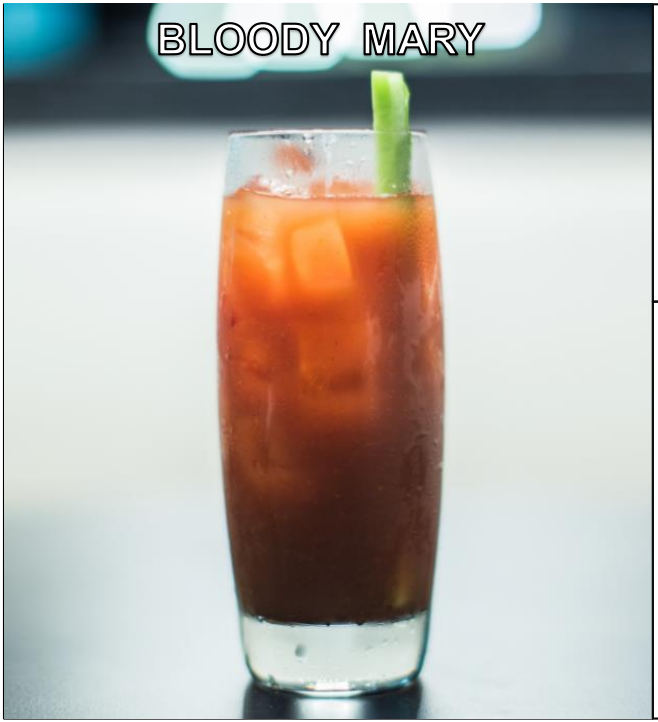
- 1 ½ oz Vodka
- Salsa inglesa
- Pimienta
- sal
- ½ oz Jugo de Limón
- 4 oz Jugo de Clamato,

Garnitura

Ramita de apio SIN HOJAS

ELABORACION

1. Escarchar el baso con sal,
2. Agregar hielo al vaso
3. Verter todos los ingredientes en el vaso.
4. Colocar el apio y la rodaja de limón dentro del vaso, no al borde.



INGREDIENTES

- 1 ½ oz Vodka
- Salsa inglesa
- Pimienta
- sal
- ½ oz Jugo de Limón
- 4 oz Jugo de Tomate

Garnitura

Ramita de apio SIN HOJAS

ELABORACION

1. Agregar hielo al vaso
2. Verter todos los ingredientes en el vaso.
3. Colocar el apio.

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Ron Blanco
- 2 ½ oz Jugo de Piña
- 3 Trozos de piña
- 2 oz Crema de coco
- 1 oz Leche

Garnitura

triangulo de piña.

ELABORACION

1. Agregar en el vaso de la licuadora todos los ingredientes con una pala y media de hielo
2. Vaciar la mezcla en la copa huracán.
3. Decorar con triangulo de piña al borde de la copa.

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Ron Blanco
- ½ oz Licor de curacao azul.
- 2 oz crema de coco
- 2 oz jugo de piña

Garnitura

piña alargada

ELABORACION

1. Agregar en el vaso de la licuadora todos los ingredientes con una pala y media de hielo
2. Vaciar toda la mezcla en la copa.
3. Colocar piña para decorar la copa.

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Ron Blanco
- 3 oz crema de coco
- 1 ½ oz De leche,

Garnitura

Canela en polvo

ELABORACION

1. Agregar en el vaso de la licuadora todos los ingredientes con una pala y media de hielo
2. Vaciar toda la mezcla en la copa.
3. Colocar la canela en polvo,

INGREDIENTES

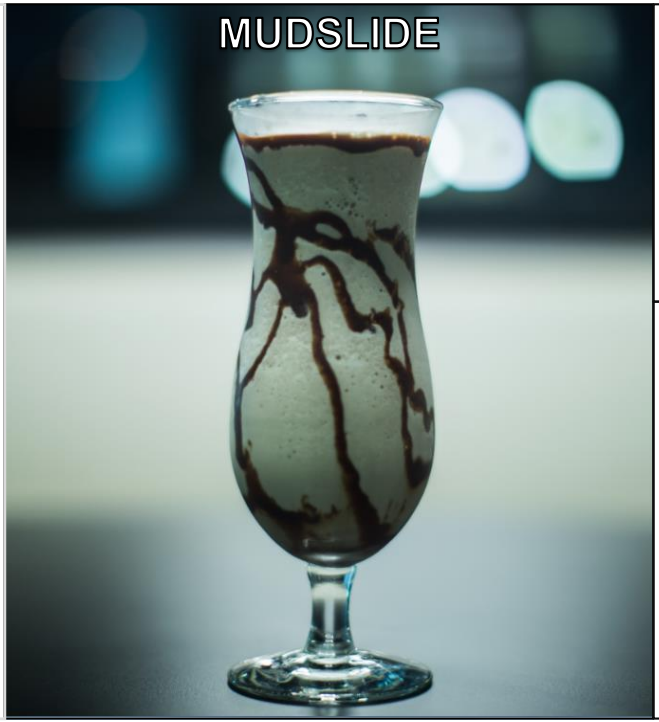
- 1 ½ oz Ron dorado
- 1 oz licor de cacao marron
- ½ pza. plátano
- 1 oz crema de coco

Garnitura

Chocolate liquido.

ELABORACION

1. Agregar en el vaso de la licuadora todos los ingredientes con una pala y media de hielo
2. Decorar la copa con el chocolate liquido al borde de la parte interna.
3. Vaciar toda la mezcla en la copa.



INGREDIENTES

- 1 ½ oz Vodka
- 1 oz licor de cafe
- 2 oz Crema de whisky
- ½ oz de chocolate

Garnitura

Chocolate liquido

ELABORACION

1. Agregar en el vaso de la licuadora todos los ingredientes con una pala y media de hielo
2. Decorar la copa con el chocolate liquido en la parte interna, en forma de espiral.
3. Vaciar toda la mezcla en la copa.

INGREDIENTES

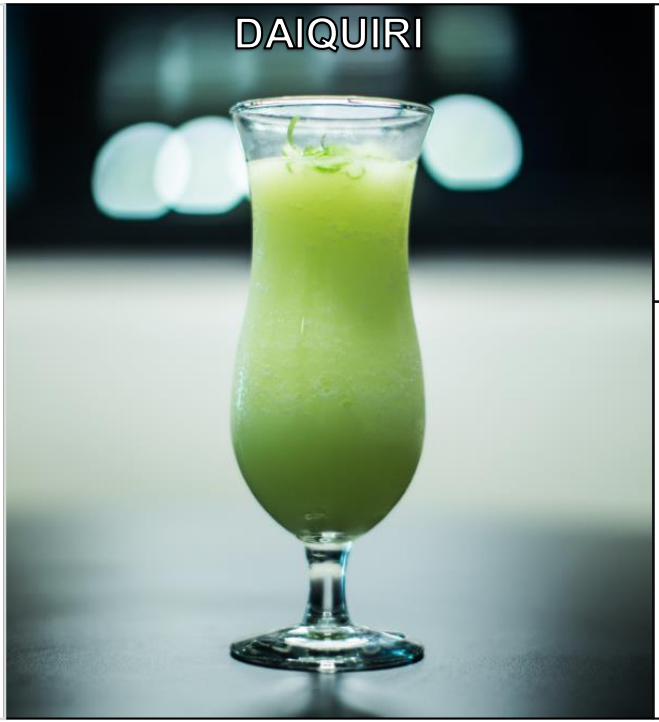
- 1 ½ oz Ron Blanco
- 2 oz pulpa de mango
- ½ oz jugo de limón
- 1 oz jugo de mango
- ¼ oz licor de curacao azul

Garnitura

Media luna de naranja.

ELABORACION

1. Agregar los ingredientes a la licuadora, excepto el licor de curacao azul, junto con una pala y media de hielo
2. Agregar el licor de curacao azul a la copa.
3. Agregar la mezcla girando lentamente la copa, con la ayuda de una cuchara de bar.
4. Colocar la media luna de naranja al borde de la copa.



INGREDIENTES

- 1 ½ oz Ron Blanco
- 2 ½ oz zumo de limón
- 1 ¾ oz jarabe natural.

Garnitura

Ralladura de limón

ELABORACION

1. Agregar en el vaso de la licuadora todos los ingredientes con una pala y media de hielo
2. Vaciar toda la mezcla en la copa.
3. Decorar con la ralladura de limón.

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Ron Blanco
- ½ oz sumo de limón
- 1 ½ oz pulpa de fruta a la elección del huésped.
- ½ OZ jarabe natural

Garnitura

Ralladura de limón

ELABORACION

1. Agregar en el vaso de la licuadora todos los ingredientes.
2. Vaciar toda la mezcla en la copa.
3. Decorar con ralladura de limón.

INGREDIENTES

- 1 oz Jugo de limón
- Sal y pimienta
- 4 dash de salsa inglesa
- 2 dash de salsa tabasco
- Top Cerveza

Garnitura

Sal para escarchar el tarro

ELABORACION

1. Escarchar tarro Frio
2. Poner media pala de hielo
3. Agregar las salsas, el jugo de limón y salpimienta.
4. Llenar con cerveza a elección del Huésped
5. Colocar la tercia de limón al borde del tarro.

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Tequila blanco
- ½ oz triple sec
- 1 ½ oz sumo de limón
- 1 oz Jarabe natural o 1oz de pulpa

Garnitura

01 rodaja de limón y Ralladura de Limón

ELABORACION

1. Agregar en la licuadora todos los ingredientes con 1 de pala de hielo.
2. Servir en copa escarchada con sal, *(solo si es margarita tradicional)*
3. Colocar la ralladura de limón y la rodaja al borde de la copa.

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Tequila blanco
- ½ oz triple sec
- 1oz jugo de limón
- 1 oz Jarabe natural

Garnitura

1 rodaja de limón

ELABORACION

1. Agregar en shaker todos los ingredientes con 1 de pala de hielo. Agitar por 10 seg. o 14 golpes.
2. Verter con colado sencillo en el vaso escarchado con sal y sobre hielo nuevo
3. Colocar la rodaja de limón dentro del vaso.

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Tequila blanco
- ½ oz triple sec
- 1oz jugo de limón
- 1 oz Pulpa de fruta a elección del huésped

Garnitura

01 rodaja de limón

ELABORACION

1. Agregar en shaker todos los ingredientes con 1 de pala de hielo. Agitar por 10 seg. o 14 golpes.
2. Verter con colado sencillo en el vaso escarchado con azucal y sobre hielo nuevo
3. Colocar la rodaja de limón.

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Amaretto
- 1 ½ oz Whisky escoces

Garnitura

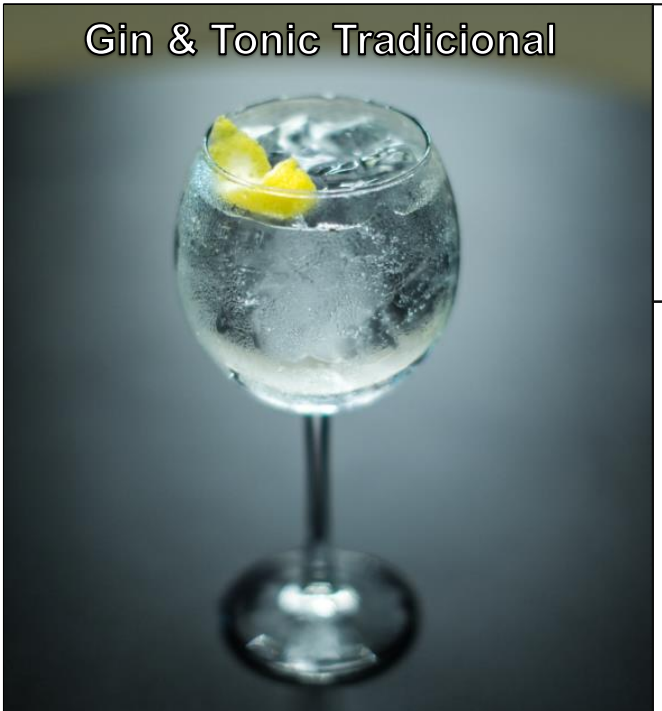
Rodaja de naranja

Vaso Old Fashion

ELABORACION

1. Servir directo en el vaso todos los ingredientes.
2. Mezclar con la cuchara de bar.
3. Colocar la rodaja de naranja con ayuda de una pinza.

Gin & Tonic Tradicional



INGREDIENTES

- 1 ½ oz Ginebra
- Agua Tónica

Garnitura

Twist de Limón

ELABORACION

1. Servir la Ginebra en la copa fría y llena de hielo
2. Con ayuda de la cuchara de Bar, verter el agua tónica lentamente
3. Agregar el twist de limón

INGREDIENTES

- 3 oz Licor Aperol
- 2 ¼ oz Vino Blanco
- 1 ½ oz Soda

Garnitura

Twist de Naranja

Copa Vino 23cl

ELABORACION

1. Poner Hielo en la copa
2. Agregar los Ingredientes
3. Revolver con una cuchara de Bar
4. Colocar el twist de Naranja con ayuda de una pinza.

TRS
HOTELS

DE AUTOR
SIGNATURE

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Ron Blanco
- 1 oz licor de guineo
- 2 oz jugo de piña
- 3 oz crema de coco
- 4 trozos de piña
- 1 oz De leche

Garnitura

Kiwi deshidratado

ELABORACION

1. Agregar en la licuadora los ingredientes.
2. 1 ½ pala de hielo, licuar, verter a la copa.
3. Colocar la garnitura y servir,

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Ron
- 2 OZ Pulpa de chinola
- 3 oz Crema de coco
- 4 trozos de piña

Garnitura

Piña deshidratada

ELABORACION

1. Agregar en la licuadora los ingredientes.
2. 1 ½ pala de hielo, licuar y verter en la copa.
3. Agregar la garnitura y servir.

TROPICAL AFTERNOON

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Brandy
- 1 oz Sirope de chocolate
- 1 Guineo
- 3 oz crema de coco
- 1 ½ De leche

Garnitura

Sirope de chocolate y Guineo deshidratado

ELABORACION

1. Agregar en la licuadora todos los ingredientes.
2. 1 ½ pala de hielo, licuar verter en la copa.
3. Agregar la garnitura y servir.

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Ron
- ½ oz pulpa de chinola
- ¼ oz Sirope de azúcar
- 2 oz Crema de coco
- 2 Trozos de piña
- 2 Trozos de sandia
- 2 Trozos de melón

Garnitura

Brocheta de melón y piña

ELABORACION

1. Agregar en la licuadora los ingredientes.
2. 1 Pala de hielo, licuar verter en la copa.
3. Agregar la garnitura y servir.

INGREDIENTES

- 1 oz Vodka
- 1 ½ licor de manzana
- 1 zumo de limón
- Crema de mango
- Nuez moscada

Garnitura

Manzana deshidratada

ELABORACION

1. Agregar en shacker todos los ingredientes, hielo, agitar por 10 segundos,
2. Verter, agregar la crema de mango , garnitura y servir,

INGREDIENTES

- ½ Ron dorado
- 1 ½ licor 43
- ½ licor blues curazao
- 1 oz Sirope de azúcar
- 4 oz puré de mango, piña y chinola

Garnitura

Anís estrellado y Pimienta roja

ELABORACION

1. Directo al vaso, hielo, ron, licor 43,blues curazao, sirope de azúcar y completar con el puré.
2. Agregar la garnitura y servir.

INGREDIENTES

- 2 ½ oz Whisky
- 1 oz Sirope de azúcar
- ½ oz Aceite de limón
- 4 Hojas de albahaca

Garnitura

Albahaca y pimienta roja

ELABORACION

1. Agregar en shaker todos los ingredientes, agitar por 10 segundos.
2. Verter en el vaso ,agregar la grarnitura y servir.

INGREDIENTES

- 2 oz Ron dorado
- ½ oz Sirope de canela
- 4 oz Puré de piña y jengibre
- 1 oz Pulpa de chinola
- 2 Cucharadas de azúcar granulada

Garnitura

Naranja deshidratada y canela entera

ELABORACION

1. Agregar en shaker todos los ingredientes, hielo, agitar por 10 segundos.
2. Verter en el vaso.
3. Agregar garnitura y servir.

INGREDIENTES

- 2 oz Mama Juana
- ½ oz Sirope de canela
- 2 oz Zumo de limón
- Soda

Garnitura

Canela entera, Rama de menta y Gotas de angosturas

ELABORACION

1. Agregar en shacker. mamajuana, sirope de canela, zumo de limón, agitar por 10seguntos.
2. Verter en la copa, completar con soda.
3. Colocar garnitura, gotas de angostura y servir.

INGREDIENTES

- 2 oz Ron dorado
- 1 oz Sirope de especias
- 5 Hojas de hierbabuena
- 1 ½ jugo de naranja
- 3 ½ jugo de piña

Garnitura

Naranja deshidratada y Piña deshidratada

ELABORACION

1. Agregar en shaker todos los ingredientes, hielo , agitar por 10 segundos.
2. Verter la mezcla en el vaso.
3. Colocar garnitura y servir.

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Ron dorado
- ½ oz Zumo de Limón
- 1 ¼ Sirope de jengibre
- 2 oz Jugo de sandia
- 1 ½ oz Jugo de chinola

Garnitura

Limón deshidratado y Rama de piña

ELABORACION

1. Agregar en shaker todos los ingredientes, hielo, agitar por 10 segundos.
2. Verter toda la mezcla en un vaso.
3. Agregar la garnitura y servir.

INGREDIENTES

- 1 ¾ oz Absolut raspberry
- ¾ oz Aperol
- ¾ oz Zumo de limón
- ¾ oz Sirope de jengibre
- 2 oz Puré de fresa

Garnitura

Naranja deshidratada

ELABORACION

1. Agregar en shaker todos los ingredientes, hielo, agitar por 10 segundos.
2. Verter en la copa la mezcla.
3. Agregar la garnitura y servir.

PIACERE

ROSEMARY AMERICAN DREAM

INGREDIENTES :

- 1 RAMA DE ROMERO.
- 1 ASTILLA DE CANELA.
- NUEZ MOSCADA MOLIDA.
- CAFÉ AMERICANO.

GARNITURA :

- ROMERO.

TAZA DE CAFÉ AMERICANO

ELABORACION :

1. AGREGAR EN UNA TAZA RAMITA DE ROMERO,ASTILLA DE CANELA,NUEZ MOSCADA MOLIDA.
2. VERTER CAFÉ AMERICANO.
3. COLOCAR RAMA DE ROMERO.

SWEET HENNESSY

INGREDIENTES :

- 15 ML LECHE CONDENSADA.
- 30 ML HENNESSY.
- CAFÉ EXPRESO.
- ESPUMA DE LECHE.
- CANELA MOLIDA.

GARNITURA :

ASTILLA DE CANELA.

VASO DE HENNESY

ELABORACION :

1. VERTIR EN UN VASO LECHE CONDENSADA,HENNESY.
2. VERTER CAFÉ EXPRESO.
3. COMPLETAR CON ESPUMA DE LECHE.

CAFÉ A LA DOMINICANA

INGREDIENTES :

- 15 ML RON DORADO.
- CAFÉ CAPUCHINO.
- CANELA MOLIDA.
- TROSOS DE CHOCOLATE.

GARNITURA :

TROZOS DE CHOCOLATE.

Taza de café americano

ELABORACION :

1. AGREGAR EN UNA TAZA RON,CAPUCHINO.
2. CANELA MOLIDA.

LA LEYENDA

INGREDIENTES :

- 2 G AVENA ENTERA.
- LECHE LIQUIDA.
- CAFÉ EXPRESO.
- NUEZ MOSCADA MOLIDA.

GARNITURA :

ASTILLA DE CANELA.

COPA MAZAGRAN

ELABORACION :

1. EN UN RECIPIENTE COLOCAR LECHE LIQUIDA,AVENA ENTERA. COCINAR .
2. EN LA COPA,VERTIR LE AVENA Y LUEGO EL CAFÉ EXPRESO.
3. POLVOREAR CON NUEZ MOSCADA.

MINT & WHISHKY PASSION

INGREDIENTES :

- 15 ML WHISKY.
- 45 ML LICOR DE MENTA VERDE.
- CAFÉ AMERICANO.
- ESPUMA DE LECHE.
- CAFÉ EN GRANO.
- HIERBA BUENA.

GARNITURA :

CAFÉ EN GRANO Y HIERBABUENA.

COPA MASAGRAN.

ELABORACION :

1. AGREGAR EN LA COPA WHISKY , LICOR DE MENTA , CAFÉ AMERICANO.
2. ESPUMA DE LECHE.
3. FINALIZAR CON CAFÉ EN GRANO Y HIERBABUENA .

BOMBON A LA MEXICANA

INGREDIENTES :

- 60 ML BAILYS.
- 30 ML TEQUILA.
- CAFÉ EXPRESO.
- ESPUMA DE LECHE.
- ASTILLA DE CANELA.
- CANELA MOLIDA.

Garnitura :

CANELA ENTERA Y MOLIDA.

VASO ROKA

ELABORACION :

1. ESCARCHAR EL VASO CON CANELA MOLIDA.
2. BAILEYS, TEQUILA.
3. CAFÉ EXPRESO.
4. ESPUMA DE LECHE.
5. FINALIZAR CON LA GARNITURA.

NAUGHTY GIRL

INGREDIENTES :

- 30 ML WHISKY.
- 45 ML JARABE DE SANDIA.
- CAFÉ AMERICANO.
- ESPUMA DE LECHE.
- SANDIA TRITURADA.

GARNITURA :

- SANDIA TRITURADA.

COPA MASAGRAN

ELABORACION :

1. WHISKY, JARABE DE SANDIA.
2. CAFÉ AMERICANO.
3. ESPUMA DE LECHE.
4. GRARNITURA .

IZAKAYA

IZACAYA PISCO INFUSSION

INGREDIENTES :

- 30 ML DE PISCO.
- 1 TZ DE AGUA.
- 10G DE JENGIBRE.
- 7G DE CANELA.
- HIERBABUENA.
- ALBAHACA.
- MIEL.

GARNITURA :

HIERBABUENA,NARANJA DESHIDRATADA,RAMA DE CANELA Y ROMERO.

ELABORACION :

1. INFUSION DE JENGIBRE,CANELA,HIERBABUENA Y ROMERO. POR 20 MINUTOS A 60 GRADO.
2. DEJAR REPOSAR Y LUEGO PROCEDER A ENFRIAL POR 15 MINOTOS -0 GRADOS CON EL ALCOHOL.
3. COLAR Y SERVIR.

KYURI DREAM

INGREDIENTES :

- 15 ML PISCO.
- 15 ML SAKE.
- 120 ML JUGO DE PEPINO.
- MIEL

GARNITURA :

LONGA DE PEPINO

ELABORACION :

1. LICUAR EL PEPINO SIN LAS SEMILLAS Y CON LA CASCARA,MIEL AL GUSTO.
2. EN UN VASO MESCLADOR,VERTER PISCO,SAKE,JUGO DE PEPINO Y HIELO. REFRECAR Y SERVIR.

EVENING IN TOKIO

INGREDIENTES :

- 40 ML SAKE.
- 6 TROZOS DE SANDIA.
- 6 TROZOS DE MELON.
- SIROP DE ANIS ESTRELLADO,CLAVO DULCE Y CANELA.

GARNITURA :

BROCHETA MELON,SANDIA Y ALGA NURI.

ELABORACION :

1. VERTER EN UNA LICUADORA,SAKE,SANDIA,MELON Y EL SIROP. LICUAR Y SERVIR.
2. NOTA: LAS FRUTAS DEBEN ESTAR FRIAS.

BASIL CRUSH

INGREDIENTES :

45 ML DE SAKE.

30 ML AZUCAR LIQUIDA.

40 ML JUGO DE ZANAORIA.

30 ML JUGO DE NARANJA.

Garnitura :

LONGA DE ZANAORIA.

ELABORACION :

1. VERTER EN UN VASO MEZCLADOR SAKE,AZUCAR LIQUIDA.JUGO DE ZANAORIA,JUGO DE NARANJA,HIELO.REFRESCAR Y SERVIR.

KYOTO GINGER

INGREDIENTES :

- 30 ML DE PISCO.
- 40 ML SIROP DE GENJIBRE.
- 75 ML JUGO DE LIMON.

Garnitura :

ROMERO,RODAJA DE LIMON Y ALGA NORI.

ELABORACION :

1. EN UN VASO MEZCLADOR,VERTER PISCO,SIROP DE JENGIBRE Y JUGO DE LIMON,HIELO. REFRESCAR Y SERVIR.

YELLOW SAMURAI

INGREDIENTES :

- 30 ML DE PISCO.
- 30 ML DE AZUCAR LIQUIDA.
- 75 ML JUGO DE CHINILA.

Garnitura :

CLAVO DULCE Y TOMILLO.

ELABORACION :

1. EN UN VASO MEZCLADOR, VERTIR EL PISCO,AZUCAR LIQUIDA,JUGO DE CHINOLA.HIELO. REFRESCAR Y SERVIR.

FUJI SUNSET

INGREDIENTES :

- 45 ML DE PISCO.
- 6 TROZOS DE KIWI.
- 60 ML PULPA DE CHINOLA.
- 30 ML OLIO DE MANDARINA.
- 2 CUCHARADA DE AZUCAR GRANULADA.

GARNITURA :

PIMIENTA ROJA

ELABORACION

1. EN UNA LICUADORA VERTIR PISCO,KIWI, JUGO DE CHINOLA, OLIO DE MANDARINA,AZUCAR GRANULADA. 4 CUBO DE HIELO, LICUAR Y SERVIR.
2. COLOCAR PIMIENTA ROJA , ENTERA.

TRS
HOTELS

EL GAUCHO

IGUAZU FALLS

INGREDIENTES

- 45 ML RON AÑEJO.
- 30 ML LICOR 43.
- 45 ML JUGO DE CHINOLA.
- 90 ML JUGO DE PIÑA.
- 60 ML JARAVE DE VAINILLA Y JENGIBRE.

Garnitura

CASCARA DE NARANJA Y TOMILLO.

ELABORACION

1. EN UN VASO MESCLADOL VERTER RON,LICOR 43, JUGO DE CHINOLA,JUGO DE PIÑA,JARAVE DE VAINILLAY JENGIBRE. HIELO. REMOBER Y SERVIR.

PATAGONIA PASSION

INGREDIENTES

- 30 ML DE WHISKY.
- 60 ML VINI TINTO.
- 45 ML AZUCAR LIQUIDA.
- 120 ML PURE DE MANGO.
- 45 ML JUGO DE CHINOLA.

Garnitura

½ RODAJA DE NARANJA, RAMA DE ROMERO.

ELABORACION

1. SE VIERTEN LOS INGREDIENTES EN UN VASO MESCLADOR , HIELO. REFRESCAR Y SERVIR DIRECTO AL VASO.

EVITA PERON TIKI STYLE

INGREDIENTES

- 30 ML RON ESPECIADO.
- 30 ML BRANDY ESPECIADO.
- 60 ML SIROP DE ESPECIAS.
- 30 ML JUGO DE PIÑA.
- 45 ML JUGO DE SANDIA.
- 30 ML JUGO DE TORONJA.

Garnitura

NARANJA DESHIDRATADA,SANDIA,CASCARA DE NARABJA, CORONA DE PIÑA.

ELABORACION

1. EN UNA COCTELERA VERTER LOS INGREDIENTES, AGITAR POR 6 SEGUNDOS. SERVIR DIRECTO AL VASO.

DIEGO MARADONA

INGREDIENTES :

- 45 ML DE BRANDY.
- 30 ML JUGO DE LIMON.
- 2 TROZO DE PIÑA.
- 2 TROZO DE PEPINO.
- 6 HOJAS DE MENTA.
- 60 ML SIROP DE CANELILLA.

GARNITURA :

HOJAS DE MENTA, PIMIENTA ROJA.

ELABORACION :

1. EN UNA LICUADORA BRANDY, PIÑA, PEPINO SIN CASCARA NI SEMILLAS, HOJAS DE MENTA, SIROP, 4 COBOS DE HIELO. LICUAR ASTA QUE ESTEN TODOS LOS INGRADIENTES BIEN TRITURADOS.
2. HIELO EN EL VASO Y SERVIR DIRECTA MENTE.

CARLOS GARDEL

INGREDIENTES :

- 30 ML DE PISCO.
- 45 ML DE VINO BLANCO.
- 45 ML SIROP DE CANELA.
- 60 ML PURE DE MANZANA.
- 60 ML PURE DE CIRUELA.

GARNITURA :

PETALOS DE ROSA.

ELABORACION :

1. EN UN VASO MESCLADOR PISCO, VINI BLANCO, SIROP DE CANELA, PURE DE MANZANA, PURE DE CIRUELA. HIELO. REFRESCAR Y SERVIR DIRECTO AL VASO.

TANGO EN BUENOS AIRES

INGREDIENTES :

- 30 ML DE WHISKY.
- 45 ML DE VINO TINTO.
- 45 ML AZUCAR LIQUIDA.
- 45 ML JUGO DE ALBAHACA.
- 30 ML JUGO DE NARANJA.
- 30 ML JUGO DE PIÑA.

GARNITURA :

HOJAS DE ALBAHACA, CORONA DE PIÑA.

ELABORACION

1. EN UN VASO MESCLADOR WHISKY, VINI TINTO, AZUCAR LIQUIDA, JUGO DE ALBAHACA, JUGO DE NARANJA, JUGO DE PIÑA. HIELO. REFRESCAR Y SERVIR DIRECTO AL VASO.

BRANDY EN BARILOCHE

INGREDIENTES :

- 45 ML DE BRANDY.
- 6 TROZOS DE LIMON.
- 2 CUCHARADAS DE AZUCAR GRANULADA.
- ½ CUCHARADA NUEZ MOSCADA.
- 75 ML JUGO DE SANDIA.

GARNITURA :

ASTILLA DE CANELA, PARA REMOVER

ELABORACION :

1. EN UN VASO BRANDY, TROZOS DE LIMON, AZUCAR, NUEZ MOSCADA, MACERAR LOS INGREDIENTES. HIELO Y COMPLETAR CON EL JUGO DE SANDIA.

TRS
HOTELS

HELIOS

HELIOS PURPLE RAIN

INGREDIENTES

- 45 ML VODKA.
- 15 ML BLUE CURACAO.
- 7 ML GRANADINA.
- 120 ML JUGO DE LIMON.
- 60 ML CRAMBERRY.
- 45 ML CLARA DE HUEVO.

Garnitura

ALBAHACA, NUEZ MOSCADA,ANGOSTURA.

ELABORACION

1. SE VIERTEN LOS INGREDIENTES EN LA COCTELERA, SE AGITAN POR 15 SEGUNDOS.SE SIRVE DIRECTO AL VASO.

IBIZA SUNSET

INGREDIENTES

- 60 ML DE GINEBRA.
- 120 JUGO DE CHINILA.
- 30 JARAVE DE SANDIA.
- 30 JARAVE DE VAINILLA.
- 45 LECHE EVAPORADA.

Garnitura

CASCARA DE NARANJA Y TOMILLO.

ELABORACION

1. VERTIR EN UNA COCTELERA, GINEBRA,JUGO DE CHINOLA,JARAVE DE SANDIA,JARAVE DE VAINILLA, AGITAR 6 SEGUNDOS.
2. AGREGAR LA LECHE, AGITAR 4 SEGUNDOS Y SERVIR.

BASQUE BAY

INGREDIENTES

- 45 ML DE GINEBRA.
- 20 ML LICOR PACHARAN.
- 10 ML SIROP DE ESPECIAS.
- 120 ML JUGO DE TORONJA.

Garnitura

NARANJA DESHIDRATADA,ALBAHACA Y BLUEBERRY.

ELABORACION

1. EN UNA COCTELERA VERTER GINEBRA,LICOR PACHARAN,SIROP DE ESPECIAS,JUGO DE TORONJA. AGITAR POR 5 SEGUNDOS Y SERVIR.

SPRING AT HELIOS

INGREDIENTES:

- 45 ML VODKA INFUCIONADA CON CARDA MOMO.
- 15 ML SIROP DE AZUCAR.
- 30 ML LICOR DE GUINEO.
- 75 ML JUGO DE NARANJA.

GARNITURA:

RAMA DE CANELA,ANIS ESTRELLADO,CLAVO DULCE Y PIMIENTA ROJA.

ELABORACION

1. VERTER EN UN VASO MESCLADOR VODKA,SIROP DE AZUCAR,LICOR DE GUINEO,JUGO DE NARANLA. HIELO. REFRESCAR Y SERVIR.

PINK ON THE BEACH

INGREDIENTES :

- 45 ML TEQUILA.
- 30 ML LICOR DE GUINEO.
- 45 JUGO DE LIMON.
- 45 ML JUGO DE CRAMBERRY.

GARNITURA :

ROMERO,1/2 RODAJA DE NARANJA,PIMIENTA ROJA.

ELABORACION

1. EN UN VASO MESCLADOR, TEQUILA,LICOR DE GUINEO, JUGO DE LIMON, JUGO DE CRAMBERRY. HIELO. REFRESCAR Y SERVIR.

CAP CANA DREAM

INGREDIENTES :

- 30 ML JUGO DE SANDIA.
- 30 ML JUGO DE MELON.
- CHAMPAGNE.

GARNITURA :

TOMILLO, RODAJA DE MELON.

ELABORACION :

1. EN UN VASO VERTER HIELO, JUGO DE SANDIA, JUGO DE MELON. COMPLETAR CON CHAMPAGNE.

CATALINA ISLAND

INGREDIENTES :

- 30 ML RON BLANCO.
- 30 ML BLUE CURAZAO.
- 10 ML SIROP DE AZUCAR.
- 75 ML JUGO DE PIÑA.

GARNITURA :

TOMILLO, ANIS ESTRELLADO, AMARGO DE ANGOSTURA.

ELABORACION :

1. EN UN VASO MEZCLADOR, RON BLANCO, BLUE CURACAO, SIROP DE AZUCAR, JUGO DE PIÑA. HIELO. REFRESCAR Y SERVIR.