

The background features a series of overlapping circles in various shades of blue, ranging from light to dark. Thin, light blue lines intersect to form a network-like structure across the page. The circles are arranged in a way that suggests depth and movement, with some appearing to be in the foreground and others receding into the background.

Fichas Técnicas **COCKTAILS**

[Manolo Solano 2012]

INGREDIENTESGin **BOMBAY**

Hielo

Piel de limón

Pimienta de Jamaica

Tónica Schweppes

CANTIDAD

4 cl.

4 ó 5 cubos

1 Ceste

3 Bolitas

1 Botellín 120Cl.

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Directamente en la copa introducir el hielo y enfriar removiendo con la cucharilla, en forma circular, una vez enfriada la copa, desechar el agua sobrante y añadir los botánicos (pimienta de Jamaica).
- Con el medidor (jigger) añadir 4 cl. de Ginebra.
- A continuación añadiremos la tónica con ayuda del la varilla mezcladora, dejando deslizar la tónica, por ella.
- Una vez se ha terminado de vaciar la botella, perfumar el interior con la piel de limón, y pasar el ceste de lima por el borde de la copa.
- Terminada esta acción, dejar dentro de la copa, la piel de lima realizando un movimiento suave para que gire en el interior.
- Si se desea, remover un poco con una cuchara mezcladora.

PRESENTACIÓN COPA BORGOÑA

INGREDIENTESGin **BOMBAY SAPHIRE**

Hielo

Piel de limón

Piel de lima

Pimienta de Jamaica

Tónica fever tree

CANTIDAD

4 cl.

4 ó 5 cubos

1 Ceste

1 Ceste

3 Bolitas

1 Botellín 120Cl.

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Directamente en la copa introducir el hielo y enfriar removiendo con la cucharilla, en forma circular, una vez enfriada la copa, desechar el agua sobrante y añadir los botánicos (pimienta de Jamaica).
- Con el medidor (jigger) añadir 4 cl. de Ginebra.
- A continuación añadiremos la tónica con ayuda del la varilla mezcladora, dejando deslizar la tónica, por ella.
- Una vez se ha terminado de vaciar la botella, perfumar el interior con la piel de limón, y pasar el ceste de lima por el borde de la copa.
- Terminada esta acción, dejar dentro de la copa, la piel de lima realizando un movimiento suave para que gire en el interior.

PRESENTACIÓN COPA BORGOÑA

INGREDIENTES**Gin G' VINE FLORAISON**

Hielo

Uvas verdes

Frambuesa

Tónica Fever Tree

CANTIDAD

4 cl.

4 ó 5 cubos

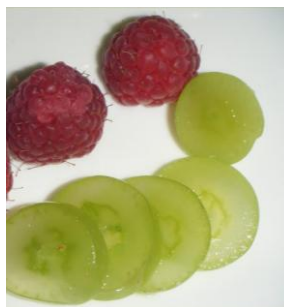
1 uva cortada por la mitad

1 ó 2 piezas

1 Botellín 120Cl.

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Directamente en la copa introducir el hielo y enfriar removiendo con la cucharilla, en forma circular, una vez enfriada la copa, desechar el agua sobrante y añadir los botánicos (UVA Y FRAMBUESA).
- Con el medidor (jigger) añadir 4 cl. de Ginebra.
- A continuación añadiremos la tónica con ayuda de la varilla mezcladora, dejando deslizar la tónica, por ella.
- Una vez se ha terminado de vaciar la botella, perfumar el interior con la piel de limón, y pasar el ceste de limón por el borde de la copa.
- Si se desea, remover un poco con una cuchara mezcladora.

PRESENTACIÓN

FICHA TÉCNICA GIN & TONIC HENDRICKS

1 pax

INGREDIENTES

Gin HENDRICKS

Hielo

Pepino

Fresa

Tónica Schweppes

CANTIDAD

4 cl.

4 ó 5 cubos

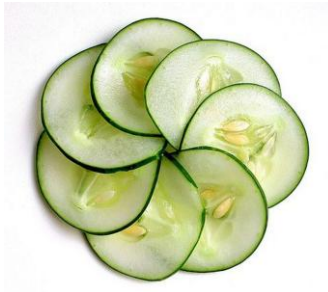
2 Rodajas

1 ó 2 Rodajas

1 Botellín 120Cl.

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Directamente en la copa introducir el hielo y enfriar removiendo con la cucharilla, en forma circular, una vez enfriada la copa, desechar el agua sobrante y añadir los botánicos (1 rodaja de Pepino y fresa).
- Con el medidor (jigger) añadir 4 cl. de Ginebra.
- A continuación añadiremos la tónica con ayuda del la varilla mezcladora, dejando deslizar la tónica, por ella.
- Una vez se ha terminado de vaciar la botella, pasar una rodaja de pepino, por el borde de la copa.
- Si se desea, remover un poco con una cuchara mezcladora.



FICHA TÉCNICA GIN & TONIC CITADELLE

1 pax

INGREDIENTES

Gin **CITADELLE**

Hielo

Piel de naranja

Piel de Pomelo rosa

Piel de Limón

Tónica Fever tree

CANTIDAD

4 cl.

4 ó 5 cubos

1 Ceste

1 Ceste

1 Ceste

1 Botellín 120Cl.

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Directamente en la copa introducir el hielo y enfriar removiendo con la cucharilla, en forma circular, una vez enfriada la copa, desechar el agua sobrante.
- Con el medidor (jigger) añadir 4 cl. de Ginebra.
- A continuación añadiremos la tónica con ayuda del la varilla mezcladora, dejando deslizar la tónica, por ella.
- Una vez se ha terminado de vaciar la botella, perfumar con una piel de naranja y otra de pomelo rosa, dejarlas dentro, pasar la piel de limón, por el borde de la copa, y colocarla dentro.
- Si se desea, remover un poco con una cuchara mezcladora.



INGREDIENTES**Gin BULLDOG****Hielo****Regaliz****Piel de lima****Tónica Fentimants****CANTIDAD****4 cl.****4 ó 5 cubos****1 Palito****1 ceste****1 Botellín 120Cl.****PROCESO DE ELABORACIÓN**

- Directamente en la copa introducir el hielo y enfriar removiendo con la cucharilla, en forma circular, una vez enfriada la copa, desechar el agua sobrante y añadir los botánicos (1 palito de Regaliz).
- Con el medidor (jigger) añadir 4 cl. de Ginebra.
- A continuación añadiremos la tónica con ayuda del la varilla mezcladora, dejando deslizar la tónica, por ella.
- Una vez se ha terminado de vaciar la botella, exprimir una piel de lima y pasarla por el borde de la copa, dejarla dentro.
- Si se desea, remover un poco con una cuchara mezcladora.

PRESENTACIÓN

INGREDIENTES

Gin SEAGRAM'S

Hielo

Canela

Piel de naranja

Tónica Fever tree

CANTIDAD

4 cl.

4 ó 5 cubos

½ Ramita

1 ceste

1 Botellín 120Cl.

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Directamente en la copa introducir el hielo y enfriar removiendo con la cucharilla, en forma circular, una vez enfriada la copa, desechar el agua sobrante y añadir la ramita de canela.
- Con el medidor (jigger) añadir 4 cl. de Ginebra.
- A continuación añadiremos la tónica con ayuda del la varilla mezcladora, dejando deslizar la tónica, por ella.
- Una vez se ha terminado de vaciar la botella, exprimir una piel de naranja y pasarla por el borde de la copa, dejarla dentro.
- Si se desea, remover un poco con una cuchara mezcladora.

PRESENTACIÓN

INGREDIENTES

Gin **LONDON NUMBER 1**

Hielo

Piel de limón

Pimienta de Jamaica

Tónica Fever Tree

CANTIDAD

4 cl.

4 ó 5 cubos

1 Ceste

3 bolitas

1 Botellín 120Cl.

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Directamente en la copa introducir la pimienta de Jamaica y el hielo y enfriar removiendo con la cucharilla, en forma circular, una vez enfriada la copa, desechar el agua sobrante.
- Con el medidor (jigger) añadir 4 cl. de Ginebra.
- A continuación añadiremos la tónica con ayuda del la varilla mezcladora, dejando deslizar la tónica, por ella.
- Una vez se ha terminado de vaciar la botella, perfumar el interior con la piel de limón, y pasar el ceste de limón por el borde de la copa.
- Si se desea, remover un poco con una cuchara mezcladora.

PRESENTACIÓN



INGREDIENTES

Lima cortada a dados
Ron blanco o dorado
Hielo troceado
Azúcar
Hojas Hierba buena
Soda

CANTIDAD

6 – 8 cubos
5 Cl.
1 ó 2 palas
1 Cs Cuchara Sopera
Suficiente para cubrir el fondo.
Para terminar

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Directamente en el vaso, colocar la hierbabuena, la lima y el azúcar.
- Majar los ingredientes, hasta sacar el máximo de zumo.
- Añadir el hielo, hasta llenar el vaso, a continuación echar el Ron y remover enérgicamente, golpeando el fondo del vaso.
- Terminar completando con soda o agua con gas.
- Remover suavemente y colocar dos cañitas.
- Colocar un cogollito de hierbabuena en el centro.

PRESENTACIÓN

Lo presentaremos en vaso media combinación y añadiremos un cogollo de hierba buena.



INGREDIENTES

Lima cortada a dados
Fresa cortada a dados
Ron blanco o dorado
Hielo troceado
Azúcar
Hierba buena
Soda

CANTIDAD

4 - 6 cubos
4 - 6 cubos
5 Cl.
1 ó 2 palas
1 Cs Cuchara Sopera
Suficiente para cubrir el fondo.
Para terminar

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Directamente en el vaso, colocar la hierbabuena, la lima, la fresa y el azúcar.
- Majar los ingredientes, hasta sacar el máximo de zumo.
- Añadir el hielo, hasta llenar el vaso, a continuación echar el Ron y remover enérgicamente, golpeando el fondo del vaso.
- Terminar completando con soda o agua con gas.
- Remover suavemente y colocar dos cañitas.
- Colocar un trocito de fresas en el centro.

PRESENTACIÓN

Lo presentaremos en vaso media combinación y colocamos un trozo de fresa.



FICHA TÉCNICA CAIPIRINHA

1 pax

INGREDIENTES

Lima cortada a dados
Cachaça
Hielo troceado
Azúcar

CANTIDAD

8 cubos
5 Cl.
1 ó 2 palas
1 Cs Cuchara Sopera

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Directamente en el vaso, colocar la lima y el azúcar.
- Majar los ingredientes, hasta sacar el máximo de zumo.
- Añadir el hielo, hasta llenar el vaso, a continuación echar la Cachaça y remover enérgicamente, golpeando el fondo del vaso.
- Colocar dos cañitas.
- Colocar una rodaja de lima en el borde del vaso.

PRESENTACIÓN

Lo presentaremos en vaso media combinación y colocamos una rodaja de lima.



INGREDIENTES

Lima cortada a dados
Vodka
Hielo troceado
Azúcar

CANTIDAD

8 cubos
5 Cl.
1 ó 2 palas
1 Cs Cuchara Sopera

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Directamente en el vaso, colocar la lima y el azúcar.
- Majar los ingredientes, hasta sacar el máximo de zumo.
- Añadir el hielo, hasta llenar el vaso, a continuación echar el Vodka y remover enérgicamente, golpeando el fondo del vaso.
- Colocar dos cañitas.
- Colocar una rodaja de lima en el borde del vaso.

PRESENTACIÓN

Lo presentaremos en vaso media combinación y colocamos una rodaja de lima.



FICHA TÉCNICA **CUBALIBRE** 1 pax

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>
Ron Barceló	5 Cl.
Rodaja de limón	1 rodaja
Hielo en cubos	3 cubos
Coca-cola	1 Botellín

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Directamente en el vaso, colocar los cubitos.
- Colocar la rodaja de limón
- Verter el Ron.
- Terminar con la coca-cola
- Colocar dos cañitas.

PRESENTACIÓN

Lo presentaremos en vaso media combinación y colocamos una rodaja de limón.



INGREDIENTES

Zumo de tomate
Zumo de limón
Hielo en cubos
Sal
Tabasco
Pepino
Apio

CANTIDAD

1 botellín.
Gotas
3 cubos
1 pellizco
Gotas
1 rodaja
1 penca

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Directamente en el vaso, colocar los cubitos.
- Colocar la rodaja pepino
- Verter el zumo de tomate y las gotas de limón y tabasco.
- Poner la sal
- Remover con la varilla mezcladora
- Colocar la penca de Apio.

PRESENTACIÓN

Lo presentaremos en vaso media combinación.



Sin Alcohol

FICHA TÉCNICA **SHIRLEY TEMPLE** 1 pax

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>
Ginger Ale	1 botellín.
Zumo de naranja	4 cl.
Hielo en cubos	3 cubos
Granadina	1 Chorrito
Cerezas	2 piezas
Lima/ limón	1 rodaja

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Directamente en el vaso, colocar los cubitos.
- Verter el Ginger Ale, el zumo de naranja y la granadina.
- Remover con la varilla mezcladora
- Colocar dentro las cerezas
- Adornar con una rodaja de limón o lima.

PRESENTACIÓN

Lo presentaremos en vaso media combinación, con cañitas.



Sin Alcohol

FICHA TÉCNICA **OLA DE CALOR** 1 pax

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>
Ginger Ale	½ botellín.
Zumo de naranja	8 cl.
Zumo de limón	Unas gotas
Hielo en cubos	3 cubos
Granadina	1 Chorrito
Naranja y limón	1 rodaja

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Directamente en el vaso, colocar los cubitos.
- Verter el zumo de naranja, las gotas de limón y la granadina.
- Remover con la varilla mezcladora
- Terminar con el Ginger Ale
- Adornar con una rodaja de naranja y otra de limón.

PRESENTACIÓN

Lo presentaremos en vaso media combinación, con cañitas.



Sin Alcohol

FICHA TÉCNICA **COCKTAIL CRIOLLO** 1 pax

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>
Vodka	5 cl.
Zumo de naranja	120 cl.
Licor de coco	5 cl.
Hielo en cubos	3 cubos
Granadina	1 Chorrito

PROCESO DE ELABORACIÓN

- En la coctelera, colocar los cubitos.
- Verter el Vodka y el Licor de coco y el zumo de naranja
- Agitar y verter en el vaso
- Añadir la granadina.
- Adornar con una rodaja de naranja dentro del vaso.

PRESENTACIÓN

Lo presentaremos en vaso media combinación, con cañitas.



INGREDIENTES

Naranja cortada a dados

Fresa cortada a dados

Vodka

Hielo troceado

Granadina

Hierba buena

Prosecco

CANTIDAD

6 dados

4 - 6 dados

5 Cl.

1 ó 2 palas

1 Cs Cuchara Sopera

Suficiente para cubrir el fondo.

Para terminar

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Directamente en el vaso, colocar la hierbabuena, la naranja y la fresa.
- Majar los ingredientes, hasta sacar el máximo de zumo.
- Añadir el hielo, hasta llenar el vaso, a continuación echar el Vodka y remover enérgicamente, golpeando el fondo del vaso.
- Terminar completando con Prosecco.
- Remover suavemente y colocar dos cañitas.
- Colocar un trocito de fresas en el centro.

PRESENTACIÓN

Lo presentaremos en vaso ancho y colocamos un trozo de fresa y una ramita de menta.



FICHA TÉCNICA **FRENCH 75** 1 pax

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>
Vodka	2 cl.
Zumo de Limón	1 cl.
Cointreau	2 cl.
Hielo en cubos	5 cubos
Prosecco	Para terminar

PROCESO DE ELABORACIÓN

- En la coctelera, colocar los cubitos.
- Verter el Vodka, el Cointreau y el zumo de limón
- Agitar y verter en el vaso
- Terminar con el Prosecco.
- Adornar con una piel de naranja alrededor de la copa.

PRESENTACIÓN

Lo presentaremos en vaso copa de cava.

