RECETAS PARA EL APERTIVO

75 PARA COMENZAR

CRISTALERÍA

Coupe

INGREDIENTES

31.25ml (1 ¼ shots) Ketel One Grapefruit & Rose

6.25ml (¼ shot) Italian Aperitivo Bitters

12.5ml (½ shot) Zumo de limón

18.75ml (¾ shot) Sirope de miel -misma cantidad de miel y de agua

25ml (1 shot) Prosecco

GARNISH

Fresas

CONTENIDO DE ALCOHOL

10.45g

(basado en Italian Aperitivo Bitters al 11%ABV y Prosecco al 12%ABV)

MÉTODO

1. Agrega 1 fresa (cortada por la mitad) en un vaso mezclador y mezcla.
2. Añade todos los ingredientes, excepto el Prosecco, en el vaso.
3. Sirve el Prosecco en una copa Coupe.
4. Añade hielo en el vaso y agita 10 segundos.
5. Usa un colador fino y sirve en la copa Coupe.
6. Decora con una fresa y sirve.

PUNTO CLAVE PARA LA VENTA

Este cóctel atraerá a un grupo demográfico de consumo más consciente y atento debido al bajo contenido de alcohol y al bajo contenido de calorías / carbohidratos, a pesar de la alta acidez del cóctel. Realmente es el servicio perfecto para una experiencia Aperitivo.

PINK GIN&IT

CRISTALERÍA

Martini (Nick & Nora)

INGREDIENTES

35ml Gordon's Pink

35ml Infusión de rábano Belsazar Dry &Fino Sherry*

2.5ml Verjus de manzana

1 Dash absenta

* Sellar 50g de rábano en rodajas en una bolsa al vacío con 250ml de Belsazar Dry y 250ml de Fino Sherry. Cocínalo a 60°C durante 2 horas. Cuela a través de un filtro de café y guarda en la nevera.

GARNISH

Rodaja de pomelo rosa

CONTENIDO DE ALCOHOL

16.35g

(basado en Fino Sherry al 15%ABV y Absenta al 68%ABV)

MÉTODO

1. Agrega todos los ingredientes a una coctelera llena de hielo y revuelve hasta que estén bien fríos.
2. Cuela el cocktail en un vaso 'Nick & Nora' helado.
3. Adorna con una rodaja de pomelo rosa rallado sobre la superficie, deja caer sobre el cocktail y sirve.

PUNTO CLAVE PARA LA VENTA

Este cóctel tiene una sensación sedosa en boca con sutiles toques de sal y especias que lo convierten en un excelente acompañamiento para pescados marinados, aceitunas u otros bocadillos y canapés antes de la cena. La combinación de las notas de frutos rojos del Gordon's Pink y las notas terrosas de la infusión de rábano le dan un ligero amargor, lo que lo convierte en un gran comienzo para una comida y ¡el Aperitivo perfecto!