

..... DIAGEO .....

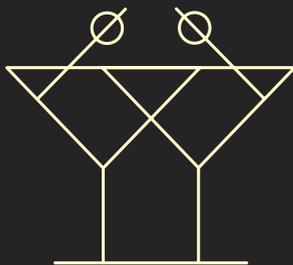
**BAR ACADEMY**

.....

**KEEP WALKING**



JOHNNIE WALKER



LITTLE BLACK BOOK  
OF WHISKY COCKTAILS

**KEEP WALKING**





# CONTENIDO

## CÓCTELES PARA TODAS LAS ESTACIONES

- 2 PIÑA COLADA
- 3 OLD FASHIONED
- 4 STONE FENCE

## HIGHBALL COLLECTION

- 6 JOHNNIE & LIMÓN
- 7 JOHNNIE & FLOR DE SAUCO
- 8 JOHNNIE & MELOCOTÓN
- 9 JOHNNIE & TÉ VERDE
- 10 JOHNNIE & GINGER
- 11 COCOCABANA

## ALREDEDOR DEL MUNDO EN SEIS HIGHBALLS

- 13 PURA VIDA
- 14 KING'S HIGHBALL
- 15 NOCHES DE CARTAGENA
- 16 STREET ART HIGHBALL
- 17 PINE PROGRESS
- 18 JOHNNIE PALMIE

## COLABORACIÓN CON LOS BLENDERS

- 20 HEX HIGHBALL
- 21 HIGHBALL IN THE MIRROR
- 22 UNO ENTRE UN MILLÓN
- 23 GRAPEFRUIT & TAMARIND HIGHBALL EXCLUSIVE

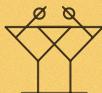
## WANDERLUST

- 25 PLAYA DEL MEXATILLO HIGHBALL
- 26 HORIATIKI HIGHBALL
- 27 LE KASBAH HIGHBALL

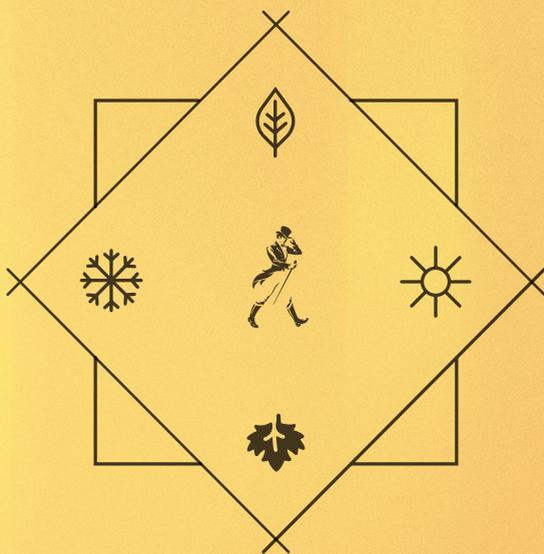
## LOCAL Y DE TEMPORADA

- 29 BLUEBERRY & GINGER HIGHBALL

KEEP WALKING



DIAGEO  
BAR ACADEMY



# CÓCTELES PARA TODAS LAS ESTACIONES



Cristalería:  
Nude Mirage  
Hiball - 455ml

# PIÑA COLADA

Una pizca de sal en este clásico de verano resalta todas las ricas notas de frutos secos en Johnnie Walker Black Label.

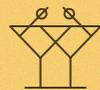
## RECETA

- 40ml Johnnie Walker Black Label\*
- 60ml zumo piña
- 30ml Coco Lopez
- 10ml zumo lima
- Pizca de sal

## MÉTODO

1. Sirve 40ml de Johnnie Walker Black Label en la coctelera.
2. Añade 60 ml de zumo de piña y zumo de lima en la coctelera.
3. Mide 30 ml de Coco López y agrega una pizca de sal en la coctelera.
4. Agrega cubos de hielo a la coctelera, agita y cuela en un vaso alto de 455 ml lleno de hielo.
5. Agrega la rodaja de piña y la hoja para decorar.

\* Usa Johnnie Walker Red Label para un sabor más picante y fresco



Cristalería:  
 Rona, Cumberland  
 Whisky Glass – 370ml

# OLD FASHIONED

Nuestro Old Fashioned es floral y elegante, muy parecido a muchos de los whiskies que se encuentran en Johnnie Walker Black Label.

## RECETA

- 50ml Johnnie Walker Black Label\*
- 10ml cordial de flor de saúco
- 2 dash amargos de naranja

## MÉTODO

1. Coloca un bloque de hielo cortado en bruto en un vaso de whisky de 370 ml
2. Sirve 50 ml de Johnnie Walker Black Label en un vaso de whisky.
3. Añade 10 ml de licor de flor de saúco al vaso.
4. Vierte los amargos de naranja.
5. Revuelve el líquido y el hielo en el vaso de whisky.
6. Rocía una ralladura de naranja por encima y deséchela.
7. Coloca la flor de saúco en el vaso.

\* Usa Johnnie Walker Red Label para un sabor más picante y fresco



Cristalería:  
*Nude Savage*  
*Highball - 330ml*

*Jarra - 1ltr*

## STONE FENCE

Kombucha y Johnnie Walker Black Label son excelentes compañeras de cama con un humo complejo que combina con la fruta tánica, resaltando las maltas de Speyside más afrutadas.

### RECETA

- 100ml Johnnie Walker Black Label\*
- 20ml zumo limón
- 35ml sirope simple
- 200ml Kombucha melocotón
- 100ml vino espumoso
- Fruta blanca de hueso troceada (melocotón, nectarina, mango)

### MÉTODO

1. Pica la fruta blanca con hueso y añade a la jarra de 1 litro.
2. Añade 100 ml de Johnnie Walker Black Label a la jarra.
3. Vierte 20ml de zumo de limón y 35ml de sirope simple
4. Agrega cubos de hielo.
5. Completa con 200ml de Kombucha y 100ml de vino espumoso.
6. Revuelve y agrega la fruta picada en vasos altos de 330 ml.

\* Usa Johnnie Walker Red Label para un sabor más picante y fresco

KEEP WALKING



DIAGEO  
BAR ACADEMY



Johnnie Walker  
**HIGHBALL**  
Collection





# JOHNNIE & LIMÓN

## RECETA

- 50ml Johnnie Walker Black Label\*
- 150ml limonada casera (25ml limón, 25ml 1:1 sirope simple, 100ml refresco)

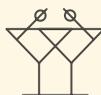
## MÉTODO

Construye sobre hielo fresco en cubos, revuelve brevemente y decora con cáscara de limón y hoja de verbena.

\* Usa Johnnie Walker Red Label para un sabor más picante y fresco.

*Domar el fuego de Johnnie Walker con la ralladura de limonada blanca.*





# JOHNNIE & FLOR DE SAÚCO

## RECETA

- 50ml Johnnie Walker Black Label\*
- 20ml cordial flor de sauco
- 20ml zumo de limón
- 10ml licor de bergamota
- 100ml refresco helado

## MÉTODO

Construya sobre hielo fresco en cubos, revuelva brevemente y adorna con una flor de saúco y ramita de lavanda.

\* Usa Johnnie Walker Red Label para un sabor más picante y fresco.

*Fácil de hacer e ideal para acompañar una velada. Disfruta de este delicioso cóctel de flor de saúco que es Johnnie & Flor de Saúco.*





# JOHNNIE & MELOCOTÓN

## RECETA

- 50ml Johnnie Walker Black Label\*
- 125ml té de melocotón casero
- 10ml zumo de limón
- 10ml crème de pêche

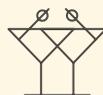
## MÉTODO

Construye sobre hielo fresco en cubitos, revuelve brevemente y adorna con un abanico de melocotón y una ramita de tomillo.

\* Usa Johnnie Walker Red Label para un sabor más picante y fresco.

*Explora esta sencilla receta de whisky, o como nos gusta llamarlo, Johnnie & Melocotón.*





# JOHNNIE & TÉ VERDE

## RECETA

- 50ml Johnnie Walker Black Label\*
- 15ml sirope de té verde
- 10ml zumo limón
- 30ml Kombucha té verde
- 50ml zumo de piña
- 50ml refresco frío

## MÉTODO

Construye sobre hielo fresco en cubos, revuelve brevemente y adorna con una hoja de piña y una lanza de limoncillo.

\* Usa Johnnie Walker Red Label para un sabor más picante y fresco.

*Experimenta un abrazo ardiente que calienta el alma, disfruta de un vaso de Johnnie & Té verde.*





# JOHNNIE & GINGER

## RECETA

- 50ml Johnnie Walker Black Label\*
- 10ml zumo fresco jengibre
- 10ml sirope de pimienta de Jamaica
- 10ml zumo de limón
- 50ml manzana prensada
- 75ml refresco helado

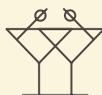
## MÉTODO

Construye sobre hielo fresco en cubitos, revuelve brevemente y decora con una rodaja de jengibre y anís estrellado.

\* Usa Johnnie Walker Red Label para un sabor más picante y fresco.

*Prepárate para una historia de amor entre el fuego y las especias, la mezcla única de whisky y ginger ale.*





# COCOCABANA

JOE SCHOFIELD

## RECETA

- 30ml Johnnie Walker Black Label con infusión de coco
- 100ml café frío
- 10ml sirope de miel
- (contenido de alcohol: 9.48g por servicio)

## MÉTODO

1. Coloca los ingredientes en un highball sobre hielo.
2. Revuelve para mezclar.
3. Adorna con un twist largo de naranja.

## JOHNNIE WALKER BLACK LABEL CON INFUSIÓN DE COCO

### RECETA

- 700ml Johnnie Walker Black Label y 50g chips de coco deshidratado.
- Infusionar a temperatura ambiente durante 1-2 horas.
- Cuela el coco usando una bolsa o un paño de muselina.

### SIROPE DE MIEL

- Miel y agua tibia (3:1).
- Disuelve la miel en agua y guárdela.

KEEP WALKING



DIAGEO  
BAR ACADEMY



Around The  
World In  
**SIX**  
HIGHBALLS



# PURA VIDA

**CLARK JIMENEZ** **DIAGEO BRAND AMBASSADOR, COSTA RICA**

Para este servicio de highball, Clark usó ingredientes locales que reflejan la cultura única de Costa Rica con una combinación de ingredientes que incluyen miel fresca y amargos. Significativo progreso y paso hacia el futuro, más fuerte.

## RECETA

- 45ml Johnnie Walker Black Label
- 30ml shrub vinagre de cacao
- Miel fresca de Nicoya\*
- Cáscara de naranja
- 3 chorritos de cuculmeca y amargo de cacao
- Cubre con agua con gas infundada con granos de café

\*Sustituir con miel local fresca.

## MÉTODO

1. Sirve los ingredientes en un highball sobre hielo.
2. Revuelve para mezclar.
3. Decorar con naranja deshidratada.



# KING'S HIGHBALL

**AKIRA SUNG** DIAGEO BRAND AMBASSADOR, KOREA

Un ingrediente clave en este servicio es la mandarina coreana. Cultivado en la isla de Jeju, históricamente fue un producto especial reservado para el rey.

## RECETA

- 50ml Johnnie Walker Black Label
- 25ml sirope de mandarina coreana\*
- 2 chorritos de amargo de naranja

\* Sustituir con mandarinas disponibles localmente

## MÉTODO

1. Agrega Johnnie Walker Black Label y sirope de mandarina a un vaso y cubre con agua con gas.
2. Agrega los amargos de naranja.
3. Decora con un hallabong (mandarina de la isla de Jeju) rebanada.

## SIROPE DE MANDARINA COREANA

### RECETA

- 1 Hallabong (mandarina de la isla de Jeju)
- 1 naranja
- 10 g de ácido cítrico
- 500 g de azúcar blanca
- 500 ml de agua
- 20 g de jengibre

### SIROPE DE MIEL

1. Agrega las ralladuras de Hallabong y naranja en una cacerola. Exprime el Hallabong y la naranja. Agrega el agua y el azúcar.
2. Lleva los ingredientes a ebullición suave, reduce el fuego y cocina a fuego lento durante 20-25 minutos o hasta que el líquido se haya reducido en aproximadamente un tercio.
3. Deja que el sirope se enfríe a temperatura ambiente. Agrega el ácido cítrico y guárdalo en el refrigerador.



# NOCHES DE CARTAGENA

**HAROLDO TORRES** DIAGEO BRAND AMBASSADOR, COLOMBIA

Transporta a tus invitados a Cartagena a través de este colorido highball.

*“Noches de Cartagena está inspirada en las noches mágicas de la ciudad con su alegría y color que encanta a los visitantes”*

## RECETA

- 50ml Johnnie Walker Black Label
- 7ml sirope de tamarindo y romero
- 100ml tónica

## MÉTODO

1. Sirve los ingredientes en un highball sobre hielo.
2. Revuelve para mezclar.
3. Adorna con flores y hierbas locales.



# STREET ART HIGHBALL

**DOMINIK KRZEWINSKI** JOHNNIE WALKER AMBASSADOR  
& **DIAGEO BAR ACADEMY** TRAINER, POLONIA

*“Lodz es como una galería, que cobra vida gracias a los murales pintados en los edificios de toda la ciudad”.*

Este “Street Art Highball” inspirado en el arte de la ciudad, vibrante y colorido, combina color y sabor para crear un servicio único.

## RECETA

- 50ml Johnnie Walker Black Label
- 40ml cordial de membrillo.

## MÉTODO

1. Sirve los ingredientes en un highball sobre hielo.
2. Cubra con refresco de pera.
3. Adorna con pera seca, tomillo o ralladura de limón.

## CORDIAL DE MEMBRILLO

- 1kg membrillo
- 1kg azúcar
- 8g ácido cítrico

## REFRESCO DE PERA

- 500g peras verdes locales
- 500g azúcar
- 300ml agua



# PINE PROGRESS

**PIOTR KUJAWIAK** JOHNNIE WALKER AMBASSADOR  
 & **DIAGEO BAR ACADEMY** TRAINER, POLONIA

Levantemos una copa por el progreso con este whisky único que simboliza el paisaje primitivo de Sosnowiec, rematado con cerveza ligera para representar la industrialización y el desarrollo de la ciudad.

## RECETA

- 50ml Johnnie Walker Black Label
- 40ml cordial de brotes de pino
- 80ml lager local

## MÉTODO

1. Coloca los ingredientes en un highball sobre hielo.
2. Garnish con agujas de pino.

## CORDIAL DE BROTOS DE PINO

### RECETA

- 200g agujas jóvenes de pino
- 200g azúcar
- 90ml agua
- 8.4g ácido cítrico

### MÉTODO

1. Agrega brotes de pino y azúcar a un frasco.
2. Dejaa en un lugar tibio hasta que el azúcar se disuelva.
3. Cuela el líquido, agrega el agua y el ácido cítrico y mezcla.



# JOHNNIE PALMIE

**EBEN TETTEH DIAGEO BAR ACADEMY AMBASSADOR, GHANA**

Eben se inspiró en la cultura africana y historia al crear este servicio empapando el proceso.

*“Este servicio se basa en la tradición de servir vino de palma fresco de varias especies de palmeras como la palmira, la palma dátíl y el coco.”*

## RECETA

- 50ml Johnnie Walker Black Label
- 10ml sirope de vainilla
- Cubre con vino de palma fresco \*

## MÉTODO

1. Sirve los ingredientes en un highball con hielo.
2. Garnish con una rodaja de limón.

\* Sustituir con zumo de hibisco o bissap

KEEP WALKING



DIAGEO  
BAR ACADEMY

A large white graphic on an orange background. It features a central figure of a person walking inside a trapezoid, which is itself inside a larger trapezoid. The background is filled with a repeating pattern of smaller, lighter-colored walking figures. The text "BLENDER COLLABORATIONS" is centered below the graphic.

# BLENDER COLLABORATIONS



## HEX HIGHBALL

Llevando el whisky escocés al nuevo entorno moderno, este juguetón y divertido highball cuenta con sabores afrutados frescos. La combinación de fresa, coco y chile equilibra hábilmente las notas de sabor de Johnnie Walker Black Label para un final encantador con un impacto duradero.

### RECETA

- 50ml Johnnie Walker Black Label
- 25ml cordial de coco
- 150ml refresco de fresa y chile (rapscallion)
- Fresas

### MÉTODO

1. Sirve los ingredientes en un vaso con hielo.
2. Garnish con fresas.

## CORDIAL DE COCO

### RECETA

- 300ml agua de coco
- 200g azúcar
- 2 cucharada de coco deshidratado
- 2.5g sal
- 4g ácido láctico
- 4g ácido tartárico

### MÉTODO

1. Pon el agua de coco, azúcar, coco y sal juntos.
2. Calienta y enfría.
3. Añade los ácidos láctico y tartárico.



## HIGHBALL IN THE MIRROR

Este servicio fue creado para jugar con los sabores intensos y maduros de Johnnie Walker Gold Label, utilizando un refresco único para unir los distintos estilos de sabor y realmente marcar hasta los elementos de humo, frutas y especias. Esta combinación de ingredientes empuja a este líquido a ir un poco más allá para una experiencia fresca y texturizada.

### RECETA

- 50ml Johnnie Walker Gold Label
- 200ml refresco de manzana y humo
- Rama de abeto

### MÉTODO

1. Sirve ambos ingredientes en un vaso alto.
2. Garnish con el abeto.

## REFRESCO DE MANZANA Y HUMO

### RECETA

- 500ml agua
- 5g lapsang
- 1 manzana verde (en cubos)
- 454g miel
- 3 setas del bosque big hen
- 12g ácido málico
- 5g sal
- 400ml agua con gas

### MÉTODO

1. Enfía y prepara el agua y lapsang juntos durante 12 horas.
2. Añade la manzana verde, la miel y las setas y deja al vacío a 50°C durante 2 horas.
3. Añade el ácido málico y la sal.
4. Extrae 50ml del cordial y añade 400ml de agua con gas.



## REFRESCO DE TÉ DE JAZMÍN

### RECETA

- Té de jazmín
- 50g azúcar

### MÉTODO

1. Sigue las instrucciones de tu té de jazmín favorito
2. Prepara 600ml, agrega azúcar y refrigera hasta enfriar.

# UNO ENTRE UN MILLÓN

Este highball fue elaborado con el cuidado y la consideración de Johnnie Walker Blue Label. El servicio se basa en ingredientes que acentúan lo que ya está allí para obtener notas ricas, afrutadas y dulces equilibradas con una ola ahumada de sabor y profundidad. Perfecto para todas las ocasiones, especialmente como aperitivo.

*“Solo uno de cada diez mil barriles de whisky escocés se considera lo suficientemente bueno para la etiqueta azul y uno de cada cien barriles se convierte en Palo Cortado Sherry, que es de donde obtuvimos el nombre de este servicio.”*

### RECETA

- 35ml Johnnie Walker Blue Label
- 15ml palo cortado
- 100ml refresco de té de jazmín

### MÉTODO

1. Sirve todos los ingredientes en un pequeño highball.

EXCLUSIVE



## CORDIAL DE POMELO

- 500g azúcar en polvo de comercio justo
- 500ml zumo de pomelo fresco
- 200g cáscaras de pomelo
- 50g ralladura de pomelo
- 20g polvo de ácido cítrico

### MÉTODO

- Pela los pomelos y pesa las ralladuras.
- Exprime los pomelos.
- Coloca la ralladura en una jarra/recipiente y agrega azúcar. Mezcla bien.
- Corta las cáscaras de los pomelos y agrégalas a la mezcla previa y mezcla nuevamente.
- Agrega el zumo de pomelo y el polvo de ácido cítrico y revuelve bien durante 30 minutos.
- Déjalo reposar 30 minutos.
- Cuela con un colador fino.
- Envasa y refrigera.

# GRAPEFRUIT & TAMARIND HIGHBALL

MIRAN CHAUHAN HEAD BARTENDER AT 1820  
ROOFTOP BAR, JOHNNIE WALKER PRINCES STREET

### RECETA

- 50ml Johnnie Walker Black Label
- Para refresco de pomelo y tamarindo:*
- 20ml cordial de pomelo (con ácido cítrico)
  - 4 gotas de pomelo y amargo lupulado
  - 100 ml de té de tamarindo (50g para 1 litro de agua)
  - Gaseosa embotellada

### MÉTODO

1. Construye los ingredientes sobre hielo en cubos en un vaso.
2. Decorar con hoja de plátano fresca.

## TAMARINDO

- 100g azúcar en polvo de comercio justo
- 50g bloque de tamarindo
- 1 litro de agua caliente
- 5g polvo de ácido cítrico

### MÉTODO

1. Disuelva el tamarindo en agua caliente.
2. Agrega azúcar en polvo, revuelve y deja enfriar.
3. Agrega el ácido cítrico.
4. Cuela para quitar la pulpa de tamarindo.
5. Embotella, lista para la carbonatación.

### PARA CARBONATAR

1. Coloca 500 ml de tamarindo en un sifón de soda.
2. Coloca el cartucho de CO<sub>2</sub> en el recipiente.
3. Refrigerar durante 1 hora.

JOHNNIE WALKER  
PRINCES STREET

KEEP WALKING

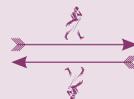


DIAGEO  
BAR ACADEMY



# HIGHBALLS

INSPIRED BY  
WANDERLUST



## PLAYA DEL MEXATILLO

Nacido del viaje personal de Frederique LeBlanc en México, el Highball Playa del Mexatillo ofrece notas ahumadas combinadas con ingredientes frescos y crujientes que alcanzan el equilibrio adecuado de acidez. El ingrediente clave, el agua de tomatillo, hace que esta receta sea aún más especial, asegurando que nada se desperdicie al reutilizar tus sobras para hacer una refrescante salsa verde...

*“México me recuerda momentos especiales compartidos entre familiares, amantes y amigos.”*

~ Frederique LeBlanc, inspirado por Mexico

### RECETA

- 50ml Johnnie Walker Black Label
- 15ml agua de tomatillo
- 20ml zumo de mango
- Unas gotas de salsa picante mexicana
- Agua con gas

### MÉTODO

1. Sirve el Johnnie Walker Black Label.
2. Añade el agua de tomatillo y el zumo de mango.
3. Incorpora un par de dashes de salsa picante mexicana.
4. Completa con agua con gas.
5. Garnish con rodaja de tomatillo y especias chipotle.



## LAVADO DE ACEITE DE OLIVA

- 1 parte de aceite de oliva (griego si es posible)
- 5 partes de Johnnie Walker Black Label

### MÉTODO

1. Mezcla el aceite de oliva con Johnnie Walker Black Label durante 30 segundos.
2. Vierte la mezcla en un recipiente abierto con tapa hermética.
3. Congela durante la noche.
4. Vierte el aceite de oliva lavado con Johnnie Walker a través de una estopilla.
5. Una vez que la mezcla esté colada tendrás un líquido claro que tiene un sutil carácter y textura de aceite de oliva.

# HORIATIKI HIGHBALL

Inspirado por la pasión de Tim por la cocina griega, el Highball Horiatiki encarna el espíritu tradicional de amor y generosidad. Utilizando ingredientes locales simples como el aceite de oliva, este highball eleva el sabor de Johnnie Walker Black Label. Este servicio también destaca los elementos de los alimentos que a menudo descartamos (ramitas de orégano y salmuera de aceitunas) que tienen suficiente sabor para ser reutilizados.

*“Hay una esencia de simplicidad que se encuentra en el corazón de la comida griega.”*

~ Tim Philips-Johansson, inspirado en Grecia

### RECETA

- 30ml Johnnie Walker Black Label
- Salmuera de aceitunas Dash Kalamata
- 1 rodaja larga de pepino
- 120 ml de agua con gas fría

### MÉTODO

1. Tome todos los ingredientes (excepto el garnish) y agréguelos a un vaso alto enfriado.
1. Añade hielo picado a mano en un vaso hasta la parte superior.
2. Adorna con una rodaja de pepino y una ramita de orégano.



## LE KASBAH HIGHBALL

Apasionada por las notas únicas de las frutas básicas de la cocina marroquí, Jenna Ba te da la bienvenida a un viaje de sabores. El componente principal de Le Kasbah Highball, el icónico té de menta de Marruecos, eleva las dulces notas ahumadas de Johnnie Walker Black Label y las combina a la perfección con las complejas y ancestrales frutas de Marruecos: higos y limones en conserva.

*“Este highball, que lleva el nombre de Kasbah, los fuertes y ciudadelas de las ciudades del norte de África, es una fusión de mis experiencias marroquíes en un único recuerdo líquido.”*

~ Jenna Ba, inspired by Morocco

### RECETA

- 50ml Johnnie Walker Black Label
- 70ml Té de menta marroquí
- 4 cucharaditas de mermelada de higo
- 2 cucharaditas de salmuera de limón en conserva marroquí
- Agua de flor de naranja

### MÉTODO

1. Vierte el té de menta marroquí.
2. Añade la mermelada de higos y la salmuera de limón en conserva marroquí.
3. Agrega el Johnnie Walker Black Label
4. Añade hielo y completa con agua con gas.
5. Garnish con menta e higo.
6. Rocía con agua de azahar.

KEEP WALKING



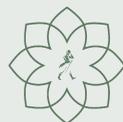
DIAGEO  
BAR ACADEMY



LOCAL & DE TEMPORADA  
**HIGHBALL**

~ EDICIÓN HEMISFERIO NORTE ~





# HIGHBALL DE ARÁNDANOS & GINGER

**TIM PHILLIPS** GLOBAL AMBASSADOR DE JOHNNIE WALKER

La estacionalidad en Ámsterdam y muchas partes de Europa trata de tomar lo que está disponible en una determinada época del año y potencialmente preservarlo. Por eso, Tim ha creado este highball utilizando una mermelada de arándanos recolectada en temporada, agregando Johnnie Walker y una Kombucha de jengibre holandés para darle un toque local.

## RECETA

- 40ml Johnnie Walker Black Label
- 1 cucharadita de mermelada de arándanos holandesa
- 120 ml de Kombucha de jengibre holandesa

## MÉTODO

1. Agrega la Kombucha y el Johnnie Walker Black Label a la coctelera.
2. Agita con hielo durante 10 segundos hasta que se mezclen.
3. Cuela en un vaso alto.
4. Agrega la Kombucha al vaso.
5. Agrega hielo al vaso y sirve.

KEEP WALKING



JOHNNIE WALKER

## MÁS PRÓXIMAMENTE...

Esté atento a los nuevos  
cócteles Johnnie Walker que se agregan al  
Little Black Book durante todo el año.



..... DIAGEO .....

BAR ACADEMY

KEEP WALKING

