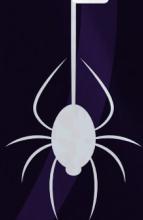




CÓCTELES QUE

HECHIZAN Y

SORPRENDEN



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

R A I S E T H E B A R



SABORES DE HALLOWEEN

En esta temporada mágica, donde las sombras danzan y los sabores cobran vida, te invitamos a descubrir una colección de cócteles que desatarán tu creatividad y encenderán tu espíritu en Halloween.

Cada receta está diseñada no solo para ser un deleite para el paladar y un espectáculo visual que sorprenderá a tus clientes, sino también para maximizar la rentabilidad de tus bebidas. Con ingredientes accesibles y combinaciones audaces, estos cócteles te permitirán diferenciarte en el mercado, capitalizando las oportunidades de consumo en esta época especial del año.

Aprovecha el impulso de Halloween para atraer más clientes, ofrecer experiencias únicas y mejorar tus márgenes mientras brindas un servicio inolvidable.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

R A I S E T H E B A R

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R



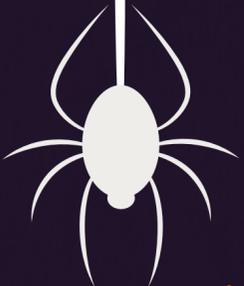
MARÍA DE LOS MUERTOS

“Deliciosa y refrescante combinación, acompañada de Tequila Don Julio Blanco, especiado con jalapeños y endulzada ligeramente con miel de abejas.”

Por: Germán Díaz

CONSULTOR DIAGEO BAR ACADEMY BOGOTÁ

 GERMANDIMAYA



MARÍA DE LOS MUERTOS

INGREDIENTES

60 ml de Tequila Don Julio Blanco

45 ml Cordial de Jalapeños

30 ml de Miel

3 und Uva Isabella

3 grs Piña Deshidratada

5 grs Fresa

2 grs Hierbabuena

RENTABILIDAD
APROXIMADA DEL
CÓCTEL

57%

19 GRS

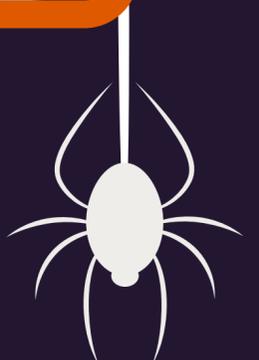
CONTENIDO DE
ALCOHOL

PREPARACIÓN

- 1** Enfriar un vaso highball con abundante hielo.
- 2** En la coctelera, añadir Tequila Don Julio Blanco, cordial de jalapeño y miel.
- 3** Agregar hielo a la coctelera y agitar enérgicamente.
- 4** Retirar el exceso de agua del vaso.
- 5** Servir con técnica de doble colado.
- 6** Decorar con uva isabella, fresa, piña deshidratada y hierbabuena.



HALLOWEEN FIZZ



“Disfruta este halloween de un cóctel que te hechizara con Mezcal Unión, Vodka Smirnoff 21 notas de piña limón y un final ahumado. ”

Por: **Javier Mancipe**

CONSULTOR DIAGEO BAR ACADEMY BARRANQUILLA

📷 [JAVIER_MANCIPE.CL](https://www.instagram.com/JAVIER_MANCIPE.CL)

HALLOWEEN FIZZ

INGREDIENTES

40 ml Vodka Smirnoff 21

20 ml Mezcal Unión

40 ml de Zumo de Piña

15 ml Zumo de Limón

15 ml Syrup Simple

Lychee + Uva Isabella

Tajín

RENTABILIDAD
APROXIMADA DEL
CÓCTEL

66%

19,2 GRS
CONTENIDO DE
ALCOHOL

PREPARACIÓN

- 1** En una coctelera, agregar hielo.
- 2** Añadir Mezcal Unión, Vodka Smirnoff 21, zumo de piña, sirope simple y zumo de limón.
- 3** Agitar energicamente.
- 4** Escarchar el borde de una copa flauta con tajín.
- 5** Servir el cóctel en la copa.
- 6** Decorar con lychee y uva isabella.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R



ELIXIR DE AQUELARRE

“ Disfruta de la mezcla refrescante con Whisky Buchanan's Two Souls. notas cítricas de toronja, almíbar, tajín y naranja ahumada. ”

Por: **Javier Mancipe**

CONSULTOR DIAGEO BAR ACADEMY BARRANQUILLA

📍 JAVIER_MANCIPE.CL

ELIXIR DEL AQUELARRE

INGREDIENTES

50 ml Whisky Buchanan's Two Souls

45 ml Zumo de Toronja

10 ml Zumo de Limón

15 ml Almíbar Simple 50/50

Tajín

Naranja

30 ml Agua Tónica 1976 Ocean

RENTABILIDAD
APROXIMADA DEL
CÓCTEL

58%

16 GRS
CONTENIDO DE
ALCOHOL

PREPARACIÓN

- 1** Escarchar un vaso largo con tajín en uno de sus lados.
- 2** En una coctelera, agregar zumo de toronja, zumo de limón, almíbar simple y Whisky Buchanan's Two Souls. Agitar enérgicamente.
- 3** Servir utilizando la técnica de doble colado en un vaso lleno de hielo.
- 4** Completar con agua tónica y mezclar suavemente con una cuchara de bar.
- 5** Decorar con un casco de naranja flambeada.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R



INFRAMUNDO

“Bebida refrescante con notas cítricas que resaltan el perfil genuino de Buchanan’s 12 años, con un final suave y vibrante.”

Por: **Mauricio Montealegre**
CONSULTOR DIAGEO BAR ACADEMY BOGOTÁ

MAUROMONTEAL

INFRAMUNDO

INGREDIENTES

45 ml Whisky Buchanan's 12 Años

30 ml Zumo de Naranja

20 ml Zumo de Limón

15 ml Almíbar Simple

25 ml Ginger Ale

Decoramos con Limón
Deshidratado

RENTABILIDAD
APROXIMADA DEL
CÓCTEL

60%

15 GRS
CONTENIDO DE
ALCOHOL

PREPARACIÓN

- 1** Agregar hielo al vaso.
- 2** En una coctelera, añadir zumo de naranja, zumo de limón, almíbar simple y Whisky Buchanan's 12 años. Agitar energicamente.
- 3** Verter la mezcla en el vaso enfriado previamente.
- 4** Completar con ginger ale y mezclar suavemente.
- 5** Decorar con una rodaja de limón deshidratado.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R



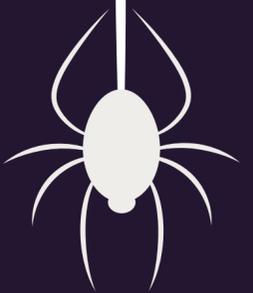
SALEM 1692

“ Cóctel refrescante, una verdadera obra maestra que destaca la esencia de Buchanan's Deluxe. Cada sorbo es un viaje sensorial, donde la suavidad del whisky se entrelaza con la fresca frutal, convirtiéndolo en la opción ideal para cualquier ocasión. ”

Por: Steven Rojas

CONSULTOR DIAGEO BAR ACADEMY BOGOTÁ

@ STEVOFICIAL_



SALEM 1692

INGREDIENTES

60 ml Whisky Buchanan's 12 Años

30 ml Sirope de Frutos del Bosque

10 ml Zumo de Naranja Valenciana

90 ml Soda de Toronja

Decoramos con Flores
Comestibles

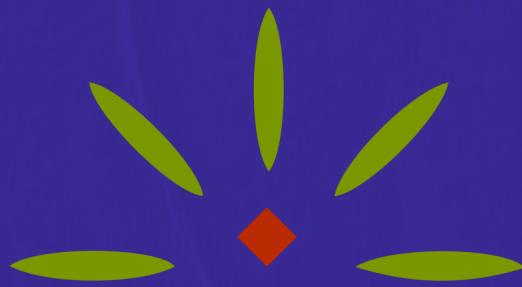
RENTABILIDAD
APROXIMADA DEL
CÓCTEL

60%

19 GRS
CONTENIDO DE
ALCOHOL

PREPARACIÓN

- 1** Agregar hielo al vaso.
- 2** En una coctelera, añadir sirope de frutos del bosque, zumo de naranja valenciana y Whisky Buchanan's 12 años. Agitar energicamente.
- 3** Verter la mezcla en el vaso con suficiente hielo.
- 4** Completar con soda de toronja y mezclar suavemente.
- 5** Decorar con flores deshidratadas y nitrógeno líquido para el efecto de humo.



¡DA EL SIGUIENTE PASO EN TU CARRERA DETRÁS DE LA BARRA!

Este recetario es solo el comienzo. Lleva tus habilidades al siguiente nivel con nuestras Masterclasses exclusivas y descubre secretos de coctelería, tendencias globales y cómo hacer que tu local destaque, ¡con o sin cocina!

Explora ahora:

Experiencias gastronómicas
en tu local con o sin cocina



Creando cócteles de World Class:
Tendencias, consejos y técnicas

Cómo destacar en tu carrera
de bartender



Descarga el conocimiento y transforma tu barra.
¡Haz clic y comienza hoy mismo!

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R



POCIÓN DEL NECIO

“ Refrescante con notas cítricas e intensas de agave ahumado que recuerdan a México por el carácter de Mezcal Unión Joven. ”

Por: Xamir Marquina
CONSULTOR DIAGEO BAR ACADEMY BOGOTÁ

POCIÓN DEL NECIO

INGREDIENTES

50 ml Mezcal Unión Joven

15 ml Aperitivo Amargo Italiano

100 ml Zumo de Naranja

10 ml Granadina

1 gota de Tinta Negra de
Pastelería

1 rodaja de Naranja

RENTABILIDAD
APROXIMADA DEL
CÓCTEL

59%

16 GRS
CONTENIDO DE
ALCOHOL

PREPARACIÓN

- 1** Añadir hielo al vaso.
- 2** Verter el zumo de naranja, la granadina y el aperitivo.
- 3** Colocar una gota de tinta en un jigger (Medidor) para verter el Mezcal Unión.
- 4** Incorporar al vaso utilizando una cuchara para crear el efecto de capas.
- 5** Decorar con una media rodaja de naranja.



TERRIFEIR

“Un elixir cítrico y ligeramente herbal que tiene como protagonista Whisky Buchanan's Two Souls, con texturas colores y aromas que crearan una experiencia perfecta.”

Por: Camilo Hurtado
CONSULTOR DIAGEO BAR ACADEMY BOGOTÁ
@CAMILO.H90

TERRIFEIR

INGREDIENTES

45 ml Whisky Buchanan's Two Souls

25 ml Zumo de Toronja

25 ml Zumo de Piña

10 ml Vino Tinto Macerado en
Carbón Activado y Romero

Aire de Naranja

RENTABILIDAD
APROXIMADA DEL
CÓCTEL

66%

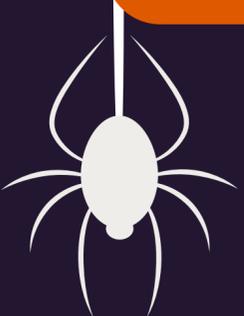
14,4 GRS
CONTENIDO DE
ALCOHOL

PREPARACIÓN

- 1** Dejar el vaso rocas a enfriar.
- 2** En una coctelera, incorporar Whisky Buchanan's Two Souls, toronja clarificada y piña clarificada.
- 3** Agregar hielo y agitar durante unos segundos.
- 4** Retirar el exceso de agua del vaso y colar el resultado de la coctelera en el mismo vaso.
- 5** Verter un toque de vino tinto macerado en carbón activo y romero.
- 6** Terminar con aire de naranja.



BLACK GHOST



“ Elegante mezcla de Whisky, Tequila Don Julio Blanco, triple sec, mix de citricos, carbón activo y granadita. ”

Por: Nicolas Bohorquez
CONSULTOR DIAGEO BAR ACADEMY BOGOTÁ
@NIKOBHORQUEZ

BLACK GHOST

INGREDIENTES

45 ml Tequila Don Julio Blanco

22 ml de Triple C

7 ml de Granadina

29 ml de Mix de Cítricos

5 gotas de Tabasco

Michelar con Tajín

Garnish Fresa con Chocolate

RENTABILIDAD
APROXIMADA DEL
CÓCTEL

60%

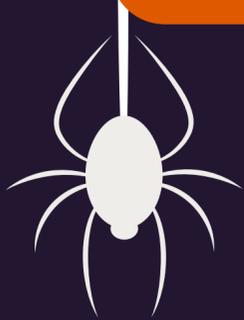
12,8 GRS
CONTENIDO DE
ALCOHOL

PREPARACIÓN

- 1** Incorporar al vaso de la coctelera Tequila Don Julio Blanco, mix de cítricos, triple sec y granadina.
- 2** Añadir hielo y agitar energicamente durante 20 segundos.
- 3** Servir el cóctel en la copa huracán.
- 4** Decorar con hielo de calavera y una costra de tajín.



OJO DE LA NOCHE



“ Sofisticada pócima inspirada en la noche de Halloween elaborada con Tequila Don Julio Blanco, un toque de Flor de Jamaica y carbón activado. ”

Por: Aroldo Torres
CONSULTOR DIAGEO BAR ACADEMY CARTAGENA
@ HAROJOSE13

OJO DE LA NOCHE

INGREDIENTES

45 ml Tequila Don Julio Blanco

15 ml Licor Amargo Aperitivo Rojo

22.5 ml de Sirope de Flor de Jamaica

22.5 ml de Solución Cítrica

5 gr de Lychee

5 gr de Uva Isabel

RENTABILIDAD
APROXIMADA DEL
CÓCTEL

66%

19 GRS
CONTENIDO DE
ALCOHOL

PREPARACIÓN

- 1** Escarchar una copa coupe con sal de carbón activado.
- 2** En una coctelera, verter hielo suficiente, solución cítrica, sirope de flor de jamaica, Licor amargo y tequila Don Julio Blanco.
- 3** Transvasar los ingredientes de una parte de la coctelera a la otra, sosteniendo en uno de los extremos el hielo con el colador sencillo cinco veces (Throwing).
- 4** Servir con un doble colado en la copa coupe previamente escarchada.
- 5** Decorar con lychee y uva isabella.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R



HALLOWEEN

LA HOUSE

“ Una elegante mezcla de Whisky Buchanan's Two Souls y Vodka Smirnoff Tamarindo, presentada con colores vibrantes que realzan la experiencia de Halloween. Este cóctel ofrece un balance perfecto de lo cítrico y lo picante, convirtiéndose en una opción irresistible para la celebración. ”

Por: Viviana Soberon

CONSULTOR DIAGEO BAR ACADEMY MEDELLÍN

HALLOWEEN LA HOUSE

INGREDIENTES

30 ml Whisky Buchanan's Two Souls

60 ml Smirnoff Tamarindo

30 ml Almíbar Frutos Rojos

1 Cucharadita Carbón Activado

90 ml Jugo de Naranja

1 und Gomita

Hielo TOP

RENTABILIDAD
APROXIMADA DEL
CÓCTEL

60%

13 GRS
CONTENIDO DE
ALCOHOL

PREPARACIÓN

- 1** En un recipiente mezclar el Whisky con el Vodka y añadirle el carbon activado.
- 2** En un vaso largo, agregar hielo hasta el tope.
- 3** Añadir el jugo de naranja y el almíbar de frutos rojos, luego mezclar con una cuchara.
- 4** Con ayuda de una cuchara de bar, verter suavemente la mezcla negra previamente preparada, cuidando que no se mezclen los colores con lo que ya está en el vaso.
- 5** Decorar con media luna de naranja y un ojo de gomita.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

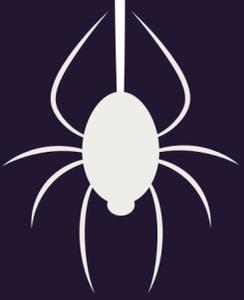
.....
R A I S E T H E B A R



LA NOCHE OSCURA

“Cóctel refrescante, una verdadera obra maestra que destaca la esencia de Buchanan's Deluxe. Cada sorbo es un viaje sensorial, donde la suavidad del whisky se entrelaza con la fresca frutal, convirtiéndolo en la opción ideal para cualquier ocasión.”

Por: Mauricio Aguilar
CONSULTOR DIAGEO BAR ACADEMY EJE CAFETERO



LA NOCHE OSCURA

INGREDIENTES

50 ml Tequila Don Julio Blanco

45 ml Sirope de Mandarina

30 ml Zumo de Limón Fresco

20 ml Vino Tinto

30 ml Agua Tónica 1976 Ocean

1 Naranja Deshidratada

RENTABILIDAD
APROXIMADA DEL
CÓCTEL

50%

18,4 GRS
CONTENIDO DE
ALCOHOL

PREPARACIÓN

- 1** Incorporar en el vaso Mixing Glass (vaso mezclador) Tequila Don Julio Blanco, sirope de mandarina y zumo de limón fresco, y mezclar.
- 2** Agregar roca de hielo en el vaso largo.
- 3** Colar y servir.
- 4** Verter agua tónica y vino tinto con la cucharilla de bar, de tal manera que queden estructurados o en capas.
- 5** Decorar con una rodaja de naranja deshidratada.



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

R A I S E T H E B A R

DRINKIQ.com BEBE CON RESPONSABILIDAD

POR FAVOR, NO REENVÍES ESTE CONTENIDO A PERSONAS QUE SEAN MENORES DE EDAD LEGAL PARA CONSUMIR ALCOHOL EN TU PAÍS

