



Tanqueray





..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

QUE HACE ESPECIAL A:

Tanqueray

01

Reconocida por su calidad, basada en la excelencia de sus ingredientes, su método de elaboración y su tradición en el mundo de las bebidas mezcladas.

02

Es una de las Gin favoritas de los Bartenders alrededor del mundo, debido a su fuerza alcohólica y su versatilidad a la hora de protagonizar todo tipo de recetas de coctelería.

CONOCE MÁS
DE TANQUERAY

ESCANEA EL CÓDIGO QR





..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

SERVICIO RECOMENDADO

GIN & TONIC

Refrescante



INGREDIENTES

- 45 ml. Ginebra Tanqueray London Dry
- 100 ml. Agua tónica nacional premium
- 1 unid. Limón Tahiti

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Agregar hielo a la copa y enfriar.
2. Retirar el exceso de agua y agregar la cantidad de Ginebra Tanqueray London Dry.
3. Terminar con agua tónica y decorar con media luna de limón.

Costo total producto..... \$11.030	% Costo producto 32%
Rentabilidad despues de impuestos..... \$21,170	% Rentabilidad 60%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA

\$35.000

DIAGEO

TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 47,3% VOL.ALC.



NEGRONI

Aperitivo



INGREDIENTES

- 30 ml. Ginebra Tanqueray London Dry
- 30 ml. Vermuth Rosso
- 30 ml. Campari
- 2 gr. Naranja

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En el vaso mezclador agregar, vermouth rosso, campari y la cantidad de Ginebra Tanqueray London Dry.
2. Agregar hielo y con la cuchara de bar refrescar hasta enfriar.
3. Servir en vaso corto con esfera de hielo.
4. Decorar con piel de naranja.

Costo total producto..... \$14.058 % Costo producto 32%

Rentabilidad despues de impuestos..... \$26.422 % Rentabilidad 60%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA
\$44.000



GIN BASIL SMASH

Cítrico Herbal



INGREDIENTES

- 45 ml. Ginebra Tanqueray London Dry
- 30 ml. Zumo de limón
- 30 ml. Almíbar simple
- 4 gr. Albahaca

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En la coctelera agregar, almíbar simple, zumo de limón, albahaca y la cantidad de Ginebra Tanqueray Rangpur.
2. Agregar hielo a la coctelera, cerrar y agitar energicamente.
3. Servir en vaso corto con esfera de hielo y haciendo doble colado con ayuda del colador fino.
4. Decorar con hojas de albahaca.

Costo total producto..... \$8.829 % Costo producto 32%

Rentabilidad despues de impuestos..... \$16.931 % Rentabilidad 60%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA
\$28.000



DIAGEO
BAR ACADEMY

TOM COLLINS

Refrescante

INGREDIENTES

- 45 ml. Ginebra Tanqueray London Dry
- 100 ml. Soda
- 30 ml. Zumo de limón
- 20 ml. Almíbar simple
- 3 gr. Limón Tahiti
- 1 gr. Cereza marrasquina



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En el vaso agregar hielo seguido de almíbar simple, zumo de limón y la cantidad de Ginebra Tanqueray London Dry.
2. Terminar con soda y revolver con cuchara de bar para integrar sabores.
3. Decorar con limón y cereza marrasquina.

Costo total producto.....	\$9.539	% Costo producto	32%
Rentabilidad despues de impuestos.....	\$18.061	% Rentabilidad	60%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA
\$30.000



TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 47,3% VOL.ALC.



DIAGEO
BAR ACADEMY

BRAMBLE

Refrescante



INGREDIENTES

- 45 ml. Ginebra Tanqueray London Dry
- 15 ml. Almíbar simple
- 30 ml. Almíbar frutos rojos
- 30 ml. Zumo de limón
- 2 gr. Mora

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. En una coctelera agregar hielo hasta la mitad.
2. Verter en la coctelera Tanqueray London Dry Gin, almíbar simple, zumo de limón y almíbar de frutos rojos.
3. Agitar bien por al menos 8 segundos y servir en vaso corto con hielo nuevo.
4. Decorar con medialuna de limón y una mora.

Costo total producto..... \$10.004 % Costo producto 30%

Rentabilidad despues de impuestos..... \$20.356 % Rentabilidad 62%

PRECIO SUGERIDO DE VENTA
\$33.000



TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 47,3% VOL.ALC.



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

INSPIRACIÓN

PERFIL DE SABOR

CÍTRICO

Limón
Naranja
Toronja

FRUTAL

Frutos rojos
Lima
Granada

REFRESCANTE

Tónica
Tónica de Jengibre
Soda

HERBAL

Limonaria
Albahaca
Manzanilla

MARIDAJES

CONTRASTE

Barbacoa
Arroces Orientales

SIMILITUD

Hamburguesas
Ceviches y mariscos

GEOGRÁFICO

Postres de frutos rojos
Tapenade