

..... DIAGEO .....

**BAR ACADEMY**

.....

*Verano*  
GUÍA DE  
CÓCTELES

**RON**

# *Daiquiri*



# Daiquiri

## INGREDIENTES:

60ml Ron Captain Morgan White

25ml Zumo de lima

20ml Sirope simple

## EQUIPAMIENTO:

Cristalería: Coupe

Hielo: N/A

Garnish: Rueda de lima

## MÉTODO:

Añade todos los ingredientes a una coctelera Boston.

Agita vigorosamente.

Doble colado en una copa coupe.

Garnish con la rueda de lima.



# Dark & Stormy



# Dark & Stormy

## INGREDIENTES:

50ml Ron Captain Morgan Dark

15ml Zumo de lima

150ml Ginger Beer

## EQUIPAMIENTO:

Cristalería: Highball

Hielo: Cubos

Garnish: Cuña de lima

## MÉTODO:

Sirve el Captain Morgan y el zumo de lima en un vaso.

Revuelve y combina.

Añade el hielo en cubos.

Top con la ginger beer.

Garnish con la cuña de lima.



# Mai Tai



# Mai Tai

## INGREDIENTES:

20ml Ron Captain Morgan Dark

20ml Ron Captain Morgan White

15ml Licor Dry Curaçao

20ml Orgeat

15ml Zumo de lima

10ml Sirope simple

## EQUIPAMIENTO:

Cristalería: Rocks

Hielo: Cubos

Garnish: Hoja de piña y cereza Maraschino

## MÉTODO:

Vierte el ron blanco, el curacao, el orgeat, el zumo de lima y el sirope simple en una coctelera Boston con hielo.

Agita vigorosamente.

Llena el vaso con cubitos de hielo.

Cuela la mezcla en el vaso.

Vierte despacio el ron oscuro por encima para que manche la bebida.

Garnish con la hoja de piña y la cereza marrasquino.



# Piña Colada



# Piña Colada

## INGREDIENTES:

25ml Ron Captain Morgan White  
25ml Ron Captain Morgan Spiced  
100ml Zumo de piña  
15ml Zumo de lima  
25ml Crema de coco  
10ml Nata

## EQUIPAMIENTO:

Cristalería: Hurricane  
Hielo: Picado  
Garnish: Rodaja de piña

## MÉTODO:

Agrega todos los ingredientes en una coctelera Boston con hielo.  
Agita vigorosamente.  
Añade el hielo picado en el vaso.  
Cuela la mezcla en el vaso.  
Garnish con una rodaja de piña



# Jungle Bird



# Jungle Bird

## **INGREDIENTES:**

50ml Captain Morgan Original Spiced Gold

20ml Campari

50ml Zumo de piña

20ml Zumo de lima

15ml Sirope simple

## **EQUIPAMIENTO:**

Cristalería: Rocks

Hielo: Cubos

Garnish: Rodaja de piña

## **MÉTODO:**

Añade el hielo en el vaso.

Agrega todos los demás ingredientes.

Revuelve.

Garnish con una rodaja de piña.



# Shark Tooth No. 1



# Shark Tooth No.1

## **INGREDIENTES:**

40ml Ron Captain Morgan White  
15ml Zumo de lima  
15ml Zumo de limón  
10ml Sirope simple  
7.5ml Granadina  
60ml Soda

## **EQUIPAMIENTO:**

Cristalería: Sling  
Hielo: Cubos  
Garnish: Cuña de lima

## **MÉTODO:**

Llena el vaso con hielo.  
Agrega el ron, el zumo de lima, el zumo de limón, el sirope simple y la granadina a una coctelera Boston con hielo. Agita vigorosamente.  
Cuela la mezcla en el vaso, y vierte la soda simultáneamente.  
Garnish con la rodaja de lima.





..... DIAGEO .....

# BAR ACADEMY

.....

DRINKIQ.com DRINK RESPONSIBLY

Por favor, no compartas este contenido con  
menores de edad.

