

MIXOLOGÍA
NAVIDEÑA

RECETAS

- PARA CELEBRAR -

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

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



SABORES DE NAVIDAD

En esta temporada mágica, donde las luces brillan y los sabores cálidos nos envuelven, te invitamos a descubrir una colección de cócteles que despertarán tu creatividad y encenderán el espíritu navideño en cada celebración.

Cada receta ha sido creada no solo para deleitar el paladar y cautivar con su presentación visual, sino también para maximizar la rentabilidad de tus bebidas. Con ingredientes accesibles y combinaciones ingeniosas, estos cócteles te ayudarán a destacar en el mercado y aprovechar al máximo las oportunidades de consumo que trae esta época tan especial.



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

R A I S E T H E B A R



Red Velvet ↗

“ La elegancia y el misterio de la temporada navideña cobran vida con Velvet Highball, una exquisita mezcla de Johnnie Walker Black Label, cordial y complementada con un toque burbujeante de soda. ”

CONTENIDO
DE ALCOHOL

9.6 GR

INGREDIENTES

30 ml Whisky Johnnie Walker Black Label

20 ml Cordial de Regaliz, Mora e Higos

120 gr Hielo

60 ml Soda

EQUIPAMIENTO

Jigger/Medidor

Colador Hawthorne

Cuchara de Bar

MÉTODO DE
PREPARACIÓN
DIRECTO

PREPARACIÓN

- 1.** Llenar un vaso Highball con hielo hasta el tope.
- 2.** Añadir whisky Johnnie Walker Black Label y cordial de regaliz, mora e higos, permitiendo que los aromas y sabores se mezclen delicadamente.
- 3.** Completar con soda, dejando que las burbujas aporten un toque de efervescencia.
- 4.** Remover suavemente con una cuchara mezcladora para equilibrar los ingredientes.



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

R A I S E T H E B A R



Christmas Coffee Martini

“ El clásico se reinventa con un toque navideño en el Christmas Coffee Martini. La suavidad de vodka Ketel One, la intensidad del espresso y el dulzor delicado de la vainilla se unen en una mezcla que es pura elegancia festiva. Una experiencia indulgente que eleva cualquier celebración. ”

CONTENIDO
DE ALCOHOL

10.4 GR

INGREDIENTES

25 ml Vodka Ketel One

12,5 ml Licor de Chocolate

120 gr Hielo

12,5 ml Jarabe de Vainilla

25 ml Espresso

0.5 Cucharadita de coco deshidratado (garnish)

EQUIPAMIENTO

Jigger Medidor

Colador Hawthorne

Cuchara de Bar

Coctelera

MÉTODO DE
PREPARACIÓN
AGITADO

Colador Fino

Pinza

PREPARACIÓN

- 1.** En una coctelera, se combinan Ketel One, espresso, vainilla y hielo.
- 2.** Agitar vigorosamente para enfriar y mezclar los ingredientes.
- 3.** Servir en una copa de Martini previamente enfriada, utilizando un colador fino.
- 4.** Decorar con coco deshidratado para un toque festivo y aromático.



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

R A I S E T H E B A R



Renos Baileys

“ Una receta creativa y encantadora, Renos Baileys combina el inconfundible sabor de Baileys Original con leche fría en un cóctel que celebra la magia navideña. Su presentación única hará que todos hablen de él. ”

CONTENIDO
DE ALCOHOL

6.8 GR

INGREDIENTES

50 ml Baileys Original

25 ml Leche Fría

20 ml Crema Batida

30 gr Chispas de Chocolate

100 gr Hielo

1 Unidad Reno de Chocolate

EQUIPAMIENTO

Jigger/Medidor

Colador Hawthorne

Cuchara de Bar

Coctelera

Colador Fino

Pinza

MÉTODO DE
PREPARACIÓN
AGITADO

PREPARACIÓN

- 1.** En una coctelera, se vierten Baileys Original y leche fría.
- 2.** Agitar con hielo durante 15 segundos para enfriar y mezclar.
- 3.** Servir utilizando el reno de chocolate como colador para un toque divertido y original.
- 4.** Decorar con crema batida y chispas de chocolate, creando un acabado que sorprende y encanta.



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

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



Baileys Chocolate Caliente

“ El Baileys Chocolate Caliente es el abrazo perfecto en una taza. Las suaves notas de cacao de Baileys se mezclan con la cremosidad del chocolate caliente, creando una bebida reconfortante y sofisticada. Ideal para disfrutar en una noche festiva o como broche de oro después de una deliciosa comida. ”

CONTENIDO
DE ALCOHOL

6.8 GR

INGREDIENTES

50 ml Baileys Original

100 ml Chocolate Caliente

30 ml Crema Fresca

1 Al gusto Copos de Chocolate

1 Al gusto Malvaviscos

EQUIPAMIENTO

Jigger

Cuchara de Bar

Pinza

MÉTODO DE
PREPARACIÓN
DIRECTO

PREPARACIÓN

- 1.** En una taza resistente al calor, verter Baileys.
- 2.** Preparar el chocolate caliente y agregarlo directamente sobre el Baileys, mezclando suavemente con una cuchara para integrar los sabores.
- 3.** Decorar con crema batida, malvaviscos y copos de chocolate para un acabado indulgente y festivo.





Árbol de Navidad

“Bebida festiva que captura la esencia de las celebraciones con un toque de eneldo, manzana y tequila Don Julio Blanco. Decorado con un caramelo de cacao en forma de bellota, este cóctel ofrece un equilibrio perfecto de frescura y dulzura, ideal para disfrutar en estas fiestas.”

CONTENIDO
DE ALCOHOL
13,6 GR

INGREDIENTES

45 ml Tequila Don Julio Blanco

1 Ramas de Eneldo y Azúcar Glas

15 ml Vinagre de Sidra de Manzana

10 ml Jarabe Simple

100 ml Hielo

60 ml Agua con Gas

1 Caramelos de Cacao

EQUIPAMIENTO

Jigger/Medidor

Pinza

Cuchara de Bar

MÉTODO DE
PREPARACIÓN
DIRECTO

PREPARACIÓN

- 1.** En un vaso Highball, verter todos los ingredientes, excepto el agua con gas y el garnish.
- 2.** Agregar hielo al vaso para enfriar la mezcla.
- 3.** Verter el agua con gas y mezclar suavemente para integrar bien los sabores.
- 4.** Decorar con un caramelo de cacao en forma de bellota y una ramita de eneldo, evocando la esencia del árbol de Navidad.
- 5.** Espolvorear ligeramente azúcar glas sobre el cóctel para darle un acabado delicado.



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

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



Old Fashioned Christmas

“ Evoca la calidez de las celebraciones navideñas con Smirnoff No. 21, un toque de manzana, arándano y los aromas especiados de canela, anís estrellado y cáscara de naranja. Una bebida festiva que invita a compartir momentos inolvidables. ”

CONTENIDO
DE ALCOHOL

14,4 GR

INGREDIENTES

45 ml Vodka Smirnoff No. 21

50 ml Zumo de Manzana

1 Cucharadita de Salsa de Arándanos

1 Pizca de Canela en Polvo

1 Anís Estrellado

1 Trozo de Ralladura de Naranja

EQUIPAMIENTO

Jigger/Medidor

Cuchara de Bar

Pinza

MÉTODO DE
PREPARACIÓN
DIRECTO

PREPARACIÓN

- 1.** Llenar un vaso con hielo.
- 2.** Añadir el vodka Smirnoff No. 21, el zumo de naranja y la cucharadita de salsa de arándanos.
- 3.** Incorporar la ralladura de naranja y mezclar suavemente con una cuchara para integrar los sabores.
- 4.** Espolvorear canela en polvo sobre la superficie.
- 5.** Decorar con un anís estrellado para un toque elegante y festivo.





..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

R A I S E T H E B A R



Christmas Cheer-ry

“ Un cóctel vibrante y festivo que resalta las elegantes notas de Johnnie Walker combinadas con un toque afrutado. Una opción perfecta para brindar en estas fechas mágicas. ”

CONTENIDO
DE ALCOHOL

14.4 GR

INGREDIENTES

45 ml Whisky Johnnie Walker Black Label

25 ml Sirope de Cereza

75 ml Jugo de Arándano

75 ml Jugo de Piña

12,5 ml Horchata

2 Cerezas (Garnish)

1 Ramita de Enebro (Garnish)

EQUIPAMIENTO

Jigger/Medidor

Colador Hawthorne

Cuchara de Bar

Coctelera

MÉTODO DE
PREPARACIÓN
AGITADO

Colador Fino

Pinza

PREPARACIÓN

- 1.** En una coctelera con hielo, añadir todos los ingredientes líquidos, incluido whisky Johnnie Walker Black label.
- 2.** Agitar energicamente para integrar los sabores.
- 3.** Colar la mezcla en un vaso Highball lleno de hielo.
- 4.** Decorar con dos cerezas y una ramita de enebro para un toque navideño irresistible.



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

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



Sour Navideño

“ Un delicioso giro de Smirnoff a un clásico sour, con el sabor especiado y reconfortante del jengibre, ideal para la temporada navideña. ”

CONTENIDO
DE ALCOHOL

14,4 GR

INGREDIENTES

45 ml Vodka Smirnoff No. 21

25 ml Jarabe de Jengibre

25 ml Jugo de Limón

0,5 Clara de Huevo

1 Galleta de Jengibre

EQUIPAMIENTO

Jigger/Medidor

Colador Hawthorne

Cuchara de Bar

Cotelera

MÉTODO DE
PREPARACIÓN
AGITADO

Colador Fino

Pinza

PREPARACIÓN

- 1.** Enfriar la copa martini.
- 2.** En una coctelera, agregar el Smirnoff No. 21, jarabe de jengibre, jugo de limón y clara de huevo.
- 3.** Agitar la mezcla en seco energicamente.
- 4.** Agregar hielo a la coctelera y agitar hasta enfriar la mezcla.
- 5.** Colar la mezcla en la copa martini fría.
- 6.** Decorar con una galleta de jengibre y servir.





..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

R A I S E T H E B A R



RECETA PARA
COMPARTIR

Ponche con Piquete

“ Un cóctel festivo mexicano que evoca los sabores tradicionales de la Navidad, con la calidez de la canela y frutas como guayaba, manzana y ciruelas pasas, complementado con el toque de tequila Don Julio reposado. ”

CONTENIDO
DE ALCOHOL
91.2 GR

INGREDIENTES

300 ml Tequila Don Julio

Reposado

1 litro de Agua

4 Guayabas

3 Ramas de Caña de Azúcar

1 Manzana Roja

6 Ciruelas Pasas

1 Rama de Canela

1 Azúcar morena (o jarabe de agave)

EQUIPAMIENTO

Jigger/Medidor

Tabla de Cortar

Olla Grande

Colador

Cucharón o Espátula

Jarra Medidora

Cuchara de Bar

Vaso de servir o tazas

MÉTODO DE
PREPARACIÓN
DIRECTO

PREPARACIÓN

- 1.** Cortar las guayabas y las manzanas en gajos, quitando las semillas.
- 2.** Hervir todas las frutas en agua junto con el jugo de flor de jamaica y la rama de canela.
- 3.** Añadir el azúcar morena o el jarabe de agave al gusto.
- 4.** Llevar la mezcla a hervor y luego reducir el fuego, cocinando a fuego lento durante 20 minutos.
- 5.** Agregar el tequila Don Julio reposado y dejar enfriar antes de servir.



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

R A I S E T H E B A R



Bramble

“ Un cóctel moderno con un perfil clásico, que combina el toque seco de la ginebra Tanqueray London Dry con el licor de mora y la frescura del jugo de limón. ”

CONTENIDO
DE ALCOHOL
18,9 GR

INGREDIENTES

45 ml Tanqueray London Dry

10 ml Licor de Mora

15 ml Zumo de Limón

10 ml Jarabe Simple

1 Rodaja de Limón

1 Mora Fresca

EQUIPAMIENTO

Jigger/Medidor

Cuchara de Bar

Pinzas

PREPARACIÓN

- 1.** En un vaso Old Fashioned, verter la Tanqueray London Dry Gin, el jarabe de azúcar y el jugo de limón.
- 2.** Llenar el vaso con hielo picado hasta cubrir tres cuartas partes del vaso.
- 3.** Unir bien los ingredientes con la cucharilla de bar.
- 4.** Cubrir con más hielo picado.
- 5.** Rociar con licor de mora para un toque afrutado.
- 6.** Decorar con una rodaja de limón y una mora para darle el toque final.

MÉTODO DE
PREPARACIÓN
DIRECTO



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

R A I S E T H E B A R



Sour de Invierno

“ Este cóctel es una interpretación fresca y sofisticada del clásico sour, perfecto para la temporada navideña. Con la suavidad y elegancia de Tanqueray No. 10, combinado con los sabores equilibrados del limón, un toque de amargo italiano, logra una mezcla de fresca cítrica y dulzura delicada. ”

CONTENIDO
DE ALCOHOL
15.1 GR

INGREDIENTES

45 ml Tanqueray No. 10

15 ml Jarabe Simple

25 ml Jugo de Limón

1 Rodaja de Naranja

25 ml Clara de Huevo

Deshidratada

7.5 ml Amargo Italiano

Arándanos Frescos
(Garnish)

5 ml Licor de Falernum

EQUIPAMIENTO

MÉTODO DE
PREPARACIÓN
AGITADO

Jigger/Medidor

Colador Hawthorne

Colador Fino

Cuchara de Bar

Pinza

Coctelera

PREPARACIÓN

- 1.** En una coctelera, verter Tanqueray No. 10, jugo de limón, Falernum, amargo italiano y clara de huevo.
- 2.** Agitar enérgicamente en seco para emulsionar la clara de huevo.
- 3.** Agregar hielo a la coctelera y agitar hasta que la mezcla se enfríe.
- 4.** Colar bien la mezcla en una copa de cóctel previamente enfriada.
- 5.** Decorar con una rodaja de naranja deshidratada y arándanos frescos.





..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

R A I S E T H E B A R



Dulce Invierno

“ Un cóctel cálido y reconfortante inspirado en el clásico Irish Coffee, pero con un toque único de whisky The Singleton 12 años. Perfecto para disfrutar en noches frías, este cóctel te transportará a un refugio acogedor mientras saboreas cada sorbo. ”

CONTENIDO
DE ALCOHOL
13.6 GR

INGREDIENTES

45 ml The Singleton Dufftown 12 Años

15 ml Sirope de Jengibre

5 ml Jarabe de Miel*

50 ml Agua Caliente

Crema Batida Fresca

EQUIPAMIENTO

Jigger/Medidor

Pinza

Cuchara de Bar

MÉTODO DE
PREPARACIÓN
DIRECTO

PREPARACIÓN

- 1.** En un vaso de vidrio, verter 45 ml de The Singleton Dufftown 12 Años, 15 ml de sirope de jengibre, 5 ml de jarabe de miel y 50 ml de agua caliente.
- 2.** Usar una cuchara para flotar la crema batida fresca encima.

*Jarabe de Miel

Prepáralo usando 1 parte de agua por 5 partes de miel pura.



..... 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