

..... DIAGEO .....

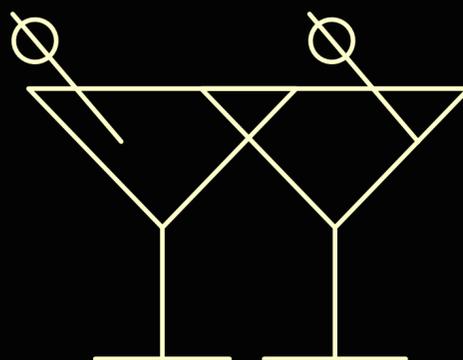
**BAR ACADEMY**

.....

**KEEP WALKING**



**JOHNNIE WALKER**



Pequeño Libro  
Negro de Cócteles  
de Whisky

**EP WALKING**



# CONTENIDOS

## CÓCTELES POR TEMPORADAS

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

## COLECCIÓN HIGHBALL

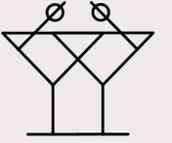
- 6 JOHNNIE & LIMÓN
- 7 JOHNNIE & ELDERFLOWER
- 8 JOHNNIE & PEACH
- 9 JOHNNIE & TÉ VERDE
- 10 JOHNNIE & GINGER
- 11 COCOCABANA

## LA VUELTA AL MUNDO EN SIETE HIGHBALLS

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

## COLABORACIÓN CON BLENDER

- 20 HEX HIGHBALL
- 21 HIGHBALL IN THE MIRROR
- 22 ONE IN A MILLION
- 23 GRAPEFRUIT & TAMARIND  
HIGHBALL (EXCLUSIVE)



## **WANDERLUST**

25 PLAYA DE MEXATILLO HIGHBALL

26 HORIATIKI HIGHBALL

27 LE KASHAB HIGHBALL

## **LOCAL Y DE TEMPORADA**

29 BLUEBERRY & GINGER HIGHBALL

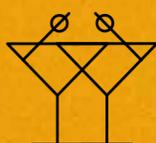
## **RECETAS DE LOS GANADORES DEL CONCURSO DE BARTENDERS**

31 SIGNATURE'S COLLECTOR

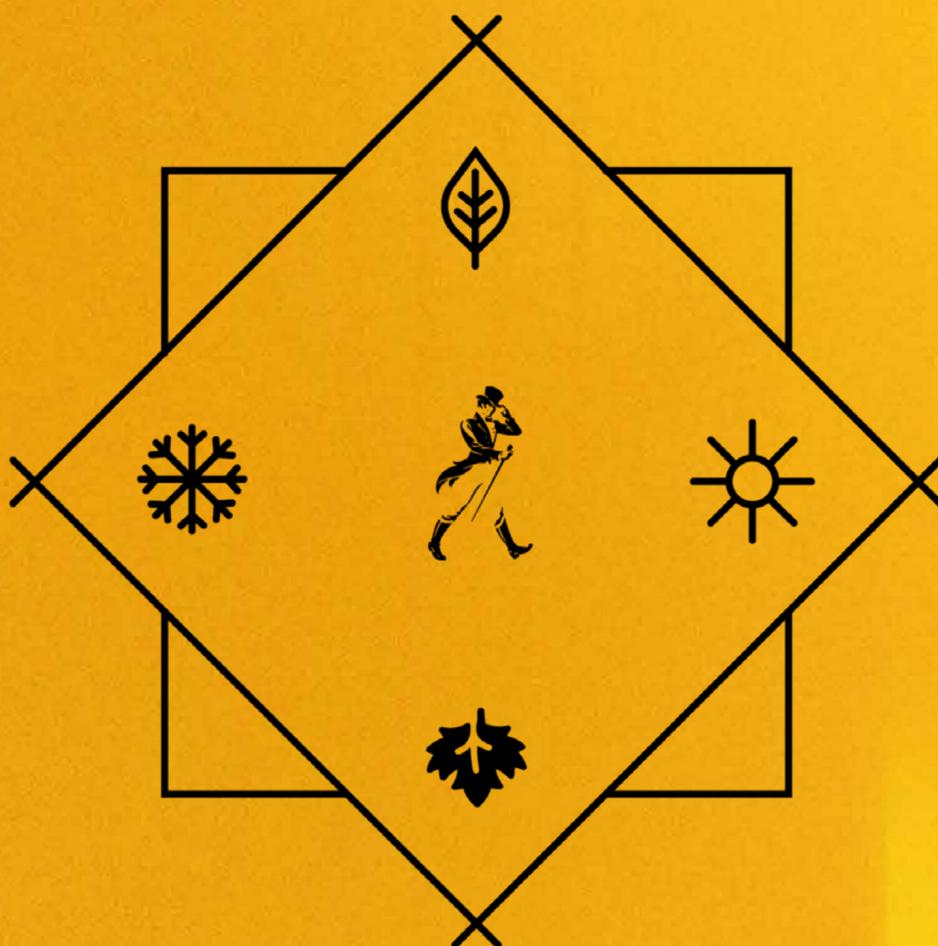
32 A FOOT IN BRASIL

33 JOHNNIE, WINE & FRUITS

KEEP WALKIN



DIAGEO  
BAR ACADEMY



CÓCTELES PARA  
**TODAS LAS  
TEMPORADAS**



DIAGEO  
BAR ACADEMY



# PIÑA COLADA

GRAMOS DE ALCOHOL: 14.2 GR

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

## RECETA

- 45 ml Johnnie Walker Black Label
- 30 ml jugo de piña
- 15 jugo de limon
- 45 ml crema de coco
- 4 gr piña
- 1 gr penca de piña

## MÉTODO

1. Mide el Johnnie Walker en la coctelera.
2. Vierte el zumo de piña y el zumo de lima en la coctelera.
3. Exprime Coco López en la coctelera.
4. Pon una pizca de sal en la coctelera.
5. Añade cubitos de hielo a la coctelera.
6. Agita y cuela en un vaso lleno de hielo.
7. Añade un trozo de piña para decorar.



# OLD FASHIONED

GRAMOS DE ALCOHOL: 14.2 GR

Nuestro Old Fashioned es floral y elegante, como muchos de los whiskies de Johnnie Walker Black Label.

## RECETA

- 60ml Johnnie Walker Black label
- 15ml Sirope de flor de Sauco
- 4 gotas de angostura
- Decorar con flor de Sauco y ralladura de cascara de naranja

## MÉTODO

1. Coloca el bloque de hielo cortado en el vaso.
2. Mide el Johnnie Walker Black Label en el vaso.
3. Mide el licor de flor de saúco en un vaso. Cumberland Whisky
4. Un chorrito de amargo de naranja en el vaso.
5. Revuelve el líquido con el hielo en el vaso.
6. Rocía una ralladura de naranja por encima .
7. Pon la flor de saúco en el vaso.



DIAGEO  
BAR ACADEMY



# STONE FENCE

GRAMOS DE ALCOHOL: 31.5 GR

Kombucha y Johnnie Walker Black Label son excelentes compañeros, con un humo complejo que combina con la fruta tánica y resalta las maltas Speyside más frutales.

## RECETA

- 100ml Jhonnie Walker Black Label
- 20ml zumo de limón
- 30ml sirope simple
- 200ml Kombucha de durazno
- 100ml vino espumoso
- Durazno y mango picado

## MÉTODO

1. Pica la fruta y añádela a la jarra.
2. Mide el Johnnie Walker Black Label en la jarra.
3. Mide el jugo de limón y el jarabe de azúcar en la jarra.
4. Añade cubitos de hielo a la jarra.
5. Vierte la kombucha y el vino espumoso en la jarra.
6. Revuelve y añade la fruta.

KEEP WALKIN'



..... DIAGEO .....

**BAR ACADEMY**

.....



Johnnie Walker

COLECCIÓN

**HIGHBALL**



# JOHNNIE & LIMÓN

GRAMOS DE ALCOHOL: 15.7 GR

## RECETA

- 50ml Johnnie Walker Black Label
- 150ml limonada natural
- Decorar con rodajas de limón y de naranja

Domina el fuego de Johnnie Walker con el sabor del limón blanco.

## MÉTODO

Preparar sobre hielo fresco en cubitos. Revolver brevemente y decorar con una piel de limón y una hoja de verbena.



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



# JOHNNIE & ELDERFLOWER

GRAMOS DE ALCOHOL: 15.7 GR

## RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 20 ml de Licor de Flor de Saúco
- 20 ml de Jugo de Limón
- 10 ml de Licor de Bergamota
- 100 ml de Refresco Frío

Fácil de preparar e ideal para acompañar una velada. Disfruta de este delicioso cóctel de flor de saúco que es Johnnie & Elderflower.



## MÉTODO

Preparar sobre cubitos de hielo fresco, revolver brevemente y decorar con una ramita de flor de saúco y lavanda.

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



DIAGEO  
BAR ACADEMY



# JOHNNIE & PEACH

GRAMOS DE ALCOHOL: 15.7 GR

## RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 125 ml de Té Helado de Melocotón Hecho en Casa
- 10 ml de Jugo de Limón
- 10 ml de Cremé de Peché

Explora esta sencilla receta de whisky de melocotón, o como nos gusta llamarlo, Johnnie & Peach.

## MÉTODO

Servir sobre cubitos de hielo fresco, remover brevemente y decorar con un abanico de durazno y una ramita de tomillo.



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



# JOHNNIE & TÉ VERDE

GRAMOS DE ALCOHOL: 15.7 GR

## RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 15 ml de Jarabe de Té Verde
- 10 ml de Jugo de Limón
- 30 ml de Té Verde Kombucha
- 50 ml de Jugo de Piña
- 50 ml de Refresco Frío

Experimente un abrazo ardiente que calienta el alma, relájate con un vaso de Johnnie & Té Verde.

## MÉTODO

Preparar sobre hielo fresco cortado en cubitos, revolver brevemente y decorar con una hoja de piña y una rama de limoncillo.

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





# JOHNNIE & GINGER

GRAMOS DE ALCOHOL: 15.7 GR

## RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 10 ml de Jugo de Jengibre Fresco
- 10 ml Jarabe de Pimienta de Jamaica
- 10 ml de Jugo de Limón
- 50 ml de Manzana Prensada
- 75 ml de Agua con Gas Fría

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



## MÉTODO

Preparar sobre cubitos de hielo fresco, revolver brevemente y decorar con una rodaja de jengibre y anís estrellado.

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



# COCOCABANA

GRAMOS DE ALCOHOL: 9.46 GR

JOE SCHOFIELD

## RECETA

- 30 ml de Johnnie Walker Black Label con Infusión de Coco (Ver página siguiente)
- 100 ml de Café Frío
- 10 ml de Jarabe de Miel
- (Contenido de alcohol: 9,48g por porción)

## MÉTODO

1. Coloque los ingredientes en un vaso alto con hielo.
2. Revuelva para mezclar.
3. Decora con un espiral largo de naranja.

---

## JOHNNIE WALKER BLACK LABEL CON INFUSIÓN DE COCO

GRAMOS DE ALCOHOL: 220.9 GR

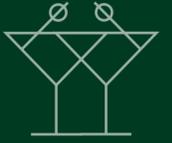
## RECETA

- 700 ml de Johnnie Walker Black Label
- 50 gr de Chips de Coco Deshidratado
- Infusionar a Temperatura Ambiente Durante 1-2 Horas
- Cuela el Coco con una Bolsa de Plástico o un Paño de Muselina

## JARABE DE MIEL

1. Miel y agua tibia 3:1
2. Disuelve la miel en agua y guárdala

KEEP WALKIN'



..... DIAGEO .....

**BAR ACADEMY**

.....



LA VUELTA AL MUNDO EN

# SIETE

## HIGHBALLS



# PURA VIDA

GRAMOS DE ALCOHOL: 14.2 GR

CLARK JIMENEZ EMBAJADOR DE DIAGEO, COSTA RICA

Para este trago, Clark utilizó ingredientes locales que reflejan la cultura única de Costa Rica con su combinación de ingredientes que incluyen miel fresca y bitters. Simboliza el progreso y un paso hacia el futuro con más fuerza.

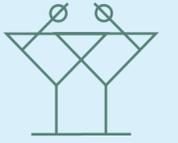
## RECETA

- 45 ml de Johnnie Walker Black Label
- 30 ml de Vinagre de Cacao Shrub
- Miel Fresca de Nicoya\*
- Ralladura de Naranja
- 3 Pizcas de Cuculmeca y Mantequilla de Cacao
- Granos de Café
- Agua con Gas Infusionada

\*Sustituir con miel fresca local.

## MÉTODO

1. Coloque los ingredientes en un vaso alto con hielo.
2. Revuelva para mezclar.
3. Decora con naranja deshidratada.



# EL HIGHBALL DEL REY

GRAMOS DE ALCOHOL: 15.7 GR

AKIRA SUNG EMBAJADOR DE DIAGEO, COREA

Un ingrediente clave de este plato es la mandarina coreana, que se cultiva en la isla de Jeju y que históricamente era un producto especial reservado para el rey.

## RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 25 ml de Jarabe de Mandarina Coreana (Ver página siguiente)
- 2 Pizcas de Naranja Amarga

\*Sustituir con mandarinas disponibles localmente

## MÉTODO

1. Agrega Johnnie Walker Black Label y jarabe de mandarina a un vaso y completa con agua con gas.
2. Añade la naranja amarga.
3. Decora con una rodaja de hallabong (mandarina de la isla de Jeju).

## JARABE DE MANDARINA COREANO

### RECETA

- 1 Hallabong (Mandarina de la Isla Jeju)
- 1 Naranja
- 500 gr de Azúcar Blanco
- 500 ml de Agua
- 20 gr de Jengibre

### RECETA

1. Añade la ralladura de hallabong y la naranja a una cacerola. Exprime el hallabong y la naranja a través de un colador y vierte el jugo en la cacerola. Añade el agua y el azúcar.
2. Lleva los ingredientes a ebullición suave. Reduce el fuego y cocina a fuego lento durante 20 a 25 minutos o hasta que el líquido se haya reducido aproximadamente en un tercio.
3. Deja que el almíbar se enfríe a temperatura ambiente, luego agregue el ácido cítrico y guárdalo en el refrigerador.



# NOCHES DE CARTAGENA

GRAMOS DE ALCOHOL: 15.7 GR

HAROLDO TORRES EMBAJADOR DE DIAGEO, COLOMBIA

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

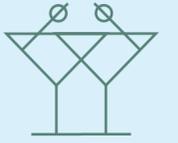
“Noches de Cartagena se inspira en las noches mágicas de la ciudad con su alegría y colorido que encanta a los visitantes”

## RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 7 ml de Sirope de Tamarindo y Romero
- 100 ml de Agua Tónica

## MÉTODO

1. Coloca los ingredientes en un vaso alto con hielo.
2. Revuelve para mezclar.
3. Decora con flores y hierbas locales.



DIAGEO  
BAR ACADEMY



# STREET ART HIGHBALL

GRAMOS DE ALCOHOL: 15.7 GR

DOMINIK KRZEWINSKI EMBAJADOR DE JOHNNIE WALKER Y ENTRENADOR  
DIAGEO BAR ACADEMY, POLONIA

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

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

## RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 40 ml de Cordial de Membrillo (Ver página siguiente)

## MÉTODO

1. Coloque los ingredientes en un vaso alto con hielo.
2. Cubrir con refresco de pera.
3. Decorar con pera seca, tomillo o ralladura de limón.

### CORDIAL DE MEMBRILLO

- 1 kg de Membrillo
- 1 kg de Azúcar
- 8 gr de Ácido Cítrico

### REFRESCO DE PERA

- 500 gr de Peras Verdes Locales
- 500 gr de Azúcar
- 300 ml de Agua



# PINE PROGRESS

GRAMOS DE ALCOHOL: 18.3 GR

PIOTR KUJAWIAK EMBAJADOR DE JOHNNIE WALKER Y ENTRENADOR  
DIAGEO BAR ACADEMY, POLONIA

Brindemos por el progreso con este vaso alto único que simboliza el paisaje primigenio de Sosnowiec y aderezado con cerveza ligera para representar la industrialización y el desarrollo de la ciudad.

## RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 40 ml de Cordial de Brotes de Pino (Ver página siguiente)
- 80 ml de Cerveza Lager Local

## MÉTODO

1. Coloca los ingredientes en un vaso alto con hielo.
2. Decora con agujas de pino.

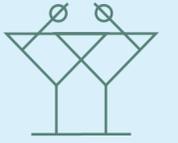
## CORDIAL DE BROTOS DE PINO

### RECETA

- 200 gr de Agujas de Pino Jóvenes
- 200 gr de Azúcar
- 90 ml de Agua
- 8,4 gr de Ácido Cítrico

## MÉTODO

1. Añade los brotes de pino y el azúcar a un frasco. Déjalo en un lugar cálido hasta que el azúcar se disuelva.
2. Cuela el líquido, añade el agua y el ácido cítrico y mezcla.



..... DIAGEO .....

**BAR ACADEMY**

.....



# JHONNIE PALMIE

GRAMOS DE ALCOHOL: 15.7 GR

EBEN TETTEH EMBAJADOR DE DIAGEO BAR ACADEMY, GHANA

Eben se inspiró en la cultura y la historia africanas al crear este servicio, impregnado del proceso.

"Este servicio se inspira en la tradición de extraer vino de palma fresco de diversas especies de palmeras, como la palmira, la datilera y la cocotera".

## RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 10 ml de Jarabe de Vainilla
- Cubre con Vino de Palma Fresco

\*Sustituye con jugo de hibisco o bissap.

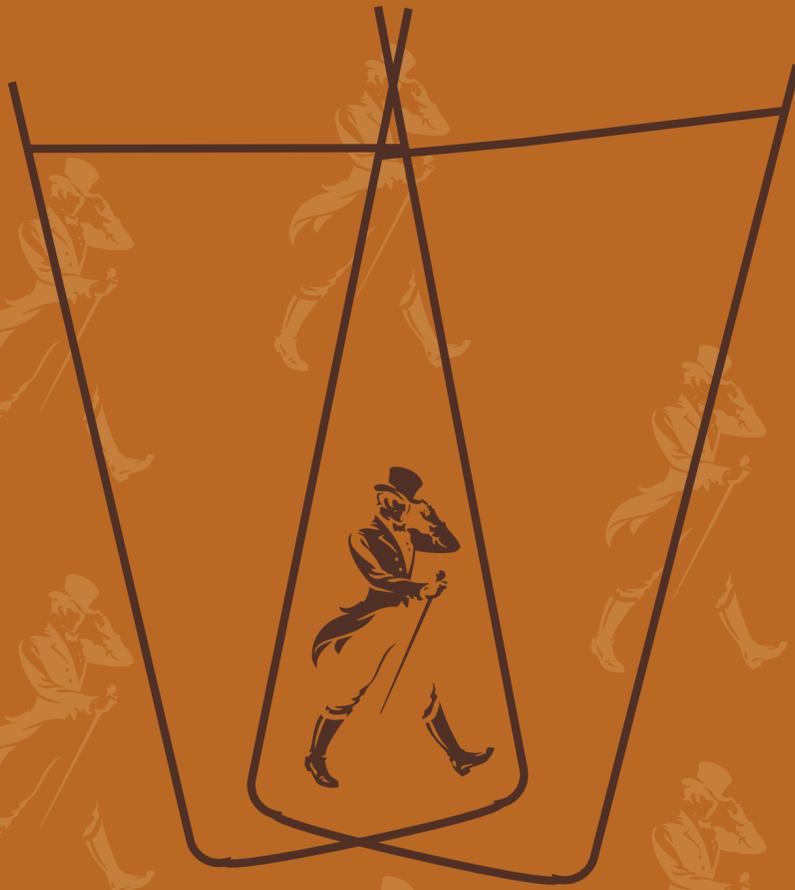
## MÉTODO

1. Coloque los ingredientes en un vaso alto con hielo.
2. Decorar con una rodaja de limón.

KEEP WALKIN



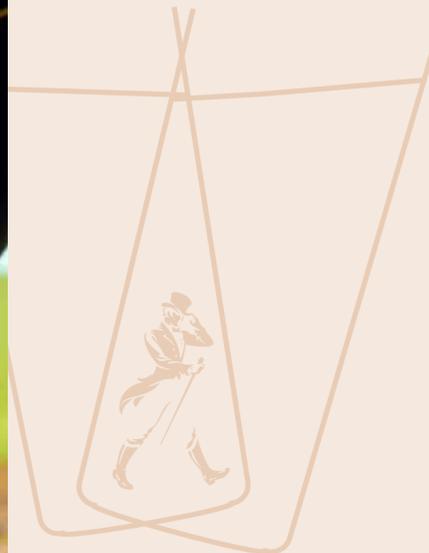
DIAGEO  
BAR ACADEMY



# COLABORACIONES DE BLENDER



DIAGEO  
BAR ACADEMY



# HEX HIGHBALL

GRAMOS DE ALCOHOL: 15.7 GR

Este trago alto, divertido y alegre, lleva el whisky escocés al nuevo entorno moderno y rebosa de sabores frutales frescos. La combinación de fresa, coco y chile equilibra hábilmente las notas de sabor de Johnnie Walker Black Label para lograr un final encantador con un impacto duradero.

## RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 25 ml de Cordial de Coco (Ver página siguiente)
- 150 ml de Refresco de Fresa y Chile (RapsCALLION)
- Fresas

## MÉTODO

1. Mezcla los ingredientes sobre cubitos de hielo en un vaso.
2. Decora con fresas.

## CORDIAL DE COCO

### RECETA

- 300 ml de Agua de Coco
- 200 gr de Azúcar
- 2 Cucharadas de Coco Desecado
- 2,5 gr de Sal
- 4 gr de Ácido Láctico
- 4 gr de Ácido Tartárico

### MÉTODO

1. Mezcla el agua de coco, el azúcar de coco y la sal.
2. Calor y frío.
3. Añade ácido láctico y tartárico.



# HIGHBALL IN THE MIRROR

GRAMOS DE ALCOHOL: 15.78 GR

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 resaltar los elementos ahumados, frutales y especiados.

Esta combinación de ingredientes lleva a este líquido un paso más allá y ofrece una experiencia fresca y con mucha textura.

## RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Gold Label
- 200 ml de Refresco de Manzana y Humo (Ver página siguiente)
- Ramita de Abeto

## MÉTODO

1. Vierta ambos ingredientes en un vaso alto.
2. Decorar con abeto.

## SODA DE MANZANA Y HUMO

### RECETA

- 500 ml de Agua
- 5 gr de Leche Desnatada
- 1 Manzana Verde (En cubos)
- 454 gr de Miel
- 12 gr de Ácido Málico
- 5 gr de Sal
- 400 ml de Agua con Gas

## MÉTODO

1. Refrigerar y dejar reposar el agua y el lapsang juntos durante 12 horas.
2. Añade la manzana verde, la miel y los champiñones y cocina al vacío a 50°C durante 2 horas.
3. Añade el ácido málico y la sal.
4. Extrae 50 ml del cordial y añada 400 ml de agua con gas.



## SODA DE TÉ DE JAZMÍN

### RECETA

- Té de Jazmín
- 50 gr de Azúcar

### MÉTODO

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



DIAGEO  
BAR ACADEMY



# ONE IN A MILLION

GRAMOS DE ALCOHOL: 13.06 GR

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

"Solo una de cada diez mil barricas de whisky escocés se considera lo suficientemente buena para la etiqueta azul y una de cada cien barricas se convierte en jerez Palo Cortado, de donde obtuvimos el nombre para este vino".

## RECETA

- 35 ml de Johnnie Walker Blue Label
- 15 ml Palo Cortado
- 100 ml Soda de Té de Jazmín (Ver página siguiente)

## MÉTODO

1. Mezcle todos los ingredientes en un vaso alto pequeño.

EXCLUSIVO



JOHNNIE WALKER  
PRINCES STREET

# GRAPEFRUIT & TAMARIND HIGHBALL

GRAMOS DE ALCOHOL: 15.78 GR

MIRAN CHAUHAN

JEFE DE BARRA EN 1820 ROOFTOP BAR

## RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label

Para la soda de pomelo y tamarindo:

- 20 ml de Cordial de Pomelo (Con ácido cítrico)
- 4 Gotas de Pomelo y lúpulo
- 100 ml de Té de Tamarindo (50 gr por 1 litro de agua)
- Soda Cargada y Embotellada

## MÉTODO

1. Prepara los ingredientes sobre cubitos de hielo en un vaso.
2. Decóralo con hojas de plátano frescas.

## CORDIAL DE POMELO RECETA

- 500 gr de Azúcar Glass
- 500 gr de Jugo de Pomelo Fresco
- 200 gr de Cáscaras de Pomelo
- 50 gr de Ralladura de Pomelo
- 20 gr de Ácido Cítrico en Polvo

## MÉTODO

1. Ralla las toronjas y pésalas según el peso requerido.
2. Exprime esas mismas toronjas en la cantidad necesaria.
3. Coloca la ralladura en una jarra o bol y añade el azúcar, mezclar bien.
4. Picar las cáscaras de los pomelos exprimidos y añadelas a la mezcla y mezcla nuevamente.
5. Agrega jugo de pomelo y ácido cítrico en polvo y revuelve bien durante 30 minutos.
6. Permite 30 minutos de descanso a Tim Philips Johansson.
7. Colar con un colador chino o fino, envasa y refrigera.

## TAMARINDO RECETA

- 100 gr de Azúcar en Polvo
- 50 gr de Tamarindo en Bloque
- 1 litro de Agua Caliente
- 5 gr de Ácido Cítrico en Polvo

## MÉTODO

1. Disuelve el tamarindo en agua caliente.
2. Agrega azúcar glas, revuelve y deja enfriar.
3. Agrega ácido cítrico.
4. Cuela para retirar la pulpa del tamarindo.
5. Embotella, y ya está listo para carbonatar.

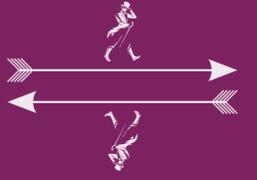
## CARBONATAR

1. Coloca 500ml de tamarindo.
2. Decora con hojas de plátano frescas.
3. Coloca el cartucho de CO2 en el recipiente
4. Refrigera por 1 hora.

KEEP WALKIN'



DIAGEO  
BAR ACADEMY



# HIGHBALLS

INSPIRADOS EN LA PASIÓN POR  
LOS VIAJES



# PLAYA DE MEXATILLO HIGHBALL

GRAMOS DE ALCOHOL: 11.05 GR

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

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

~ Frederique LeBlanc, inspirada en México

## RECETA

- 35 ml de Johnnie Walker Black Label
- 15 ml de Agua de Tomatillo (Ver página siguiente)
- 20 ml de Jugo de Mango
- Unas Pizcas de Salsa Picante Mexicana
- Cubierto con Agua con Gas

## MÉTODO

1. Agrega Johnnie Walker Black Label.
2. Agrega agua de tomatillo y jugo de mango.
3. Añade unas pizcas de salsa picante mexicana.
4. Cubre con agua con gas.
5. Decora con rebanadas de tomatillo y especias como el chipotle.



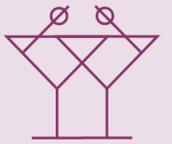
## OLIVE OIL WASHED

### RECETA

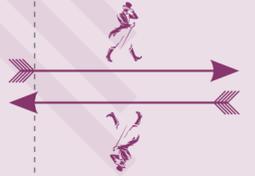
- 1 Parte de Aceite de Oliva (Griego si es posible)
- 5 Partes de Johnnie Walker Black Label

### 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 Johnnie Walker mezclado con aceite de oliva a través de una gasa.
5. Una vez colado el líquido, obtendrás un líquido transparente con un carácter y una textura sutiles a aceite de oliva.



DIAGEO  
BAR ACADEMY



# HORIATIKI HIGHBALL

GRAMOS DE ALCOHOL: 9.50 GR

Inspirado en la pasión de Tim Philips Johansson por la cocina griega, el trago alto Horiatiki encarna el espíritu tradicional del amor y la generosidad. Este trago alto, elaborado con ingredientes locales sencillos como el aceite de oliva, realza el sabor de Johnnie Walker Black Label. Esta bebida también resalta elementos de los alimentos que solemos desechar (ramitas de orégano y salmuera de aceitunas) que tienen el sabor suficiente para ser reutilizados.

"Hay una esencia de simplicidad que se encuentra en el corazón de la comida griega".

~ Tim Philips Johansson Philips-Johansson, inspirado en Grecia

## RECETA

- 30 ml de Johnnie Walker Black Label (Lavado con aceite de oliva, ver la página siguiente)
- Salmuera de Aceitunas Kalamata Dash
- 1 Rodaja Larga de Pepino
- 120 ml de Agua con Gas Frío

## MÉTODO

1. Toma todos los ingredientes (excepto la guarnición) y agrégalos a un vaso alto frío.
2. Agrega hielo en bloque picado a mano hasta el tope en un vaso alto.
3. Decora con una rodaja de pepino y una ramita de orégano.



# LE KASBAH HIGHBALL

GRAMOS DE ALCOHOL: 15.78 GR

Apasionada por las notas únicas de las frutas básicas de la cocina marroquí, Jenna Ba te invita a un viaje de sabor. El ingrediente principal de Le Kasbah Highball, el icónico té de menta de Marruecos, realza 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 trago, que lleva el nombre de la Kasbah, las fortalezas y ciudadelas de las ciudades del norte de África, es una amalgama de mis experiencias marroquíes en un único recuerdo líquido".

~ Jenna Ba, inspirada por Marruecos

## RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 70 ml de Té de Menta Marroquí
- 4 Cucharaditas de Mermelada de Higos
- 2 Cucharaditas de Marroquí
- Salmuera de Limón en Conserva
- Agua de Azahar

## MÉTODO

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

KEEP WALKIN'



..... DIAGEO .....

BAR ACADEMY



# HIGHBALL

## LOCAL Y DE TEMPORADA

EDICIÓN DEL HEMISFERIO NORTE



# HIGHBALL DE ARÁNDANOS Y JENGIBRE

GRAMOS DE ALCOHOL: 13 GR

TIM PHILIPS JOHANSSON EMBAJADOR MUNDIAL DE JOHNNIE WALKER

En Ámsterdam y en muchas partes de Europa, la estacionalidad consiste en aprovechar lo que está disponible en un determinado Tim Philips Johansson del año y, potencialmente, conservarlo. Por eso, Tim Philips Johansson ha creado este trago con mermelada de arándanos recolectados en temporada, Johnnie Walker y kombucha de jengibre holandés para darle un toque local.

## RECETA

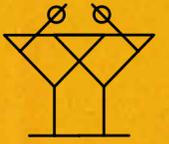
- 40 ml de Johnnie Walker Black Label
- 1 Cucharadita de Mermelada de Arándanos Holandeses
- 120 ml de Kombucha de Jengibre Holandés

## MÉTODO

1. Añade kombucha y Johnnie Walker Black Label a la coctelera.
2. Agita con hielo durante 10 segundos hasta mezclar.
3. Colar en un vaso alto.
4. Añade kombucha al vaso.
5. Añade hielo al vaso y sirve.



KEEP WALKING



DIAGEO  
BAR ACADEMY



JOHNNIE WALKER

RECETAS DE LOS  
GANADORES DEL  
**DESAFÍO DE  
BARTENDERS**

Tragos premiados de los cuatro  
ganadores del Black Label Bartender  
Challenge de 2023



# SAMPATH RATHNAYAKE

GANADOR DEL DESAFÍO GLOBAL BARTENDER CHALLENGE  
2023 (REGIÓN DE ASIA Y AUSTRALIA)

## SIGNATURE'S COLLECTOR

GRAMOS DE ALCOHOL: 21.70 GR

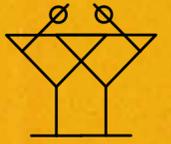
El cóctel ganador de Sampath, Signature's Collector, toma el famoso trago Johnnie Walker y le da un toque asiático único. Combina la fragante hierba limón con la dulzura de la frambuesa, que recuerda a una mermelada, y lo equilibra perfectamente con la riqueza del Johnnie Walker Black Label y la acidez fresca del jugo de limón.

### RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 30 ml de Licor de Limoncillo y Frambuesa
- 30 ml de Jugo de Limón Recién Exprimido
- 70 ml de Refresco de Quinina
- 3 Gotas de Angostura Bitters
- Una Pizca de Sal
- Decorar con Isomalt Johnnie Walker Striding Man

### MÉTODO

1. Agrega el Johnnie Walker Black Label, el jugo de limón recién exprimido y el jarabe de limoncillo y frambuesa en una batidora de cóctel.
2. Agita con hielo, teniendo cuidado de no agitar demasiado y perder los sabores y el cuerpo del cóctel.
3. Vierte la mezcla en el vaso y añade las gotas de bitter de Angostura y la pizca de sal.
4. Llena el vaso con tónica y revuelve suavemente para mezclar los ingredientes.
5. Decora el vaso con el Isomalt.



DIAGEO  
BAR ACADEMY



# ARIEL TODESCHINI DA MOTTA

GANADOR DEL DESAFÍO GLOBAL BARTENDER CHALLENGE 2023  
(REGIÓN DE AMÉRICA DEL SUR Y CENTROAMÉRICA)

## A FOOT IN BRASIL

GRAMOS DE ALCOHOL: 22.09 GR

Los tres ingredientes de A Foot in Brasil se combinan magníficamente para crear este cóctel elegante y lleno de sabor. El cóctel ganador de Ariel Todeschini es un equilibrio sofisticado entre el jerez Oloroso con sabor a nuez y la dulce acidez del cordial de cáscara de mandarina y jabuticaba, todo envuelto en una rica capa de humo de Johnnie Walker Black Label.

### RECETA

- 40 ml de Johnnie Walker Black Label
- 30 ml de Oloroso Sherry
- Cordial de Cáscara de Mandarina
- 30 ml de Jabuticaba

### MÉTODO

1. Añade todos los ingredientes en un vaso mezclador lleno de hielo y revuelve para diluir.
2. Colar en un vaso rocks con un bloque de hielo, decorar con ralladura de mandarina y disfrutar.



# THABISO MOLONYAMA

GANADOR DEL DESAFÍO GLOBAL BARTENDER CHALLENGE 2023  
(REGIÓN DE ÁFRICA)

## NIMBUS MOON

GRAMOS DE ALCOHOL: 19.72 GR

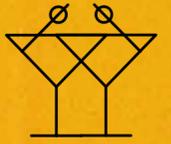
Nimbus Moon es sinónimo de equilibrio. La creación ganadora de Thabisó Molonyama es una mezcla armoniosa y sabrosa de Johnnie Walker Black Label, Aperol, bitter de naranja, yuzu de limón y jugo de arándano.

### RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 20 ml de Aperol
- 2 Cucharadas de Bitter de Naranja
- 10 ml de Yuzu de Limón
- 20 ml de Jugo de Arándano
- Garnish: Jengibre confitado y pimienta remojada

### MÉTODO

1. Añade todos los ingredientes en una coctelera con hielo.
2. Agite y cuele en una copa de Martini LSA fría.



DIAGEO  
BAR ACADEMY



# ANNA POSTNIKOVA

GANADOR DEL DESAFÍO GLOBAL BARTENDER CHALLENGE 2023  
(REGIÓN EUROPA)

## JOHNNIE, VINO Y FRUTAS

GRAMOS DE ALCOHOL: 14.20 GR

El cóctel ganador de la edición europea de Anna Postnikova, Johnnie, Wine & Fruits, es un cóctel sofisticado y ecológico. Anna utiliza un licor casero elaborado con restos de vino blanco seco, plátanos, anís estrellado, aceite de coco, azúcar y ácido málico y un toque de vino espumoso seco.

### RECETA

- 45 ml de Johnnie Walker Black Label
- 30 ml Leftover Cordial
- Completar con Vino Espumoso Seco (Opcional)
- Ralladura de Cítricos
- Guarnición de Limón

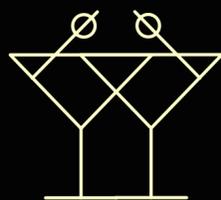
### MÉTODO

1. Añade hielo a una copa de cóctel para enfriar y reserva.
2. Agrega el Leftover Cordial personalizado de Johnnie Walker de Anna a un mezclador. (21.30 gr alc)
3. Cuela sobre hielo para enfriar la mezcla.
4. Cubre con vino espumoso y revuelve suavemente.
5. Para terminar, espolvorea con ralladura de cítricos y decorar con una cáscara de limón.

KEEP WALKING

# PRÓXIMAMENTE HABRÁ MÁS

Esta atento a los nuevos cócteles  
Johnnie Walker que se agregarán  
al Little Black Book durante el  
año.



..... DIAGEO .....

**BAR ACADEMY**

KEEP WALKING