

GUÍA DE COCKTAILS PARA LLEVAR

..... DIAGEO
BAR ACADEMY

Consulta la página 4 para ver un ejemplo de cómo realizar lotes para volúmenes mayores.

COCKTAIL SUGERIDO	RECETA PARA 1 SERVICIO	RECETA PARA EMBOTELLAR 2 SERVICIOS	PACKAGING PARA LLEVAR	DESCRIPCIÓN MENÚ	INSTRUCCIONES
<p>DON JULIO MARGARITA</p> 	<p>CRISTALERÍA Old-fashioned</p> <p>GARNISH Rueda de lima deshidratada</p> <p>INGREDIENTES 50ml Don Julio Blanco Tequila 20ml zumo de lima 20ml Triple-sec</p> <p>MÉTODO Agrega todos los ingredientes a una coctelera llena de hielo, agita para mezclar y diluir, cuela en un vaso old-fashioned lleno de hielo, decora con una rodaja de lima deshidratada y sirve.</p> <p>CONTENIDO DE ALCOHOL 18.4g basado en Triple-sec al 20%ABV</p>	<p>RECIPIENTE Botella de 150ml o equivalente</p> <p>GARNISH 2 x Ruedas de lima deshidratadas</p> <p>INGREDIENTES 100ml Don Julio Blanco Tequila 40ml Zumo de lima 40ml Triple-sec</p> <p>MÉTODO Añade todos los ingredientes a una coctelera llena de hielo, agita hasta conseguir 20ml de dilución y la bebida bien mezclada, cuela en una botella de 150ml y sella. Incluye una bolsa pequeña con 2 ruedas de lima deshidratadas cuando entregues la botella.</p> <p>CONTENIDO DE ALCOHOL 36.8g basado en Triple-sec al 20%ABV</p>	<p>Botella de vidrio resellable de 150 ml, bolsa sellable con 2 ruedas de lima deshidratada. Asegúrate de que la botella esté etiquetada "Contiene zumo de lima fresco, manténlo refrigerado y consume dentro de los 2 días posteriores a la compra"</p>	<p>Tequila Don Julio Blanco, lima fresca picante y triple-sec dulce se combinan en este auténtico clásico mexicano.</p>	<p>Para servir: enfría la botella, agita antes de usar, reparte en 2 vasos old fashioned llenos de hielo, decora y sirve.</p>
<p>JOHNNIE WALKER WHISKY SOUR</p> 	<p>CRISTALERÍA Old-fashioned</p> <p>GARNISH Rueda de limón deshidratada</p> <p>INGREDIENTES 50ml Johnnie Walker Black Label 12 25ml zumo de limón 15ml sirope de azúcar</p> <p>MÉTODO Agrega todos los ingredientes a una coctelera llena de hielo, agita para mezclar y diluir, cuela en un vaso old-fashioned lleno de hielo, decora con una rodaja de limón deshidratada y sirve.</p> <p>CONTENIDO DE ALCOHOL 16g</p>	<p>RECIPIENTE Botella de 150ml o equivalente</p> <p>GARNISH 2 x Ruedas de limón deshidratadas</p> <p>INGREDIENTES 100ml Johnnie Walker Black Label 12 50ml zumo de limón 30ml Sirope de azúcar</p> <p>MÉTODO Añade todos los ingredientes a una coctelera llena de hielo, agita hasta conseguir 20ml de dilución y la bebida bien mezclada, cuela en una botella de 150ml y sella. Incluye una bolsita con 2 rodajas de limón deshidratadas cuando entregues la botella.</p> <p>CONTENIDO DE ALCOHOL 32g</p>	<p>Botella de vidrio resellable de 150 ml, bolsa sellable con 2 ruedas de lima deshidratada. Asegúrate de que la botella esté etiquetada "Contiene zumo de limón fresco, manténlo refrigerado y consume dentro de los 2 días posteriores a la compra"</p>	<p>Un whisky sour clásico – Johnnie Walker Black Label 12 años mezclado con limón y sirope de azúcar.</p>	<p>Para servir: enfría la botella, agita antes de usar, reparte en 2 vasos old fashioned llenos de hielo, decora y sirve.</p>

GUÍA DE COCKTAILS PARA LLEVAR

..... DIAGEO
BAR ACADEMY

Consulta la página 4 para ver un ejemplo de cómo realizar lotes para volúmenes mayores.

COCKTAIL SUGERIDO	RECETA PARA 1 SERVICIO	RECETA PARA EMBOTELLAR 2 SERVICIOS	PACKAGING PARA LLEVAR	DESCRIPCIÓN MENÚ	INSTRUCCIONES
<p>TANQUERAY NEGRONI</p> 	<p>CRISTALERÍA Old-fashioned</p> <p>GARNISH Rueda de naranja deshidratada</p> <p>INGREDIENTES 25ml Tanqueray London Dry Gin 25ml Vermouth Dulce 25ml Campari</p> <p>MÉTODO Agrega todos los ingredientes a un vaso old-fashioned lleno de hielo, revuelve para mezclar, agrega más hielo para llenar el vaso, decora con una rodaja de naranja deshidratada y sirve.</p> <p>CONTENIDO DE ALCOHOL 17.6g basado en Tanqueray al 43.1%ABV, Vermouth al 18%ABV y Campari al 25%ABV</p>	<p>RECIPIENTE Botella de 150ml o equivalente</p> <p>GARNISH 2 x Ruedas de naranja deshidratadas</p> <p>INGREDIENTES 50ml Tanqueray London Dry Gin 50ml Vermouth Dulce 50ml Campari</p> <p>MÉTODO Añade todos los ingredientes a un vaso mezclador lleno de hielo, remueve hasta conseguir 50ml de dilución y la bebida bien mezclada, cuela en una botella de 150ml y sella. Incluye una pequeña bolsa con 2 ruedas naranjas deshidratadas al entregar la botella.</p> <p>CONTENIDO DE ALCOHOL 35.2g basado en Tanqueray al 43.1%ABV, Vermouth al 18%ABV y Campari al 25%ABV</p>	<p>Botella de vidrio resellable de 150 ml, bolsa sellable con 2 ruedas de naranja deshidratada.</p>	<p>Sofisticado y simple al mismo tiempo con un sabor complejo que lo hace el aperitivo perfecto. Popular en todo el mundo y de rigor durante la hora del aperitivo en Milan.</p>	<p>Para servir: enfría la botella, agita antes de usar, reparte en 2 vasos old-fashioned llenos de hielo, decora y sirve.</p>
<p>KETEL ONE COLD-BREW ESPRESSO MARTINI</p> 	<p>CRISTALERÍA Martini</p> <p>GARNISH 3 granos de café</p> <p>INGREDIENTES 50ml Ketel One Vodka 15ml Sirope de azúcar 25ml Café negro frío</p> <p>MÉTODO Agrega todos los ingredientes a una coctelera llena de hielo, agita para mezclar, cuela en una copa de martini, decora y sirve.</p> <p>CONTENIDO DE ALCOHOL 16g</p>	<p>RECIPIENTE Botella de 200ml o equivalente</p> <p>GARNISH 6 granos de café</p> <p>INGREDIENTES 100ml Ketel One Vodka 30ml Sirope de azúcar 50ml Café negro frío</p> <p>MÉTODO Añade todos los ingredientes a una coctelera llena de hielo, agita para mezclar, cuela en una botella de 200ml y sella. Incluye un paquete pequeño de 6 granos de café secos al entregar la botella.</p> <p>CONTENIDO DE ALCOHOL 32g</p>	<p>Botella de vidrio resellable de 200 ml, bolsa sellable de 6 granos de café.</p>	<p>Rico y aterciopelado. La clásica mezcla agridulce de vodka Ketel One, azúcar y café frío.</p>	<p>Para servir: enfría la botella, agita la botella antes de abrirla, reparte en 2 copas de martini, decora y serve.</p>

GUÍA DE COCKTAILS PARA LLEVAR

..... DIAGEO
BAR ACADEMY

Consulta la página 4 para ver un ejemplo de cómo realizar lotes para volúmenes mayores.

COCKTAIL SUGERIDO	RECETA PARA 1 SERVICIO	RECETA PARA EMBOTELLAR 2 SERVICIOS	PACKAGING PARA LLEVAR	DESCRIPCIÓN MENÚ	INSTRUCCIONES
<p>ZACAPA OLD-FASHIONED</p> 	<p>CRISTALERÍA Old-fashioned</p> <p>GARNISH Rueda de pomelo rosa deshidratada</p> <p>INGREDIENTES 50ml Ron Zacapa 23 1 dash Angostura bitters 1 dash Chocolate bitters</p> <p>MÉTODO Agregue todos los ingredientes a un vaso old-fashioned lleno de hielo, revuelve para mezclar, agrega más hielo para llenar, decora y sirve.</p> <p>CONTENIDO DE ALCOHOL 16.8g basado en Ron Zacapa al 40%ABV, Angostura bitters al 44.7%ABV y Chocolate bitters al 2.5%ABV</p>	<p>RECIPIENTE Botella de 150ml o equivalente</p> <p>GARNISH 2x Ruedas de pomelo rosa deshidratadas</p> <p>INGREDIENTES 100ml Ron Zacapa 23 2 dash Angostura bitters 2 dash Chocolate bitters</p> <p>MÉTODO Añade todos los ingredientes a un vaso mezclador lleno de hielo, remueve hasta conseguir 50ml de dilución y la bebida bien mezclada, cuela en una botella de 150ml y sella. Incluye una bolsa pequeña con 2 rodajas de pomelo rosa deshidratadas al entregar la botella.</p> <p>CONTENT DE ALCOHOL 33.6g basado en Ron Zacapa al 40%ABV, Angostura bitters al 44.7%ABV y Chocolate bitters al 2.5%ABV</p>	<p>Botella de vidrio resellable de 150 ml, bolsa sellable de 2 rodajas de pomelo rosa deshidratado</p>	<p>Una combinación decadente de Ron Zacapa 23 y azúcar, revuelto con amargo de chocolate, servido sobre hielo y terminado con chocolate amargo y ralladura de pomelo.</p>	<p>Para servir: enfría la botella, agita antes de abrirla, reparte en 2 vasos old-fashioned llenos de hielo, decora y sirve.</p>
<p>BAILEYS COLD-BREW FLAT WHITE MARTINI</p> 	<p>CRISTALERÍA Martini</p> <p>GARNISH 3 granos de café</p> <p>INGREDIENTES 50ml Baileys Original 25ml Smirnoff No.21 Vodka 25ml Café negro frío</p> <p>MÉTODO Agrega todos los ingredientes a una coctelera llena de hielo, agita para mezclar, cuela en una copa de martini, decora y sirve.</p> <p>CONTENIDO DE ALCOHOL 14.4g basado en Baileys al 17%ABV y Smirnoff al 37.5%ABV</p>	<p>RECIPIENTE Botella de 200ml o equivalente</p> <p>GARNISH 6 granos de café</p> <p>INGREDIENTES 100ml Baileys Original 50ml Smirnoff No.21 Vodka 50ml Café negro frío</p> <p>MÉTODO Añade todos los ingredientes a una coctelera llena de hielo, agita para mezclar, cuela en una botella de 200ml y sella. Incluye un paquete pequeño de 6 granos de café secos al entregar la botella.</p> <p>CONTENIDO DE ALCOHOL 28.8g basado en Baileys al 17%ABV y Smirnoff al 37.5%ABV</p>	<p>Botella de vidrio resellable de 200 ml, bolsa sellable de 6 granos de café</p>	<p>Una delicia maravillosamente cálida con un toque aterciopelado de Baileys.</p>	<p>Para servir: enfría la botella, agítala antes de abrirla, reparte en 2 vasos de martini, decora y sirve.</p>

EJEMPLO POR LOTES

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

KETEL ONE COLD-BREW ESPRESSO MARTINI

CRISTALERIA

Martini

GARNISH

3 granos de café

INGREDIENTES

50ml Ketel One Vodka
15ml Sirope de azúcar
25ml Café negro frío

METODO

Agrega todos los ingredientes a una coctelera llena de hielo, agita para mezclar, cuela en una copa de martini, decora y sirve.

SINGLE SERVE



100ml Glass
12.5ml Dilution (from shaking)
ALCOHOL CONTENT - 16g



LOTE DOBLE
200ml Botella
25ml Dilución

CONTENIDO DE
ALCOHOL
32g



LOTE TRIPLE
300ml Botella
37.5ml Dilución

CONTENIDO DE
ALCOHOL
48g



LOTE QUADRUPLE
400ml Botella
50ml Dilución

CONTENIDO DE
ALCOHOL
64g



LOTE QUINTUPLE
500ml Botella
62.5ml Dilución

CONTENIDO DE
ALCOHOL
80g