

..... DIAGEO .....

**BAR ACADEMY**

.....

*Verano*  
GUÍA DE  
CÓCTELES  
GINEBRA

# Tom Collins



# Tom Collins

## INGREDIENTES:

50ml Tanqueray  
15ml Zumo de limón  
15ml Sirope simple  
Top con soda

## EQUIPAMIENTO:

Cristalería: Highball  
Hielo: Cubos  
Garnish: Cuña de limón, Brocheta de cereza

## MÉTODO:

Llena un highball con cubitos de hielo.  
Agrega el Tanqueray, el zumo de limón y el sirope simple para combinar.  
Cubre con de soda.  
Garnish con una rodaja de limón y una brocheta de cereza.





# Elderflower Spritz





# Elderflower Spritz

## INGREDIENTES:

45ml Tanqueray No.10  
15ml Licor de flor de saúco  
15ml Zumo de lima  
15ml Sirope simple  
Top con Prosecco

## EQUIPAMIENTO:

Cristalería: Copa de vino  
Hielo: Cubos  
Garnish: Ruedas de lima

## MÉTODO:

Llena la copa de vino con cubitos de hielo.  
Añade el Tanqueray nº10, el licor de flor de saúco, el  
zumo de lima y el sirope simple.  
Revuelve para combinar.  
Cubre con Prosecco  
Garnish con ruedas de lima



# Gin Basil Smash





# Gin Basil Smash

## INGREDIENTES:

50ml Tanqueray  
12g Hojas de albahaca trituradas  
25ml Zumo de limón  
15ml Sirope simple

## EQUIPAMIENTO:

Cristalería: Rocks  
Hielo: Cubos  
Garnish: Ramita de albahaca

## MÉTODO:

Añadir todos los ingredientes en una coctelera  
Boston con hielo.  
Agita energicamente.  
Vierte sin colar en un vaso de on the rocks.  
Decora con una ramita de albahaca.



# Ginjito





# Ginjito

## INGREDIENTES:

50ml Tanqueray Rangpur  
20ml Sirope simple  
15ml Zumo de lima  
8-10 Hojas de menta frescas  
Top con soda

## EQUIPAMIENTO:

Cristalería: Highball  
Hielo: Picado  
Garnish: Ramita de menta

## MÉTODO:

Agrega el Tanqueray Rangpur, el zumo de lima y el sirope simple en el vaso.  
Tritura los ingredientes.  
Agrega el hielo picado.  
Introduce las hojas de menta en la bebida.  
Cubre con soda.  
Decora con una ramita de menta.



# Dry Martini





# Dry Martini

## INGREDIENTES:

60ml Tanqueray No.10

5ml Dry Vermouth

3 Gotas de bitters de pomelo

## EQUIPAMIENTO:

Cristalería: Martini

Hielo: N/A

Garnish: Twist de pomelo

## MÉTODO:

Agregar todos los ingredientes a un  
vaso mezclador.

Revuelve hasta que se combine con una  
agradable textura sedosa.

Vierte en el vaso de Martini.

Garnish con un toque de pomelo.



# Negroni





# Negroni

## INGREDIENTES:

30ml Tanqueray  
30ml Antica Formula  
30ml Campari

## EQUIPAMIENTO:

Cristalería: Rocks  
Hielo: Cubos  
Garnish: Twist de naranja

## MÉTODO:

Agrega el hielo en el vaso  
on the Rocks.  
Agrega todos los ingredientes  
al vaso.  
Revuelve para combinar.  
Garnish con un twist de naranja





..... DIAGEO .....

# BAR ACADEMY

.....

DRINKiQ.com DRINK RESPONSIBLY

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

