

# GUÍA SOBRE CÍTRICOS



## LIMÓN

Agudo, ácido y picante. Los limones, su ralladura y su zumo son elementos básicos para equilibrar el dulzor en los cócteles. Combina mejor con: pimienta negra, frutos rojos, cereza, melocotón y vainilla.

---



## LIMÓN MEYER

Generalmente más pequeños que un limón promedio, los limones Meyer son mucho más dulces y delicados. Las pieles también tienen un aroma más complejo con aromas especiados o herbáceos que pueden aportar mucha profundidad a los cócteles.

---



## LIMA PERSA / TAHITI

El tipo de lima más común en la mayoría de los mercados, tiende a ser un poco más pequeña y menos ácido que otros tipos. Funciona mejor con: jengibre fresco, nata, papaya y fresa.

---



## LIMA KAFFIR

De textura floral, aromática y llena de baches. Las limas kaffir son un poco más amargas que las limas persas que se encuentran comúnmente. Sus hojas son excelentes como garnish cuando se usan frescas, ya que aportan un perfil particularmente ácido y un aroma vivo; sin embargo, no se conservan tanto tiempo, ¡así que úselas frescas!

---



## LIMA KEY

Tiende a ser un poco más pequeño y menos jugoso que otras variedades, pero tiene un perfil potente y amargo que puede aportar otro nivel de profundidad o complejidad a cócteles como el Daiquiri.

# GUÍA SOBRE CÍTRICOS

## POMELO



La ralladura de pomelo, intensamente ácida, puede ser una buena alternativa al limón o la lima en bebidas que buscan más amargor. Funciona bien con el calor: el chile en distintos grados combina muy bien, el jengibre fresco realza su picante y la sal resalta la dulzura. También combina con plátano, albahaca, romero y tomillo.

---

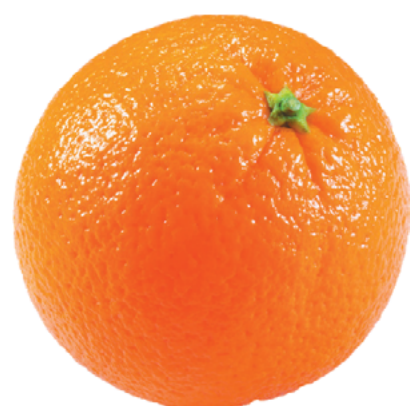
## NARANJA SANGUINA



Más grandes y dulces que una naranja promedio, repletas de jugo y con un tono carmesí, las naranjas sanguinas generalmente se eligen para cócteles por su jugosidad o sus colores únicos. Combina bien con almendras, clavo, higo y miel.

---

## NARANJA DE VALENCIA



Tu amiga probada y confiable. Jugosa, dulce con un ligero amargor (este cítrico puede ser común, pero es así por una razón), dando un perfil redondeado y carnoso con mucho zumo.

---

## MANDARINA



Más pequeñas y dulces que otros miembros de la familia de las naranjas, las mandarinas son bastante fragantes pero menos jugosas o amargas que una naranja de Sevilla o una clementina. Combina bien con: cardamomo, nuez moscada, piña y anís estrellado.

---

## YUZU



Agudo, ácido e intenso, el yuzu combina la acidez de los limones con el dulzor de la mandarina y el amargor del pomelo para lograr un perfil de sabor único. Combina bien con: almendras, canela, clavo y pistacho.