

# SMIRNOFF & COLA

¡Dulce y sencillo! Super suave  
Vodka Smirnoff No. 21 con cola sobre hielo.  
Disfruta de los pequeños placeres de la vida.



## RECETA

- 50ml Smirnoff No. 21 Vodka
  - 100ml cola
  - 1 cuña de lima

GB servicio simple - 25ml / doble - 50ml  
Contenido de alcohol: 15,8g por servicio doble

## PREPARACIÓN

- Llena un highball con cubitos de hielo y agrega Smirnoff No. 21.
  - Añade cola
- Garnish con una cuña de lima

# GORDON'S GIN & TONIC

El clásico G&T con un sabor refrescante, elaborado con Gordon's Gin y agua tónica crujiente.



## RECETA

- 50ml Ginebra Gordon's
  - 200ml tónica
  - Cuña de lima

GB servicio simple - 25ml / doble - 50ml  
Contenido de alcohol: **15,8g por servicio doble**

## PREPARACIÓN

- Llena el vaso 3/4 con hielo.
- Agrega Gordon's en un highball.
  - Llena con tónica.
- Exprime una rodaja de lima y colócala en un vaso.
- Revuelve con una cuchara de bar.

# GORDON'S P & T

Un toque rosado en el clásico G&T, elaborado para equilibrar el sabor refrescante de Gordon's con la dulzura de las frambuesas y las fresas con el sabor de la grosella roja.



## RECETA

- 50ml Gordon's Pink
  - 200ml tónica
  - 2 frambuesas
  - 1 fresa en rodajas

GB servicio simple - 25ml / doble - 50ml  
Contenido de alcohol: 15.8g por servicio doble

## PREPARACIÓN

- Agrega 50ml de Gordon's Pink a una copa de vino tinto o copa llena de hielo.
  - Cubre co tónica.
- Añade en el vaso las frambuesas y la rodaja de fresa.
  - Revuelve para mezclar y sirve.

# CAPTAIN MORGAN & COLA

Una combinación rica y suave de  
Captain Morgan Spiced y cola.



## RECETA

- 50ml Captain Morgan's Spiced
  - 200ml cola
  - 1 cuña de lima

GB servicio simple - 25ml / doble - 50ml  
Contenido de alcohol: 14.8g por servicio doble

## PREPARACIÓN

- Llena el vaso hasta 3/4 con hielo.
- Agrega Captain Morgan Spiced
  - Completa con cola
- Revuelve con una cuchara de bar
  - Añade el garnish

# BAILEYS SOBRE HIELO

Una deliciosa mezcla de Baileys Irish Cream con un toque de cacao y vainilla celestial. Servido con hielo.



## RECETA

- 50ml Baileys Irish Cream

GB servicio simple - 25ml / doble - 50ml  
Contenido de Alcohol : 6,2g por servicio doble

## PREPARACIÓN

- Llena el vaso con cubitos de hielo.
  - Vierte el Baileys Irish Cream
  - Sirve

# BAILEYS CON CAFÉ

Un delicioso café con cremosa crema irlandesa Baileys.



## RECETA

- 50ml Baileys Irish Cream
- 1 or 2 shots de café espresso
  - 100ml nata

**Opcional :** toppings y chocolate o salsa de caramelo

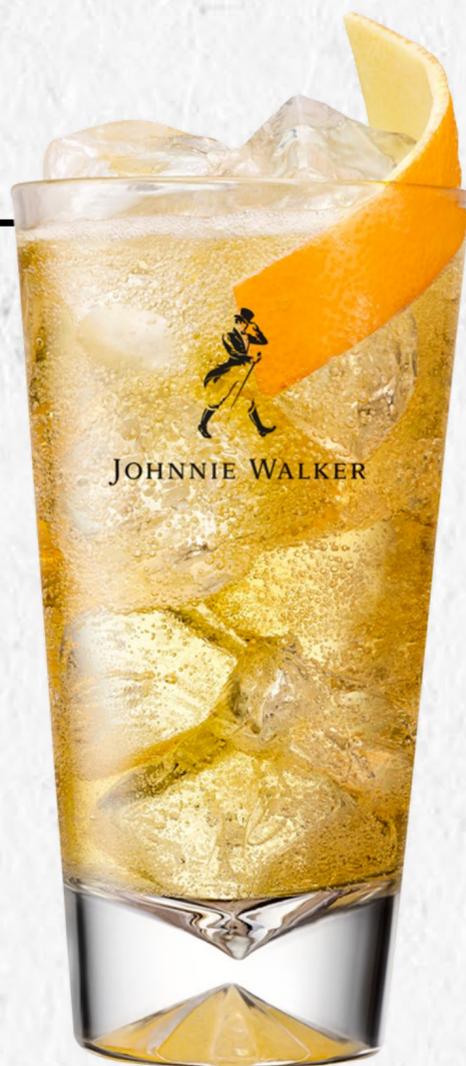
GB servicio simple - 25ml / doble - 50ml  
Contenido de alcohol: 6,2g por servicio doble

## PREPARACIÓN

- Vierte el café en un vaso
- Espera a que el café se enfríe durante 30 segundos.
  - Mide Baileys en un jigger
- Sostén una cuchara sobre la superficie de un vaso y vierte Baileys sobre el dorso de la cuchara en el vaso.
  - Déjalo reposar unos segundos.
- Crea una capa de crema en la parte superior.
- Opcional puedes ofrecer aderezos y salsa.

# JOHNNIE & GINGER

Experimenta los ricos sabores de Johnnie Walker Black Label con jengibre refrescante.



## RECETA

- 50ml Johnnie Walker Black Label
  - 150 - 200ml ginger ale
  - Piel de naranja

GB servicio simple - 25ml / doble - 50ml  
Contenido de alcohol: 15,8g por servicio doble

## PREPARACIÓN

- Llena un highball con cubitos de hielo.
- Agrega Johnnie Walker Black Label y cubre con ginger ale.
  - Garnish y sirve