

# COMBINACIONES DE UN INGREDIENTE Y UNA BEBIDA ESPIRITUOSA PARA SORPRENDER A TUS CLIENTES

.....

## FRUTAS TROPICALES

Las frutas tropicales y dulces como el mango, la piña, la banana y el coco combinan fantásticamente con bebidas tropicales como el **ron** y la **çachaça**. Desde estilos de ron más ligeros y secos a estilos más ricos e intensos, las notas de frutas tropicales son la combinación perfecta.



## PEPINO

Las frutas más herbales y saladas como el pepino saben muy bien con bebidas espirituosas también herbales. La conjunción de **gin** con pepino es de eficacia comprobada, pero también puedes experimentar con otras bebidas espirituosas y licores herbales como **aquavit**, **kümmel** o bebidas más vegetales y terrosas como el **tequila**.

## DURAZNOS, NECTARINAS, CIRUELAS Y ALBARICOQUES

Las frutas con carozo como los duraznos, las nectarinas, las ciruelas y los albaricoques tienen una dulzura sutil que combina muy bien con una variedad de bebidas espirituosas. Se pueden combinar con **whiskies** y **brandies** para resaltar sus notas frutales o se pueden mezclar con bebidas más ligeras como el **vodka**, que permiten que el delicado sabor de la fruta sea la estrella del espectáculo.



## FRUTOS DEL BOSQUE

Los frutos del bosque como las frutillas, las frambuesas, las moras y los arándanos combinan muy bien con bebidas espirituosas livianas como el **vodka**, el **gin** y **rones ligeros**. Pese a que son inherentemente dulces, su sabor suele ser delicado, por lo que combinarlos con bebidas espirituosas ligeras evita que su sabor sea dominado o desaparezca.



## MANZANAS Y PERAS

Las variedades de manzanas más ácidas e intensas funcionan muy bien con alcoholes dulces y añejados. Los **rones vivos y añejados** o los **whiskies dulces y frutales** equilibran a la perfección la intensidad del jugo ácido. Las variedades de manzanas más dulces combinan mejor con bebidas secas, especiadas y añejadas como **whiskies de centeno, maltas únicas cerosas** o **rones añejados secos**.

Las peras tienden a tener un sabor más dulce, más delicado y menos ácido que las manzanas. Combina peras con **rones especiados tibios y rones añejados** para lograr una armonía fragante, aromática y dulce.



## CÍTRICOS

Los cítricos como los limones, las limas, las naranjas y los pomelos son las frutas más versátiles con las que trabajamos en el bar y podemos **combinarlas de forma armónica con cualquiera de las botellas que tenemos en nuestra barra trasera** (a excepción de los licores de crema: en ese caso, evita usar cítricos y lácteos). Muchos de los cócteles clásicos combinan jugos de cítricos con una bebida espirituosa y un endulzante. El jugo de cítricos es una de las piezas fundamentales del repertorio de la coctelería.

## UVAS

Los perfiles de sabor de las uvas varían considerablemente según la variedad de la que se trate, pero normalmente son muy dulces. Las variedades de "uvas de mesa" sin semillas son las más sencillas de usar en la barra, justamente porque no tienes que preocuparte por sus semillas. A pesar de que el jugo de uva puede ser intenso, si está fresco, el sabor y la fragancia de las uvas pueden ser fácilmente dominados. Es por eso que se recomienda combinarlas con bebidas ligeras como el **vodka** o bebidas basadas en vino como el **vermut**.



## MELONES

Existe una amplia variedad de melones diferentes, pero todos suelen tener un sabor dulce y delicado, un perfil que puede ser fácilmente dominado. Por ese motivo, combina melones con bebidas espirituosas ligeras y delicadas como el **vodka** o combínalos con **licores** para que su dulzura resalte el dulzor natural del melón.