



DISARONNO CAIPI

- 1 1/4 PARTE DE DISARONNO
- 1 PARTE DE LIMA CORTADA EN 8 PARTES
- 1 PARTE DE AZÚCAR DE CAÑA

PREPARACIÓN

VERTER DISARONNO, EL AZÚCAR Y LAS RODAJAS DE LIMA EN EL VASO DE UNA COCTELERA BOSTON HASTA QUE SE DISUELVA EL AZÚCAR. VERTER UN VASO "ON THE ROCKS" LLENO DE HIELO PICADO EN EL VASO DE LA MEZCLA Y AGITAR. ADORNAR CON UNA RODAJA DE LIMA.



JIM BEAM JULEPS

- 1/2 PARTE DE JIM BEAM
- 1 CDITA DE AZÚCAR GRANULADA
- 1 PARTE DE SODA
- 6 - 8 HOJAS DE MENTA FRESCA

PREPARACIÓN

MACHACAR LA MENTA CON EL AZÚCAR Y UN SPLASH DE SODA. AGREGAR HIELO Y EL JIM BEAM Y REVOLVER.



COINTREAU COSMOPOLITAN

- 20 ML DE COINTREAU
- 10 ML DE ZUMO DE LIMA
- 20 ML DE ZUMO DE ARÁNDANOS
- 40 ML DE VODKA

AÑADE LOS INGREDIENTES EN UNA COCTELERA CON HIELO, AGITA Y SÍRVELO EN UNA COPA DE MARTINI BIEN FRÍA. ADORNAR CON UNA RODAJA DE NARANJA.



MOUNT GAY RUM RUNNER

- 2 CUCHARADAS DE MOUNT GAY ECLIPSE
- 1/2 CUCHARADA DE LICOR DE MORA
- 1/2 CUCHARADA DE CREMA DE LICOR DE BANANA
- 4 CUCHARADAS DE JUGO DE NARANJA
- 1 CUCHARADA DE GRANADINA Y 1/2 TAZA DE HIELO PICADO

VIERTA LOS INGREDIENTES Y EL HIELO PICADO EN UNA LICUADORA. MEZCLE HASTA OBTENER UNA TEXTURA FANGOSA Y VIERTA EN UN VASO HURACÁN.



TABLA DE COCKTAILS

AMARETTO

BOURBON

WHISKEY

CACHAÇA

LICOR

RON

VODKA