

HAZLO FACÍL CON

EL **PAPÁ**

DE
LOS

CÓCTELES

VISÍTANOS EN
[TIENDA.CRISTAR.COM.CO](https://tienda.cristar.com.co)

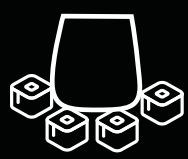
Cristar

EL PAPÁ DE LOS CÓCTELES

PACÍFICO MULE



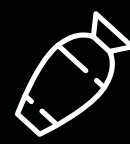
**PARA LOS QUE BUSCAN FRESCURA
Y A LA VEZ CARÁCTER EN UN SOLO LUGAR**



1. Poner el Vaso Sicilia Rocks en una cama de hielo roto y llenarlo de hielo.



2. Luego añadir 15 ml de zumo de limón, 15 ml lychee, 50 ml de destilado viche bailadores.



3. Mezclar bien, para darle una última capa, poner 5 gotas Natio Bitter de naranja.



4. Finalizar con Ginger Beer y decorar con astilla de canela en fuego.

Cristar

EL PAPÁ DE LOS CÓCTELES

GIN & TONIC SELVA



PARA LOS PARCHES MÁS VERSÁTILES Y COOL



1. En la Copa Ginebra agregar el hielo para enfriar.



2. Mezclar 60 ml de ginebra, y una cucharada de mermelada de arándanos y agitar un poco.



3. Servir en la copa con un colador para retirar los excesos de la mermelada.



4. Agregar 2 gotas de Bitter Botánico Líquido.



5. Completar con tónica tradicional y decorar con toronja.

Cristar

EL PAPÁ DE LOS CÓCTELES

PALOMA

Vaso
Agua Corto

Mezcal

Zumo
de Limón

Hielo

Lychee
Líquido

Toronja

Sal
de Mango

Bitter
Nativo



**UN SABOR QUE NOS CAUTIVARÁ
Y NOS TRANSPORTARÁ A LA PLAYA**



1. Escarchar el borde del Vaso Agua Corto con sal de mango.



2. En una coctelera agregar 20 ml de zumo de limón, 2 gotas de bitter nativo,



20 ml lychee líquido, 50 ml de mezcal, 50 ml de toronja y el hielo. Mezclar sin diluir mucho.

3. Aromatizar con cáscara de naranja.

Cristar