

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

OLD FASHION CON GIN Y WHISKY SOUR

Vaso
Agua Corto

Espuma

Zumo
de Limón



Ginebra

Soda
de Coco

Whisky
Caliente

EXPLOSIÓN DE SABORES PARA LOS PALADARES EXÓTICOS



1. Agregar el cubo de hielo en el Vaso Agua Corto.



2. Mezclar 30 ml de Gin, 20 ml de limón y un poco de soda de coco.



3. Agregar la espuma para unificar los dos cócteles.



4. Raspar cáscaras de limón encima.



5. Dejar caer en la espuma 30 ml de Whisky ahumado.



6. ¡A disfrutar!

Cristar®

EL PAPÁ DE LOS CÓCOTELES

FLORAL PAPÁ



DIVERSIDAD, CREATIVIDAD Y EXPERIENCIAS EN UNA BEBIDA



1. En una coctelera agregar el hielo, 15 ml de cordial de limón, 10 ml de zumo de limón, 6 gotas de agua de azahar nativo y 40 ml de destilado de viche.



2. Mezclar y agitar.



3. Agregar hielo tallado y la mezcla a la Copa Bolonia. Completar con soda floral y las esferificaciones.



*Para la especificación: Flor de jamaica, alginato de sodio y bañarla en cloruro de calcio.

Cristar®

EL PAPÁ DE LOS CÓCOTELES

LA LIEBRE DE HIGHLAND



PARA LOS QUE AMAN VIAJAR POR EL MUNDO



1. En una coctelera agregar el hielo, 40 ml whisky escoces, 20 ml de miel, 15 ml zumo de zanahoria, 15 ml de naranja, 15 ml de zumo de limón. Agitar todo junto hasta lograr una mezcla.



2. Agregar en la Copa Cervecera Bolonia, hielo, y la mezcla colada.



3. Completar con Soda Floral y 5 gotas de Nativo de Azahar.



4. Añadir el toque secreto: 15 ml de ron caribe.

Cristar®