

COMBINATS

Mojitos

Per cada mojito :

2 culleradetes de llimona

2 culleradetes de sucre

2 “dits” de rom blanc (Havana Club 3 anys)

4 o 5 fulletes de menta fresca (Hierbabuena)

Gel “pilé” o glaçons petits

1/2 botelleta de soda Schweppes o l'equivalent en sifó

Alaska

3/4 ginebra seca

1/4 Chartreuse groc

Preparar en la coctelera amb uns glaçons. Batre i servir en got de còctel.

Alexander

1/3 conyac

1/3 crema de cacau

1/3 nata líquida

Preparar en coctelera amb gel. Agitar amb rapidesa durant uns segons i servir en got de còctel.

Americano

1/3 Campari

1/2 vermut vermell

Soda

Barrejar en got alt, amb glaçons. Afegir la soda al gust i decorar amb una tallada de taronja.

Aperol Spritz

3 parts de Prosecco o cava brut
2 parts d'Aperol
1 xorret de soda

Omplir una copa rodona de glaçons fins la meitat. Afegir els 3 líquids i barrejar suaument amb una cullereta, fent moviments de baix cap a dalt. Servir amb una tallada de taronja.

Bloody Mary

1 copa de vodka
1 llauna petita de suc de tomàquet
1 culleradeta de Worcestershire

Preparar en el got mesclador amb gel. Barrejar bé i servir en got mitjà. Es pot afegir també sal, pebre, i decorar amb una tallada de llimona.

Bronx

1/3 ginebra seca
1/3 suc de taronja
1/6 vermut sec
1/6 vermut vermell

Preparar en coctelera. Agitar enèrgicament, colar i servir en got alt amb gel.

Claridge

1/3 ginebra seca
1/3 vermut sec
1/6 brandy d'albercoc
1/6 Cointreau

Preparar en el got mesclador amb gel. Colar i servir en got de còctel.

Daiquiri

3/4 rom blanc
1/4 suc de llimona
3 cops de xarop de sucre

Preparar en coctelera amb gel triturat. Agitar vigorosament, colar, i servir en got de còctel molt fred.

Manhattan

2/3 whisky canadenc
1/3 vermut vermell
2 cops d'angostura

Preparar en got mesclador amb gel. Agitar bé i servir en got de còctel.
Adornar amb unes cireres vermelles al "marrasquino".

Dry Martini

5/6 ginebra seca
1/6 vermut sec
Pell de llimona i una oliva verda

Preparar en got mesclador ben ple de glaçons. Agitar mig minut amb una cullera llarga. Servir en got de còctel amb uns trossets de pell de llimona i una oliva verda amb pinyol. Es pot reduir la proporció de vermut al gust.

Old fashioned

1 copa de bourbon
1/2 tallada de taronja
1/2 tallada de llimona
1 cop d'angostura
1 terròs de sucre
2 cireres al "marrasquino"

Preparar en el seu got especial; posar el sucre, les gotes d'angostura i el whisky. Agitar i afegir uns glaçons, soda, i les tallades de taronja i llimona.
Adornar amb les cireres.

Coctel Cava "IDEAL"

1/10 licor de poma verda
7/10 cava brut
2/10 calvados

Barrejar els dos licors a la coctelera amb glaçons. Sacsejar la coctelera fins que els licors agafin un punt de fred. Servir en copa de cava tipus flauta.
Acabar d'omplir la copa amb Mont-Ferrant Brut Nature ben fred. Agafar un tros de pell de llimona i fer pressió deixant que desprengui l'aroma dins la copa.