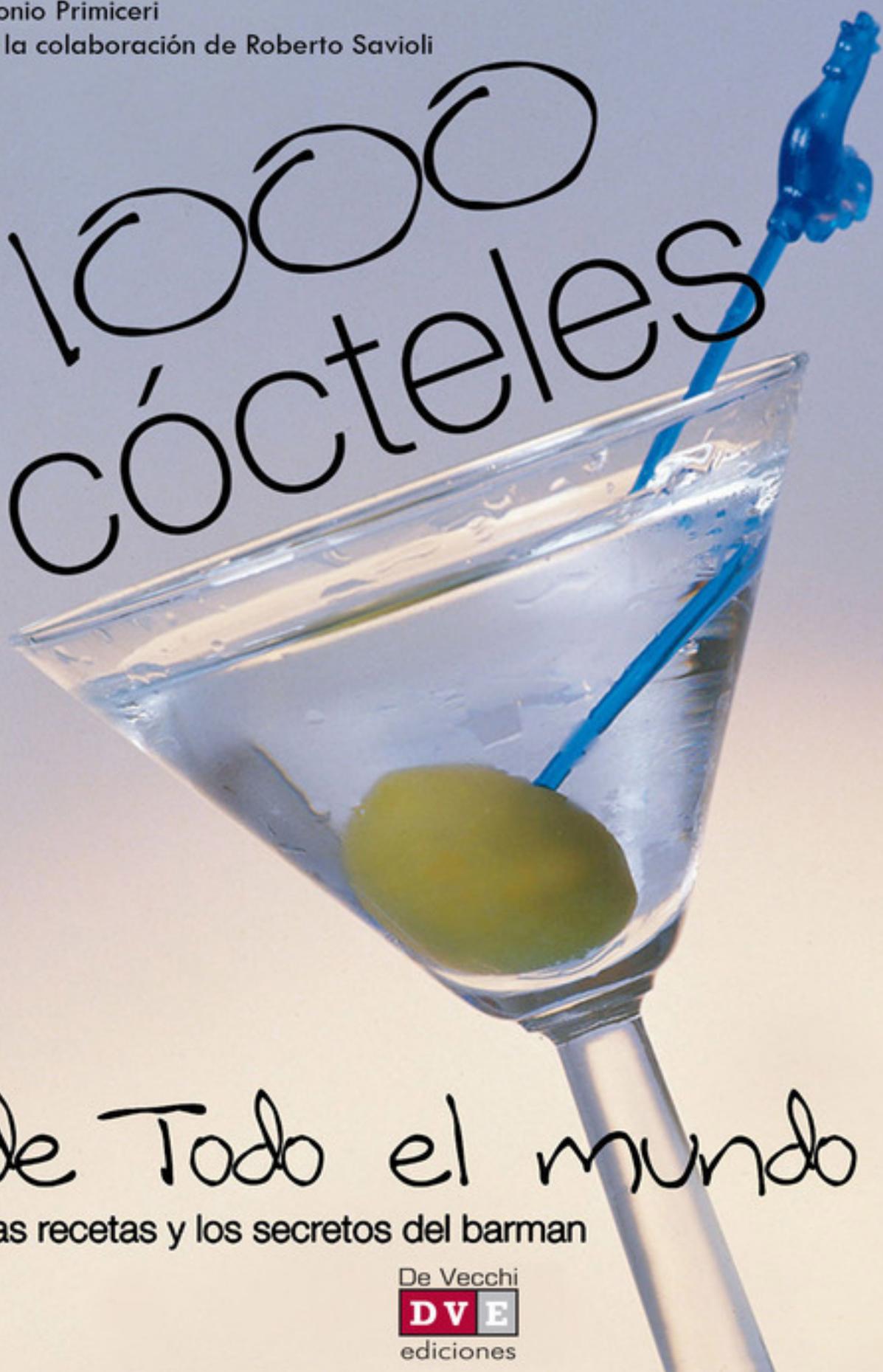


Antonio Primiceri
con la colaboración de Roberto Savioli

1000 cócteles

A clear martini glass is shown at an angle, containing a clear liquid and a single green olive. A blue stirrer with a giraffe-shaped handle is inserted into the glass. The background is a light, neutral color.

de Todo el mundo

Las recetas y los secretos del barman

De Vecchi



ediciones

Antonio Primiceri

**1000 cócteles de todo
el mundo. Las recetas y
los secretos del barman**

«Parkstone International Publishing»

2012

Primiceri A.

1000 cócteles de todo el mundo. Las recetas y los secretos del barman / A. Primiceri — «Parkstone International Publishing», 2012

ISBN 978-84-315-5498-9

El tintineo del hielo en los vasos, el ritmo de la coctelera, los gestos rápidos y precisos que acompañan a la dosificación de los ingredientes, la transparencia multicolor de las bebidas, el brillo de los cristales del azúcar y la sal, el sutil aroma de la cáscara de limón... ¡cuántas sensaciones y cuánta magia hay en un cóctel! Hilo conductor y protagonista absoluto de una gran fiesta o un simple y discreto pretexto para unas charlas entre amigos o acompañando nuestros momentos de relax, con sus infinitas posibilidades de realización, un cóctel casa la cultura del bien vivir y la del bien beber. El cóctel es el fruto de la búsqueda de un perfecto equilibrio entre los diferentes ingredientes. Aunque el gran maestro de este arte es el barman, seguro que todos nosotros hemos creado alguna vez un cóctel «propio», completamente original e inspirado en un gran clásico. Ingredientes, cantidades, procedimiento, decoración, vasos... Dedicado a todos los aficionados, este es un recetario muy amplio de cócteles con y sin alcohol, refrescantes, energéticos, estimulantes, tónicos, con todas las indicaciones y sugerencias para servirlos espectacularmente y saber mezclar aromas, gustos y colores.

ISBN 978-84-315-5498-9

© Primiceri A., 2012
© Parkstone International
Publishing, 2012

Содержание

| | |
|-----------------------------------|----|
| Introducción | 8 |
| Antes | 11 |
| Los utensilios | 12 |
| Para un bar bien provisto | 18 |
| Las reglas fundamentales | 23 |
| Tipos de cócteles | 26 |
| Los Cócteles | 29 |
| Los cócteles históricos | 30 |
| Los cócteles de moda | 31 |
| Los internacionales evergreen | 32 |
| Los Campeones | 33 |
| Cócteles | 49 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 87 |

Antonio Primiceri con la colaboración de Roberto Savioli 1000 cocteles de todo el mundo

A pesar de haber puesto el máximo cuidado en la redacción de esta obra, el autor o el editor no pueden en modo alguno responsabilizarse por las informaciones (fórmulas, recetas, técnicas, etc.) vertidas en el texto. Se aconseja, en el caso de problemas específicos – a menudo únicos— de cada lector en particular, que se consulte con una persona cualificada para obtener las informaciones más completas, más exactas y lo más actualizadas posible. DE VECCHI EDICIONES, S. A.

*Traducción de Sònia Rodríguez Bernal. Diseño gráfico de la cubierta de Design 3.
Fotografías de archivo DVE.*

Ilustraciones de Michela Ameli.

© De Vecchi Ediciones, S. A. 2012

Diagonal 519–521, 2º 08029 Barcelona

Depósito Legal: B. 19.420-2012

ISBN: 978-84-315-5498-9

Editorial De Vecchi, S. A. de C. V. Nogal, 16 Col. Sta. María Ribera

06400 Delegación Cuauhtémoc

México

Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de este libro puede reproducirse o transmitirse por ningún procedimiento electrónico o mecánico, incluyendo fotocopia, grabación magnética o cualquier almacenamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso escrito de DE VECCHI EDICIONES.

* * *



Introducción



El tintineo del hielo en los vasos, el ritmo de la coctelera, los gestos rápidos y precisos que acompañan a la dosificación de los ingredientes, la transparencia multicolor del alcohol, el brillo de los cristales del azúcar y la sal, el sutil aroma de la cáscara de limón... ¡cuántas sensaciones y cuánta magia en un cóctel! Hilo conductor y protagonista absoluto de una gran fiesta o un discreto pretexto para unas charlas entre amigos, con sus infinitas posibilidades de realización... un cóctel casa la cultura del bien vivir y la del bien beber, porque, desde que el mundo es mundo, el ser humano siempre ha creado mezclas de bebidas, de acuerdo con su fantasía y su gusto porque, incluso en este campo, la búsqueda de la novedad es un incesante impulso hacia la creación y la experimentación.

Esta es la razón de que, aunque los grandes maestros de este arte sean los barmans, cualquier persona pueda «crear» un cóctel propio, completamente original o casualmente muy parecido a alguno de los que hay en esta recopilación. Porque los cócteles casi siempre son las creaciones del deseo de dar nuevas impresiones, nuevas sugerencias, nuevas exquisiteces al placer de beber. El cóctel es como un chiste: si es divertido y excitante, logra dar la vuelta al mundo en poco tiempo; sin embargo, mientras que el chiste pierde actualidad y agota con rapidez su fuerza de impacto, el cóctel, si es «un buen cóctel», mantiene durante mucho tiempo todo su valor.

Los cócteles son bebidas mágicas que en nuestros tiempos tienen el poder de distender el espíritu, de satisfacer el placer del buen vivir.

El cóctel es el ejemplo de la búsqueda de un perfecto equilibrio entre los diferentes ingredientes que lo componen.

La base de los cócteles siempre suele ser un destilado importante (whisky, coñac, aguardiente, ginebra, ron, etc.), al que se añaden los ingredientes modificadores, que tienen la función de aportar un gusto amargo, dulce, aromático, ácido, de ser refrescante o tónico. En muchas fórmulas está presente el hielo, que contribuye a la justa amalgama y alarga ligeramente la mezcla. Finalmente, se pueden ornamentar con elementos decorativos como olivas, cerezas, cáscara de limón y de naranja, hojas de menta...

En este volumen se han recogido numerosísimas recetas; además de las correspondientes a los «clásicos», hay muchísimas otras surgidas como simples variantes de cócteles más conocidos o como creaciones nuevas y personales de hábiles barmans.

Agradezco de corazón a todos aquellos que me han ayudado a realizar la recolección de estas recetas.

Me habría gustado poner al lado de cada receta su procedencia y su autor, pero os aseguro que me ha sido imposible atribuir una paternidad ni siquiera a mis propias creaciones, pues aunque me habría atrevido a jurar que eran inéditas, cada una puede tener diez autores y lugares de procedencia diferentes, lo que equivale a decir que hoy es difícil crear algo absolutamente nuevo.

Debo dar las gracias por la redacción de los textos y la investigación a María Teresa Bandera, Iride Dellea y a mis queridos amigos y colegas, desde Sergio Berrini y Luigi Rava, del Hotel Hilton de Milán, hasta Toni May, de Nueva York, Massimo Ferrari, de São Paulo, y Santina Benenati, de Kenia.

Pero ¿a quién debo dirigir este libro? ¿a los profesionales, a los que aspiran a serlo o a aquellos que desean asombrar a sus invitados? Considero que este libro será de gran ayuda como recordatorio para los aspirantes a barman y para los aficionados a los cócteles.

Y ya que estamos, quiero explicar un pequeño secreto: será un buen barman cuando consiga adivinar por instinto el gusto de un huésped indeciso.

Nombres legendarios:

Entre la historia y la curiosidad

Cóctel, palabra extraña, llena de misterio y de fascinación, en su controvertida etimología (de hecho, no resuelta, a lo mejor es una referencia a los brillantes colores de algunos gallos: del inglés *cock*, «gallo», y *tail*, «cola»). Entre los diferentes «halagos» que se atribuyen a lo largo de la historia a los cócteles emergen algunas figuras características como la de Ernest Hemingway, escritor que subrayó el placer de vivir acompañado de un buen vino o de una short drink preparada en el Harry's Bar de Venecia. Eran tiempos en los que los clientes excepcionales frecuentaban los tranquilos círculos de los grandes hoteles, las salas de los cafés de moda (la famosa tercera sala del Aragno de Roma, el Caffé de los Specchi de Trieste, el Pedrocchi de Pádua, el Gambrinus de

Nápoles, u otros locales de ciudades artísticas como Madrid, o las capitales de todo el mundo). Porque encontrarse, conversar, discutir sobre hechos de actualidad era una distintiva forma de vivir la vida, dedicando tiempo a uno mismo y a los demás, quizás delante de un cóctel para estimular la fantasía. Nacen así las bebidas que darán la vuelta al mundo. El Negroni, por ejemplo, nació de la elección de acercarse a los gustos de una persona: en realidad, la receta original, servida en Casoni de Florencia, un club de moda en 1919, era a base de vermut Cinzano rojo y bíter Campari, el clásico americano. La idea consistió en añadir a esta mezcla un poco de ginebra, como hacía siempre el conde Camillo Negroni, un buen cliente del local. El barman, Fosco Scarselli, escuchaba más de una vez al día «Como el conde Negroni» y de ahí nació el nombre de un cóctel que es uno de los más difundidos por todo el mundo. Otros nombres célebres atribuidos a los cócteles son, por ejemplo, Mary Pickford, dedicado a la inolvidable actriz americana de los años treinta; Bloody Mary («María la sanguinaria»), inspirado en la base roja del zumo del tomate, o Caruso, dedicado al tenor que conquistó a los americanos.

Antes De Empezar

Los utensilios

Un bar profesional necesita espacios e instalaciones especiales diseñados por un experto en tales aspectos. En lo que concierne a una vivienda, en cambio, si bien hoy cualquiera puede permitirse tener su propio «bar» más o menos bien provisto, no siempre resulta posible la construcción de una barra casera, sobre todo por los elevados costes. Sin embargo, los que no disponen de espacio pueden recurrir a soluciones de fantasía. Sólo hay que tener presente cierta practicidad en el uso, ya que más obstáculos se traducen inevitablemente en una mayor dificultad en las operaciones.

Soluciones particularmente prácticas, sencillas y económicas son el carrito de servicio, más o menos elegante, o una mesita; en este caso, las preparaciones y las distintas operaciones preliminares se efectúan antes en la cocina.

Antes de realizar uno de los cócteles descritos en este libro es preciso tener todo lo necesario al alcance de la mano para trabajar en el menor tiempo posible. Por eso recordamos que hoy en día cualquier barman, profesional o no, debe disponer de ciertos utensilios para poder preparar a la perfección todos sus cócteles. Los utensilios más comunes – si exceptuamos la coctelera— se encuentran en casa, entre los útiles normales de la cocina; en caso contrario, convendrá acudir a una tienda especializada en suministro a bares, restaurantes...

Completan los utensilios del barman los útiles tapones dosificadores, los botellines aromatizantes, los posavasos, la batidora o licuadora, las bandejas, los platitos para las tapas, palillos, cañitas...

ABREBOTELLAS – Para objetos como este es indispensable la funcionalidad, por eso conviene olvidarse un poco de las bellas formas y preocuparse más por que sea funcional.

ABRELATAS – También aquí sirve el mismo consejo. Los típicos de mango largo y robusto son los mejores. Los eléctricos son muy prácticos, pero también muy delicados.

BATIDORA – Puede ser manual o eléctrica, como se prefiera.

BOSTON SHAKER – Contenedor de origen americano que se usa para mezclar los ingredientes; está formado por un vaso de vidrio y otro de metal que se incrustan el uno en el otro para conseguir un cierre hermético.

BOWL – En español se traduce más o menos como «sopera» o «ponchera», pero el término inglés está universalmente aceptado. Es aconsejable que sea muy ancho, para los casos en los que hay que preparar bebidas en gran cantidad, como por ejemplo para una fiesta de cócteles; aunque no todos los cócteles se pueden preparar en un bowl.

COCTELERA – Contenedor de vidrio y metal, o solo de metal, con un cierre hermético, con forma de dos conos unidos por la base mayor. Está formado por tres piezas desmontables y sirve para mezclar los ingredientes en la preparación de los cócteles. Es aconsejable que tenga una buena cabida y que sea fácil de limpiar.

COLADOR – Con un borde alto en todo su interior, y del mismo diámetro que el vaso mezclador, se pone sobre este último para impedir que los cubitos de hielo caigan en el vaso cuando se vierte el cóctel.

CUBITERA – Las más bellas son las de plata o cristal. Deben ser bastante largas y nunca hay que llenarlas hasta el borde.

CUCHARILLA DENTADA PARA EL HIELO – Cuchara con un largo mango, que permite retirar un cubito de hielo sin el agua que se pueda haber formado en la cubitera. Se puede sustituir por las pinzas.

CUCHILLO PARA CÍTRICOS – Cuchillo especial con una hoja bifurcada que se utiliza para cortar los cítricos y las rodajas; también hay que tener un mondador (cuchillo corto con una hoja de una forma especial para permitir pelar los cítricos).

EXPRIMIDOR – Se puede encontrar de diversos materiales, manual o eléctrico.

GARRAFA – Contenedor de vidrio de grandes dimensiones, con un mango y un pitorro y que a veces tiene un contenedor interno para el hielo que, al no entrar en contacto directo con los líquidos, sirve para mantenerlos bien fríos.

MEZCLADOR – Vaso casi siempre de vidrio y con mucha capacidad. Se emplea para mezclar varios ingredientes para obtener cócteles y long drink.

RALLADOR – Es aconsejable que sea de acero inoxidable. En general se necesita un mínimo de dos: uno para los cítricos y otro para la nuez moscada y demás ingredientes sólidos.

SACACORCHOS – Sólido y de fácil empleo; las espirales se encuentran distanciadas y son amplias para que no rompan los tapones.

SIFÓN PARA EL SELTZ – Botella con cierre hermético con un mecanismo para expulsar el agua gaseosa.

STRAINER O COLADOR – Normalmente es de acero inoxidable y sirve para traspasar el cóctel del mezclador al vaso o copa e impide el paso de grumos sólidos.

TENEDOR – Debe tener tres puntas, en algunos casos, dos, pero nunca cuatro. La longitud del mango debe ser similar a la de la cuchara

TRITURADOR DE HIELO – Hay eléctricos o manuales. En este caso son preferibles los manuales, especialmente los más robustos.

VASO MEDIDOR O DOSIFICADOR – Es un vaso graduado de acero inoxidable que sirve para dosificar la cantidad de líquido que se ha de mezclar.

Copas y vasos



Para hallarse dispuesto ante cualquier circunstancia, el bar o el rinconcito dedicado al bar en nuestra casa debe estar provisto, además de los utensilios ya citados en el capítulo anterior, de cierto número de vasos, distintos por su forma y sus dimensiones, que nos permitan presentar a nuestros invitados y degustar de la forma más indicada las bebidas que preparemos. Hay que tener presente que los cócteles suelen servirse fríos, salvo diversa y específica indicación (como ocurre en el caso de los preparados que se sirven calientes), y una forma de enfriar los vasos es la de llenarlos de hielo que, obviamente, se tirará antes de verter la bebida. Si, en cambio, el cóctel se ha programado con antelación, se colocan los vasos en el congelador un par de horas antes; así, además de responder a una necesidad resultarán satisfactorios también desde el punto de vista estético por esa grata pátina de escarcha que entusiasmará a los invitados. Tanto en casa como en el bar, cada bebida «pide» su vaso. Un cóctel bebido en un vaso no adecuado pasaría inadvertido. Además, los vasos deben ser, sin discusión, incoloros, transparentes y sin tallados (esta prohibición no afecta a los pies de las copas, por supuesto), para permitir observar el color y la composición de la bebida que, ante todo, tiene que «entrar por los ojos»; sólo de esta forma se podrá degustar plenamente un cóctel. De todas formas no existen reglas fijas para el uso de vasos; puede dar vuelo a su fantasía siempre que tenga en cuenta el buen gusto y el ambiente. Veamos ahora qué tipos de vasos son los indispensables para poder servir de forma correcta cualquier cóctel.



Copa de cóctel en forma de «V». Debe servirse helada.



Copa de vino. Se utiliza para vinos importantes y cócteles a base de destilados de cítricos.



Copa de champán. Se utiliza para cócteles a base de champán o cava y para los que se realizan con café, licor, nata.



Copa de vino grande. Se emplea para bebidas preparadas con hielo triturado y para cócteles cuya copa deba tener el borde decorado con azúcar.



Copa globo grande o pequeña. Copa tradicionalmente usada para el coñac. La grande puede albergar bebidas preparadas con café, licor, nata...



Copa de pousse-café. Vaso cilíndrico en el que se preparan cócteles con destilados, licores de coloridos y jarabes vertidos de forma que los diferentes ingredientes se mantengan separados creando sugestivos efectos cromáticos.



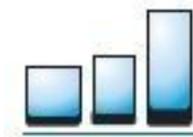
Doble copa de cóctel. Tiene más capacidad que la clásica copa.



Flauta. Se utiliza para el champán o el cava y para otros preparados con cubitos de hielo.



Copa de licor. Copa para el jerez, oporto, Málaga...



Tumbler bajo o vaso de whisky. Se usa para bebidas con muchos cubitos de hielo.

Tumbler medio. Se utiliza para el whisky y zumos.

Tumbler alto o vaso de tubo. Se emplea para long drink.



Old-fashioned. Se usa para «bebidas en las rocas» (*drinks on the rocks*).



Zombie. Se utiliza en las bebidas cuyo nombre incluye el término long drink, son fantásticas y están muy decoradas.



Copa fantasía. Muy grande, se emplea para long drink con cubitos de hielo.



Vaso de ponche. Vaso grande que suele llevar asa, ya que se emplea para ponches, cócteles calientes o con agua hirviendo.

Para un bar bien provisto

No es en absoluto cierto que un bar de casa bien provisto sea un lujo reservado a unos pocos. De hecho, partiendo de las botellas de licores, no importa cuántas ni cuáles se tengan en casa, podremos, poco a poco, contemplar las adquisiciones hasta tener a nuestra disposición los ingredientes fundamentales para la preparación de numerosos cócteles. Conviene proveerse de las mejores marcas de licores y sobre todo tener siempre las especialidades locales. En lo referente a los vinos, siempre hay que tener en la nevera una botella de vino blanco y otra de champán o cava que nos servirán para un sencillo e improvisado cóctel (una copita de cava, salpicado con un poquito de bíter y con una corteza de limón). Cuando el contenido de las botellas de licor ya ha sido utilizado casi todo, conviene traspasar el resto a unas botellas más pequeñas.

Las bebidas esenciales

Agua, Agua de cedro, Agua mineral, Alchermes, Amarena, Amaretto, Amaro, Americano, Anís, Anisete, Aperitivos a base de anís, Armañac, Bíter, Bíter sin alcohol, Brandy, Brandy de albaricoque, Licor de cereza, Brandy de naranja, Cacao blanco, Café moca, Calvados, Cereza, Cerveza, Cidra, Coca-Cola, Coñac, Cordial, Crema de cacao, Crema de menta, Crema de plátano, Curaçao azul, Curaçao naranja, Curaçao triple sec, Champán/Cava, Chartreuse verde y amarillo, Chinotto, Doble kummel, Espumosos, Frambuesa, Ginebra, Ginger-ale, Granadina, Grapa, Horchata, Jerez, Kirsch, Kirschwasser, Kummel, Lillet, Limón, Limonada, Marc, Menta, Menta alpina verde, Menta cristalina, Menta helada, Myrtille, Naranja, Naranjada, Naranjada amarga, Nocino (licor de nuez), Oporto, Ouzo, Perada, Pipermin verde y blanco, Ponche, Ron, Ruibarbo, Sambuca, Sassolino, Slivovitz (y otros destilados a la fruta), Soda, Tamarindo, Tequila, Tónica, Triple sec, Vainilla, Vodka, Whisky, William, Zabaione

Glosario de bebidas

Abricotine – Licor a base de brandy y albaricoque. Producto típico de Francia y Suiza.

Advocaat – Licor a base de coñac, huevos y azúcar. Producto típico de Holanda.

Aguardiente – Bebida alcohólica obtenida a base de destilación.

Ajenjo – Licor obtenido a base de la destilación de *Artemisia absinthium*, a la que se añade raíz de angélica, hinojo, anís, regaliz y otras hierbas.

Aiguebelle – Licor de hierbas; típico de Francia, de los monasterios de Aiguebelle.

Akvavit – Destilado de patatas o cereales al que se añade comino. Producto de Escandinavia.

Angélica – Licor obtenido de la angélica y otras hierbas.

Anisete – Licor que se obtiene por infusión del anís.

Armañac – Aguardiente de uva típico de la zona de Armagnac, Francia. Mientras que para los productos de coñac son necesarias dos destilaciones, para el armañac la doble destilación quema

mucho los aromas; por eso sólo se lleva a cabo una, con la que se obtiene un gusto muy particular. Esto se evidencia porque la materia prima proviene de una zona de Francia con mucho sol, que da un color intenso y un grado alcohólico superior.

Arrak – Licor destilado de arroz y caña de azúcar.

Aurum – Aguardiente de buen vino e infusión de naranja, envejecido durante años en barriles de madera. Producto de Italia.

Bénédictine – Licor a base de diferentes hierbas.

Bíter – Amaro obtenido de una mezcla de raíces, hierbas, cortezas y bayas, características que le otorgan su calidad aromática.

Blackberry – Licor obtenido con brandy y con moras.

Brandy de albaricoque – Licor obtenido de brandy y albaricoque.

Brandy de manzana – Destilado de sidra de manzana.

Brandy de melocotón – Licor obtenido de brandy y melocotón.

Brandy de naranja – Licor obtenido de brandy y naranjas.

Calvados – Destilado de sidra de manzana.

Cascarilla – Licor obtenido por la fermentación de la savia de la palma. Producto de China.

Cha – Licor destilado de los frutos del casis.

Chartreuse – Licor obtenido por infusión de varias hierbas.

Chica – Aguardiente de orujo.

Cointreau – Licor a base de coñac y naranja.

Coñac – Aguardiente de vino.

Cordial – Licor obtenido de aguardiente y sustancias aromáticas.

Cremas – Licor extracto de casis, café, vainilla, semillas de cacao, té, frambuesas...

Curaçao – Licor dulce con sabor a naranja.

Drambuie – Whisky escocés, miel y diferentes especias.

Dubonnet – Aperitivo a base de vino.

Feu de vie – Aguardiente de orujo.

Finkel – Aguardiente obtenido de las patatas.

Gentiane – Licor con extracto de genciana.

Ginebra – Destilado de bayas de enebro.

Gold licor – Aguardiente de brezo, cedro y limón.

Grand Marnier – Producto de coñac añejo y esencia de naranja.

Grapa – Con este nombre sólo se puede denominar al destilado obtenido por la fermentación de orujo italiano.

Jerez – Licor de uva blanca.

Kawa – Aguardiente de cerezas.

Kirsch – Licor con comino, cilantro e hinojo que se emplea sobre todo en pastelería.

Kummel – Destilado de las raíces de la planta del pimiento.

Kvas – Destilado de centeno.

Leche de almendras – Obtenida de las almendras y de los huesos del melocotón, albaricoque, cerezas y ciruelas.

Licor de cereza – Licor obtenido a base de brandy y cerezas.

Lillet – Licor francés obtenido con una mezcla de vinos y de licores de fruta.

Marc – Aguardiente de orujo francés.

Marrasquino – Licor extraído de las cerezas marrasquino, maíz, canela, clavos de clavel y alcohol.

Mazarine – Licor obtenido de la infusión de diferentes hierbas.

Mazato – Destilado peruano de maíz.

Menta – Infusión de hojas de menta.

Mezcal – Destilado de aloe y pita. Producto típico de México.

Nocino – Licor preparado con nueces frescas, azúcar, agua, clavos de clavel, canela y limón.

Ojen – Licor al anís.

Parfait Amour – Licor violeta y dulce que se emplea exclusivamente para la preparación de cócteles.

Pernod – Licor con sabor a anís.

Perry – Destilado de sidra y peras.

Prunelle – Aguardiente de ciruelas.

Quinte – Licor a base de coñac y brandy.

Raki – Licor a base de brandy e higos.

Ron – Destilado por fermentación de cañas de azúcar y melaza.

Sake – Destilado de arroz.

Sambuca – Antiguo licor aromatizado con semillas de saúco y de anís, azúcar, agua y aguardiente.

Sassolino – Licor a base de anís.

Schnaps – Licor de los Países Bajos.

Slivovitz – Aguardiente de ciruelas.

Steinhager – Aguardiente de fuerte graduación que se realiza con bayas de enebro.

Tequila – Destilado de pita.

Triple sec – Licor con sabor a naranja

Vermut – Vino aromatizado de hierbas, raíces, especias, etc.

Vodka – Destilado de centeno, maíz y patatas.

Whisky – Destilado que se obtiene de la fermentación de cereales.

Wilhelmina – Aguardiente de peras.

Zubrowka – Licor a base de vodka y hierbas aromáticas.

Ingredientes especiales

Aparte de los utensilios, vasos y licores, para la preparación de cócteles también son muy útiles algunos ingredientes que darán un toque de clase a más de una bebida.

Jarabe de azúcar – Prepare el jarabe mezclando en partes iguales azúcar y agua, lleve a ebullición en una cacerola y, cuando el líquido empiece a espesarse, viértalo en una botella de vidrio. Lo puede emplear en vez del azúcar, que a veces es de difícil disolución

Hielo – Numerosos cócteles requieren cubitos más o menos grandes, mientras que en otros es más útil el hielo triturado, sobre todo para la coctelera.

Angostura – En botellitas de golpe; es un compuesto de hierbas y especias.

Azúcar – Indispensable para muchas mezclas y para adornar los vasos.

Miel – Preferiblemente las de sabor delicado, como la miel de acacia.

Bíter denaranja – Disponible en botellas de golpe.

Granadina – Es un jarabe rojo, hecho con el zumo de la granada. Atención a su uso: son suficientes unas pocas gotas, porque al ser altamente concentrado y muy azucarado, puede falsear el resultado de la bebida.

Limón y naranja – Se emplean tanto en zumo como para la decoración, realizando largas espirales con la cáscara oportunamente cortada.

Cerezas – Naturales o confitadas.

Fruta fresca – Útil para decorar y también como base para algunos cócteles.

Hojas – De menta, albahaca, laurel...

Cebollinas – Preferiblemente dulces, en vez de las agridulces o en vinagre.

Guindillas – En alcohol.

Olivas – Verdes y negras, preferiblemente redondas y duras.

Especias – Pimienta, pimentón, clavo, nuez moscada, canela, vainilla...

Salsa Worcester – Condimento con muchas especias y del cual sólo conviene emplear unas gotas.

Café, té – Fundamental para algunas recetas, como el Irish coffee, el café es un tónico y excitante; el té es útil en long drink refrescantes.

Las reglas fundamentales

A continuación, proporcionamos algunos consejos fundamentales para convertirse en expertos barmans. Si se tiene un «rincón bar» con el adecuado mostrador, hay que tener al alcance de la mano todos los útiles necesarios, por ejemplo, colocando en los estantes inferiores y a la vista las botellas más usadas y en los estantes superiores las copas, para evitar que al manipular las botellas se rompa la cristalería.

Si no tiene la posibilidad de instalar una pequeña nevera y una pica en su bar, procure situarlo lo más cerca posible de la cocina.

Los libros y las recetas deben estar sin lugar a dudas religiosamente escondidos: se daría a los huéspedes una impresión de aficionado que podría inspirar desconfianza o estropear un excelente resultado, obtenido, aunque sin la soltura de movimientos y familiaridad, con los ingredientes y utensilios adecuados. Al contrario, tener a la vista y bien alineadas las botellas ya abiertas y empezadas, con un aspecto como de «usadas», además de los vasos, fruta fresca y exótica y diversas guarniciones (sombrillas, cucharillas para mezclar con figuras decorativas, cerezas rojas al marrasquino, cebollinas dulces...).

Atención a las cantidades, especialmente si trabaja de cara a sus huéspedes. Observe siempre la cantidad indicada en las recetas y si duda en las proporciones, es preferible emplear un medidor. Ejercite sucesivamente para coger al vuelo la cantidad necesaria que irá después dosificando a ojo, pero siempre con gran precisión. Para cada cóctel se pueden inventar infinitas variantes personales, que tendrán más éxito si son presentadas con buen gusto y fantasía. Puede parecer fácil mezclar los diferentes alcoholes, pero no es así. Es necesaria mucha atención en las dosis, especialmente en lo que se refiere a los ingredientes perfumados, como la grapa, el vermut, la menta, el anís... algunas gotas de más o de menos pueden comprometer el resultado final. Recuerde, además, que no se puede mezclar el whisky y la ginebra: son destilados que no se amalgaman; al igual que la ginebra, el coñac y el vodka: entre ellos no existe ninguna afinidad. En cambio, estos destilados combinan bien con algunos licores dulces. Tres o cuatro licores, como máximo, es la fórmula acertada para un buen cóctel, salvo excepciones; el primero sirve de base; el segundo, de soporte; los otros aportan aromas. El sabor predominante debe proporcionarlo el licor de base.

Hace tiempo se mezclaban todos los ingredientes directamente en los vasos, como se hace aún hoy en algunos cócteles, luego se pasó al mezclador (también los hay graduados), que actualmente se emplea cuando se quiere obtener una bebida no excesivamente revuelta. En el mayor número de casos se emplea la coctelera para mezclar, sobre todo cuando la receta contiene ingredientes que no son muy solubles, como el azúcar, la nata, trocitos de fruta, huevos... La mezcla resulta sin lugar a dudas más amalgamada con la coctelera, que permite unos movimientos más enérgicos y se obtiene una mezcla completa (normalmente el tiempo máximo indicado es de unos 15 segundos). En los cócteles fríos, el hielo nunca debe deshelerse demasiado y alargar la mezcla: conviene acortar al máximo el tiempo de preparación. El procedimiento ideal para la ejecución sigue las siguientes fases: ponga en la coctelera o en el vaso mezclador los cubitos de hielo; agite de forma que parte del contenedor se refresque, a continuación, elimine el agua que se haya formado y añada los ingredientes elegidos, todo esto con la mayor prontitud posible; agite enérgicamente y vierta en los vasos indicados reteniendo el hielo con un colador. Una regla fundamental es que cuando se utilicen bebidas gaseosas (como la soda o el champán), no hay que utilizar la coctelera, sino servir las directamente en las copas. En cambio, cuando se utilice la coctelera o el mezclador hay que tener cuidado al servirlo: no se llena nunca el primer vaso, pues hay que equilibrar la dosificación vertiendo poco líquido en cada copa hasta finalizar el contenido. Esta forma de proceder sirve para evitar que en las preparaciones con hielo el último en ser servido se vea obligado a beber una mezcla demasiado diluida.

Las tapas

El éxito de un cóctel-party depende también de lo que el dueño de la casa ofrece como acompañamiento de las bebidas: tapas, entremeses, canapés... Los cócteles no sólo tienen el poder de distender el espíritu, sino también el de preparar el estómago para lo que degustará a continuación.

Si se pretende complacer al invitado más exigente son aconsejables, sin lugar a dudas, todos los quesos de pasta dura, cortados en daditos o en bolitas, las carnes cocidas y los embutidos, igualmente cortados en dados; buenas frutas, verduras y legumbres, siempre que sean de la estación, aceitunas negras, aceitunas verdes rellenas, caracoles hervidos, ancas de rana fritas, encurtidos, frutos secos, patatas fritas, pastas saladas, jamón serrano, cocido o ahumado, mortadela, caviar y salmón, crustáceos y mariscos, conservas de pescado, etc.

En resumen, puede servirse más o menos de todo siempre que esté oportunamente presentado. La regla básica de estos acompañantes de la bebida es que sean aperitivos: no deben saciar, sino preparar para la comida o la cena, que será la continuación del cóctel.

Hay soluciones económicas (cacahuets, ganchitos y patatas fritas), y también caras (salmón y ostras), pero así como el cóctel más alcohólico no es necesariamente el mejor, la tapa más agradable no será siempre la más cara.

En todo caso es conveniente evitar las tapas demasiado sabrosas para no alterar el equilibrio aromático del cóctel.

Cuidado, por lo tanto, con el vinagre, el ajo, la cebolla o el pimiento picante y, en consecuencia, con los pescados en escabeche, los encurtidos y las salsas picantes, que crearían un buen divorcio con cualquier cóctel.

Cómo proceder

Es importante no crear disonancias como, por ejemplo, añadir directamente en la coctelera cava, espumoso o soda: la tapadera podría «saltar» improvisadamente, y el contenido resbalar por las paredes o salpicar a los propios huéspedes. La buena presentación de un Irish coffee o de un Pousse-café depende de la experiencia y de la seguridad de los gestos del barman.

El momento de la «agitación» atrae siempre la atención sobre el barman; el tintineo rimado y armonioso del hielo cataliza las miradas de todos, como si anticipara el sabor y el perfume de las exquisiteces que se van a saborear; tres o cuatro golpes decididos, luego otros seis o siete más lentos, agitando siempre la coctelera con movimientos diagonales de abajo hacia arriba y girándola a medias para que el contenido pueda amalgamarse a la perfección, lo que tiene lugar durante una pausa. Un detalle que no debe olvidarse es que en verano los movimientos se efectúan durante un periodo de tiempo más prolongado para que el hielo pueda disolverse y enfriar internamente la bebida, mientras que en invierno serán más secos y breves. Demuestre un buen dominio con la coctelera: entrene con estilo, como siguiendo el ritmo de la música: un buen chachachá, una samba...

Si se tropieza con alguna dificultad para abrir la coctelera y distribuir el contenido, será suficiente un golpe ligero sobre el punto de unión de las dos partes. Atención a no llenar las copas una tras otra, hay que distribuir pequeñas cantidades en cada una hasta que todo el contenido esté repartido equitativamente. Usando el mezclador el procedimiento es obviamente distinto: cuando ya se han vertido en él todos los ingredientes deseados, se mezclan en sentido horario con la cucharilla mezcladora y el resultado se vierte a través del colador para evitar que el hielo caiga en

los vasos. Finalmente, recuerde no hay que llenar los vasos uno después de otro, sino distribuir una pequeña cantidad en cada uno y repase el contenido hasta que esté equitativamente dividido.

Tipos de cócteles

Se llaman cócteles todas las bebidas obtenidas de la mezcla de dos o más ingredientes. Pero no hay que olvidar que el límite máximo establecido por el IBA (International Bartenders Association) durante el congreso de 1993 es de cinco ingredientes. De hecho, este límite aporta el riesgo de crear confusión de sabores y de aromas.

El propósito, en la creación de un cóctel, es el de obtener un sabor nuevo, de un conjunto de productos con una característica de sabor y color bien definida. El ejemplo más representativo es el del pintor que, disponiendo de una tabla de colores base, a través de la mezcla de estos, obtiene nuevos colores que van de tonalidades más tenues a las más acentuadas.

CLASIFICACIÓN POR CANTIDAD

short drink: hasta 7 cl de capacidad

medium drink: hasta 10–13 cl de capacidad

long drink: de 13 a 20 cl de capacidad

CLASIFICACIÓN POR INGREDIENTES

dulces

suaves

medianamente secos

muy secos

CLASIFICACIÓN MODERNA

pre-dinner: para servir como aperitivo

after-dinner: para servir después de comer o cenar

fancy: pertenecen a este grupo los sin alcohol, los cócteles de champán, los flip, los grog, las sangrías, los cobbler...

long drink: cócteles de nueva creación obtenidos mediante viejos y nuevos short cócteles alargados con agua con gas o espumosos, que se pueden servir a cualquier hora del día

Como todas las cosas, las bebidas también siguen las modas. A continuación, mostramos algunas bebidas que han desaparecido, otras que se han puesto otra vez de moda y otras que se resisten inexorablemente a pasar de tiempo y de moda y que, después de 100 años, todavía forman parte de los mejores. Siempre con el convenio del IBA de 1993 han estado codificadas las recetas más solicitadas de cócteles y se ha establecido que esas, según sus propias características, se subdividan en diferentes grupos; a continuación, se añaden otras tipologías, hasta alcanzar las siguientes definiciones:

BUCK – Long drink refrescante, en cuya composición siempre aparece el zumo de limón y una bebida gaseosa.

COBBLER – Long drink poco alcohólica, que tiene como base zumo o trocitos de fruta. Se sirve muy fría.

COLLINS – Long drink poco alcohólica con zumo de limón y jarabe de azúcar. Se sirve muy fría y con mucho hielo.

COOLER – Long drink poco alcohólica y refrescante. Se sirve con mucho hielo y soda.

CRUSTA – Short drink generalmente a base de ginebra o ron, más raramente de whisky o coñac; se sirve con el borde del vaso adornado con azúcar.

DAISY – Long drink a base de aguardiente, zumo de limón y granadina, con soda y fruta fresca. Se sirve helada.

EGG NOG – A base de aguardiente u otro licor, al que se le añade leche y yemas de huevo.

FANCY – Short drink a base de aguardiente; se sirve en vasos cuyo borde está humedecido con zumo de limón y azúcar.

FIX – Short drink con zumo de fruta; se sirve en vasos llenos de hielo triturado.

FIZZ – Long drink con zumo de fruta y azúcar; se sirve acompañándolo con una bebida gaseosa y una cañita.

FLIPP – Bebida parecida al egg nogg a base de yemas de huevo.

FRAPPÉ – Se puede preparar utilizando como base cualquier bebida alcohólica o también sin alcohol (leche o zumo), en una doble copa con hielo triturado, sobre la cual se vierte el licor o la crema preferida. Es un perfecto after-dinner.

HIGHBALL – Long drink que se sirve en vasos muy grandes, con hielo y a la que se añade una bebida gaseosa.

JULEP – Long drink en cuya composición participan algunas hojas de menta fresca; se sirve en grandes vasos previamente refrigerados en el frigorífico y llenos de hielo triturado.

LEMONADE – Long drink con poco alcohol y muy refrescante; se sirve con mucha fruta del tiempo y se le añade soda.

MIST CUP – Se parece mucho al frappé, y se prepara casi exclusivamente con destilados – el más empleado es el whisky escocés—. Se sirve en vasos old-fashioned llenos de hielo triturado, se vierte el destilado y se complementa con una espiral de limón.

POUSSECAFÉ – After-dinner cuyos ingredientes no se mezclan entre sí, sino que permanecen separados en estratos en el vaso.

RICKEY – Long drink a base de ron, coñac, ginebra o whisky, en cuya composición siempre aparecen limón o cidra y una bebida gaseosa, pero nunca azúcar.

SANGREE – Short drink generalmente compuesta de aguardiente; siempre se sirve con una pizca de nuez moscada.

SCAFFA – Short drink de aguardiente (base), un licor y un golpe de biter; siempre se sirve sin hielo.

SHRUB – Long drink a base de destilados y fruta y que se puede preparar con bastante antelación.

SLING – Long drink a base de aguardiente, zumo de limón y jarabe.

SMASH – Long drink a base de aguardiente y menta. Se sirve con mucho hielo (también como el Julep).

SOUR – Bebida a base de zumo de limón.

SPARKLING – Long drink a base de bebida gaseosa.

SWIZZLE – Long drink que se sirve en un vaso con un bastoncito para agitar, porque sus componentes tienden a separarse.

TODDIE – Bebida a base de aguardiente o licor con algunas gotas de angostura. No debe contener elementos ácidos.

ZOMBIE – Long drink de origen tropical compuesta de ron, zumos de fruta, fruta fresca y mucho hielo.

ZOOM – Short drink con miel y nata montada o líquida.

Los Cócteles De Ayer Y De Hoy

Los cócteles históricos

Después de la segunda guerra mundial, en 1949, en la villa del conde Antonio Spalleti Trivelli, se fundó la Asociación Italiana de Barmans y Mantenedores (AIBES), que se adhiere a la existente IBA (International Bartenders Association).

En España, en 1964 se crea la Asociación de Barmans Españoles (ABE), por iniciativa de Pedro Chicote. Ese mismo año, esta asociación es acogida en la IBA como miembro de pleno derecho. En la actualidad, cuenta con más de 5.000 socios.

En 1960, en París, el entonces presidente Angelo Zola codifica y reconoce oficialmente algunos cócteles de entre los más renombrados y difundidos, estableciendo una lista de cincuenta cócteles que se convertirá en decálogo de los profesionales del sector.

Transcurren los años y en el ambiente se percibe un cambio debido a la moda y, sobre todo, a la maduración del gusto. El paladar del consumidor se ha hecho más exigente. Sobre tal evolución han actuado informaciones directas, o sea, cursos de degustación y de información alimentaria (además de la personal y atenta selección en la unión de alimentos y bebidas más que en la mezcla de ingredientes) y las indirectas, en la televisión y los periódicos. De esta forma se ha llegado a una revisión oficial de este código con un posterior y más atento estudio de las proporciones, expresadas hoy en fracciones.

Por un obligado reconocimiento histórico se aportan los cincuenta cócteles capitales para los barmans de todo el mundo.

Los cócteles históricos

Adonis, Affinity, Alaska, Alexander, Angel face, Bacardi, Bamboo, Bentley, Between the sheets, Block and fall, Bloody Mary, Bobby Burns, Bombay, Bronx, Brooklyn, Caruso, Casino, Claridge, Clover Club, Czarina, Daiquiri, Derby, Diki Diki, Duchess, East India, Gibson, Gin and in, Grasshopper, Manhattan, Martini dry, Martini sweet, Mary Pickford, Mikado, Monkey Gland, Negroni, Old-fashioned, Old pal, Orange blossom, Oriental, Paradise, Parisian, Planters, Princeton, Rob Roy, Rose, Sidecar, Stinger, White lady, Za-za

Los cócteles de moda

Representan los gustos y las tendencias del momento, las modas que atraviesan el mundo del «buen beber», con sus pasiones y su volubilidad. En realidad son cócteles que se piden para estar al día, para ser más *in* o *cool*, los que en el momento encuentran los mejores favores del público. Seguramente muchos de ellos después de cierto tiempo serán obsoletos, otros, a lo mejor, se convertirán en clásicos y serán inscritos en la lista de los *evergreen* internacionales.

Los cócteles de moda

B & B, Caipiriña, Caipirissima, Caipiroska, Caipiroska a la fresa, Caipiroska al melocotón, Cuba libre, Gilmet cóctel, Gin lemon, Gin tonic, Golden velvet, Long Island ice tea, Mai Tai, Mojito, Puccini, Rossini, Rum cola, Sex on the beach, Texas iced tea, Vodka pescalemon

Los internacionales evergreen

Periódicamente, el IBA actualiza y certifica el listado de cócteles internacionales, que representan lo mejor de las bebidas mezcladas en todo el mundo. Algunos caducan poco a poco y acaban eliminándose, mientras que otros adquieren el reconocimiento internacional. El resultado de este trabajo es que los cócteles incluidos en esta lista pueden ser degustados en todas las latitudes, bajo la calor de los trópicos o en el frío del Norte.

Los cócteles *evergreen*

Alexander, Americano, Bacardi, Banana frozen daiquiri, Bellini, Black russian, Bloody Mary, Brandy egg nog, Bronx, Buck's fizz o mimosa, Bull short, Champagne cóctel, Daiquiri, Dry Manhattan, Florida, French connection, Frozen daiquiri, Garibaldi, Gibson, Gin and french, Gin and it, Gin fizz, God father, God mother, Golden Cadillac, Golden dream, Grasshopper, Harvey Wallbanger, Horse's neck, Irish coffee, John Collins, Kir, Kir royal, Manhattan, Margarita, Martini dry, Martini sweet, Negroni, Old-fashioned, Paradise, Parson's special, Perfect Martini, Perfect o médium Manhattan, Piña colada, Planters punch, Porto flip, Pussy foot, Rob Roy, Rose, Rusty nail, Screwdriver, Shirley Temple, Sidecar, Singapore sling, Stinger, Tequila sunrise, Vodka Martini, Whiskey sour, White lady, White russian

Los Campeones Del Mundo

Los cócteles que describimos a continuación han sido los vencedores de los concursos mundiales desde 1955 hasta el 2002. Además, han sido incluidos en el código oficial del IBA tras su reciente actualización y ocupan un lugar de honor al lado de los nuevos cócteles codificados para ser difundidos y respetados en su composición por todos los barmans del mundo.

La introducción oficial de los vencedores también constituye, según los propios intentos del IBA, una fuente para la creación y la búsqueda de nuevos cócteles para las próximas competiciones.

En las recetas se indica el nombre del autor, su nacionalidad, el lugar y el año del concurso mundial.



Alleluia
GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

4/10 de tequila Mariachi Seagram de México
2/10 de marrasquino Bols
2/10 de curaçao azul Bols
2/10 de zumo de limón
gotas de clara de huevo
bíter de limón Schweppes

Vierta todos los ingredientes en la coctelera y agite añadiendo algunos cubitos de hielo. Sirva la mezcla en un vaso alto y termine de llenarlo con el biter de limón Schweppes.

Adorne con una hojita de menta fresca y dos cerezas.

Receta de Antonio Teixeira De Jesu (Portugal)
Long drink Opatjia (Yugoslavia) 1979

Amba
RELAJANTE

4/10 de whisky escocés Old Smuggler
3/10 de ron Palo añejo estelar Pampero
2/10 de vermut Cinzano rojo
1/10 de albaricoque Cointreau

Prepare este cóctel en el mezclador con dos cubitos de hielo. Mezcle y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas. Decore con una cereza al marrasquino y una espiral de limón.

Receta de G. R. Echenique (Argentina)
Buenos Aires (Argentina) 1965

Bacardi Symphony
PRE-DINNER

3 cl de ron Bacardi
1,5 cl de Martini seco
1,5 cl de Martini muy seco
0,5 cl de licor Galliano
0,5 cl de Grand Marnier Rouge

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera con el hielo triturado y sirva en copas de cóctel. Adorne con rodajas de lima, cerezas rojas de cóctel y cáscara de naranja.

Receta de Ales Ogrin (Eslovenia)
Singapur, 2000

Blue moon
LONG DRINK

2/5 de ginebra
1/5 de curaçao azul Bols
1/5 de Cointreau
1/5 de zumo de naranja
biter de limón Schweppes

Prepare los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite, sirva en el tumbler y rellénelo con el biter de limón Schweppes. Adorne con una cereza verde y un pedacito de piña.

Receta de Jonny Johnston (Irlanda)

Albufeira (Portugal) 1982

Blue Temptation
AFTER-DINNER

0,5 cl de vodka Absolut
2,5 cl de curaçao azul Bols
2 cl de Pisang Ambon Bols
1 cl de licor de plátano
1 cl de nata fresca
zumo de naranja
cerezas y menta

Ponga todos los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo y agite bien. Sirva en copas de cóctel.

Receta de Ricardo J. Serrao Bols Severim
Lisboa (Portugal) 1998

Cardicas
RELAJANTE

1/2 de Bacardi
1/4 de Cointreau
1/4 de Oporto Hvid

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo. Agite durante unos instantes y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

Receta de Jari Ahvenainen (Finlandia)
Londres (Gran Bretaña) 1956

Carin
PRE-DINNER

1/2 de ginebra Gordon's
1/4 de Dubonnet
1/4 de mandarinetto Napoleón

Prepare los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite y sirva en copas de cóctel, previamente enfriadas, y añada unas gotas de limón.

Receta de George de Kuypers (Bélgica)
Bruselas (Bélgica) 1958

Champion
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

3/10 de vermut Cinzano dry

3/10 de whisky escocés White Label
2/10 de Bénédictine
2/10 de curaçao blanco Bols

Agite unos instantes todos los ingredientes en la coctelera con cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel heladas.

*Receta de Hans Dürr (Suiza)
Hamburgo (Alemania) 1962*

Conca d'oro
PRE-DINNER

5/8 de ginebra seca
1/8 de licor de cereza
1/8 de triple sec
1/8 de marrasquino

Prepare en la coctelera los ingredientes, añada algunos cubitos de hielo, agite y sirva en copas de cóctel muy frías. Complete con unas gotas de zumo de cáscara de naranja.

*Receta de Giuseppe Neri (Italia)
Ámsterdam (Holanda) 1955*

Debutante
PRE-DINNER

5/10 de tequila José Cuervo
4/10 de Peach Tree
1/10 de crema de menta

Prepare todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo y agite. Añada una cucharadita de zumo de limón y sirva en copas de cóctel.

*Receta de Iasuahige Mori (Japón)
Ciudad de México (México) 1990*

Elisa
AFTER-DINNER

1/2 de ron Havana Club
1/8 de amaro Averna
1/8 de brandy de albaricoque SIS
1/8 de vermut clásico
1/8 de espumoso Gancia brut

Vierta en el mezclador los ingredientes con cubitos de hielo, agite y sirva en flautas; salpique con algunas gotas de zumo de cáscara naranja y adorne con una cereza.

Receta de Aldo Ferrier (Italia)
Saint Vicent (Italia) 1978

Festrus
AFTER-DINNER

1/3 de vodka Smirnoff
1/3 de Grand Marnier
1/3 de bíter Cinzano

Vierta los ingredientes en el mezclador con unos cubitos de hielo, agite y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas; complete salpicando con algunas gotas de zumo de cáscara de naranja.

Receta de Bjarne Eriksen (Noruega)
Los Ángeles (Estados Unidos) 1973

Gloria
PRE-DINNER

1/4 de bíter Campari
1/4 de Royal Stock
1/4 de whisky Old Crown
1/8 de vermut Carpano
1/8 de Amaretto di Saronno

Agite los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel previamente enfriadas y adorne con una corteza de limón y una cereza.

Receta de Giorgio Guida (Italia)
Saint-Vincent (Italia) 1976

Golder tear
PRE-DINNER

4/6 de vodka Absolut con limón
1/6 de licor Gold Bols
1/6 de vermut Martini seco
1 mandarina china exprimida
cáscara de naranja y de limón

Mezcle bien todos los ingredientes en la batidora y sirva en copas de cóctel.

Receta de Bardur Gudlagsson (Islandia)
Viena (Austria) 1993

Green hope
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS



1/2 de vodka Cossac
1/4 de curaçao verde Bols
1/8 de crema de plátano Bols
1/8 de zumo de piña y de limón

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas; adorne la preparación con una cereza roja y una verde.

*Receta de Sven Aage Joansbraten (Noruega)
Opatija (Yugoslavia) 1979*

Ines
PRE-DINNER

3/10 de Martini seco
3/10 de Martini rosado
3/10 de ginebra Gordon's
1/10 de Amaretto di Saronno

Prepare en la coctelera los ingredientes junto con unos cubitos de hielo. Agite y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas. Adorne con una aceituna.

*Receta de Alain Nerves (Francia)
Albufeira (Portugal) 1982*

Izcaragua
RELAJANTE

1/4 de whisky escocés Buchanan's

1/4 de vermut Cinzano seco
1/4 de Amaretto di Saronno
1/4 de crema de plátano Bols

Vierta en el mezclador los ingredientes y añade algunos cubitos de hielo. Agite y sirva en copas de cóctel heladas; decore con una espiral de cáscara de limón.

*Receta de Paolo Tommaso Monaco (Venezuela)
Hamburgo (Alemania) 1984*

Lady killer

LONG DRINK

2/10 de ginebra Burnett
1/10 de Cointreau
1/10 de brandy de albaricoque
3/10 de zumo de fruta de la pasión
3/10 de zumo de piña

Prepare este cóctel directamente en vasos tumbler con cubitos de hielo. Mezcle y adorne con una espiral de cáscara de naranja y hojas de menta.

*Receta de Peter Roth (Suiza)
Hamburgo (Alemania) 1984*

Lady Scarlett

PRE-DINNER

2/10 de ginebra seca
2/10 de Cointreau
1/10 de vermut seco Cinzano
1/10 de zumo de lima Monin
1/10 de bíter sin alcohol Monin
cerezas y cáscara de limón

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de cóctel.

*Receta de Jaroslav Kràtky (República Checa)
Tokio (Japón) 1996*

Lena

RELAJANTE



5/10 de bourbon Old Gran Dad
2/10 de vermut Martini rojo
1/10 de vermut Gancia seco
1/10 de bíter Campari
1/10 de licor Galliano

Vierta los ingredientes en la coctelera y agítelos junto con algunos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel bien frías y decore con una cereza al marrasquino.

*Receta de Alberto Chirici (Italia)
Tokio (Japón) 1971*

Madam LONG DRINK

2,0 cl de Absolut Citron
2,0 cl de licor de melón
2,0 cl de licor de limón o lima
12,0 cl de zumo de frutas exóticas
cáscara de lima en espiral, cáscara de naranja y menta
Mezcle bien todos los ingredientes en la batidora y sirva en vasos altos.

*Receta de Annelie Karlsson Ingeldsen (Suecia)
Gotemburgo (Suecia) 1999*

Magic star AFTER-DINNER

3/10 de crema de cacao blanca
3/10 de Pisang Ambom

2/10 de licor de kiwi para cóctel
2/10 de nata

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de cóctel. Espolvoree chocolate y coloque una estrella realizada con fruta confitada.

*Receta de Anacleto José Abreu (Portugal)
Roma (Italia) 1987*

Mallorca
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

3/6 de ron Estelar Pampero
1/6 de vermut Cinzano seco
1/6 de Drambuie
1/6 de crema de plátano Bols

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

*Receta de Enrique Bastante (España)
Palma de Mallorca (España) 1967*

Mar de la Plata
PRE-DINNER

4/8 de ginebra Hiram Walker
3/8 de vermut Martini seco
1/8 de Bénédictine
unas gotas de Grand Marnier

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien y sirva en copas de cóctel bien frías. Complete con un golpe del zumo de corteza de limón.

*Receta de Renzo Antonetti (Argentina)
Edimburgo (Gran Bretaña) 1964*

Mexican
LONG DRINK

3/10 de ginebra Beefeater
1/10 de Amaretto di Saronno
1/10 de oporto blanco
1/10 de jarabe de fresa Boero
4/10 de zumo de naranja

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo.

Receta de Eros del Priore (Italia)
Ciudad de México (México) 1990

Milky way
LONG DRINK

3 cl de ginebra Beefeater Dry
3 cl de Amaretto di Saronno
1 cl de licor de fresa Greizer
1,5 cl de jarabe de fresa Monin rodajas de manzana, limón y piña
Agite bien todos los ingredientes en la coctelera con hielo y sirva en vasos altos.

Receta de Hisashi Kishi (Japón)
Tokio (Japón) 1996

Moonlight
PRE-DINNER

4/10 de café caliente
2/10 de crema de leche
2/10 de Mandarine Imperial
1/10 de coñac
1/10 de jarabe de goma

Prepare los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite y sirva en copas de cóctel muy frías; adorne con una espiral de cáscara de naranja y complete con unas gotas de zumo de cáscara de mandarina.

Receta de Daniel Pion (Francia)
Albufeira (Portugal) 1982

Olé
PRE-DINNER

5/10 de tequila
5/10 de licor de plátano
unos golpes de curaçao azul Bols
lima y melón

Ponga todos los ingredientes en el mezclador y mezcle bien. Sirva en copas de cóctel.

Receta de Franck McDermott (Australia)
Roma (Italia) 1987

Passione
PRE-DINNER

1,5 cl de ginebra seca Beefeater
1,5 cl de Bacardi con limón

2 cl de Peach Tree
1,5 de Cinzano rojo
1 golpe de lima fresca

Vierta todos los ingredientes en el mezclador y mezcle bien. Sirva en copas de cóctel.

*Receta de Angelo Ganner (Austria)
Karlovy Vary (República Checa), 1997*

Petite fleur
DIGESTIVO
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

1/4 de Cointreau
1/2 de Bacardi
1/4 de zumo de piña

Prepare los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo, agite y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

*Receta de D. Waidmann (Alemania)
Copenhague (Dinamarca) 1959*

Ramcooler
AFTER-DINNER
1/2 de zumo de limón
1/4 de Bacardi blanco
1/4 de licor Galliano

Vierta los ingredientes con el hielo picado en la coctelera, agite y sirva en copas de cóctel bien frías; decore con una cereza.

*Receta de Fred Falkenberger (Canadá)
Saint-Vincent (Italia) 1976*

Raquel
AFTER-DINNER

3/10 de vodka Koskenkorva
2/10 de Parfait Amour Bols
2/10 de curaçao azul Bols
2/10 de cacao Peter Herring
1/10 de nata fresca

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de cóctel.

*Receta de José Jarlin (Portugal)
Ciudad de México (México) 1990*

Red hope
LONG DRINK

5/28 de ginebra seca Beefeater
1/14 de Banana Bols
1/28 de Apry Marie Brizard
10/14 limón exprimido
un golpe de jarabe de fresa Monin
lima, fresas, azúcar y menta

Bata muy bien todos los ingredientes y sirva en vasos collins.

Receta de Jahn Nettet (Noruega)
Viena (Austria) 1993

Rheingold
PRE-DINNER

5/10 de ginebra Gordon's
3/10 de Cointreau
1/10 de vermut Martini seco
1/10 de bíter Campari

Vierta los ingredientes en el mezclador con unos cubitos de hielo, agite y sirva en copas de cóctel bien frías. Complete con un golpe del zumo de cáscara de naranja.

Receta de Rocco di Franco (Italia)
Hamburgo (Alemania) 1984

Roberta
RELAJANTE

1/3 de vodka Smirnoff
1/3 de vermut Brand Heering
2 gotas de bíter Campari
2 gotas de crema de plátano Bols

Prepare los ingredientes en el mezclador con unos cubitos de hielo, agite y sirva en copas de cóctel heladas; complete con un golpe de zumo de cáscara de naranja.

Receta de Pietro Cuccoli (Italia)
Saint-Vincent (Italia) 1963

Royal temptation
AFTER-DINNER

4/10 de Amaretto di Saronno
3/10 de Kahlua
2/10 de Midori (licor de melón)

1/10 de nata fresca

Mezcle bien todos los ingredientes en la coctelera o en el vaso mezclador. Espolvoree chocolate blanco y negro sobre el borde del vaso.

Receta de George Liddle (Gran Bretaña)

Viena (Austria) 1993

Smile

LONG DRINK

3 cl de licor de mandarina Absolute
2 cl de Charleston Folies Marie Brizard
2 cl de vermut seco Cinzano Campari
1 cl de jarabe de fresas Monin
12 cl de zumo fresco de piña

Agite bien todos los ingredientes y sirva en vasos largos con hielo.

Receta de Giorgio Alberto Soratti

Bled (Eslovenia) 2002

Summer queen

AFTER-DINNER

3 cl de licor Blueberry De Kuyper
2 cl de Grand Marnier
0,5 cl de Baileys Irish Cream
1 cl de jarabe de coco Monin
fresas frescas

Mezcle y agite bien todos los ingredientes junto con hielo.

Guarnición: manzana, hojas de menta y cereza roja.

Receta de Jaap Van Worcum (Holanda)

Río de Janeiro (Brasil) 2001

Sunny dream

ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

8/14 de helado Silverwood
3/14 de brandy de albaricoque
2/14 de zumo de naranja
1/14 de Cointreau

Bata los ingredientes con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel muy frías.

Receta de Mark Wood (Canadá)

Opatjia (Yugoslavia) 1979

Sweet heart
AFTER-DINNER

2 cl de Parfait Amour Bols
1,5 cl de Amaretto di Saronno
1,5 cl de jarabe de vainilla Monin
1,5 cl de nata fresca
0,5 cl de curaçao rojo Marie Brizard
polvos de canela, cerezas, menta y cáscara de limón

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de cóctel.

Receta de Kazuhiro Takagai (Japón)
Tokio (Japón) 1996

Sweet memories
RELAJANTE

1/3 de vermut Noily Prat dry
1/3 de Bacardi
1/3 de curaçao naranja Cusenier

Prepare los ingredientes en la coctelera, añada algunos cubitos de hielo y agite brevemente. Sirva en copas de cóctel muy frías.

Receta de Egil Moum (Noruega)
Oslo (Noruega) 1961

Tuttosì
RELAJANTE

4/10 de whisky Canadian Club
2/10 de Royal Stock
2/10 de vermut Martini rojo
1/10 de licor Galliano
1/10 de mandarinetto Isolabella

Vierta en el mezclador los ingredientes con algunos cubitos de hielo, mezcle y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

Receta de Elio Cattaneo (Italia)
Saint-Vincent (Italia) 1969

Violetta
LONG DRINK

1/4 de licor de anís

1/4 de Parfait Amour Bols

2/4 de zumo de piña

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera y sirva en vasos collins. Rocíe un poco de granadina, añada soda, un gajo de naranja, una hoja de menta fresca, cerezas y dos cañitas.

Receta de Matti Harju (Finlandia)

Roma (Italia) 1987

Cócteles De La A A La Z



ABC cóctel DIGESTIVO

6/10 de buen coñac
2/10 de vermut clásico
1/10 de vermut seco

1/10 de cordial Médoc

Vierta en el mezclador los ingredientes y añada algunos cubitos de hielo. Remueva enérgicamente con la cuchara mezcladora. Sirva y decore con una corteza de limón.

Acacia cóctel
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

3/4 de ginebra
1/4 de Bénédictine
1 golpe de kirsch

Coloque en la coctelera unos cubitos de hielo y vierta los ingredientes. Agite enérgicamente. Antes de servir en las copas agite de nuevo la coctelera, pero esta vez lentamente. Este cóctel obtuvo la copa de honor en el campeonato de cócteles de Biarritz en 1928.

Achtagram cóctel
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

2/5 de vermut seco
2/5 de arak de Batavia
1/5 de crema de moca

Vierta los ingredientes en la coctelera y agite. Antes de servir, adorne con una cereza confitada.

Acquavite Alexander cóctel
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

1/3 de aguardiente
1/3 de crema de cacao
1/3 de crema de leche

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente y sirva en copas de cóctel.

Adonis
APERITIVO
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

2/3 de jerez seco
1/3 de vermut rojo
1 gota de bíter de naranja

Es la primera receta oficial de los cincuenta cócteles mundiales reconocidos por el IBA. Vierta en el mezclador los ingredientes en el orden arriba indicado. Añada algún cubito de hielo, mezcle y, reteniendo el hielo con el colador, sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

Adua cóctel

RELAJANTE

5/10 de vermut clásico
3/10 de licor Santa Vittoria
2/10 de coñac añejo
1 golpe de zumo de limón

Vierta en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo. Agite y sirva con una cereza confitada.

Affinity

APERITIVO

PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

1/2 de whisky escocés
1/4 de vermut seco
1/4 de vermut rojo
2 gotas de angostura

Ponga en el mezclador algunos cubitos de hielo y vierta los ingredientes en el orden indicado. Agite con la cucharilla mezcladora y, reteniendo el hielo con el colador, sirva en copas de cóctel bien frías.

After-dinner al brandy

DIGESTIVO

3/5 de old brandy Cavallino Rosso
1/5 de menta alpina verde
1/5 de ginebra Lassy SIS

Vierta en la coctelera el brandy, la menta alpina y la ginebra. Agite y sirva en copas de cóctel.

After-dinner «Sabrina»

APERITIVO

1/3 de ginebra Beefeater
1/3 de Martini seco
1/3 de Cointreau
un golpe del zumo de la cáscara de limón
3-4 gotas de curaçao azul Bols

Vierta todos los ingredientes en la coctelera y agite bien. Sirva en copas de cóctel y adorne con una rodajita de limón.

After-supper cóctel

DIGESTIVO

1/2 de curaçao naranja
1/2 brandy de albaricoque

4 golpes de limón

Vierta en la coctelera el curaçao naranja y el brandy de albaricoque junto con unos cubitos de hielo y agite un poco. Exprima el limón, mezcle bien y sirva en copas de cóctel.

Agonia dulce cóctel
APERITIVO

1/2 de ginebra
1/2 cucharada de ron blanco
1 cucharada de azúcar
1/2 zumo de limón

Vierta en el vaso mezclador el zumo de limón y la ginebra con hielo triturado. Agite bien con una cuchara mezcladora y, a continuación, añada el ron. Antes de servir, adorne las copas de cóctel con una corteza de limón.

Ainsworth cóctel
APERITIVO

1/2 zumo de limón
2/3 de ginebra
1/3 de vermut clásico

Vierta en el vaso mezclador la ginebra y el vermut con hielo triturado. Agite y sirva en copas de cóctel.

Alaska
RELAJANTE



3/4 de ginebra seca
1/4 de Chartreuse amarillo

Prepare este cóctel en la coctelera con los ingredientes y unos cubitos de hielo; después de haberlo agitado todo durante unos segundos, sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

Alabazam cóctel al coñac
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

7/10 de coñac
2/10 de curaçao naranja
1/10 de zumo de limón

Vierta en el vaso mezclador el coñac y unos cubitos de hielo; después de mezclarlo, añada el curaçao y el zumo de limón. Antes de servir adorne el vaso con una cáscara de limón.

Aldilà
APERITIVO

2/6 de vodka Krepkaja
2/6 de brandy de albaricoque
1/6 de brandy añejo
1/6 de zumo de limón

Vierta todos los ingredientes en la coctelera. Agite brevemente y sirva en seguida en vasos de vodka helados.

Aldo's cóctel
APERITIVO

2/5 de marsala
2/5 de buen coñac
3 golpes de buen marrasquino
3 gotas de angostura bíter

Vierta en el vaso mezclador el marsala y el coñac con unos cubitos de hielo; después de mezclarlo muy bien, añada el bíter y el marrasquino. Humedezca el borde de los vasos con un poco de jarabe y sumérjalos unos centímetros en azúcar; a continuación, sirva.

Alexander
AFTER-DINNER

1/3 de crema de leche
1/3 de crema de cacao
1/3 de brandy
nuez moscada rallada (opcional)

Agite los ingredientes en la coctelera con hielo y sirva en copas de cóctel.

Alexander's sister
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

1/3 de ginebra
1/3 de crema de menta
1/3 de crema de leche

Vierta todos los ingredientes en el vaso mezclador y añada hielo triturado. Agite bien y sirva en copas de champán previamente enfriadas.

Alexandra cóctel
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

4/10 de ginebra seca
3/10 de crema de leche
3/10 de crema de cacao Chouauo

Vierta en la coctelera la ginebra, la crema de leche fresca y la crema de cacao; añada unos cubitos de hielo y agite bien. Sirva de inmediato.

Alfa Romeo cóctel
RELAJANTE



5/10 de vermut clásico
3/10 de ginebra
2/10 de buen marrasquino
1 golpe de bíter rojo

Vierta en la coctelera los ingredientes y añada unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva con una cereza confitada.

Alicante cóctel
DIGESTIVO

8/10 de whisky escocés
1,5/10 de zumo de limón
0,5/10 de granadina
2 gotas de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera y añada unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva con una cáscara de limón cortada en espiral.

Allen cóctel
APERITIVO

2/3 de ginebra
1/3 de marrasquino
1 cucharada de zumo de limón

Vierta en el mezclador la ginebra, el marrasquino y el zumo de limón. Añada hielo picado, agite brevemente y sirva en copas de cóctel ya frías.

Allies cóctel
APERITIVO

4/10 de vermut seco
3/10 de ginebra
3/10 de vermut clásico

Vierta todos los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite brevemente. Puede servirlo adornado con una aceituna.

Alma cóctel
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

5/10 de crema de cacao
2/10 de ron blanco
2/10 de ginebra
1/10 de crema de leche
2 golpes de Grand Marnier

Una en la coctelera la crema de leche, el ron, la ginebra y la crema de cacao con algunos cubitos de hielo; salpique con el Grand Marnier y agite enérgicamente. Sirva de inmediato.

Ambassador's cóctel
RELAJANTE

1/2 de arak de Batavia
1/2 de vermut clásico

1 gota de angostura

Agite en la coctelera todos los ingredientes y añada unos cubitos de hielo. Sirva y adorne con una cáscara de limón.

American Beauty cóctel
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

1/4 de brandy
1/4 de zumo de naranja
1/4 de vermut seco
1/4 de granadina oporto

Mezcle todos los ingredientes en el vaso mezclador y añada hielo triturado poco a poco. Cuélelo con un colador, sirva en copas de cóctel y rellénelo con un poco de oporto.

Variante
APERITIVO

1/4 de aguardiente
1/4 de vermut seco
1/4 de zumo de naranja
1/4 de granadina oporto

Vierta en la coctelera el aguardiente, el vermut seco, el zumo de naranja, la granadina y unos cubitos de hielo. Agite bien y, después de haberlo filtrado con un colador, sirva en copas de cóctel; rellénelas con el oporto.

American frizz
SIN ALCOHOL

3/4 de jarabe de frambuesa
zumo de 1 limón
zumo de 1 naranja

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera, junto con unos cubitos de hielo, durante dos minutos. Sirva en vasos tumbler y termine de rellenarlos con seltz.

American Glory highball
REFRESCANTE

1/2 de zumo de naranja
1/2 de espumoso

Vierta los ingredientes en tumbler grandes juntos con unos cubitos de hielo; mezcle y termine de rellenarlos con seltz.

Americano
PRE-DINNER

5/10 de vermut rojo
5/10 de bíter

Prepare este cóctel directamente en un vaso old-fashioned con unos cubitos de hielo; añada soda y decore con media rodaja de naranja y una corteza de limón.

Angel
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE
CONTRA EL FRÍO

1/3 de jarabe de frambuesa
1/3 de marrasquino
1/3 de crema de violetas

Vierta poco a poco todos los ingredientes en el orden indicado, de forma que no se mezclen en las copas pousse-café.

Angel face
DIGESTIVO
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

1/3 de ginebra seca
1/3 de albaricoque brandy
1/3 de calvados

Ideal para terminar una comida, pero también para tomarlo durante la noche. Agite los ingredientes con unos cubitos de hielo en la coctelera durante unos segundos y sirva en copas de cóctel.

Angel face a las ciruelas
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

1/2 de ciruelas secas peladas
1/2 de crema de cacao

Vierta lentamente en las copas pousse-café, previamente enfriadas, los ingredientes en el orden citado, de forma que no se mezclen.

Angel kiss
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

1/6 de marrasquino
1/6 de Bénédictine
1/6 de coñac
1/6 de crema de leche
1/6 de Chartreuse amarillo
1/6 de Parfait Amour

Vierta muy despacio los ingredientes en copas de *pousse-café* muy heladas siguiendo el orden indicado, de forma que los licores no se mezclen. Antes de servir, esparza algunos clavos de olor.

Angel lips

ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

2/3 de *Bénédictine*
1/3 de crema de leche

Vierta el *Bénédictine* en las copas de *pousse-café*, previamente enfriadas, recubra con la crema de leche y sirva.

Angeles cóctel

APERITIVO

1/2 de ginebra
1 cucharada de *Pernod*
1 cucharada de granadina
1/2 clara de huevo

Agite en el vaso mezclador todos los ingredientes junto con hielo triturado; vierta en copas de cóctel previamente enfriadas y sirva acompañando con avellanas tostadas.

Angelic cóctel

ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

1/2 de whisky canadiense
1/6 de granadina
1/6 de crema de cacao
1/6 de crema de leche

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva en copas de cóctel.

Angelicana cóctel

DIGESTIVO

3/10 de vermut clásico
3/10 de ginebra
3/10 de crema de cacao *Puerto Cabello*
1 gota de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera y añada unos cubitos de hielo. Sirva con una cáscara de limón cortada en espiral.

Angelo della pace

DIGESTIVO

1/3 de aguardiente

1/3 de brandy de albaricoque
1/3 de vermut clásico

Vierta en el vaso mezclador todos los ingredientes y unos cubitos de hielo; mezcle bien y sirva en copas de cóctel. Adorne con una cereza y una cáscara de limón cortada en espiral.

Angel's blush
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

1/4 de marrasquino
1/4 de crema de yvette
1/4 de Bénédictine
1/4 de crema de leche

Vierta lentamente y en el orden indicado los ingredientes en las copas de pousse-café, de forma que no se mezclen.

Angel's dream
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

1/3 de marrasquino
1/3 de crema de yvette
1/3 de coñac

Vierta los ingredientes en copas de pousse-café lentamente y en el orden establecido, de forma que no se mezclen. Sirva inmediatamente.

Angler's cóctel
APERITIVO

8/10 de ginebra
1/10 de jarabe de grosella
4 gotas de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera, junto con unos cubitos de hielo, agite y sirva. Adorne con una cáscara de limón en espiral.

Ante cóctel
APERITIVO

1/3 de Cointreau
1/3 de Pernod

Ponga hielo triturado y todos los ingredientes en el vaso mezclador; agite bien y vierta en copas de coñac previamente enfriadas.

Anti grippe cóctel
DIGESTIVO

1/4 de quina blanca
1/4 de kirsch
1/4 de licor de cereza
1/4 de agua de melisa

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con algunos cubitos de hielo, agite bien y sirva en seguida.

AO cóctel
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

5/10 de vermut clásico
3/10 de aguardiente del Piemonte
1/10 de coñac al huevo
1/10 de crema de cacao

Vierta todos los ingredientes en la coctelera, junto con unos cubitos de hielo, y agite enérgicamente. Sirva y añada una cereza confitada.

Aperitivo al vodka
APERITIVO



2/3 de vodka Moskovskaja
1/3 de vermut blanco
3 gotas de quina

Mezcle bien todos los ingredientes en el vaso mezclador y sirva en copas de champán. Adorne con una cereza.

Aperolginger

REFRESCANTE

1/2 de Aperol
1/2 de ginger-ale Schweppes

Vierta el Aperol en las copas flauta (con los bordes azucarados) y termine de llenarlas con el ginger-ale Schweppes; decore con un gajo de naranja. También puede añadir un cubito de hielo.

Appetizer cóctel **DIGESTIVO**

7/10 de rye whisky
2/10 de zumo de limón
1/10 de jarabe de azúcar
1 gota de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera y añada unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente y sirva con una corteza de limón.

Apple cóctel **REFRESCANTE**

1/3 de brandy destilado de sidra
1/3 de zumo de manzana
1/6 de brandy
1/6 de ginebra

Vierta los ingredientes en el mezclador con hielo picado, mezcle enérgicamente con la cucharilla de bar y vierta en copas de champán muy heladas usando el colador.

Apricot cóctel **APERITIVO**

2/3 de brandy de albaricoque
1/6 de zumo de limón
1/6 de zumo de naranja

Vierta en la coctelera los ingredientes y unos cubitos de hielo, agite brevemente y sirva en copas de cóctel.

Apricot fizz **REFRESCANTE**

3/4 de brandy de albaricoque
zumo de 1/2 limón
zumo de 1/2 naranja
1 cucharadita de jarabe de azúcar

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo picado, agite unos minutos y sirva en vasos tumbler grandes.

Aragón cóctel
DIGESTIVO

2/5 de vermut seco
1/4 de coñac añejo
1/4 de Cointreau
1/10 de zumo de naranja
2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera y añada unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente y sirva con una corteza de limón.

Argentina cóctel
APERITIVO
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

2/5 de ginebra
2/5 de vermut seco
2/10 de zumo de mandarina
2 gotas de Cointreau
1 golpe de bíter de naranja
1 gota de angostura

Vierta en la coctelera los ingredientes y añada unos cubitos de hielo; agite brevemente y sirva con una cáscara de mandarina. Primer premio en el Campeonato de cócteles «Amateurs» celebrado en el Claridge de París el 1 de diciembre de 1928.

Arlequín
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

3/10 de ginebra
3/10 de agua de cedro
2/10 de vermut clásico
2/10 de crema de plátano

Vierta en la coctelera unos cubitos de hielo y todos los ingredientes. Agite bien, sirva y decore las copas con una rodajita de plátano.

Armour cóctel
RELAJANTE

5/10 de vermut blanco
3/10 de ginebra
1/10 de jarabe de uva
1/10 de agua
1 gota de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite un poco y sirva; adorne con una uva.

Arosa cóctel
DIGESTIVO

1/2 de whisky
1/4 de triple sec
1/4 de zumo de naranja

Ponga todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite durante un instante y sirva en copas de cóctel; decore con una cáscara de limón.

Arthur cóctel
REFRESCANTE

4/5 de ron de Jamaica
1/10 de marrasquino
1/10 de zumo de limón

En la coctelera, vierta todos los ingredientes y unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva; decore con una cáscara de limón.

Artigas cóctel
CONTRA EL FRÍO

1/2 de coñac añejo
1/2 vermut blanco
1 gota de angostura

Vierta todos los ingredientes y unos cubitos de hielo en la coctelera, agite y sirva; decore con una cáscara de limón.

Ascaro cóctel
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

2/5 de Chartreuse amarillo
1/4 de vermut clásico
1/4 de coñac añejo
1/10 de zumo de limón
1 golpe de biter Campari

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo y agite. Sirva y decore con una cereza confitada.

Asquit cóctel
DIGESTIVO

2/5 de coñac añejo
2/5 de Bénédictine
1/5 de zumo de limón
2 gotas de angostura

Ponga todos los ingredientes en la coctelera y añada unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva; adorne las copas con una cáscara de limón.

Astango cóctel
REFRESCANTE

1/2 de agua de Danzig
2/5 de jerez
2 gotas de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite enérgicamente y sirva en seguida.

Astor cóctel
APERITIVO

3/4 de ginebra
1 cucharada de zumo de naranja
1 cucharada de zumo de limón

Una en el mezclador los ingredientes y hielo picado, mezcle y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

Atlantique cóctel
DIGESTIVO

1/3 de ginebra
1/3 de vermut seco
1/3 de calvados
4 golpes de licor de cereza
4 golpes de ajeno

Vierta los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite. Adorne las copas de cóctel con una corteza de limón y sirva.

Atta bot
APERITIVO

2/3 de ginebra
1/3 de vermut seco
4 gotas de granadina

Una en el mezclador todos los ingredientes con unos cubitos de hielo, mezcle bien y sirva en copas de cóctel con una aceituna y un golpe de zumo de cáscara de limón.

Audrey
DIGESTIVO

1/3 de whisky escocés King's Ransom
1/3 de vermut clásico
1/3 de licor Santa Vittoria

Vierta en la coctelera los ingredientes, agite y sirva en copas de cóctel.

Austerlitz cóctel
REFRESCANTE

5/10 de zumo de naranja
4/10 de arak de Batavia
1/10 de jarabe de azúcar
2 golpes de biter de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva. Adorne el cóctel con una cáscara de naranja.

Automobile cóctel
APERITIVO

4/10 de zarzaparrilla
3/10 de ginebra
2/10 de zumo de limón
1/10 de jarabe de azúcar
1 golpe de menta piperita

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva. Adorne con una cáscara de naranja.

Ayala cóctel
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

5/10 de cava brut
2/10 de coñac añejo
2/10 de curaçao blanco
1/10 de zumo de limón
1 gota de angostura

Agite en la coctelera el zumo de limón, el curaçao, el coñac y la angostura, añada seguidamente algunos cubitos de hielo y, a continuación, sirva en flautas. Acabe de llenar las copas con cava brut helado.

Bacardi
RELAJANTE



2/3 de Bacardi
1/3 de zumo de limón
1 gota de granadina

Agite en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo. Sirva en copas de cóctel o de champán. También puede ofrecerlo como aperitivo.

B & B
AFTER-DINNER



5/10 de Bénédictine

5/10 de brandy

Prepare este cóctel directamente en un vaso old-fashioned, con hielo y un twist de limón.

B & B a la crema
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

1/2 de Bénédictine
1/2 de crema de leche

Vierta los ingredientes directamente en los vasos y sirva.

Babilonia cóctel
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

1/2 de vermut seco
3/10 de ginebra
1/10 de curaçao naranja
1/10 de Cointreau

Prepare el cóctel agitando todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva y adorne con una cáscara de naranja.

Baby cóctel
SIN ALCOHOL
REFRESCANTE

1/2 de zumo de piña
1/2 de crema de leche
1 gota de zumo de limón

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva en copas de cóctel.

Bacardi cóctel
APERITIVO

3/4 de Bacardi
zumo de 1/4 de limón
2 gotas de granadina
1 cucharada de azúcar

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva en seguida.

Bacardi cóctel al vermut
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

1/2 de Bacardi
2/5 de vermut seco

1/10 de granadina
1 gota de angostura

Disponga todos los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite enérgicamente. Sirva en seguida y adorne con una cáscara de limón.

Bacardi flip
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

3/4 de Bacardi
1 yema de huevo

Vierta el Bacardi, la yema de huevo y unos cubitos de hielo en la coctelera, agite bien y sirva en copas flauta; añada, si lo desea, una pizca de nuez moscada.

Baccara cóctel
APERITIVO

5/10 de vermut seco
3/10 de ginebra
2/10 de brandy de albaricoque
1 gota de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite. Sirva inmediatamente.

Badajoz cóctel
RELAJANTE

6/10 de vermut clásico
3/10 de ron de Jamaica
1/10 de jarabe de horchata
1 gota de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien y sirva con una cereza confitada.

Baltimora cóctel
RELAJANTE

4/10 de vermut clásico
3/10 de ginebra
3/10 de Grand Marnier

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva con una cáscara de naranja.

Bamboo cóctel
APERITIVO

PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

1/2 de jerez (u otro vino de licor)
1/2 de vermut seco
1 gota de angostura

Vierta el jerez y el vermut en el mezclador con unos cubitos de hielo, mezcle bien y añada la angostura. Sirva en copas de cóctel adornadas con una aceituna.

Variante

RELAJANTE

2/5 de vermut clásico
2/5 de jerez
1/5 de curaçao rojo
4 golpes de biter de naranja

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien y sirva en copas de vinos especiales con el borde humedecido en jarabe. Adorne con una cáscara de limón.

Banana frozen daiquiri

AFTER-DINNER

6/10 de ron blanco
3/10 de crema de plátano
1/10 de zumo de limón o lima

Bata medio plátano fresco en la batidora con hielo picado y vierta, sin filtrar, en un vaso old-fashioned.

Bandiera italiana (pousse-café)

PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

3 cucharaditas de té de granadina
1 cucharadita de té de licor de cereza
1 cucharadita de té de menta blanca Sacco
3 cucharaditas de té de Marie Brizard
4 cucharaditas de té de Chartreuse amarillo
unas gotas de curaçao azul Bols

Vierta en un vaso mezclador la granadina y el licor de cereza; en otro vaso, la menta y el anisete; y en un tercero, el Chartreuse y el curaçao. Remueva bien cada una de las tres mezclas con una cucharilla de bar. Vierta en vasos de pousse-café la primera mezcla, haciéndola escurrir lentamente por el dorso de la cucharilla; limpie la cuchara y proceda de igual forma para las otras dos mezclas, de modo que se alternen los colores rojo, blanco y verde.

Barbara drink

ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

1/3 de vodka
1/3 de crema de cacao
1/3 de crema de leche

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, añada los ingredientes y agite bien. Sirva en copas de cóctel.

Barbaresque cóctel
APERITIVO

2/3 de ron blanco
1/3 de Cointreau zumo de 1/2 limón nuez moscada canela

Vierta el Cointreau, el ron blanco y el zumo de limón en la coctelera y añada unos cubitos de hielo; agite y sirva. Espolvoree una pizca de nuez moscada y canela.

Barbotage cóctel
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

1 cucharadita de zumo de limón
1 cucharadita de granadina
1 gota de angostura
1 rodaja de naranja
espumoso

Llene hasta la mitad las copas flauta de hielo triturado, añada la angostura, el limón y la granadina y, a continuación, rellene las copas con espumoso muy frío. Decore con una rodaja de naranja.

Barfly's dream cóctel
APERITIVO

1/3 de jarabe de piña
1/3 de ron de Jamaica
1/3 de ginebra

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo; agite bien y sirva en copas de cóctel.

Barry cóctel
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

2/3 de ginebra
1/3 de vermut seco
1/2 cucharada de crema de menta
2 gotas de angostura
zumo de limón

Mezcle en el vaso mezclador la ginebra, el vermut y las gotas de angostura con hielo triturado. Sirva en copas de cóctel previamente enfriadas y añada media cucharada de crema de menta y unas gotas de limón.

Beau rivage cóctel
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

1/6 de vermut clásico
1/6 de vermut seco
1/6 de ginebra
1/6 de Bacardi
1/6 de zumo de naranja
1/6 de granadina

Vierta todos los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite. Sirva en copas de cóctel.

Be-careful cóctel
RELAJANTE

4/10 de triple sec
3/10 de ginebra
3/10 de granadina

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva en copas de cóctel.

Bee's knees brandy cóctel
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

1/2 de brandy
1/2 de zumo de limón
1 cucharada de miel

En el vaso mezclador, añada todos los ingredientes y hielo triturado, mezcle y sirva en copas de cóctel.

Bee's knees cóctel
REFRESCANTE



6/10 de ginebra
2,5/10 de zumo de limón
1,5/10 de miel

Vierta todos los ingredientes en la coctelera y añada hielo picado; agite bien y sirva de inmediato.

Belle Aurore cóctel
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

3/10 de coñac añejo
3/10 de ginebra
2/10 de crema blanca de cacao
2/10 de anisete

Vierta en la coctelera todos los ingredientes, añada unos cubitos de hielo y agite enérgicamente. Sirva en copas de cóctel.

Bellerive Jubilee cóctel
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

1/3 de vermut clásico
1/3 de vermut seco
1/3 de whisky canadiense
2 golpes de triple sec

Vierta los ingredientes en el mezclador con unos cubitos de hielo, mezcle bien y sirva en copas de cóctel.

Bellini

PRE-DINNER

7/10 de espumoso seco
3/10 de melocotón batido

Prepare este cóctel directamente en la flauta.

Belote cóctel APERITIVO

1/2 de Pernod
1/5 de calvados
1/5 de granadina

Vierta en la coctelera el Pernod, el calvados y la granadina, añada unos cubitos de hielo, agite con energía y sirva de inmediato.

Bentley APERITIVO PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

1/2 de calvados
1/2 de Dubonnet

Prepare en el mezclador algunos cubitos de hielo y añada el calvados y el Dubonnet. Mezcle todo con la correspondiente cucharilla durante unos instantes y, reteniendo el hielo con el colador, sirva en copas de cóctel.

Bermont gin cóctel PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

2/3 de ginebra
1/3 de granadina
1 cucharadita de crema de leche

Vierta los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y agite vigorosamente; pase el preparado a través del colador y sirva en copas de cóctel.

Bermuda cóctel PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

4/5 de ginebra
1/5 de albaricoque
2 cucharadas de granadina

Mezcle todos los ingredientes en el mezclador con un poco de hielo picado y vierta el resultado en copas de cóctel previamente enfriadas.

Betty Balfour cóctel

ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

1/2 de kirsch
2/5 de Cointreau
1/10 de zumo de naranja

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta los ingredientes y agite enérgicamente. Sirva de inmediato en una copa globo adornada con una cereza confitada.

Between the sheets

DIGESTIVO

PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

1/3 de Bacardi
1/3 de Cointreau
1/3 de brandy
1 gota de limón

La traducción del nombre es «entre las sábanas»; por lo tanto, se trata del clásico cóctel de las «buenas noches». Agite los ingredientes en la coctelera junto con algunos cubitos de hielo durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel.

Bianco Natale

ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

1/3 de whisky escocés King's Ransom
1/3 de licor Galliano
1/3 de crema de leche
nuez moscada

Vierta todos los ingredientes en la coctelera y agite. Sirva y espolvoree una pizca de nuez moscada.

Bibiri cóctel

APERITIVO

1/2 de ginebra
1/2 de Dubonnet
1 golpe de Grand Marnier

Agite en la coctelera todos los ingredientes junto con unos cubitos de hielo. Sirva y adorne con una cáscara de limón.

Bibitone

REFRESCANTE

3/6 de zumo de pomelo
1/6 de vodka Moskovskaja
1/6 de calvados

1/6 de crema de plátano Bols

Prepare la bebida directamente en el tumbler, añada dos cubitos de hielo y rellénelo con seltz helado. Decore con una cereza y media rodaja de piña.

Big bad wolf brandy cóctel
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

2/3 de brandy
1/3 de zumo de naranja
1 yema de huevo
1 cucharada de granadina

Mezcle bien todos los ingredientes en el vaso mezclador junto con hielo triturado y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

Big bad wolf cóctel al aguardiente
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

2/3 de aguardiente
1/3 de zumo de limón
1 yema de huevo
1 cucharada de granadina

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta todos los ingredientes y agite bien. Sirva en copas de cóctel.

Bird cóctel al aguardiente
DIGESTIVO

2/3 de triple sec
1/3 de aguardiente
2 cáscaras de naranja

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite y sirva en copas de cóctel bien frías; añada una cáscara de naranja.

Bitter and tonic
REFRESCANTE

7/10 de tónica Schweppes
3/10 de bíter Campari

Vierta en los tumbler todos los ingredientes con dos cubitos de hielo, mezcle un momento con la cucharilla de bar y decore con media rodajita de naranja.

Biyon cóctel
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

5/10 de vermut clásico
2/10 de Chartreuse verde
2/10 de Cointreau
1/10 de granadina

Vierta los ingredientes en la coctelera y añade cubitos de hielo. Agite, sirva y decore con una cáscara de limón.

Black Jack al aguardiente
DIGESTIVO



2/5 de aguardiente
2/5 de café
1/5 de brandy

Vierta los ingredientes en el mezclador y añade hielo picado. Agite y sirva en copas de pousse-café previamente enfriadas.

Black russian
AFTER-DINNER

7/10 de vodka
3/10 de licor de café

Vierta directamente los dos ingredientes en un vaso old-fashioned lleno de hielo.

Blackout cóctel
RELAJANTE

4/5 de ginebra

1/5 de brandy de mora

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo picado; agite y sirva en los tumbler helados.

Blanche fizz
REFRESCANTE

5/10 de triple sec
zumo de 1 limón

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo picado; agite unos minutos, sirva en los tumbler grandes y termine de llenarlos con seltz.

Block and fall
DIGESTIVO
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

1/3 de coñac
1/3 de Cointreau
1/6 de calvados
1/6 de Pernod

Agite los ingredientes indicados en la coctelera con unos cubitos de hielo durante unos segundos. Sirva en copas de cóctel previamente enfriadas.

Bloodhound gin cóctel
REFRESCANTE

1/3 de ginebra
1/3 de vermut seco
1/3 de vermut clásico
3 fresas

Agite vigorosamente en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo; sirva en copas old-fashioned adornadas con fresas.

Bloody Mary
LONG DRINK



3/10 de vodka
6/10 de zumo de tomate
1/10 de zumo de limón

Prepare directamente en los tumbler con hielo. Añada unas gotas de salsa Worchester, tabasco, sal de apio, sal y pimienta.

Blue special cóctel
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

1/2 de coñac
1/2 de jarabe de piña
cava brut

Mezcle el coñac con el zumo de piña y hielo picado en el mezclador, vierta la mezcla en flautas ya frías. Añada el cava para terminar de llenar la copa.

Bobby Burns
RELAJANTE

1/2 de whisky escocés
1/2 de vermut rojo
3 gotas de Bénédictine
1 golpe del zumo de la corteza de limón

En el mezclador coloque unos cubitos de hielo y una los ingredientes. Mezcle con la cucharilla de bar y sirva en copas de cóctel con un golpecito del zumo de la corteza de limón.

Bodjanskyosip cóctel
ENERGÉTICO

Y EUFORIZANTE

5/10 de vermut clásico
2/10 de arak de Batavia
2/10 de crema de moca
1/10 de vodka

Ponga en la coctelera unos cubitos de hielo, vierta todos los ingredientes y agite enérgicamente. Sirva y adorne con una cáscara de limón.

Bolgheri REFRESCANTE

3/6 de brandy añejo SIS
1/6 de ruibarbo
1/6 de vodka Moskovskaja
1/6 de jarabe de naranja
3 gotas de anís

Vierta en la coctelera todos los ingredientes junto con algunos cubitos de hielo y agite bien. Sirva inmediatamente y adorne con una cereza.

Bombay cóctel APERITIVO

1/2 de brandy
1/4 de vermut clásico
1/4 de vermut seco
unas gotas de Pernod

Mezcle todos los ingredientes con hielo triturado en el vaso mezclador. Vierta en copas de cóctel previamente enfriadas.

Bonheur cóctel RELAJANTE

5/10 de vermut clásico
3/10 de ginebra
2/10 de Chartreuse amarillo

Agite todos los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo. Sirva y decore con una cáscara de limón.

Bósforo cóctel APERITIVO

6/10 de ginebra
2/10 de vino de Madeira
1/10 de curaçao naranja

1/10 de Bénédictine

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo; sirva y adorne con una cáscara de limón.

Boston club cóctel

APERITIVO

2/3 de ginebra

1/3 de vermut clásico

Con una cuchara de mango largo, agite todos los ingredientes en el vaso mezclador junto con hielo triturado. Sirva inmediatamente en copas de cóctel.

Bourbon and ginger

REFRESCANTE

4/10 de bourbon

ginger-ale Schweppes

Ponga en old-fashioned unos cubitos de hielo, vierta el bourbon y el ginger-ale Schweppes y mezcle durante unos segundos con una cuchara. Decore con una rodaja de naranja.

Boy scout

PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

2/4 de vodka Starka

1/4 de menta alpina verde

1/4 de doble kummel

Agite en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo y sirva en copas de cóctel.

Brandy champerelle cóctel

RELAJANTE

1/2 de coñac

1/2 de zumo de naranja

3 gotas de angostura

Vierta todos los ingredientes directamente en copas de vinos especiales y sirva.

Brandy cobbler

REFRESCANTE

1/4 de brandy

1/2 cucharada de curaçao

1/2 cucharadita de azúcar

Vierta directamente los ingredientes en el old-fashioned, que estará casi lleno de hielo picado, decore con fruta de la estación y sirva con una pajita y una cucharilla.

**Brandy cóctel
DIGESTIVO**

9/10 de buen coñac
1/10 de curaçao blanco
1 gota de angostura

Agite en la coctelera todos los ingredientes con unos cubitos de hielo y sirva; adorne con una cáscara de limón.

**Brandy egg nog
LONG DRINK**

4/10 de brandy
5/10 de leche
1/10 de jarabe de azúcar
1 yema de huevo

Agite todos los ingredientes en la coctelera junto con hielo y vierta en un vaso tumbler con hielo. Espolvoree una pizca de nuez moscada por encima.

**Brandy sour
REFRESCANTE**

1/2 de jarabe de azúcar
3/10 de aguardiente
zum de 1 limón

Agite vigorosamente los ingredientes en la coctelera con hielo picado, cuele el resultado en los tumbler y antes de servir añada una cereza, una rodajita de limón y un chorrito de seltz.

**Brandy split
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de whisky King's Ransom
1/2 de brandy añejo
1 cucharada de granadina
zum de 1/2 limón

Vierta los ingredientes en la coctelera, agite y sirva en copas de cóctel.

**Brandy vermut cóctel
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS**

1/2 de aguardiente
1/2 de vermut clásico

1 gota de angostura

Vierta los ingredientes en el mezclador, mezcle bien y sirva en copas de cóctel.

Brasil cóctel
DIGESTIVO CONTRA EL FRÍO

5/10 de vermut seco
3/10 de jerez
2/10 de licor de anís o ajenjo
1 gota de angostura

Agite los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva con una corteza de limón.

Brasilian kiss
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

1/2 de brandy Very old SIS
1/4 de crema de cacao blanca
1/4 de elixir de moca
crema de leche

Agite en la coctelera los ingredientes, sirva en copas de cóctel y añada una pequeña capa de crema de leche y un pellizco de polvo de café.

Bravo cóctel
DIGESTIVO

7/10 de aguardiente
1 cucharada de jarabe de azúcar
2 gotas de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo, agite brevemente y sirva en copas de cóctel adornadas con una cereza y un golpe de zumo de corteza de limón.

Breakfast club cóctel
PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

2/3 de ginebra
1/3 de granadina
1 clara de huevo

Agite vigorosamente los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo y sirva en los old-fashioned.

Breakfast eggnog
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

4/10 de aguardiente
4/10 de curaçao naranja
1 huevo
1 cucharadita de jarabe de azúcar
leche

Ponga los ingredientes en la coctelera, añada unos cubitos de hielo y agite brevemente pero con energía; cuele el resultado en los tumbler grandes y acabe de llenarlos de leche.

Brillat Savarin cóctel
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

5/10 de vermut seco
5/10 de crema de kirsch
1 gota de angostura

Ponga en la coctelera los ingredientes con unos cubitos de hielo, agite, sirva y adorne con una cáscara de limón.

Broadway smile
RELAJANTE

1/3 de crema de grosella
1/3 de caloric punch
1/3 de Cointreau

Prepare esta bebida directamente en las copas de pousse-café, respetando el orden indicado para la adición de los ingredientes.

Bronx cóctel
APERITIVO

1/4 de ginebra
1/4 de vermut seco
1/4 de vermut clásico
1/4 de zumo de naranja

Vierta los ingredientes junto con unos cubitos de hielo en la coctelera, agite bien y sirva en copas de cóctel.

Bronx médium cóctel
REFRESCANTE

5/10 de ginebra
4/10 de zumo de naranja
1/10 de jarabe de naranja
1 gota de angostura

Vierta todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo. Agite bien y sirva con una cáscara de limón.

Brooklyn
RELAJANTE

2/3 de rye whisky
1/3 de vermut rojo
1 gota de marrasquino
1 gota de Amer Picon

El rye whisky es un whisky de centeno, de sabor muy acusado, pero difícil de encontrar. Puede sustituirlo por whisky canadiense. Vierta los ingredientes en el mezclador con unos cubitos de hielo. Mezcle bien con la cucharilla de bar y sirva en copas de cóctel muy frías.

Brown cóctel
REFRESCANTE

5/10 de soda o seltz
2/10 de Amer Picon
2/10 de crema de cacao
1/10 de zumo de limón

Agite en la coctelera el zumo de limón, la crema de cacao y el Amer Picon con unos cubitos de hielo. Sirva en old-fashioned y rellene con soda o seltz. Adorne con una cáscara de limón.

Brunswick cooler
SIN ALCOHOL
REFRESCANTE

zumo de limón
1 cucharadita de jarabe de azúcar
ginger-ale

Vierta todos los ingredientes directamente en el tumbler, mezcle bien y rellene con ginger-ale.

Buchara cóctel
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

5/10 de sidra
3/10 de arak de Batavia
1/10 de zumo de limón
1/10 de miel

Agite bien todos los ingredientes en la coctelera junto con unos cubitos de hielo; sirva y adorne con una cereza confitada.

Buck's fizz o mimosa
PRE-DINNER

6/10 de cava brut
4/10 de zumo de naranja

Vierta directamente los ingredientes en flautas previamente enfriadas.

Bugatti cóctel
ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

3/10 de marsala
2/10 de coñac añejo
1/10 de crema de cacao
1 yema de huevo
2 cucharadas de azúcar

Vierta en la coctelera la yema de huevo y el azúcar y agite bien, sin hielo. A continuación, añada el coñac, el marsala, la crema de cacao y algún cubito de hielo. Agite y sirva con una pizca de canela por encima.

Bull shot
LONG DRINK

3/10 de vodka
6/10 de caldo de carne
1/10 de zumo de limón

Sazone con salsa Worchester, sal o sal de apio. Prepare y sirva el cóctel directamente en tumbler con hielo.

Burney's cóctel
RELAJANTE

5/10 de vermut seco
5/10 de jerez

Agite en la coctelera los ingredientes junto con unos cubitos de hielo. Sirva el cóctel y decore con una cáscara de limón y un golpe de seltz.

Buscaino cóctel
RELAJANTE

5/10 de vermut clásico
5/10 de aguardiente
1 gota de angostura

Vierta los ingredientes en la coctelera con algunos cubitos de hielo y agite bien. Sirva en copas de cóctel adornadas con una corteza de limón.

Butterfly flip

ENERGÉTICO Y EUFORIZANTE

1/2 de aguardiente
1/2 de crema de cacao
1 yema de huevo
1 cucharadita de jarabe de azúcar

Ponga los ingredientes en la coctelera con unos cubitos de hielo, agite bien y sirva en flautas.

Cabanis cóctel

APERITIVO

PARA GRANDES OCASIONES Y FIESTAS

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.