

## Kir Royal

### INGREDIENTES

Licor de Cassis (licor de grosella negra)  
Champagne  
Hielo

### ELABORACIÓN

Se coloca el hielo en una copa Cocktail para enfriarla. Cuando esté fría quitamos el hielo y el agua restante de la copa y agregamos una medida de Licor de Cassis completando el trago con champagne bien frío.  
Por 8 o 9 medidas de champagne servimos 1 o 2 medidas de Cassis.

### CONSEJO

Decoramos con grosellas, una cereza o una rodaja de limón

Copa  
**Cocktail 22,5cl**

## Gin Tonic con fresas

### INGREDIENTES

4 medias fresas  
50ml de Ginebra  
15ml de tónica

### ELABORACIÓN

En una copa Havana de Vicrila previamente enfriada introduciremos hielos hasta casi llegar a la boca, añadiremos la ginebra que hayamos escogido, nuestra tónica favorita y remataremos con unas láminas de fresa semisumergidas.

### CONSEJO

Como elemento decorativo se puede colocar en el borde de la copa una fresa una roja de plátano que endulce el cocktail.

Copa  
**Havana 62cl**

# Es tiempo de **COMBINADOS**

La mejor colección de copas de combinado de la mano del único fabricante nacional

 **Hostelvia**

by **VICRILA**  
Único fabricante nacional

## Gin Tonic con enebro y hierbabuena

### INGREDIENTES

Hielo (4-6 piezas)  
Ginebra (5-7 cl)  
Tónica (20 cl)  
Enebro (4-6 bayas) + Hierbabuena (3-4 hojas pequeñas)

### ELABORACIÓN

Elegimos una copa Ibiza y la llenamos con hielo.  
Removemos para enfriarla. Con ayuda de un medidor, añadimos la dosis deseada de ginebra. Incorporamos el enebro antes de la tónica para que se aromatice.  
Echamos la tónica con ayuda de una cuchara especial para coctelería.

### CONSEJO

Utiliza un twist de limón en el borde de la copa como elemento decorativo

Copa  
**Ibiza 72cl**



## Mojito de Sandía

### INGREDIENTES

2-3 tajadas de sandía · 1 lima entera  
El jugo de dos limas · Azúcar moreno  
Ron blanco · 1 lata de Soda  
Hojas de hierbabuena · Hielo picado

### ELABORACIÓN

Se extraen las pepitas de la sandía. En el recipiente, se añade el azúcar moreno y el zumo de las dos limas.  
Seguidamente se agrega media lima y se aplasta con el mortero hasta que quede reducida a pulpa.  
Se añade la hierbabuena, dos vasos de chupito de ron blanco, el hielo picado y la mitad de una lata de soda.  
Mezclamos bien.  
Se agrega la sandía y removemos.

### CONSEJO

Se utiliza un twist de sandía en el borde de la copa como elemento decorativo



Copa  
**Blue Hawaii 49cl**

## Tequila sunrise

### INGREDIENTES

4,5cl de tequila  
9cl de zumo de naranja  
1,5cl de granadina  
Cubitos de hielo grandes  
Rodaja de lima

### ELABORACIÓN

El tequila sunrise lo podemos preparar directamente en la copa London, de hecho así es como vamos a lograr el efecto amanecer. Para empezar rellenamos la copa con cubitos de hielo, seguidamente vertemos el zumo de naranja y el tequila. El toque de locura final lo aporta la granadina, un chorrillo bastará para crear el degradado de colores deseado.

### CONSEJO

Y tan sólo quedaría colocar a modo de decoración una pajita, una guinda o media rodaja de naranja.



Copa  
**London 64cl**

## Gin con canela y limón/naranja

### INGREDIENTES

1 parte de Ginebra  
1 limón/naranja  
Rama de canela  
Tónica  
Hielo

### ELABORACIÓN

Llenaremos nuestra copa Edinburgh con abundante hielo y la enfriaremos haciendo girar el hielo con la ayuda de la cucharilla. En la copa previamente enfriada, introduciremos la piel de limón o naranja que antes habremos utilizado para aromatizar el borde. Después vertemos la ginebra.

### CONSEJO

Una vez enfriada la copa y con la piel de limón o naranja añadida, introduciremos una ramita de canela que aromatizará y dará un toque especial a nuestro combinado.



Copa  
**Edinburgh 78cl**

## Vodka naranja

### INGREDIENTES

1 parte de un Vodka premium  
2 Partes de zumo de naranja  
Una rodaja de naranja  
Hielo

### ELABORACIÓN

Añadimos hielos hasta cubrir casi la totalidad de la copa y la giramos sobre sí misma para enfriarla. Añadimos 1 parte de vodka y la naranja para aromatizar el alcohol. Para finalizar, introducimos el zumo de naranja.

### CONSEJO

Una vez finalizado el cocktail, humedecer la boca de la copa con un gajo de naranja y posteriormente utilizar otro para adornar la misma.



Copas  
**Manhattan 72**