



COCKTAIL BOOK

@bosquegin | bosquegin.com



**RECETAS PARA EXPLORAR
NUESTRO CRAFT GIN**

Inspirados en la inmensidad de nuestra querida Patagonia, estos cócteles de autor hacen honor a la frescura inigualable del enebro salvaje. Cada una de estas recetas busca despertar un sabor y un aroma nuevos, desplegando las infinitas posibilidades que tiene nuestro gin.



INDICE

BOSQUE Nativo

| | |
|--------------------------------|---|
| <i>Muy Chill</i> | 3 |
| <i>Patagonia Collins</i> | 4 |
| <i>Tonic Real</i> | 4 |
| <i>Natal</i> | 5 |

BOSQUE Alta Montaña

| | |
|----------------------------------|---|
| <i>Atardecer Silvestre</i> | 6 |
| <i>Expreso de Montaña</i> | 6 |
| <i>Martini del Bosque</i> | 7 |
| <i>Olivettini</i> | 7 |

BOSQUE Refugios

| | |
|---------------------------------|---|
| <i>Patagonia Profunda</i> | 8 |
| <i>Aire de Montaña</i> | 9 |
| <i>Isla de Lima</i> | 9 |



I. Nativo

BOSQUE Nativo es el origen y el alma de Bosque, la receta original que inspira la identidad de nuestra marca y sus valores. Es la botella emblema de BOSQUE, la más amable al paladar, el producto insignia con el que elegimos darnos a conocer y representar a la Patagonia en el mundo.

1. MUY CHILL

| INSUMO | CANTIDAD |
|---|----------|
| Gin BOSQUE Nativo | 45 ml. |
| Cordial de Piña | 30 ml. |
| Sidra 1888 | 45 ml. |
| Bitter choco perfumado (4 splash) | 0,4 ml. |
| Barra collins | 1 u. |
| Hielo | |

CRISTALERÍA

Vaso trago largo

Procedimiento

Agregar hielo en un vaso trago largo y refrescar para enfriar el vaso. Descartar el hielo. Agregar una barra de hielo collins. Luego verter 60ml de gin BOSQUE Nativo, 45ml de cordial de ananá, y completar con sidra.



2. PATAGONIA COLLINS

| INSUMO | CANTIDAD |
|---------------------------------|----------------|
| Gin BOSQUE Nativo | 60 ml. |
| Oleo saccharum de naranja | 20 ml. |
| Jugo de lima | 20 ml. |
| Soda | 50 ml. |
| Moneda de lima | 1 u. (garnish) |
| Barra Collins | 1 u. |

| CRISTALERÍA | MÉTODO |
|--------------|--------|
| Vaso Collins | Batido |

Procedimiento

En una coctelera, agregar óleo saccharum de naranja, gin BOSQUE y jugo de lima. Agregar barra collins en el vaso y servir la preparación de la coctelera, luego completar con soda y decorar con una moneda de lima.



3. TONIC REAL

| INSUMO | CANTIDAD |
|---------------------------------|---|
| Gin BOSQUE Nativo | 50 ml. |
| Almíbar simple* | 15 ml. *con extracto de pimienta amarilla |
| Jugo de limón tamizado | 15 ml. |
| Tónica | 80 ml. |
| Bitter Angostura | 3 dash |
| Flor de pimienta amarilla | 1 u. (garnish) |
| Hielo | |

CRISTALERÍA

Copa sin tallo, copa de vino

Procedimiento

Llenar la copa con rocas de hielo. Agregar gin BOSQUE, el syrup de ananá mezclado con extracto de pimienta amarilla y el jugo de limón tamizado, e integrar con cucharilla. Completar con agua tónica y volver a integrar suavemente para no romper las burbujas. Agregar la flor de pimienta amarilla y unas 2 o 3 gotas de bitter angostura.



4. NATAL

| INSUMO | CANTIDAD |
|----------------------------------|----------|
| Gin BOSQUE Nativo | 60 ml. |
| Sidra 1888 | 80 ml. |
| Jugo de pomelo clarificado | 30 ml. |
| Cordial de hibiscus | 30 ml. |
| Almíbar simple | 10 u. |
| Espuma de yerba mate | 1 dash |

| CRISTALERÍA | MÉTODO |
|--------------|------------|
| Vaso Collins | Refrescado |

Procedimiento

En un vaso de composición con abundante hielo, agregar jugo de pomelo, hibiscus y gin BOSQUE. Refrescar por aprox. 11 segundos y servir en vaso collins sobre hielo roto. Completar con sidra y terminar con soda/espuma de mate.



II. Alta Montaña (AM)

BOSQUE Alta Montaña es nuestro gin con 53% de graduación alcohólica, cuya mayor concentración de botánicos realza los sabores originales de BOSQUE. Elegido como el mejor gin del mundo en 2022 por los World Gin Awards y mejor gin del continente en 2023 por The Gin Guide.

1. ATARDECER SILVESTRE

| INSUMO | CANTIDAD |
|-------------------------------------|----------------|
| Gin BOSQUE AM | 45 ml. |
| Néctar de sauco | 45 ml. |
| Jugo de lima | 45 ml. |
| Licor de cassis | 45 ml. |
| Flores silvestres sobre hielo | 1 u. (garnish) |

premix

| CRISTALERÍA | MÉTODO |
|----------------|------------|
| Copa sin tallo | Refrescado |

Procedimiento

En un vaso de composición con abundantes rocas de hielo, agregar gin BOSQUE Alta Montaña, néctar de sauco, jugo de lima y licor de cassis. Refrescar aprox. 30 segundos con movimientos circulares rápidos, servir colado sobre una esfera de hielo en una copa sin tallo y decorar con una flor silvestre o flores deshidratadas.



2. EXPRESO DE MONTAÑA

| INSUMO | CANTIDAD |
|---------------------------------------|----------------|
| Gin BOSQUE AM | 45 ml. |
| Extracto de café | 20 ml. |
| Miel de cardamomo | 15 ml. |
| Bitter de chocolate | 1 dash |
| Moneda de limón sobre hielo 5x5 | 1 u. (garnish) |

| CRISTALERÍA | MÉTODO |
|---------------------------------|--------|
| Vaso de martini, vaso de whisky | Batido |

Procedimiento

Agregar todos los ingredientes en una coctelera con abundantes rocas de hielo. Batir enérgicamente y servir colado en un vaso de whisky con un cubo de hielo 5x5. Perfumar con una gota de bitter de chocolate y agregar una moneda de piel de limón.



3. MARTINI DEL BOSQUE

| INSUMO | CANTIDAD |
|---|----------------|
| Gin BOSQUE AM | 60 ml. |
| Vermouth Dry fortificado (enebro + coriandro) | 30 ml. |
| Bitter orange | 2 dash |
| Moneda de naranja sobre hielo 5x5 | 1 u. (garnish) |

| CRISTALERÍA | MÉTODO |
|----------------|------------|
| Vaso de whisky | Refrescado |

Procedimiento

Agregar en un vaso de composición con abundante hielo todos los ingredientes y refrescar aprox. 30 segundos con movimientos circulares rápidos. Servirlo en un vaso de whisky sobre un cubo de hielo y decorar con una moneda de piel de naranja.

4. OLIVETTINI

| INSUMO | CANTIDAD |
|--------------------------------|----------------|
| Gin BOSQUE AM | 185 ml. |
| Vermouth Bianco | 15 ml. |
| Vermouth Dry | 15 ml. |
| Aceite de Oliva | 40 mlts. |
| Olivas en pincho cristal | 1 u. (garnish) |

| CRISTALERÍA | MÉTODO |
|--------------|------------|
| Copa martini | Refrescado |

Procedimiento

Agregar Gin BOSQUE Alta Montaña, vermouth blanco y dry en un vaso de composición con abundante hielo. Con una cucharilla realizar movimientos circulares dentro de la copa martini para refrescar e integrar los ingredientes. Servir y decorar con olivas en pincho cristal.





III. Refugios

Refugios es nuestra línea de gin BOSQUE Nativo reposado por seis meses en barrica de roble francés, la botella en la que nuestro gin profundiza su relación con el tiempo y la madera.



1. PATAGONIA PROFUNDA

| INSUMO | CANTIDAD |
|---|----------------|
| Gin BOSQUE Refugios | 70 ml. |
| Jugo de lima | 15 ml. |
| Almíbar de lavanda | 40 ml. |
| Flores de lavanda o salvia fresca | 1 u. (garnish) |

| CRISTALERÍA | MÉTODO |
|------------------------------|--------|
| Copa sin tallo, copa de vino | Batido |

Procedimiento
 Agregar en una coctelera todos los ingredientes, batir enérgicamente y servir filtrado sobre hielos nuevos en un copón sin tallo. Decorar con flores de lavanda o una hoja de salvia fresca.



2. AIRE DE MONTAÑA

| INSUMO | CANTIDAD |
|-------------------------------|----------------|
| Gin BOSQUE Refugios | 70 ml. |
| Hesperidina | 30 ml. |
| Jugo de pomelo tamizado | 70 ml. |
| Tallo de menta | 1 u. (garnish) |

| CRISTALERÍA | MÉTODO |
|----------------------------|--------|
| Vaso Collins, copa de vino | Batido |

Procedimiento:

Agregar en una coctelera abundantes rocas de hielo, gin BOSQUE Refugios, hesperidina y jugo de pomelo rojo tamizado.

Batir enérgicamente, servir colado en una copa de vino y decorar con un tallo de menta.

3. ISLA DE LIMA

| INSUMO | CANTIDAD |
|--|----------------|
| Gin BOSQUE Refugios | 70 ml. |
| Vermouth Bianco fortificado con Suico Huacatay | 40 ml. |
| Almíbar simple | 40 ml. |
| Moneda de piel de lima sobre cubo 5x5 | 1 u. (garnish) |

| CRISTALERÍA | MÉTODO |
|----------------|------------|
| Vaso de whisky | Refrescado |

Procedimiento:

Agregar en un vaso de composición todos los ingredientes, refrescar con movimientos circulares por aprox. 30 segundos. Servir en vaso de whisky sobre un bloque de hielo y decorar con una moneda de piel de lima.



AGRADECIMIENTOS

Agradecemos especialmente a Mona Gallosi, que nos acompañó desde los inicios y nos regaló su generosidad y consejo para que nuestro gin despegara y se posicionara entre las mejores barras de Buenos Aires.

Al equipo de Gioia Cocina Botánica del Palacio Duhau, Park Hyatt, por inspirarse en nuestro BOSQUE para crear una carta exclusiva de cocktails, fusionando su amor por los botánicos con la exclusividad de su propuesta gastronómica, a la que nos unimos con nuestros ya clásicos Martes Botánicos.

Por último, gracias a nuestra comunidad que confía en nuestro producto y nos desafía a ser mejores cada día. Esperamos que se animen a hacer sus propios cocktails en casa y descubran, en el camino, la magia de compartir un rico gin con otros.



@bosquegin | bosquegin.com

