

GUÍA DE COCTELERÍA




KICHÁK



CARAHONEY

Ingredientes:

- ▶ 1 cucharada de miel
- ▶ ½ oz de crema de whisky
- ▶ 3 oz de Vino de Café
- ▶ Granos de café (opcional)

Preparación:



1. Verter los ingredientes en un vaso mezclador.
2. Agitar vigorosamente.



3. Filtrar y servir en una copa Martini.



4. Decorar con granos de café.


KICHÁK



CITRUS CARAJILLO

Ingredientes:

- ▶ 2 oz de jugo de naranja
- ▶ 3 oz de Vino de Café
- ▶ 1 pizca de canela en polvo
- ▶ Anís estrellado (opcional)
 - ▶ Hielos

Preparación:



1. Verter los ingredientes en un vaso mezclador.
2. Agitar vigorosamente.



3. Filtrar y servir en una copa Martini.



4. Decorar con anís estrellado.


KICHÁK



MIDNIGHT COFFEE

Ingredientes:

- ▶ ½ oz Jarabe Simple
- ▶ 3 oz Vino de Café
- ▶ 4 dash de Angostura
- ▶ 2 tajadas de cáscara de naranja
- ▶ Hielos

Preparación:



1. En una jarra de ½ L agregar hielos, verter el vino, el jarabe y la angostura.

2. Mezclar con ayuda de una cuchara bailarina y dejar reposar.



3. Colocar hielos en un vaso y verter el líquido de la jarra.



4. Exprimir una tajada de cáscara de naranja y utilizar otra para decorar.



KICHÁK





SPRITZER DE ARÁNDANO

Ingredientes:

- ▶ 5 oz de Vino de Arándano
- ▶ 1 oz de jugo de limón
- ▶ 4 oz de refresco lima-limón
- ▶ Hielos

Preparación:



1. En una copa con hielos
verter el Vino de Arándano.



2. Añadir el jugo de
limón.



3. Acompletar con el
refresco de lima-limón.


KICHÁK





FLAMINGO

Ingredientes:

- ▶ ½ onza de licor de naranja
- ▶ 3 onzas de Vino de Arándano
- ▶ 1 onza de jugo de arándano
- ▶ ½ onza de jugo de limón
- ▶ Hielos

Preparación:



1. Verter los ingredientes en un vaso mezclador.
2. Agitar vigorosamente.

3. Filtrar y servir en una copa Martini.



KICHÁK



MARGARITA DRAGÓN

Ingredientes:

- ▶ 3 oz Vino de Pitahaya
- ▶ 1 oz Vino de Mandarina
- ▶ 1 oz de jugo de limón
- ▶ Chile en polvo
- ▶ Hielos
- ▶ 1 rodaja de limón (opcional)

Preparación:



1. Escarchar la copa con chile en polvo.



2. Verter al vaso mezclador Vino de Pitahaya, Vino de Mandarina y jugo de limón.
3. Agregar hielo y agitar.



3. Verter la mezcla en una copa Martini.



5. Decorar con la rodaja de limón.


KICHÁK



MEDUSA

Ingredientes:

- ▶ 2 oz de Vino de Pitahaya
- ▶ $\frac{3}{4}$ oz de licor de naranja
- ▶ $\frac{1}{2}$ oz de jugo de limón
- ▶ Hielos

Preparación:



1. Verter los ingredientes en un vaso mezclador.
2. Agitar vigorosamente.



3. Filtrar y servir en una copa Martini.


KICHÁK



MAYAN BIRTH

Ingredientes:

- ▶ 1 oz de jugo de mandarina
- ▶ ½ oz de jarabe simple
- ▶ 3 oz de Vino de Mandarina
- ▶ 3 dash de angostura
- ▶ Hielos

Preparación:



1. Verter los ingredientes en un vaso mezclador.
2. Agitar vigorosamente.



3. Filtrar y servir en una copa Martini.


KICHÁK



MANDARINE SPRITZER

Ingredientes:

- ▶ 6 oz de Vino de Mandarina
- ▶ 1 oz de jugo de limón fresco
 - ▶ 1 oz de jarabe simple
 - ▶ 1 oz de agua con gas
- ▶ Hojas de albahaca fresca (opcional)
- ▶ Hielo

Preparación:



1. En una coctelera con hielo, agrega el vino de mandarina, jugo de limón y jarabe simple.



2. Agita hasta que los ingredientes estén mezclados.
3. Sirve la mezcla en un vaso con hielo.



4. Agrega el agua con gas y mezcla suavemente.



5. Decora con hojas de albahaca fresca.


KICHÁK



ROSELLE MOJITO

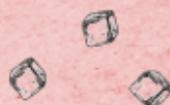
Ingredientes:

- ▶ 8 a 12 hojas de hierbabuena
- ▶ 3 oz de Vino de Jamaica
- ▶ 1 oz de jarabe simple
- ▶ $\frac{3}{4}$ oz de jugo de limón
- ▶ Agua mineral
- ▶ Hielos

Preparación:



1. Verter las hojas de hierbabuena, jugo de limón, jarabe y Vino de Jamaica en un vaso.



2. Agregar hielo al gusto.



3. Acompletar con agua mineral.


KICHÁK



KICHÁK

VINOS DE FRUTA



VINO DE
FLOR DE JAMAICA

• JOVEN •

ALC. VOL. 11%
CONT. NET. 750 ml

ROSELLE SANGRÍA

Ingredientes:

- ▶ 1 botella de Vino de Jamaica
 - ▶ 4 oz de ron
 - ▶ 2 oz de brandy
 - ▶ 2 oz de jugo de limón
 - ▶ 2 oz de jarabe de agave
- ▶ 16 oz de agua mineral o soda
- ▶ Frutas de temporada, como naranjas, limones, fresas, manzanas y uvas

Preparación:



1. Corta las frutas en trozos pequeños y ponlas en una jarra grande.



2. Agrega el Vino de Jamaica, ron, brandy, jugo de limón y jarabe de agave. Remueve bien.



3. Deja que la mezcla repose en el refrigerador durante al menos una hora para que las frutas absorban los sabores.



4. Agrega agua mineral o soda.
5. Sirve la sangría fría en vasos con hielo y una rodaja de fruta como decoración.


KICHÁK



JAMAICA FIZZ

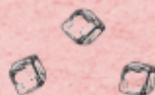
Ingredientes:

- ▶ ½ oz de triple sec
- ▶ 3 oz de Vino de Jamaica
- ▶ ½ oz de jarabe simple
- ▶ ¾ oz de jugo de limón
- ▶ Refresco de Ginger Ale
- ▶ Hielos

Preparación:



1. En una copa verter el Vino de Jamaica, el triple sec, jugo de limón, jarabe simple y agitar con ayuda de una cuchara bailarina.



2. Triturar hielo y agregarlo a la copa casi hasta el tope.



3. Rellenar con el refresco de Ginger Ale y agitar con ayuda de una varilla mezcladora.


KICHÁK

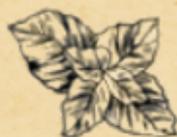


COOLER DE MANGO

Ingredientes:

- ▶ 3 hojitas de Hierbabuena
- ▶ 1 cucharada de jugo de limón
- ▶ 3 oz de Vino de Mango
- ▶ 3 oz Ginger Ale
- ▶ Hielos
- ▶ 1 rodaja de limón (opcional)

Preparación:



1. Verter la hierbabuena en el mezclador y machacar.



2. Añadir jugo de limón, el vino de mango y agitar.



3. Colar y verter en un vaso con hielos.



5. Decorar con la rodaja de limón.


KICHÁK



CHAMANGO FROZEN

Ingredientes:

- ▶ 1 oz jarabe simple
- ▶ 1 $\frac{3}{4}$ oz jugo de mango
- ▶ 3 oz de Vino de Mango
- ▶ Hielos
- ▶ Chamoy líquido y en polvo al gusto

Preparación:



1. En una licuadora colocar hielos hasta la mitad.
2. Añadir el Vino de Mango, el jugo, el jarabe simple y licuar.



4. En un vaso veter chamoy líquido y añadir cuidadosamente el contenido de la licuadora.



3. Añadir hielos mientras licua para obtener una consistencia de un frozen.



5. Decorar con una línea de chamoy en polvo.


KICHÁK



AZUL CARIBE

Ingredientes:

- ▶ 2 oz de jugo de piña
- ▶ 1 y ½ oz de crema de coco
- ▶ 2 oz de Vino de Piña
- ▶ ½ oz de azul de curasao
- ▶ Hielos
- ▶ 1 cereza (opcional)

Preparación:



1. Verter los ingredientes en un vaso mezclador
2. Agitar vigorosamente



3. Filtrar y servir en un vaso con hielos



4. Decorar con la cereza


KICHÁK



TROPICAL MULE

Ingredientes:

- ▶ 3 oz Vino de Piña
- ▶ 4 dash de angostura
- ▶ ¾ oz jugo de limón
- ▶ Hierbabuena
- ▶ Hielos
- ▶ Ginger beer

Preparación:



1. En un vaso agregar bastantes hielos, el Vino de Piña, la angostura y el jugo de limón.



2. Tomar 8 hojas de hierbabuena, aplastarlas con las manos. Posteriormente agregar al vaso.



4. Mezclar con ayuda de una cuchara bailarina.



5. Rellenar el vaso con Ginger beer y mezclar con un palillo agitador.


KICHÁK



BLUEBERRY COSMO

Ingredientes:

- ▶ 3 oz Vino de Mora Azul
- ▶ ½ oz azul de curasao
- ▶ ½ oz jugo de limón
- ▶ ½ oz jarabe simple
- ▶ Hielos
- ▶ Hierbabuena (opcional)

Preparación:



1. En un vaso mezclador agregar hielos, Vino de Mora Azul, Jugo de limón, Azul de curasao, jarabe simple; Tapar y agitar vigorosamente.



2. Con ayuda de un colador servir el contenido del vaso mezclador en una copa o vaso.



3. Decorar con hierbabuena.


KICHÁK



COCOBLUE LAGOON

Ingredientes:

- ▶ 3 oz Vino de Mora Azul
- ▶ $\frac{3}{4}$ oz azul de curasao
- ▶ $\frac{1}{2}$ oz jugo de limón
- ▶ $\frac{3}{4}$ oz jarabe simple
- ▶ $\frac{1}{2}$ Licor de coco malibu
- ▶ Moras azules (opcional)
- ▶ Hielos

Preparación:



1. En un vaso mezclador agregar hielos, verter todos los ingredientes, tapan y agitar vigorosamente.



2. Con ayuda de un colador servir el contenido del vaso mezclador en un vaso con hielos.



3. Decorar con moras azules o ralladura de coco.



KICHÁK

VINOS DE FRUTA

