

# 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



# 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

