



*Colección de  
inolvidables*



# Cockteles



**VINEICO**  
SELECTION



# cócteles

[ˈkok.teles]

---

La palabra „coktail“ surgió alrededor de 1800 en el área anglosajona, pero originalmente sólo se refería a un tipo específico entre los entonces bebidas mezcladas usuales. La primera fuente escrita definió la „cock tail“ 1806 como „bebida estimulante a base de todo tipo de licores, azúcares, agua y amargos“. Un „cocktail“ era, por lo tanto, sólo una variante del „sling“ sazonado con amargo/bitter que corresponde aproximadamente al Old Fashioned de hoy.

Hoy en día, hay muchos cientos de diferentes cóctles que típicamente tienen dos o más ingredientes, incluyendo al menos una bebida espirituosa. Usualmente se preparan con hielo en una coctelera, en un vaso mezclador o directamente en el vaso de cóctel individualmente. Se sirven y toman recién preparados en un vaso adecuado.

Sin embargo, cada bebida es tan buena como sus ingredientes. Es por eso que siempre tienes que elegir el equipo del bar de la casa sabia y bien razonadamente y disfruta de las delicias frescas.

## Bloody Mary (bebida larga)

El clásico de vodka, zumo de tomate y especias pertenece al grupo de los llamados „Corpse Revivers“ (resucitador de los muertos/cadáveres), los llamados „tragos de resaca“.

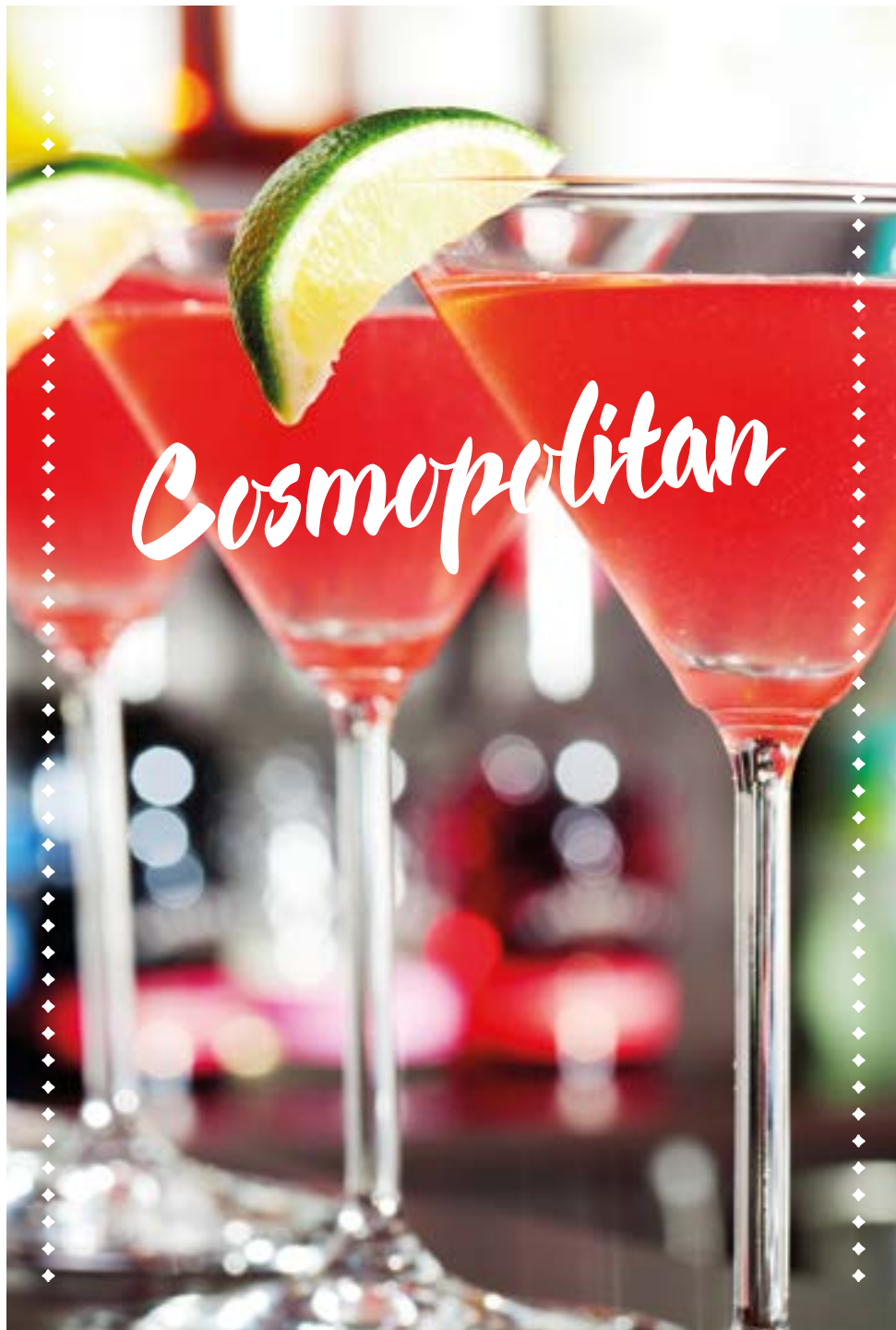
- 4,5cl de vodka
- 9cl de zumo de tomate
- 1,5cl de zumo de limón
- 2-3 chupitos de salsa  
Worcestershire
- Tabasco
- Sal de apio
- Pimienta



Vierte todos los ingredientes en un vaso mezclador y revuelve bien con la cucharilla, luego vierte en un vaso alto. Adorna con una rodaja de limón o apio (opcional).

**Datos curiosos:** El primer Bloody Mary fue probablemente mezclado en el 1921 en el Harry's New York Bar en París. Cuando la bebida llegó a Nueva York en los años 30, se llamaba Red Snapper por un tiempo, porque el término „bloody“ (sangriento) era percibido como ofensivo, pero este nombre no podía prevalecer. A lo largo de los años, el Bloody Mary todavía se refinaba con pimienta negra, sal, tabasco y salsa Worcestershire. De esa manera nació el clásico americano. Originalmente, en los EE. UU. en lugar de vodka probablemente se usaba ginebra porque el vodka no estaba muy extendido en América en ese momento.





## Cosmopolitan (Cóctel de todos los días)

Probablemente el cóctel más presentable 24/7 se basa en la estructura básica de un sour y no goza de popularidad desde que „Sex and the City“.

- 4,5cl de vodka  
(opcionalmente con aroma de limón)
- 1,5cl de Cointreau
- 3cl de zumo de arándanos rojos
- 1,5cl de zumo de lima fresco



Agita bien todos los ingredientes en una coctelera llena de hielo y a través del colador en un vaso de cóctel grande. Escúrrelo y decora con una rodaja de lima.

**Datos curiosos:** Una bebida corta de este nombre se menciona por primera vez en un libro de bar de 1934 (originalmente con ginebra en lugar de vodka), pero en su forma actual el Cosmopolitan sólo ha estado disponible en todo el mundo desde la década de 1990. Simboliza la barra moderna, orientada al diseño y que se produjo gracias al auge de bares durante la década de 1990.

### Screwdriver (Cóctel de todos los días)

---

Probablemente el más simple de los cócteles - perfecto cuando tengas poco tiempo y siempre delicioso.

- 5cl de vodka
- 10cl de zumo de naranja

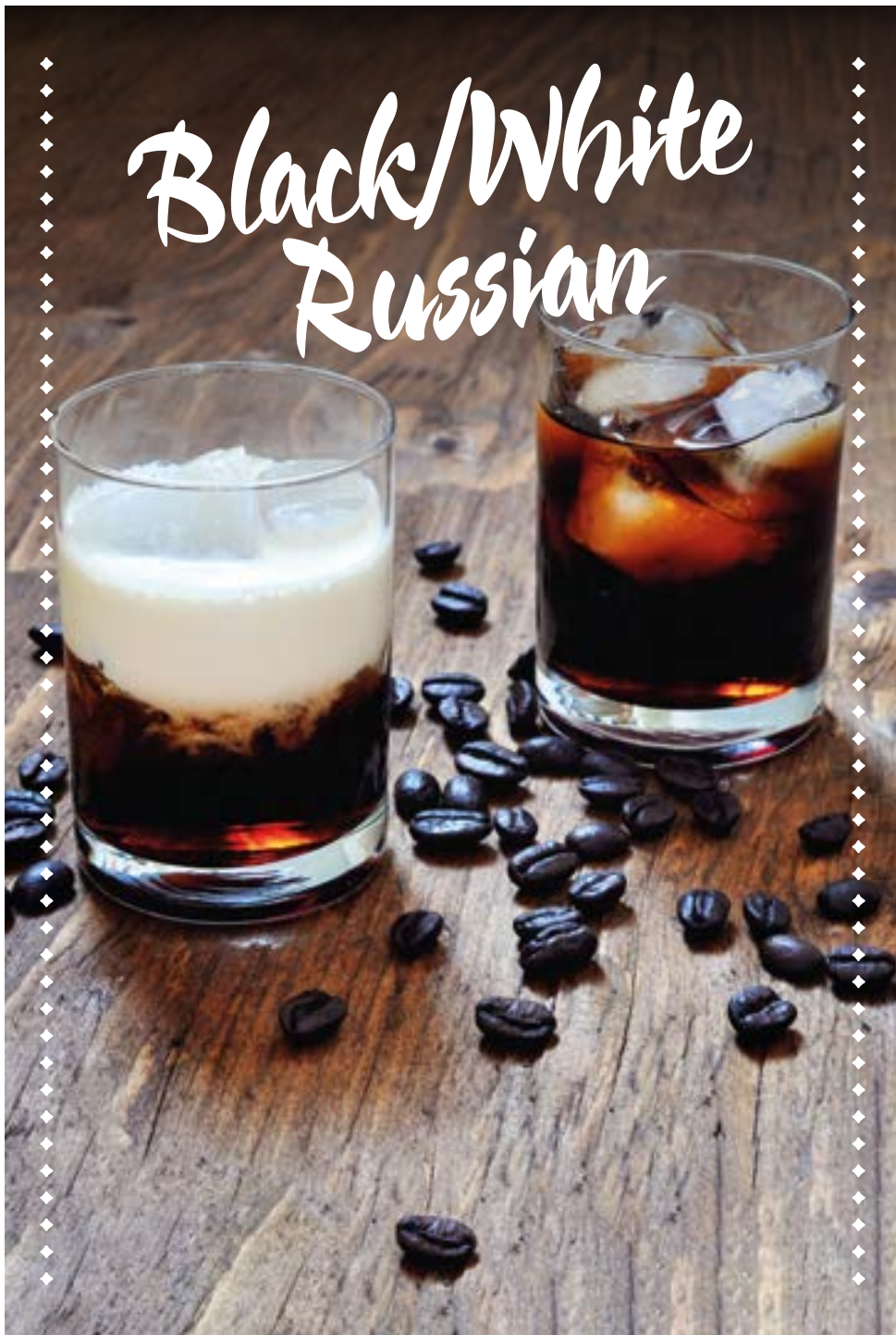


Vierte todos los ingredientes en un vaso alto lleno de hielo y revuelve cuidadosamente con la cucharilla de bar. Adorna el cóctel con una rodaja de naranja.

**Datos curiosos:** La bebida se extendió en la década de 1950, cuando el vodka se estableció en Estados Unidos como bebida espirituosa mezclada, y hoy en día es muy conocida en la región anglosajona bajo el nombre Screwdriver (destornillador). Supuestamente, el nombre proviene de los trabajadores petroleros estadounidenses que revertían su bebida con un destornillador.



# Black/White Russian



## Black/White Russian (cóctel después de la cena)

El White Russian es una bebida corta y, debido a sus ingredientes dulces y cremosos, es una de las bebidas más populares en Rusia que se toma después de la cena. La variante sin nata se llama Black Russian.

- 5 cl de vodka
- 2 cl de licor de café
- 2-4 cl de nata o leche  
(para White Russian)



Vierte el vodka y el licor de café en un vaso Old Fashioned llena de hielo y revuelve suavemente. Para el ruso blanco, deja que la nata o la leche floten suavemente sobre la parte posterior de la cucharilla del bar en el vaso.

**Datos curiosos:** El ruso blanco es la bebida favorita del personaje principal del largometraje The Big Lebowski de 1998, en el que Jeffrey Lebowski alias „The Dude“ (interpretado por Jeff Bridges) utiliza Half & Half en lugar de nata montada. Se trata de una nata muy ligera, que se ofrece en los Estados Unidos como producto acabado con un contenido de grasa de aproximadamente el 12,5% entre la nata y la leche.

## Mula de Moscú (bebida larga)

Pertenece a los highballs y se sirve a menudo en un vaso de cobre con hielo.

- 4,5cl de vodka
- 12 cl de cerveza de jengibre
- 0,5 cl de zumo de lima fresco



Mezcla cuidadosamente el vodka y la cerveza de jengibre con la cuchara y añade el zumo de lima fresco. Sirve estrictamente de acuerdo a la IBA con una rodaja de lima en un vaso highball alto; en una taza de cobre y con una rebanada de pepino sabe igual de bien.

**Datos curiosos:** La Mula de Moscú se originó a principios de la década de 1940 en Estados Unidos y está estrechamente ligada con la marca de vodka Smirnoff. En aquella época, el vodka todavía se utilizaba mucho en Estados Unidos, y estaban buscando formas de cambiar esto.

En 1941 se reunieron con John A. "Jack" Morgan, un propietario del Cock' n Bull Pub de Hollywood, que tenía su propio pub para comercializar refrescos caseros de jengibre. Juntos, se dice, nació la idea para crear una bebida de ambos ingredientes, servida en una taza de cobre para hacerla inconfundible. Las tazas de cobre se distribuyeron en barras, y el marketing hábil pronto contribuyó a la popularidad de la bebida en - la Mula de Moscú provocó el boom del vodka de los años 50, que continúa hasta hoy en día. Sin embargo, no es tanto la elección del vodka „correcto“ lo que es decisivo para el gusto, sino la elección de la cerveza de jengibre correcta.



# Sex on the Beach



## Sex on the Beach (bebida larga)

Uno de los cocteles más conocidos y populares maravillosamente refrescante y perfecto para las noches calientes de verano.

- 4 cl de vodka
- 2 cl de licor de melocotón
- 4 cl de zumo de arándanos rojos
- 4 cl de zumo de naranja



Agita bien todos los ingredientes en una coctelera llena de hielo. A continuación, escurre a través del colador en un vaso highball (con cubos de hielo). Adorna con una rodaja de naranja.

**Sugerencia:** También puedes experimentar con otros ingredientes como piña o zumo de limón para complacer tus papilas gustativas. Apenas hay cócteles de los que existan tantas variedades diferentes.

Muchas veces se utilizan otros licores base, como el tequila. Variaciones no alcohólicas a menudo se llaman **Safer Sex on the Beach**.



## Daiquiri (Cóctel antes de la cena)

Esta bebida corta pertenece al grupo de los Sours y su nombre se remonta al asentamiento cubano del mismo nombre.

- 4,5cl de ron blanco
- 1,5cl de jarabe de azúcar/caña
- 2,5cl de zumo de lima fresco



Agita bien todos los ingredientes en una coctelera llena de hielo y escurre todo a través del colador en un vaso de cóctel (preenfriado) sin hielo.

**Consejo:** Los daiquiris, que contienen jarabe de fruta y/o jarabe de fruta en lugar de jarabe de azúcar, también son populares como sustituto del jarabe de fruta. Ejemplos: **Daiquiri de mango**, fresa o plátano. A la **Basil Daiquiri** se añaden algunas hojas de albahaca. También prueba la **Frozen Daiquiri**, que no se agita en la coctelera, sino que se prepara con hielo triturado en la licuadora.





## Mojito (bebida larga)

Clásico muy refrescante, originario de Cuba y que se remonta a una larga tradición de bebidas de ron en el Caribe.

- 4cl de ron cubano blanco
- 3cl de zumo de lima fresco
- 6 hojas de menta fresca
- 2 cucharaditas de azúcar blanco
- 4 cl (aprox.) de agua de soda



Machaca el zumo de lima, las hojas de menta y el azúcar en un vaso alto con el mortero y mezcla todo bien. Añade un chorrillo de agua de soda y llena el vaso con hielo picado. Agrega el ron y el agua de soda. Adorna el cóctel con una o dos ramitas de menta y una rodaja de lima y sírvelo con una pajita.

**Datos curiosos:** Ya en el siglo XVI, el corsario británico Francis Drake consumió una bebida de azúcar, limas reales, Aguardiente de Caña (un simple aguardiente de caña de azúcar) y menta contra su malestar estomacal. Los españoles temían a Drake y le apodaron „El Draque“ (el dragón), y así llamaron a la bebida, que luego se mezcló con ron cuando su producción se extendió por el Caribe. El autor cubano Ramón de Palma escribió en 1838 en su relato *El Cólera en Habana*: “Todos los días a las once de la noche tomo un **draquecito**, que es muy bueno para mí”.

### Cuba Libre (bebida larga)

El nombre proviene de la liberación de Cuba del dominio colonial español por los americanos.

- 5cl de ron blanco
- 12cl de cola
- 1cl de zumo de lima fresco



Vierte todos los ingredientes en un vaso alto lleno de hielo y decora con un cuarto de lima.

**Datos curiosos:** La bebida ganó popularidad en Europa después del final de la Segunda Guerra Mundial, cuando el éxito de Andrews Sisters Rum y Coca-Cola se escuchó en la radio. Tras la revolución cubana y la huida de muchos opositores cubanos Fidel Castro a Florida, la combinación recuperó su carácter explosivo debido a sus asociaciones políticas que despertó su nombre. En alusión al sistema de gobierno bajo Fidel y Raúl Castro desde la Revolución Cubana, la bebida también se llama Mentirita, especialmente por los cubanos exiliados.



# Piña Colada



## Piña Colada (bebida larga)

La tentación más dulce desde que los cócteles existen se hizo popular en la década de 1950 y es uno de los cócteles más conocidos del mundo.

- 3cl de ron blanco  
(alternativamente ron más oscuro)
- 9cl de zumo de piña
- 3cl de leche de coco o crema de coco
- 2cl de nata (opcional)



Mezcla todos los ingredientes en una licuadora llena de hielo y sirve en un vaso grande y elegante con pajita, una rodaja de piña y una cereza.

**Datos curiosos:** La Piña Colada da nombre a todo un grupo de cócteles, las coladas. La Piña Colada es uno de los cócteles más influyentes de la historia y ya fue descrito en 1922 de la siguiente manera: “Pero lo mejor de todo es una piña colada, el zumo de una piña perfectamente madura -una deliciosa bebida en sí misma- rápidamente mezclada con hielo, azúcar, lima y ron Bacardí en delicadas proporciones. ¿Qué podría ser más delicioso, más suave y más fragante?”

## Mai Tai (bebida larga)

Una de las bebidas más exitosas del mundo, a menudo se atribuye a Victor Bergeron (mejor conocido como Trader Vic), quien la creó en San Francisco en 1944, según indicó propiamente.

- 4cl de ron blanco
- 2cl de ron oscuro
- 1,5cl de Curaçao/Triple Sec
- 1,5cl de sirope Orgeat
- 1cl de zumo de lima fresco



Agita bien todos los ingredientes en una coctelera llena de hielo y escurre todo a través del colador en un vaso highball. Adorna con piña, hojas de menta y cáscara de lima y sirve con pajita.

**Datos curiosos:** La receta original de Trader Vic consistió originalmente en 6cl de ron jamaicano almacenado en barriles durante 17 años, 1.5 cl de curaçao (licor de naranja), 0.75 cl de orgeat, 0.75 cl de jarabe de azúcar y 2 cl de zumo de lima recién exprimido. Como el ron original utilizado pronto ya no estaba disponible, Trader Vic lo reemplazó más tarde por otro ron jamaiquino y por un ron Martinique.





## Planter's Punch (bebida larga)

A diferencia del término ponche, que en alemán significa bebidas calientes, un Planter's Punch (ponche de plantador) se prepara con hielo y se sirve frío como la mayoría de los cócteles.

- 4,5cl de ron oscuro
- 3,5cl de zumo de naranja fresco
- 3,5cl de zumo de piña fresco
- 2cl de zumo de limón fresco
- 1cl de granadina
- 1cl de jarabe de azúcar
- 3-4 chorritos de amargo de angostura



Agita bien todos los ingredientes excepto el amargo de angostura la coctelera llena de hielo y vierte en un vaso grande de hielo. Finaliza con el amargo de angostura por arriba y adorna el vaso con una rodaja de piña y cereza.

**Datos curiosos:** „Punch“ es un término que ha estado muy extendido en Norteamérica y Europa desde el siglo XVII para un gran número de bebidas mixtas, es decir, mucho más antiguo que el término „cocktail“, que fue acuñado sólo alrededor de 1800 y que originalmente cubría un pequeño grupo de bebidas y no se convirtió en el término genérico para las bebidas alcohólicas mixtas hasta el siglo XX. Hoy en día, el ponche es considerado el antepasado de categorías de cócteles tan populares como los Sours y Fizz.

## Zombie (bebida larga)

Apareció por primera vez en la década de 1930. Tiene un sabor dulce, pero fue nombrado así por su efecto en el consumidor.

- 4cl de ron blanco
- 4cl de ron oscuro
- 2cl de cointreau
- 2cl de ron blanco de alto porcentaje (más del 70%)
- 6cl de zumo de piña
- 2cl de zumo de limón fresco
- 2cl de granadina
- 4cl de zumo de naranja
- 2cl de jarabe de maracuyá



Agita bien todos los ingredientes en una coctelera llena de hielo y vierte el hielo en un vaso highball. Adorna con una rodaja de piña o de naranja y guinda.

**Datos curiosos:** Hay todo tipo de recetas diferentes, que tienen en común que contienen al menos tres, pero a menudo cinco o seis clases de ron, incluyendo unos de alto porcentaje (más del 70%). Además, también puede haber licores de fruta y, sobre todo, varios tipos de zumos de fruta, sobre los que se dice que ocultan el alto contenido de alcohol.





# Whiskey Sour

## Whisky Sour (Cóctel antes de la cena)

Un clásico absoluto y la forma original del género de los sours, todo ello basado en el principio básico de licor, edulcorante y zumo de cítricos agrios.

- 4,5cl de whisky de Bourbon
- 1.5cl de jarabe de azúcar
- 3cl de zumo de limón fresco
- 1 pizca de proteína (opcional)



Agita bien todos los ingredientes en una coctelera llena de hielo y escurre todo a través del colador en un vaso de cóctel. Alternativamente, “on the rocks” en un vaso anticuado lleno de hielo, con media rodaja de limón y una guinda.

**Datos curiosos:** Las categorías más importantes del grupo de los sours son, aparte del sour real, que es la forma básica en términos de su estructura, el sour internacional, que contiene licor como edulcorante, el sour de Nueva Orleans, donde el licor adicional es el licor de naranja, el sour de Boston, con un poco de claras de huevo para agitar, el fizz y el Tom Collins, que a su vez son categorías de cócteles, que en cuanto a su composición se basan en el sour clásico, pero se llenan de soda.



## Old Fashioned (Cóctel antes de la cena)

Es uno de los cócteles clásicos más importantes y fue descrito por primera vez simplemente como un cóctel de whisky.

- 4.5cl de whisky de Bourbon o whiskey de centeno
- 2 chorritos de amargo de angostura
- 1 terrón de azúcar
- 1-2 chorritos de agua



Remoja el terrón de azúcar en un vaso a la antigua usanza con amargos de angostura y añade un chorrito de agua. Usa el mortero para triturar y mezclar todo bien. Llena el vaso con hielo, añade el whisky y decora con una rebanada de naranja y cereza.

**Datos curiosos:** La bebida corta (shortdrink) todavía corresponde en gran medida a la forma tradicional de un „cóctel“ en su definición original, es decir, consiste en una bebida espirituosa, azúcar, agua o hielo, así como amargos de cóctel. En el siglo XX el Old Fashioned se convirtió en un clásico del bar. A veces lo servía el barman simplemente haciendo la mezcla de azúcar amarga y sirviéndola con una botella de whisky de Bourbon. El cóctel era particularmente popular en la época de la prohibición, ya que muchos whiskeys a fuego negro eran apenas bebibles sin azúcares añadidos y otros ingredientes.





### Mint Julep (bebida larga)

Proviene de los estados del sur de América y se sirve tradicionalmente en un vaso de plata o estaño, adornada con un ramito de menta y se bebe con una pajita corta.

- 6cl de whisky de Bourbon
- 4 ramitas de menta fresca
- 1 cucharadita de azúcar glaseado
- 2 cucharaditas de agua



Usa el mortero en un vaso highball para triturar cuidadosamente el azúcar, la menta y el agua y mezcla todo bien. Llena el vaso con hielo picado, añade el bourbon y revuélve bien con una cuchara de bar hasta que el vaso esté helado. Adorna el cóctel con una ramita de menta.

**Datos curiosos:** El nombre se compone de la palabra inglesa para menta y la de julepe, que se deriva de la palabra persa julab y significa agua de rosas.

## Irish Coffee (bebida caliente)

En Irlanda, también conocido como Caife Gaelach o Gaelic Coffee, es un café endulzado con whisky irlandés y una capa de nata ligeramente montada.

- 4cl de whisky irlandés
- 9cl de café caliente
- 3cl de nata fresca
- 1 cucharadita de azúcar morena



Calienta un poco el whisky y viértelo en un vaso con café caliente. Agrega el azúcar, revuelve y deja que la nata (media montada) flotee cuidadosamente sobre la parte posterior de la cuchara del bar en el vaso, para que no se mezcle con el café.

**Consejo:** El Irish Coffee se sirve clásicamente sin cuchara y no se revuelve, se toma el café caliente a sorbos por medio de la nata fría. El vaso del café irlandés original es resistente al calor, por lo que puedes calentarlo directamente.

**Datos curiosos:** Se ha comprobado que esta bebida caliente fue inventada a principios de los años 40 en un restaurante del aeropuerto de Foynes, precursor del actual aeropuerto internacional de Shannon, en el oeste de Irlanda. Se dice que el gerente del restaurante Joe Sheridan lo ofreció a los pasajeros que esperaban su vuelo de trasbordo al extranjero cuando aterrizaban en el aeropuerto para repostar. Sin embargo, el café irlandés sólo se hizo internacionalmente conocido cuando Café Buena Vista en San Francisco copió esta especialidad en 1952.





## Dry Martini / Martini Seco (Cóctel antes de la cena)

Los orígenes del Martini son desconocidos y tema de muchas leyendas. Probablemente la forma más famosa de la bebida es el clásico Martini seco, que consiste en tan poco vermú como sea posible y una cáscara de olivo o limón como guarnición - nada más.

- 6cl de gin
- 1cl de vermú seco
- 1cl de salmuera de oliva  
(para el Martini Sucio)



**Revuelto:** Vierte todos los ingredientes en un vaso de mezcla lleno de hielo y mezcla bien con la cuchara de bar. Luego, cuela todo en un vaso de Martini „straight up“ (sin hielo). Adorna todo con una tira de la piel de un limón o aceituna.

**Agitado, no revuelto:** Agita bien todos los ingredientes en una coctelera llena de hielo y cuela todo „straight up“ (sin hielo) en un vaso de Martini preenfriado, adornándolo con una tira de la piel de un limón o una aceituna.

**Datos curiosos:** La composición y preparación de un martini son muy controvertidas entre sus fans y se discuten apasionadamente, preferentemente acompañados por el disfrute de un martini. „En una cosa todos [...] están de acuerdo: lo más importante en preparar y servir un martini es el estilo.“

Un martini se revuelve de forma clásica, ya que los licores se combinan fácilmente y la bebida en el vaso es clara. James Bond, por otro lado, prefiere agitar sus martinis. Como resultado, la bebida se enfría más rápido, pero al principio está lechosa y turbia en el vaso, y sólo se aclara con el tiempo cuando las pequeñas burbujas de aire suben.

El aroma y el sabor de la bebida también dependen del frío. Si no se alcanza, un martini puede tener un sabor insípido, lo que puede ocurrir si hay demasiado poco o demasiado hielo caliente, o si se revuelve o agita demasiado rápido.

## Gin Fizz (bebida larga)

Pertenece a los clásicos en la historia de los cócteles y, con sus numerosas variantes, forma su propio grupo de bebidas, los Fizz, es decir, sours agitados que se llenan con un poco de agua de soda.

- 4.5cl de ginebra
- 1cl de jarabe de azúcar
- 3cl de zumo de limón fresco
- 8cl de agua de soda



Agita bien todos los ingredientes excepto el agua con soda en una coctelera llena de hielo, luego viértela en vaso con lados rectos o en un vaso Old Fashioned, llenándolo con agua de soda. Sirve con una rodaja de limón sin hielo.

**Datos curiosos:** Un Fizz puede ser combinado con todos los espíritus y licores que también armonizan en un sour. Ejemplos representativos son el Brandy Fizz con brandy como licor base, el Rum Fizz con ron blanco, el Sloe Gin Fizz con Sloe Gin (licor de endrino) o el Royal Sloe Gin Fizz con un huevo, el Apricot Fizz con aguardiente de albaricque y un chorrillo de zumo de naranja, el Danish Fizz con ginebra y aguardiente de cereza, el Violet Fizz con ginebra y crème de violette y el Pineapple Fizz con ron blanco y un chorrillo de zumo de piña. La fórmula básica bebida(s) espirituosa(s) + zumo de cítricos + azúcar + soda se adapta a los ingredientes utilizados y, en caso necesario, se complementa; en el caso de los Fizz con licores, por ejemplo, se omite el jarabe de azúcar o se reduce su proporción.

# Gin Fizz



# Negroni



## Negroni (Cóctel antes de la cena)

El clásico italiano con un sabor agridulce fue inventado en Florencia y lleva el nombre del conde Camillo Negroni, quien pidió por primera vez un americano con ginebra de su barman de confianza hacia 1920.

- 3cl de ginebra
- 3cl de campari
- 3cl de vermú rojo dulce



Vierte todos los ingredientes directamente en un vaso Old Fashioned lleno de hielo y revuelve cuidadosamente con la cucharilla del bar. Adorna con media rodaja de naranja o una tira de la piel de limón.

**Consejo:** A veces se añade al Negroni un chorro de agua gaseosa, mientras que en el caso del Negroni sbagliato (Negroni falso) la ginebra fue sustituida por espumante seco, según el modelo milanés. En el caso del Negrosky, en cambio, la ginebra se sustituye por vodka.

## Margarita

La margarita se hizo popular en todo el mundo en la segunda mitad del siglo XX y, junto con el Tequila Sunrise, pertenece a las bebidas de tequila más famosas del mundo.

- 3.5cl de tequila
- 2cl de cointreau
- 1.5cl de zumo de limón fresco



Agita bien todos los ingredientes en una coctelera llena de hielo y ponlos en un cóctel preenfriado o en un vaso de margarita con borde salada.

**Consejo:** En el caso de la Frozen Margarita, se mezclan todos los ingredientes con unas cucharadas de hielo triturado en una licuadora. Esto confiere a la bebida una consistencia cremosa, casi como un sorbete y es muy fría. Las margaritas de frutas, por ejemplo la Mango o Strawberry Margarita, se mezclan frutas frescas y a veces licores o jarabes de frutas. Son particularmente populares en la variante congelada.





### Tequila Sunrise (bebida larga)

Debe su nombre a la característica gradación del color amarillo-naranja (arriba) a naranja-rojo anaranjado (abajo), ya que la granadina sólo se añade al vaso al final y se hunde a través de los cubitos de hielo.

- 4.5cl de tequila
- 9cl de zumo de naranja
- 1.5cl de granadina



Vierte el tequila y el zumo de naranja directamente en un vaso highball lleno de hielo. Añade con cuidado un chorrillo de granadina para conseguir el característico efecto de gradación del color „sunrise“. No revuelvas y adorna con una rodaja de naranja y cereza.

**Consejo:** Al igual que con casi todas las bebidas mixtas, existen innumerables otras recetas y variaciones con diferentes proporciones y/o diferentes ingredientes, por ejemplo con jarabe de granada real en lugar de granadina aromatizada artificialmente o redondeada con un poco de zumo de limón. Al intercambiar los espíritus de base, un Tequila Sunrise se convierte en un Carribean Sunrise (con ron), un Wodka Sunrise, un Southern Sunrise (con Southern Comfort) o un Malibu Sunrise (con Malibú). Un Batida Sunrise se compone de Batida de Coco, zumo de piña y licor de cerezas.



### Cóctel de Champagne (Cóctel espumoso)

Adecuado para cualquier ocasión, es divertido y ya fue encargado en 1942 por Victor Laszlo y Captain Renault en el clásico „Casablanca“.

- 9cl de champán bien frío
- 1cl de coñac
- 1-2 chupitos de amargo de angostura
- 1 terrón de azúcar



Remoja el terrón de azúcar con amargo de angostura y ponlo en un vaso de champán. Añade el coñac y vierte cuidadosamente con champán bien frío (cuanto más frío mejor). Adorna con rodajas de naranja y cereza.

**Consejo:** Sabe casi igual de bien con prosecco y brandy.)





## Mimosa (Cóctel de Espumantes)

Se dice que fue inventada alrededor de 1925 en el Hotel Ritz Paris y lleva el nombre de las flores amarillas de la acacia plateada, también conocida en Europa como mimosa.

- 7.5cl de champán enfriado (vino espumoso/prosecco)
- 7.5cl de zumo de naranja fresca



Primero se vierte el zumo de naranja, luego se vierte cuidadosamente el champán en un vaso de champán y se revuelve suavemente con la cuchara de bar. Opcionalmente puede decorarse con una tira de la piel de un limón

**Datos curiosos?** Según la IBA (International Bartenders Association), el cóctel de champán conocido Buck's Fizz es exactamente la misma bebida. Otras recetas de un Buck's Fizz simplemente cambian la relación entre el champán y el zumo de naranja de 1:1 a 2:1, es decir, champán 10cl y zumo de naranja 5cl.

### Royal (Cóctel espumoso)

---

La versión real del Kir „simple“ para la que se utiliza vino blanco seco en lugar de champán.

- 9cl de champán bien frío (vino espumoso/ prosecco)
- 1cl de Crème de Cassis



En un vaso de champán o en un tazón de champán, primero añadie la Crème de Cassis y luego rellánala con champán frío.

**Datos curiosos:** Félix Kir (1876-1968), canónigo y alcalde de Dijon, hizo popular la bebida Blanc-Cassis, popular entre los viticultores de la comarca, el Kir de hoy, la bebida oficial de la comarca, que se sirvió en las recepciones en el ayuntamiento, ya que la Côte d'Or es una importante zona de cultivo de la grosella negra, base de la cassis.



# Bellini



## Bellini (Cóctel espumoso)

Probablemente se originó en los años 30 en el „Harry's Bar“ de Venecia, donde rápidamente se convirtió en uno de los cócteles más populares y sigue siendo hoy en día como Signature Drink un importante medio publicitario del bar.

- 10cl de prosecco  
(alternativamente vino espumoso / champán)
- 5cl de puré de melocotón fresco



Primero vierte el puré de melocotón, luego cuidadosamente el prosecco en un vaso de champán y revuelve suavemente con la cuchara del bar.

**Consejo:** Las variedades Puccini con zumo de mandarina fresco, Rossini con puré de fresas frescas o Tintoretto con zumo de granada fresco son también muy populares

## Caipiriña (bebida larga)

Originario de Brasil, donde la Cachaça es sustituida a menudo por vodka (Caipirinha de Vodka o Caipiroska) y en el sur de Brasil por vino tinto (Caipirinha de Vinho)

- 5cl de cachaça
- Media lima fresca  
(4 trozos)
- 2 cucharaditas de azúcar



Poner la lima y el azúcar en un vaso Old Fashioned, machácalo con el mortero y mezcla bien. Luego llena el vasocon hielo y cachaça.

**Consejo:** Caipiriñas con vodka (Caipiroska), ron (Caipirissima), Aperol/Campari (Caipiro/Campariña), aguardiente de hierbas (Underberg), licores (Cuarenta y Tres), Steinhäger o vino también están muy extendidos.

**Datos curiosos:** El nombre Caipiriña proviene de caipira, que significa genéricamente habitante del campo, pero también despectivamente tonto del pueblo. A pesar de su nombre, la caipiriña fue originalmente un cóctel de la clase alta rural y se extendió después del final de la Primera Guerra Mundial en las grandes ciudades, mientras que en el interior del país el aguardiente de caña de azúcar se disfruta en su mayoría simplemente puro.

Cachaça es un aguardiente de caña de azúcar brasileña disponible en todas las variedades, incluso envejecido en barricas. El aguardiente joven, recién destilado, es incoloro, mientras que los colores amarillo o dorado indican un proceso de envejecimiento. El uso de aguardientes de barrica para caipiriña no es común en Brasil, ya que la cachaça de mejor calidad no se envejece en barricas de roble. Para el almacenamiento se utilizan maderas nativas, que le dan a la cachaça y por lo tanto a la caipirinha su propia nota especial.



**Long Island Ice Tea (Bebida larga)**

Apareció en Nueva York a finales de los años 70 y no contiene té aunque su nombre lo implica, pero por su contenido en cola parece té helado.

- 1,5cl de ginebra
- 1,5cl de tequila
- 1,5cl de vodka
- 1,5cl de ron blanco
- 1,5 de curaçao/triple sec
- 3cl de jarabe de azúcar
- 2,5cl de zumo de limón fresco
- 1 chorrito de cola



Vierte todos los ingredientes directamente en un vaso highball lleno de hielo y revuelve cuidadosamente con la cuchara de bar. Adorna con una espiral de limón y sirve con pajita.

**Consejo:** Las variaciones para el Long Island Ice Tea son numerosas. No todas las bebidas espirituosas están siempre incluidas, en lugar de los zumos cítricos reales y el jarabe de azúcar, se utilizan licores cítricos o materiales de base de limón como el zumo de lima o el zumo de limón. Algunas variantes tienen nombres diferentes. La mezcla con whisky adicional también se conoce como Texas Tea. Para el Long Beach Ice Tea se utiliza zumo de arándano en lugar de cola. Con Red Bull en vez de Cola obtienes una Long Island Energy, con champán en lugar de cola a Beverly Hills Ice Tea.

**Datos curiosos:** Existen numerosas leyendas sobre el origen del cóctel. Se dice que se originó la época de la prohibición del alcohol en los EE. UU. (1919-1932) porque la apariencia y el nombre ocultaban su considerable grado alcohólico. Según otras fuentes, fue inventado por una rica y aburrida ama de casa en Long Island, en el estado de Nueva York. Ella había tomado sólo una pequeña cantidad de cada botella del bar de la casa en secreto, porque su marido no debería notarlo. Para ello, llenó la bebida con cola. También hay historias sobre estudiantes que se servían a sí mismos con pequeñas cantidades de las botellas de sus padres.



VINEICO  
SELECTION



*World of Premium  
Wine and Bar Accessories*



[www.VINEICO.com](http://www.VINEICO.com)