



ESPUMANTES Y GINS

COLECCIONABLE

¡Un brindis por la vida! Estos cocteles están perfectos para celebrar y hacen buen uso de la variedad de licores que encuentra EN LA PERCHA. Si quiere alucinar con sus destrezas de bartender experto, perfeccione la preparación de estas bebidas festivas. Será el alma de la fiesta en cualquier reunión social.

¡Salud!

Pásate al lado **SUPER**

La frescura,
la calidad y
el servicio

*no
cuestan
más*

MEGAMAXI SUPERMAXI
LO MÁXIMO! el placer de comprar



SORBETE DE FRAMBUESA Y PIMIENTA



4
PORCIONES

INGREDIENTES

- 1/8 de cucharadita de pimienta negra recién molida
- 2 tazas de pulpa de frambuesa
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 1 botella de prosecco

PREPARACIÓN

- En un *bowl* humedecido, espolvoree la pimienta.
- Coloque la pulpa de frambuesa mezclada con azúcar y congele por dos horas.
- Enfríe cuatro copas de champán, coloque tres bolas de sorbete de frambuesa en cada copa y complete con el Prosecco. Sirva.



SANGRÍA DE CÍTRICOS Y GRANADA

4
 PORCIONES

INGREDIENTES

- ¾ de taza de brandy
- ¼ de taza de gin
- 1 botella de lambrusco
- ½ taza de azúcar granulada
- ½ taza de agua
- 1 rama de canela
- 1 pizca de sal marina
- 3 tazas de jugo de granada
- ½ taza de semillas de granada
- 1 pera laminada
- 1 limón cortado en rebanadas finas
- 5 rebanadas de naranja
- 1 taza de hielo

PREPARACIÓN

- Lleve una olla pequeña al fuego con agua, canela, azúcar y sal marina. • Cocine hasta obtener un jarabe. • Retire del fuego, deje enfriar y cierna. • Coloque el resto de ingredientes en una jarra de cristal, mezcle para integrarlo todo y agregue el jarabe frío a su gusto. Sirva muy frío.



MUERTE POR LA TARDE

 1
PORCIÓN

INGREDIENTES

- 1 ½ onzas de absenta
- ½ taza de champán muy frío

PREPARACIÓN

- Vierta la absenta en una copa ancha.
- Añada lentamente el champán.
- Mezcle suavemente y sirva.



BELLINI DE PERA Y ESPECIAS


2
 PORCIONES

INGREDIENTES

- ½ taza de vino espumante
- 1 onza de brandy
- 4 cucharadas de puré de pera cocida
- 1/8 de cucharadita de canela en polvo
- 1/8 de cucharadita de nuez moscada rallada
- ¼ de taza de zumo de piña
- 1 taza de hielo
- Peras en rebanadas para decorar

PREPARACIÓN

- Coloque todos los ingredientes en un vaso mezclador, excepto el vino espumante.
- Agite por dos minutos.
- Cierna en copas de champán y complete con el vino.
- Sirva con un *garnish* de las rebanadas de pera.



BOURBON BRULÉE

 1
PORCIÓN

INGREDIENTES

- 1 onza de gin
- 3 onzas de bourbon
- 2 onzas de licor de café
- 1/3 de taza de zumo puro de naranja
- 1 rodaja de naranja
- 1 cucharadita de azúcar

PREPARACIÓN

- Caliente una sartén al fuego, coloque azúcar y deje dorar.
- Agregue la rebanada de naranja y caramelicé.
- Retire del fuego y deje enfriar.
- Coloque el resto de ingredientes en una coctelera, agite y sirva en un vaso corto con hielos y la rodaja de naranja caramelizada.



NEGRONI SBAGLIATO

 1
PORCIÓN

INGREDIENTES

- ¼ de taza de campari
- ¼ de taza de vermut dulce
- Vino espumante al gusto
- Cáscara de naranja

PREPARACIÓN

- Coloque el campari y el vermut en un vaso corto con hielos.
- Complete con vino espumante y decore con la cáscara de naranja.