



en la
percha



BAJATIVOS

COLECCIONABLE

Pequeños cócteles que cierran un almuerzo y estimulan la digestión. Prepárelos y sívalos después de una comida copiosa. Ideales para finalizar una reunión social con broche de oro.

¡Salud!

Pásate al lado **SUPER**

La frescura,
la calidad y
el servicio

no
cuestan
más

MEGAMAXI **SUPERMAXI**
LO MÁXIMO! el placer de comprar



ESPRESSO MARTINI



1
PORCIÓN

INGREDIENTES

- 1 ½ cucharaditas de vodka
- 2 cucharadas de licor de café
- 2 cucharadas de espresso frío
- 1 cucharada de sirope
- Café soluble, cocoa y granos de café, para decorar

PREPARACIÓN

• En una coctelera mezcle el vodka, licor de café, café espresso y sirope. • Tape y agite enérgicamente hasta que esté frío y se forme espuma, unos 15 segundos. • Cierna en una copa de cóctel. • Cubra la mitad de la parte superior del vaso con una servilleta de papel. • Espolvoree la mitad descubierta con café soluble y cocoa en polvo. • Decore el lado liso con granos de café.



AMARETTO SOUR



1
PORCIÓN

INGREDIENTES

- 1 cucharada de clara de huevo batida
- 3 cucharadas de bourbon
- 1 2/3 cucharada de amaretto
- 1 2/3 cucharada de zumo de limón fresco
- Cerezas al marrasquino y una tira de cáscara de limón para decorar
- Hielo al gusto

PREPARACIÓN

- En un vaso mezclador incorpore la clara de huevo, bourbon, amaretto y zumo de limón. • Llene la coctelera con hielo, tape y agite enérgicamente hasta que el exterior de la coctelera esté fría, unos 30 segundos.
- Cierna el cóctel en un vaso con hielo. Decore con cerezas y piel de limón.

Guía del consumidor

Pedir bajativos en el restaurante

Los bajativos son la culminación perfecta de una buena comida, ayudando en la digestión y ofreciendo una experiencia gastronómica completa. Aquí le proporcionamos una guía práctica para pedir bajativos con confianza y conocimiento, impresionando a sus acompañantes y disfrutando al máximo de la experiencia.



1. Comprender qué son los bajativos

- **Definición:** Los bajativos son bebidas alcohólicas que se consumen después de una comida para facilitar la digestión.
- **Propósito:** Ayudan a descomponer los alimentos, reducir la sensación de pesadez y proporcionar una experiencia de cierre agradable a la comida.



2. Familiarizarse con los tipos comunes de bajativos

- **Licores de hierbas:** Jägermeister, Altmeister, licor de hierbas.
- **Licores dulces:** Amaretto, Limoncello, Crema de chocolate, Crema de café.
- **Anisados:** Sambuca, Chinchón.
- **Frutales y cítricos:** Limoncino, Cointreau.
- **Otros:** Sake.



3. Ejemplos de pedidos y recomendaciones

- **Después de una comida ligera:**
 - “Para cerrar, me gustaría un Limoncello bien frío. Su frescura cítrica es perfecta para una comida ligera”.
- **Después de una comida pesada:**
 - “¿Podría traerme un Jägermeister? Es ideal para ayudar con la digestión después de una comida abundante”.



4. Consejos para elegir el bajativo correcto

Considere la comida que ha tenido:

- Si ha comido algo pesado, opte por licores de hierbas que facilitan la digestión, pero tenga en cuenta que los gustos de cada quién son importantes.
- Si ha comido algo ligero, un licor dulce o cítrico puede ser más adecuado.

Busque el equilibrio:

- Evite sabores muy intensos si la comida ha sido muy condimentada. En su lugar, busque algo que refresque y limpie el paladar.



5. Explorar las especialidades del restaurante:

Temperatura de servicio:

- Asegúrese de pedir el bajativo a la temperatura adecuada. La mayoría de los licores de hierbas y cremas se disfrutan mejor fríos.

Tamaño de la porción:

- Opte por porciones pequeñas. Los bajativos están destinados a ser disfrutados lentamente.



6. Experimentar

No tema preguntar:

- Hable con el camarero. Ellos pueden tener recomendaciones basadas en la selección del restaurante.

Experimente:

- Pruebe diferentes bajativos para encontrar sus favoritos. La variedad es una parte importante de la experiencia gastronómica.

Ejemplo de pedido:

“Para finalizar esta maravillosa comida, me gustaría un Amaretto. ¿Podría servirlo bien frío, por favor?”.

Siguiendo esta guía, podrá pedir bajativos con confianza y conocimiento en cualquier restaurante, dejando una impresión duradera como un verdadero experto en gastronomía.

¡Buen provecho!