



Còctel aperitiu Santa Àgueda

Ingredients

3cl Gin Xoriguer
2cl Grand Marnier
groc.
5cl Llima
3 gotes de Blue
Curacao

Preparació

Agafam un got mesclador, hi posem gel i ho ben remenam per a refredar-ho. Retiram l'aigua que s'ha generat i passam a incorporar els ingredients, per aquest ordre:

- Gin Xoriguer
- Gran Marnier groc.
- Llima
- i en darrer lloc les gotes de Blue Curacao.

Ho ben barrejam tot i ho abocam en una copa de còctel. Ho servim amb una cirera; una tirona de pell de taronja, sense gens de blanc, que espremем el seu suc perquè ens deixi un perfum cítric; i un twist de pell de llimona.



*Una recepta de Wamba Sánchez,
barman i expert en cocteleria.*





Còctel sense alcohol Es Penell

Ingredients

5cl Suc de taronja
5cl Suc de pinya.
4cl Maracuià
1 cl Llima
1 xorret de
Granadina
6cl Gaseosa Kas

Preparació

En una coctelera, hi posam tots els ingredients per aquest ordre:

- suc de taronja
- suc de pinya
- maracuià que hi aporta frescor al còctel
- llima
- un xorret de Granadina

Hi afegim gel i ho agitam.

Ho abocam en un got llarg i ho acabam d'omplir amb gaseosa. Abans de servir, ho decoram amb un tros de taronja, una cirera i una tira molt fineta de llima enrotllada en espiral.



*Una recepta de Wamba Sánchez,
barman i expert en cocteleria.*



Divendres a la fresca



Còctel digestiu S'Enclusa

Ingredients

3cl Crema Cacao
1,5 cl Whisky
1,5 cl Tia Maria
6 cl nata líquida

Preparació

En una coctelera hi barejam:

- el whisky
- Tia Maria
- Crema de cacao
- Nata líquida

Hi afegim gel i ho agitam.

Agafam una copa de còctel i hi posam una mica de caramel líquid abans d'abocar el combinat. Tallam una cirera i la col·locam a la vorera de la copa; hi afegim canyella en pols i ho decoram fent un dibuix amb caramel.



*Una recepta de Wamba Sánchez,
barman i expert en cocteleria.*



Divendres a la fresca