

**TÉS CALIENTES**





# TÉ AMERICANO



## INGREDIENTES

**TAZA DE TÉ**  
**2 CL DE TÉ NEGRO MONIN**  
**1 CL SIROPE CANELA MONIN**  
**LECHE CALIENTE**  
**1 PIEL DE NARANJA**

## PREPARACIÓN

1. Añadir 3 cl de Sirope Canela MONIN al Té Preparado en leche caliente
2. Añadir la piel de naranja y dejar reposar unos minutos
3. Servir en una taza utilizando un colador fino y decorar



# LATTE CHAÏ



## INGREDIENTES

**VASO**  
**2 CL DE TÉ CHAÏ MONIN**  
**20 CL LECHE**  
**RAMITA DE CANELA**

## PREPARACIÓN

1. Cremar la leche con el vapor de la cafetera
2. Introducir 2 cl Té Chai MONIN sobre la leche cremada
3. Mezclar
4. Decorar con una ramita de canela o a su gusto.



# HONEY & GINGERTEA



## INGREDIENTES

**TAZA DE TÉ**  
**TÉ NEGRO**  
**2 CL SIROPE MIEL MONIN**  
**RODAJA DE JENGIBRE FRESCO**  
**15 CL AGUA CALIENTE**

## PREPARACIÓN

1. Añadir 2 cl de Sirope Miel MONIN
2. Cortar una fina rodaja de jengibre fresco
3. Completar con Té Negro
4. Decorar a su gusto



# HOT LEMONGRASS TEA



## INGREDIENTES

**TAZA DE TÉ**  
**TÉ NEGRO**  
**1 CL SIROPE LEMONGRASS MONIN**  
**15 CL AGUA CALIENTE**

## PREPARACIÓN

1. Añadir 1 cl de Sirope Lemongrass MONIN
2. Completar con Té Negro
3. Decorar con una piel de Lima o a su gusto



# IRISH TEA



## INGREDIENTES

**TAZA DE TÉ**  
**TÉ NEGRO**  
**1 CL SIROPE LEMONGRASS MONIN**  
**15 CL AGUA CALIENTE**

## PREPARACIÓN

1. Añadir 1 cl de Sirope Lemongrass MONIN
2. Completar con Té Negro
3. Decorar con una piel de Lima o a su gusto



# IBISCUS



## INGREDIENTES

**TAZA DE TÉ**  
**TÉ NEGRO**  
**3 CL SIROPE IBISCUS MONIN**  
**10 CL AGUA CALIENTE**

## PREPARACIÓN

1. Añadir 3 cl de Sirope Ibis MONIN
2. Completar con Té Negro
3. Decorar a su gusto





# YOGA MANDARIN



## INGREDIENTES

**TAZA DE TÉ**  
**TÉ EARL GREY**  
**3 CL SIROPE MANDARINA MONIN**  
**10 CL AGUA CALIENTE**

## PREPARACIÓN

1. Añadir 3 cl de Sirope Mandarina MONIN
2. Completar con Té Earl Grey
3. Decorar a su gusto