

COCKTAILS





MOJITO



INGREDIENTES

VASO 35 CL
1/2 LIMA
8 HOJAS DE MENTA
5 CL DE RON BLANCO
3 CL SIROPE DE MOJITO MINT MONIN
HIELO PICADO
SODA

PREPARACIÓN

1. Majar 1/2 lima
2. Añadir la menta, el ron y el Sirope de Mojito Mint de MONIN
3. Agregar el hielo picado
4. Remover todos los ingredientes
5. Servir el agua con gas o soda
6. Decorar con un manajo de menta



MOJITO

FRESA - MANGO - FRUTA PASIÓN - KIWI- FRAMBUESA



INGREDIENTES

VASO 35 CL
1/2 LIMA
8 HOJAS DE MENTA
5 CL DE RON BLANCO
1 CL SIROPE DE MOJITO MINT MONIN
3 CL PURÉ DE FRUTA MONIN
HIELO PICADO
SODA

PREPARACIÓN

1. Majar 1/2 lima y añadir la menta
2. Añadir el ron y el Sirope de Mojito Mint de MONIN y el Puré De Fruta MONIN
3. Agregar el hielo picado
4. Remover todos los ingredientes
5. Servir el agua con gas o soda
6. Decorar con un manojito de menta



CAIPIRINHA



INGREDIENTES

VASO BAJO 35 CL
1 LIMA
5 CL DE CACHAÇA
3 CL AZÚCAR DE CAÑA MONIN
HIELO PICADO

PREPARACIÓN

1. Majar 1/2 lima
2. Añadir la Cachaça y el Sirope de Azucar de Caña MONIN
3. Agregar el hielo picado
4. Remover todos los ingredientes
5. Decorar con una rodaja de lima



CAIPIRINHA

FRESA - MANGO - FRUTA PASIÓN - KIWI- FRAMBUESA - COCO



INGREDIENTES

VASO BAJO 35 CL
1 LIMA
5 CL DE CACHAÇA
4 CL PURÉ DE FRUTA MONIN
HIELO PICADO

PREPARACIÓN

1. Majar 1/2 lima
2. Añadir la Cachaça y Puré de Fruta MONIN
3. Agregar el hielo picado
4. Remover todos los ingredientes
5. Decorar con una rodaja de lima



MARGARITA



INGREDIENTES

COPA MARGARITA
5 CL. TEQUILA
4 CL LIMÓN RANTCHO MONIN
2 CL TRIPLE SEC MONIN
30GR BASE NEUTRA MONIN
HIELO PICADO

PREPARACIÓN

1. Adornar la copa de margarita con Crusta de Sal
2. Servir el Tequila, el Rantcho Limón Monin y Triple Sec Monin en la batidora
3. Agregar 30 gr de Base Neutra Monin
4. Añadir el hielo picado y batir durante 40 segundos
5. Servir en una copa de Margarita



MARGARITA

FRESA - MANGO - FRUTA PASIÓN - KIWI - FRAMBUESA



INGREDIENTES

COPA MARGARITA
5 CL. TEQUILA
4 CL LIMÓN RANTCHO MONIN
2 CL TRIPLE SEC MONIN
30GR BASE NEUTRA MONIN
4 CL PURÉ DE FRUTAS MONIN
HIELO PICADO

PREPARACIÓN

1. Adornar la copa de margarita con Crusta de Sal
2. Servir Tequila, Rantcho Limón Monin, Triple Sec Monin
3. Agregar Puré de Fruta MONIN en la batidora y 30 gr de Base Neutra Monin
4. Añadir el hielo picado y batir durante 40 segundos
5. Servir en una copa de Margarita



DAIQUIRI



INGREDIENTES

COPA MARGARITA
5 CL RON
4 CL LIMÓN RANTCHO MONIN
2 CL AZÚCAR DE CAÑA MONIN
30GR BASE NEUTRA MONIN
HIELO PICADO

PREPARACIÓN

1. Servir Ron, Rantcho Limón MONIN y Azúcar de caña MONIN en la batidora
2. Agregar 30 gr de Base Neutra MONIN
3. Añadir el hielo picado y batir durante 40 segundos
4. Servir en la copa y decorar



DAIQUIRI

FRESA - MANGO - FRUTA PASIÓN - KIWI - FRAMBUESA



INGREDIENTES

COPA MARGARITA
5 CL RON
4 CL LIMÓN RANTCHO MONIN
4 CL AZÚCAR DE CAÑA MONIN
30GR BASE NEUTRA MONIN
HIELO PICADO

PREPARACIÓN

1. Servir Ron, Rantcho Limón MONIN y Puré de Fruta MONIN en la batidora
2. Agregar 30 gr de Base Neutra MONIN
3. Añadir el hielo picado y batir durante 40 segundos
4. Servir en la copa y decorar



PIÑA COLADA



INGREDIENTES

VASO 35 CL
BATIDORA
RODAJA DE PIÑA
5 CL DE RON AÑEJO
4 CL PURÉ COCO MONIN
HIELO PICADO

PREPARACIÓN

1. Cortar una rodaja de piña y ponerla en la batidora
2. Añadir el ron y el Puré de Coco de MONIN
3. Agregar un vaso de hielo picado
4. Batir durante 40 segundos
5. Servir la mezcla en el vaso y decorar a su gusto



CAIPIRINHA CHAI MIEL



INGREDIENTES

VASO BAJO 35 CL
1 LIMA
5 CL DE CACHAÇA
2 CL TE CHAI MONIN
2 CL SIROPE MIEL MONIN
HIELO PICADO

PREPARACIÓN

1. Majar 1/2 lima
2. Añadir la Cachaça y el Sirope de Azúcar de Caña MONIN
3. Agregar el hielo picado
4. Remover todos los ingredientes
5. Decorar con una rodaja de lima



ESPADÍN SOUR



INGREDIENTES

COPA MARTINI
COCTELERA
1,5 CL SIROPE DE TÉ CHAÏ MONIN
1CL SIROPE DE MIEL MONIN
3 CL ZUMO LIMA
5 CL MEZCAL

PREPARACIÓN

1. Incorporar todos los ingredientes en una coctelera con hielo
2. Agitar durante 15seg.
3. Colar en copa martini.
4. Adornar con una rodaja de Lima.



DAIQUIRI FLORAL



INGREDIENTES

COPA MARTINI
5 CL RON
2 CL ZUMO DE LIMA
1,5 CL SIROPE DE PEPINO MONIN
0,5 CL DE SIROPE DE ROSA MONIN
HIELO

PREPARACIÓN

1. Incorporar todos los ingredientes en una coctelera con hielo
2. Agitar durante 15seg.
3. Colar en copa martini.
4. Adornar con una rodaja de Lima.



REINA VIOLETA



INGREDIENTES

COPA MARTINI
5 CL VODKA
1 CL LIME JUICE CORDIAL MONIN
2 CL CREME DE VIOLETA MONIN
TERMINAR CON CHAMPAGNE

PREPARACIÓN

1. Incorporar todos los ingredientes en una coctelera con hielo
2. Agitar durante 15seg.
3. Colar en copa Martini muy fría y terminar con el Champagne
4. Adornar con una rodaja de Lima.



JEREZ CHOCO ALEXANDER



INGREDIENTES

**COPA MARTINI
BOSTON
5 CL JEREZ PALO CORTADO
4 CL CREMA CHOCOLATE NEGRO MONIN
1 CL SIROPE DE CANELA MONIN
1 CL LICOR DE VAINILLA MONIN
9 CL NATA
HIELO**

PREPARACIÓN

1. Verter todos los ingredientes en la coctelera y añadir el hielo
2. Agitar todos los ingredientes vigorosamente
3. Colar en copa Martini decorada con la Crema Chocolate Negro MONIN



STRAWBERRY LADY



INGREDIENTES

COPA MARTINI
5 CL HENDRICK'S GIN
1 CL LIME JUICE CORDIAL MONIN
2 CL CREME DE VIOLETA MONIN
HIELO PICADO

PREPARACIÓN

1. Incorporar todos los ingredientes dentro de la batidora
2. Batir durante 30 segundos
3. Servir sobre una copa
4. Decorar con una flor



GINGER PEAR



INGREDIENTES

VASO ALTO
5 CL TEQUILA
2,5 CL SAINT GERMAIN
1,5 CL SIROPE PERA MONIN
1,5 CL SIROPE PAN DE ESPECIES MONIN
4 CL ZUMO DE LIMA NATURAL
GINGER ALE
HIELO

PREPARACIÓN

1. Añadimos los ingredientes en la coctelera menos el ginger ale
2. Agitamos con fuerza y enfriamos bien
3. Usando un doble colado lo vertemos en vaso alto con hielo
4. Terminamos con el ginger ale frío
5. Decoramos con un twist de naranja y rodaja de jengibre



COMANDANTE



INGREDIENTES

COPA MARTINI
5 CL TEQUILA EXCELIA
3 CL SIROPE COCO MONIN
0,5 CL SIROPE AVELLANA MONIN
2 CL ZUMO DE LIMA NATURAL
HIELO

PREPARACIÓN

1. Añadimos los ingredientes en la coctelera
2. Agitamos con fuerza y enfriamos bien
3. Usando un doble colado lo vertemos en la copa
Martini fría
4. Decoramos



MARINOV



INGREDIENTES

VASO ALTO
5 CL TEQUILA EXCELIA
SIROPE MONIN
PURÉ MONIN
2 CL ZUMO DE LIMA NATURAL
FRESAS
ALBAHACA
HIELO

PREPARACIÓN

1. Añadimos los ingredientes en la coctelera junto con el hielo
2. Agitamos con fuerza y enfriamos bien
3. Usando un doble colado lo vertemos en la copa martini fría
4. Decoramos



CRAZY MONKEY



INGREDIENTES

VASO ALTO
5 CL TEQUILA EXCELIA
2 CL PURÉ DE FRESA MONIN
0,5 CL SIROPE AVELLANA MONIN
0,5 CL SIROPE SPICY MONIN
4 CL ZUMO DE MANDARINA
2 CL ZUMO DE LIMÓN NATURAL
SODA
HIELO

PREPARACIÓN

1. Majamos la albahaca y la cascara de naranja en la coctelera
2. Añadimos el resto de Los ingredientes, excepto la soda y agitamos con fuerza y enfriamos bien
3. Colamos en un vaso alto y acabamos con soda
4. Decoramos



DAIQUIRI FRAMBOISE BOMBON



INGREDIENTES

COPA MARTINI
4 CL RON
2 CL LICOR DE CACAO OSCURO MONIN
3 CL PURÉ DE FRAMBUESA MONIN
2 CL ZUMO DE LIMA
HIELO

PREPARACIÓN

1. Servir todos los ingredientes en la coctelera y añadir el hielo
2. Agitar enérgicamente
3. Servir en una copa de martini fría con el borde glaseado con azúcar
4. Decorar con frambuesas glaseadas en el borde



MARTINI DE MARACUYÁ



INGREDIENTES

COPA MARTINI
4 CL VODKA
1 CL LICOR PASSOA
3 CL PURÉ DE PASSION MONIN
2 CL ZUMO DE LIMA
HIELO

PREPARACIÓN

1. Servir todos los ingredientes en la coctelera y añadir el hielo
2. Agitar enérgicamente
3. Servir en una copa de martini fría y decorar con medio maracuyá flotando
4. Servir ron en el maracuyá con un poco de azúcar, flambear y servir



DRAQUE



INGREDIENTES

VASO ALTO
8 HOJAS MENTA
1 LIMA
2 CL SIROPE MOJITO MINT MONIN
4 CL CACHAÇA
DASH ANGOSTURA
SODA
HIELO

PREPARACIÓN

1. Machacar la lima con el sirope
2. Añadir la menta que hemos palmeado y la cachaça
3. Remover y dejar macerar un poco
4. Incorporar hielo picado y remover enérgicamente
5. Completar con un poco más de hielo y un poco de soda
6. Decorar con hojas de menta y gota angostura



MEZPRESSO



INGREDIENTES

COPA MARTINI
4 CL CAFÉ ESPRESSO
1,5 CL SIROPE CHOCOLATE COOKIE MONIN
1 CL LICOR TEQUILA CHOCOLATE OLMECA
4 CL MEZCAL LOS DANZANTES
HIELO

PREPARACIÓN

1. Servir todos los ingredientes en la coctelera
2. Añadir hielo y agitar energicamente
3. Servir y colar en copa martini y pulverizar un poco de café o canela rallada



CLOVER BRASILIAN



INGREDIENTES

COPA COUPE
4 CL CACHAÇA
2 CL ZUMO DE LIMÓN
2 CL SIROPE CAÑA DE AZÚCAR MONIN
6 CL CLARA DE HUELO
4 CL SIROPE FRAMBUESA MONIN
HIELO

PREPARACIÓN

1. En un shaker servir todos los ingredientes, añadir hielo y agitar
2. Servir en copa de martini colado
3. En un sifón servir la clara de huevo y el Sirope de Frambuesa MONIN y añadir una carga
4. Servir el merengue sobre el cóctel
5. Decorar con una frambuesa



MANILA PUNCH



INGREDIENTES

JARRA
NARANJA NATURAL
LIMÓN NATURAL
PEPINO
FRESA
16 CL PIM'S N.1
8 CL LICOR DE MANZANA VERDE MONIN
40 CL GINGER ALE
HIELO

PREPARACIÓN

1. Servir todos los ingredientes en la Jarra
2. Mezclar
3. Servir en un vaso con hielo
4. Decorar con lamina de pepino