



CHAMPAGNE COCKTAIL



MEDRONHEIRO



WINTER
DAIQUIRI



COSMO-
HIBISCUS



CHRISTMAS TREE

JIJONA ALEXANDER

Mezclar en la coctelera 1 parte de pasta de turrón de Jijona, 1 parte de crema de leche, 2 de brandy y 1 golpe de licor de almendras. Servir en una copa alta, adornada con una bolita de chocolate en el borde.

RASPBERRY KIR ROYAL

En una copa con cava, añadir 1 golpe de aguardiente de frambuesas y 1 golpe de licor de frambuesa. Mezclar y decorar con 1 frambuesa. Se trata de una versión del clásico Kir Royal, al que se le añade algo más de cuerpo con el aguardiente.

ROSE MARTINI

Poner en el vaso de la coctelera 1 parte de zumo de limón, 1 parte de néctar de rosas búlgaras, 1 parte de vodka y 1 cucharadita de azúcar. Cerrar, agitar para mezclar y servir en una copa de martini decorada con un pétalo de rosa.

KKO & CHILI WISHES

Mezclar en el vaso de la coctelera 1 parte de zumo de limón, 1/8 parte de 1 chile, 2 partes de KKO (destilado de cacao) y 1 cucharadita de azúcar. Servir decorado con un chile. Es un cóctel muy aromático al que se le da un toque picante.

CHAMPAGNE COCKTAIL

Directamente en la copa, mezclar 1 copa de cava, 1 golpe de brandy, 1 golpe de Contreau y 1 terrón de azúcar empapado de angostura. Se decora con una ramita de grosellas o con piel de naranja.

CHRISTMAS TREE

Mezclar con la batidora 1 parte de licor de melón, 1 golpe de zumo de limón y 0,1 g de xantana. Servir en una copita corta y terminar con 'caviar' de fresa y plátano. Evoca un árbol navideño engaladado con sus adornos.

MEDRONHEIRO

Poner en el vaso de la batidora 8 madroños naturales, 1 parte de *marc* de cava (destilado de cava) y 1 cucharadita de azúcar. Batir bien y servir en una copa de martini. Se consigue un sabor muy especial y una textura agradable.

WINTER DAIQUIRI

Es la versión navideña de todo un clásico: el Banana daiquiri. Triturar en la batidora 1 golpe de zumo de limón, 4 orejones, 1/4 vaina de vainilla, 1 parte de brandy, 1 parte de licor de avellana, 1 cucharadita de azúcar y hielo. Servir en un vaso ancho y decorar con un orejón y una vaina de vainilla.

COSMO-HIBISCUS

Mezclar en la coctelera 1 parte de zumo de lima, 1 parte de Contreau, 1 parte de jarabe de flor de hibiscus y 2 partes de vodka. Servir en una copa de cóctel y adornar con juliana de piel de naranja.