

EL ARTE
DE HACER UN COCKTAIL
Y ALGO MÁS



OBSEQUIO
DE LA
C^{ia} CERVECERA INTERNACIONAL
S. A.

**EL ARTE DE
HACER UN COCKTAIL
Y ALGO MAS**

Digitised by Jared Brown & Kristina Miller, 2009



Digitised by Jared M. Brown & Aristotlia Miller, 2009

Appetizers
Aperitivos



BALTIMORE BRACER

$\frac{1}{2}$ Anisete.
 $\frac{1}{2}$ Domecq Tres Cepas.
Clara de un huevo.

Bátase, cuélese y añádase agua de seltz.

BRAIN DUSTER (Limpia Sesos)

$\frac{1}{3}$ Domecq Fundador.
 $\frac{1}{3}$ Dubonnet.
 $\frac{1}{3}$ vermouth francés.

Bátase y cuélese.

BRANDY CAMPRELLE

$\frac{1}{3}$ Anisete.
 $\frac{1}{3}$ Curacao.
 $\frac{1}{3}$ Kirschwasser.
2 gotas Angostura bitters.

BRANDY CRUSTA

$\frac{1}{4}$ Marrasquino.
 $\frac{3}{4}$ Domecq Tres Cepas.
Gota de limón.

Bátase, cuélese y adórnese con fruta.

BRANDY SCAFFA

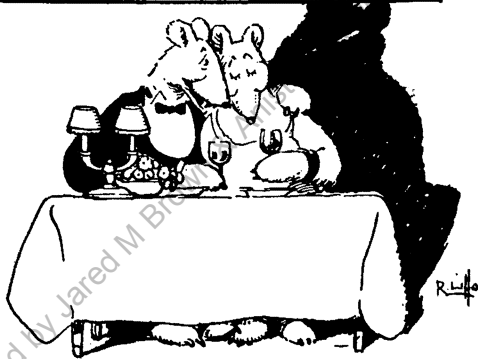
$\frac{1}{4}$ jarabe de frambuesa.
 $\frac{1}{4}$ Marrasquino.
4 Chartreuse.
 $\frac{1}{4}$ Domecq Fundador.

HUNGARIAN BRACER

$\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ whiskey americano.
2 gotas Angostura bitters.
2 gotas Ajenjo.

Exprímase una cáscara de limón sobre un vaso pequeño de agua de seltz, y añádase una gota de ácido fosfático.

Cobblers



Digitised by Jared M B... 2008

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

COBBLER DE CHAMPAGNE

Cucharada de azúcar.
Lasca de naranja.
Cáscara de limón.

Llénesse el vaso hasta la mitad con hielo menudo
y agréguese el champagne.

COBBLER ESPAÑOL

Lasca de naranja.
Zumo de limón.

Llénesse el vaso de hielo menudo y agréguese la
mitad del vaso con champagne y mitad de
vino rioja.

COBBLER DE VINO DE JEREZ

Llénesse copa con hielo.
Vasito de Jerez La Ina.
 $\frac{1}{2}$ vasito de sirope.
Una cáscara de limón.

Revuélvase y adórnese con fruta.

COBBLER DE VINO OPORTO

Llénesse copa con hielo.
 $\frac{1}{3}$ vasito de sirope.
Vasito y medio de vino Oporto.

Revuélvase y adórnese con fruta.

COBBLER DE POLAR

Zumo de un limón.
Trozos de piña.
3 lascas de naranja.

Agréguese azúcar y hielo picado hasta la mitad del vaso y llénese éste con Cerveza Polar clara.

COBBLER DE VINO DEL RHIN

Llénese copa con hielo.
Vasito y medio de vino del Rhin.
 $\frac{1}{2}$ vasito de sirope.
2 gotas de limón.

Revuélvase y adórnese con fruta.

COBBLER DE VINO TINTO

Llénese copa con hielo.
 $\frac{1}{2}$ vasito de sirope.
Vasito y medio de vino tinto.

Revuélvase y adórnese con fruta.

COBBLER DE WHISKEY

Llénese copa con hielo.
Vasito de Whiskey americano.
 $\frac{1}{4}$ vasito Curacao.
Una cáscara de limón.

Adórnese con fruta.

Cocktails



Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

ADAN

$\frac{3}{4}$ vasito de ajenjo.
Gotas de bitters Orange y Angostura.
Gotas anisete.

Bien batido y sírvase.

ADONIS

Gotas de Orange Bitters.
 $\frac{1}{3}$ Jerez Domecq La Ina.
 $\frac{2}{3}$ vermouth italiano.

Bátase.

AJENJO

Copita de ajenjo.
Gotas de anisete.

Bátase bien frapé, y sírvase en copa de cocktail.

ALASKA

Gotas de Orange Bitters.
 $\frac{1}{3}$ Chartreuse amarillo.
 $\frac{2}{3}$ ginebra Tom, y batido.

ALCALDE (Mayor)

$\frac{1}{4}$ vermouth italiano.
 $\frac{3}{4}$ ginebra inglesa.

Revuélvase bien y añadir cáscara de naranja.

ALEXANDER

$\frac{3}{4}$ whiskey americano.
 $\frac{1}{4}$ Benedictino.
Cáscara de naranja exprimida.

Bátase bien.

ALFONSO XIII

$\frac{1}{2}$ jugo de piña.
 $\frac{1}{2}$ ron.
Gotas de Marrasquino.
Gotas de Curacao.

Bátase y sírvase en copa de cocktail.

ALMASQUE

$\frac{1}{3}$ Curacao.
 $\frac{1}{3}$ Jerez Domecq La Ina.
 $\frac{1}{3}$ Ron.

Bátase bien.

ALMENDARES

$\frac{2}{3}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{3}$ vermouth Francés.
Gotas de Jerez Domecq La Ina.
Gotas de curacao.

Bátase bien.

ALONSO NANO

$\frac{2}{3}$ triple-sec Cointreau.
 $\frac{1}{3}$ cognac francés.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.

Bátase y sírvase.

ALVARADO

$\frac{1}{2}$ vino de Oporto.
 $\frac{1}{2}$ ginebra Inglesa.
4 gotas Orange bitters.
Clara de un huevo.

Bátase, cuélese y sírvase.

AMERICAN CLUB

$\frac{1}{2}$ whiskey americano.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
Gotas de Curacao.

Bátase bien.

ANGEL

$\frac{1}{4}$ Marrasquino.
 $\frac{1}{4}$ crema Ivette.
 $\frac{1}{4}$ Benedictine.
 $\frac{1}{4}$ leche.

ANGEL DREAM (Sueño de Angel)

$\frac{1}{3}$ Marrasquino.
 $\frac{1}{3}$ crema Yvette.
 $\frac{1}{3}$ leche.

ANGEL KISS (Beso de Angel)

$\frac{2}{3}$ Benedictine.
 $\frac{1}{3}$ leche.

ANTILLAS

1/3 vermouth francés.
1/3 vermouth italiano.
1/3 Cognac Domecq Tres Cepas.
Gotas agua flor de azahar.

Bátase con hielo menudo, colar y servir.

APPLEJACK

Gotas de Orange Bitters.
Vasito de Apple Brandy.
Exprímase cáscara de naranja.

Hágase bien frapé y añadir aceituna.

APRICOT

Jugo de 1/2 limón.
3 gotas de granadina.
1/2 de Apricot Brandy.

Bátase y sírvase.

ARDSLEY

1/2 Calisaya.
1/2 Sloe Gin.

Bien batido.

ARMENTEROS

1/2 cognac Domecq.
1/2 vino Oporto.
2 gotas Amer Picon.
Terrón de azúcar.

Bátase y sírvase.

ARMOUR

Gotas Orange Bitters.
 $\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ Jerez Domecq La Ina y bátase.

ASTORIA

Gotas de Orange Bitters.
 $\frac{2}{3}$ ginebra Tom.
 $\frac{1}{3}$ vermouth francés y bátase.

AUTOCLUB

$\frac{1}{2}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ ginebra Tom.
 $\frac{1}{3}$ whiskey americano.
Bien batido.

AVIACION

$\frac{3}{4}$ vasito de Apple Jack.
 $\frac{1}{2}$ vasito jugo de limón.
Gotas de ajeno.
Cucharadita de Granadina.
Bátase bien.

BACARDI

$\frac{1}{2}$ vasito Granadina.
 $\frac{2}{3}$ Ron Bacardí.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Bien batido, colado y sírvase.

BALLANTINE

Gotas de Ajenjo.
1/3 vermouth francés.
2/3 Jerez Domecq seco.
Gotas de Orange Bitters.

BAMBOO

1/3 vermouth italiano.
2/3 Jerez seco Domecq.
Gotas de Orange Bitters.

BARACCAS

$\frac{3}{4}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{4}$ Fernet-Branca.

Bátase bien.

BARRY

Gotas de Angostura bitters.
Gotas crema de menta.
 $\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.

BEADLESTONE

$\frac{1}{2}$ whiskey Escocés.
 $\frac{1}{2}$ vermouth Francés.

Bien batido.

BEATA

$\frac{1}{2}$ whiskey Escocés.
 $\frac{1}{4}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{4}$ vermouth italiano.

Bátase bien y sírvase en copa de whiskey.

BEAUTY (Linda)

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa seca.
 $\frac{1}{4}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{4}$ vermouth italiano.
Clara de un huevo.
Gotas de ajeno.
Cucharadita de sirope y bátase.

BEAUTY SPOT (Lunar)

$\frac{1}{8}$ jugo de limón.
 $\frac{1}{4}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{4}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.

Bien batido.

BIJOU

$\frac{1}{3}$ Chartreuse verde.
 $\frac{1}{3}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{3}$ vermouth italiano y bátase.

BILTMORE

$\frac{1}{3}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
Poquito de jugo de piña.
 $\frac{1}{3}$ ginebra inglesa.

Bátase y sírvase en copa alta.

TOME CERVEZA *Polar* CLARA ESPECIAL

BIRD (Pájaro)

$\frac{2}{3}$ Curacao oscuro.
 $\frac{1}{3}$ Domecq Tres Cepas.
Bien batido.

BISHOP POTTER

Gotas de Orange Bitters.
Gotas de Calisaya.
 $\frac{1}{4}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{4}$ vermouth Italiano.
 $\frac{1}{2}$ ginebra Inglesa.
Bien batido.

BISHOP (Obispo)

Vasito ron de Jamaica.
Cucharadita de sirope.
Cucharadita de vino tinto.
Gotas de limón.
Bien batido.

BLACK HAWK (Halcón Negro)

$\frac{1}{2}$ whiskey americano.
 $\frac{1}{2}$ Sloe Gin.
Bien batido y una cereza.

BLACK HORN

$\frac{1}{2}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ ginebra Old Tom.
Gotas de Curacao.
Bátase en vaso con hielo y sírvase en copa.

DA FUERZA Y VIGOR *Trimalta* EXTRACTO TRIPLE DE MALTA

BLANCO-HERRERA J.

1/3 vermouth francés.
1/3 de ron.
1/3 ginebra inglesa.
Poquito de jugo de piña.

Bátase y sírvase.

BLANQUITA R.

1/2 vermouth italiano.
1/4 vermouth francés.
1/2 ginebra inglesa.

Cáscara de naranja y batido.

BLACKSTONE (Piedra Negra)

1/4 vermouth italiano.
3/4 ginebra Old Tom.

Bátase y sírvase con cáscara de limón o naranja.

BLACKSTONE EXTRA

Gotas de ajeno.
1/3 vermouth francés.
2/3 ginebra Inglesa.

Sírvase con cáscara de limón.

BLACK & WHITE (Blanco y Negro)

Gotas de Orange Bitters.
1/3 vermouth italiano.
2/3 Sloe Gin.
Cáscara de limón.

BLUE MOUNT (Monte azul)

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
2 gotas Orange Bitters.
2 gotas crema Yvette.

Bátase y sírvase en copa de cocktail.

BOBBIE BURNS (para dos)

Cucharadita jugo de naranja.
Cucharadita de Marrasquino.
Disuélvase un terrón de azúcar.
 $\frac{1}{2}$ whiskey Escocés.
 $\frac{1}{2}$ vermouth italiano y bátase.

BOLES

$\frac{1}{4}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{4}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
Hielo.—Cáscara de naranja.

Bátase y sírvase en vaso.

BOOBY

Vasito de ginebra inglesa.
 $\frac{1}{3}$ Granadina.
 $\frac{1}{2}$ jugo de limón.

Bátase bien en hielo menudo.

BOWMAN

$\frac{1}{2}$ jugo de naranja.
 $\frac{1}{2}$ whiskey Escocés.
Poquito de azúcar.
Yerbabuena.

Bátase y sírvase.

BRANDY (Cognac)

Gotas de Orange Bitters.
Vasito de Domecq Fundador.
Gotas de sirope y bátase bien.

BRANT

Gotas de Angostura.
 $\frac{1}{4}$ menta blanca.
 $\frac{3}{4}$ Cognac Domecq Tres Cepas.
Cáscara de limón y bátase.

BRIDAL (Nupcial)

Gotas de Orange Bitters.
 $\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
 $\frac{2}{3}$ ginebra inglesa.
Gotas de marrasquino (Holandés).
Bátase bien y cáscara de naranja.

BRIGHTON

Gotas Orange Bitters.
 $\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{4}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{4}$ ginebra Tom.
Cáscara de limón y bien batido.

BROOKLYN

Gotas de Amer Picon.
Gotas de Marrasquino.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ whiskey americano de calidad.
Bien batido.

BRONX

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{4}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{4}$ vermouth francés.
Pedazo de naranja y bátase bien.

BRONX DRY (Seco)

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
Cucharadita de jugo de naranja y
bátase.

BRONX TERRACE

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés y bátase.

BROWN (Carmelita)

Gotas de Orange Bitters.
 $\frac{2}{3}$ Whiskey Americano.
 $\frac{1}{3}$ ginebra inglesa, y bátase.

BRUT (Estilo francés)

$\frac{1}{2}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ Calisaya.
Gotas de ajeno.—Bátase.

BUSH (Manigua)

$\frac{1}{2}$ vermouth italiano.

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.

Cucharadita Apple Brandy.

Bátase bien.

BYRRH

$\frac{1}{4}$ vermouth.

$\frac{1}{4}$ whiskey americano.

$\frac{1}{2}$ vino Byrrh.

CABINET

$\frac{1}{2}$ vermouth francés.

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.

Cáscara de naranja.—Revuélvase.

CAFE DE PARIS

Vasito de ginebra inglesa.

Clara de un huevo.

Cucharadita de leche.

Cucharadita de anisete.

Frapé y sírvase en copa de vino.

CAFE AU KIRSCH

Vasito de Kirschwasser.

Vasito de Domezq Tres Cepas.

Clara de un huevo.

Vasito de café negro.

Frapé.—Sírvase en copa de vino.

CALISAYA

Vasito de Calisaya.
Gotas de angustora bitters.—Bátase.

CAMPUZANO PACKARD

Gotas de menta.
Gotas de Angostura bitters.
 $\frac{1}{2}$ whiskey Bourbon.
 $\frac{1}{2}$ vermouth italiano.—Bátase.

CAMAGÜEYANO

$\frac{1}{2}$ Ron.
 $\frac{1}{2}$ Cognac Domecq.
Cucharadita de granadina.
Bátase y sírvase.

CANDADO (Jabón)

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
2 cucharaditas jarabe de frambuesa.
5 gotas jugo de limón.—Bátase.

CASIÑO

$\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
Poquito de Bon-Bon crema.
Poquito de jugo de piña.
4 gotas granadina.
Bátase y sírvase.

CAT (Gato)

$\frac{1}{2}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ ginebra Inglesa.
Bátase y aceituna.

C. A. C. (Club Atlético)

$\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{3}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{3}$ Domecq Fundador.
Cáscara de naranja.—Bátase.

CERVECERO

$\frac{1}{4}$ Domecq Tres Cepas.
 $\frac{1}{4}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{4}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{4}$ whiskey Bourbon y bátase.

CHAMPAGNE

Terrón de azúcar.
2 gotas Angostura Bitters.
Gota de Bitter Peychaud.
Cáscara de naranja exprimida.
 $\frac{1}{2}$ de Champagne.

CHANTECLER

Igual que el BRONX, con 4 gotas de granáquina y bátase.

CHARLIE CHAPLIN

Poquito de jugo de piña.

$\frac{1}{4}$ vermouth francés.

$\frac{1}{4}$ Ginebra Inglesa.

$\frac{1}{4}$ Elixir Bacardí.

Poquito de granadina.

Bátase y sírvase en copa de champagne.

CHERRY BLOSSOM (Flor de Cerezo)

Vasito de Sloe Gin.

Poquito de jugo de naranja.

Cucharadita de azúcar.

Bátase y sírvase.

CHINA

$\frac{1}{2}$ Sloe Fin.

$\frac{1}{2}$ vermouth italiano.

Poquito cognac Domecq.

Bien batido.

CHIQUITICA

$\frac{1}{3}$ jugo naranja.

$\frac{1}{3}$ ginebra inglesa.

$\frac{1}{3}$ vermouth italiano.

Clara de huevo.

Lasca de naranja.—Bátase.

CHOCOLATE AMBROSIA

$\frac{1}{3}$ Marrasquino.

$\frac{1}{3}$ Chartreuse amarillo.

$\frac{1}{3}$ Apricot brandy.

Una yema de huevo.—Bátase.

CINCINNATI

$\frac{1}{2}$ vaso de cerveza Polar clara.
Llénese con Ginger-Ale o gaseosa.

CLARA

$\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ Sloe Gin.
Cucharadita de cognac Domecq Fundador.

Bátase bien.

CLIFTON LILY

Vaso mediano con hielo.
Gotas de limón.
2 terrones de azúcar.
Gotas de Curacao.
Vasito de ginebra inglesa.

Adórnese con yerbabuena.

CLOVER CLUB

$\frac{2}{3}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{3}$ Granadina.
 $\frac{1}{2}$ jugo de toronja.
Clara de huevo.
Poquito de azúcar.

Bátase y sírvase.

CLOVER LEAF

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Clara de un huevo.
Vasito de ginebra inglesa.
Cucharadita de jarabe de frambuesa.

Bien batido y póngasele yerbabuena.

CLUB DE CANTINEROS

1/3 vermouth francés.
1/3 ginebra inglesa.
1/3 jugo de piña.
3 gotas marrasquino.

Bátase y sírvase.

COFFEE (Café)

1/2 cucharadita azúcar.
1 huevo.
1/2 vasito vino Oporto.
1/2 vasito Domecq Fundador.

Bátase bien y sírvase en copa de vino.

COLLEGE WIDOW

1/2 ginebra inglesa.
1/2 vermouth francés.
4 gotas Kummel.

Bátase con hielo menudo y sírvase.

COLON

2/3 vermouth francés.
1/3 Angostura bitters y bien batido.

COLONIAL O MILLER (para dos)

1/2 marrasquino.
Vasito de ginebra Tom.
Vasito de jugo de toronja.

Bátase bien y sírvase en copa de vino.

COMANDANTE DR. FIGUERAS

$\frac{1}{4}$ Curacao.
 $\frac{1}{4}$ Marrasquino.
 $\frac{1}{4}$ crema de cacao.
 $\frac{1}{4}$ leche.

Bátase y sírvase.

CONCHITA A.

Gota de Angostura.
 $\frac{1}{3}$ Curacao oscuro.
 $\frac{1}{3}$ Ron.
 $\frac{1}{3}$ vermouth francés y bátase.

CONEY

$\frac{1}{2}$ vermouth francés.
 $\frac{2}{3}$ ginebra Gordon.

Revuélvase.

CONGRESO

Vasito de Domecq Tres Cepas.
Vasito Crema de Rosas.
3 gotas agua de azahar.
Clara de un huevo.

Bátase bien y sírvase en copa de vino.

CONSOLIDATED (Consolidado)

$\frac{3}{4}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{4}$ vermouth italiano.

CORNELL

1/3 vermouth francés.

1/2 ginebra inglesa.

Revuélvase.

CORONATION (Coronación)

1/3 vermouth francés.

1/3 ginebra inglesa.

1/3 Dubonnet.

COUNTRY CLUB

1/2 ginebra inglesa.

1/2 vermouth francés.

Jugo de naranja.

Gotas de Chautreuse.

Adórnese con lasca de naranja y sírvase.

CREOLE (Criollo)

1/3 Ajenjo.

2/3 vermouth Italiano.

CRESCENT

1/3 Amer Picon.

1/3 vermouth italiano.

1/3 whiskey americano.

Cucharadita jarabe de frambuesa.

Bátase, cuélese y sírvase.

CRUSELLAS R. F.

2 gotas Orange Bitters.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
Cáscara de limón y bátase.

CUBANO.

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{1}{3}$ ginebra.
 $\frac{1}{3}$ Domecq Tres Cepas.
 $\frac{1}{3}$ Apricot brandy.
Bátase y sírvase.

CUSHMAN

$\frac{1}{4}$ vermouth francés.
 $\frac{3}{4}$ ginebra inglesa.
Bátase.

DAIQUIRI

3 partes de ron.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Bátase y sírvase.

DAIQUIRI DULCE

$\frac{1}{2}$ de ron.
 $\frac{1}{2}$ jugo de limón.
Un poco de granadina.
Bátase y sírvase.

DELMONICO

$\frac{1}{2}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
Cáscara de naranja y bátase.

DIMAS

$\frac{1}{2}$ crema menta blanca.
 $\frac{1}{4}$ Domecq Fundador.
 $\frac{1}{2}$ crema de cacao y bátase.

DIXIE

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{4}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{4}$ jugo de naranja.
Gota de ajeno.
4 gotas granadina.
Bátase y sírvase.

DON EMETERIO

$\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{4}$ ron.
 $\frac{1}{4}$ jugo naranja.
Poquito de Granadina.
Bátase y sírvase.

DORADO

$\frac{2}{3}$ Ginebra Gordon.
 $\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
Gotas de vermouth francés.
Cáscara de naranja y bátase.

DOUGLAS FAIRBANKS

½ Apricot Brandy.
½ ginebra inglesa.
Poquito de granadina.
Clara de un huevo.

Bátase y sírvase.

DOWN (Abajo)

Gotas de Orange Bitters.
1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra seca.

Bátase y póngasele aceituna.

DREAM (Sueño)

Jugo de ½ limón.
Cucharadita de azúcar.
¾ ginebra inglesa.
Clara de un huevo.
Gotas de licor.

Bátase y sírvase en copa de vino.

DUBONNET

½ ginebra inglesa.
½ Dubonnet.
Gotas de Orange Bitters.

Bátase y sírvase.

DUCHESS (Duquesa)

1/3 vermouth italiano.
1/3 vermouth francés.
1/3 Ajenjo.

Bien batido.

DUKE (Duque)

1/3 vermouth francés.

2/3 ginebra inglesa.

Bien batido.

DUPLEX

2 gotas Orange Bitters.

1/2 vermouth italiano.

1/2 vermouth francés.—Batido.

DUTCH CHARLIE'S

2 gotas Angostura bitters.

1/3 whiskey americano.

1/3 Dubonnet.

1/3 vermouth italiano.

Bien batido.

ECHARTE, J. L.

1/2 Ron.

1/2 jugo naranja.

Cucharadita de chartreuse.

EMERALD (Esmeralda)

Gota de Orange bitters.

1/2 vermouth italiano.

1/2 whiskey Escocés.

Bátase.

EMERSON

Jugo de 1/2 limón.

2 gotas marrasquino.

1/3 vermouth italiano.

1/2 ginebra Tom y bátase.

EVA

Gota de Orange Bitters.
 $\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ whiskey escocés y bátase.

EXPRESO

Gota de Orange Bitters.
 $\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ whiskey escocés y bátase.

EWING

3 gotas Angostura bitters.
Vasito de whiskey americano.
Bátase.

FANCY (Cognac, Ginebra o Whiskey)

Gotas de sirope.
Gotas de Curacao.
Gotas de Angostura Bitters.
Vasito de cognac, ginebra o whiskey,
según se quiera, bátase y exprímase cáscara
de limón.

FARMER'S (Campesino)

3 gotas Angostura Bitters.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{4}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{4}$ vermouth italiano.
Bien batido.

FASCISTA

10 gotas Apricot brandy.
Vasito de whiskey americano.
Gota de Angostura.

Sírvase en vasos.

FAVORITA

Jugo de un limón.
3 ó 4 ramitos de yerbabuena exprimida.
Vasito de ginebra inglesa.
 $\frac{1}{2}$ botella de Ginger Ale.
Hielo en los vasos y sírvase.

FLUSHING

$\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
 $\frac{2}{3}$ Domezq Fundador.
Gotas de sirope.
Gotas de Angostura Bitters.
Cáscara de naranja y bátase.
Cuélese a vaso grande y sírvase.

FOUR DOLLAR (Cuatro pesos)

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{4}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{4}$ vermouth italiano.

FOURTH DEGREE (Cuarto grado)

$\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{3}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{3}$ ajeno blanco.
Bien batido.

FOURTH REGIMENT (4.º Regimiento)

Gotas de Orange Bitters.
Gotas de Angostura Bitters.
Gotas de bitters de Apio.
 $\frac{1}{2}$ whiskey americano.
 $\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
Cáscara de limón y bátase.

FOX SHOT (Tiro de Zorra)

$\frac{1}{5}$ Angostura bitters.
 $\frac{1}{5}$ Domecq Fundador.
 $\frac{1}{5}$ vermouth italiano.
 $\frac{2}{5}$ ginebra inglesa.
Bien batido.

FRANCO (Aviador español)

$\frac{1}{2}$ cognac Domecq Tres Cepas.
 $\frac{1}{2}$ Jerez Domecq La Ina.
4 gotas granadina.
Poquito de jugo de piña.
Bátase, cuélese y sírvase.

FRANK HILL

$\frac{1}{2}$ Brandy de Cerezas.
 $\frac{1}{2}$ Domecq Tres Cepas.
Exprímase cáscara de limón y bien batido.

FRENCH CANADIAN

Gotas de ajeno.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ whiskey escocés.
Bien batido.

GAMBRINUS

2 gotas Angostura bitters.
 $\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ ginebra Sloe.

Bátase bien y sírvase.

GIBSON

$\frac{1}{2}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.

Bátase, cuélese y sírvase.

GIN

Vasito de ginebra inglesa.
1 ó 2 gotas Orange bitters.

Bátase bien y sírvase.

GOLF

$\frac{1}{3}$ vermouth francés.
 $\frac{2}{3}$ ginebra inglesa.
2 gotas Angostura bitters.

Bátase bien y cuélese a copa de cocktail.

GOOD FELLOW (Buen chico)

$\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ whiskey Bourbon.
Gotas de Angostura bitters.
Gota de Calisaya.

Bátase bien, cuélese y sírvase.

GOOD TIMES (Rumba)

1/3 vermouth francés.

2/3 ginebra Tom.

Cáscara de limón.

Bátase y cuélese a copa de cocktail.

GRAHAM

1/4 vermouth francés.

3/4 vermouth italiano.

Bátase bien, cuélese y sírvase.

GRIT

1/2 vermouth italiano.

1/2 whiskey irlandés.

Bátase y cuélese a copa de cocktail.

GUGGENHEIM

Vasito de vermouth francés.

2 gotas Fernet-Branca.

Gota de Orange bitters.

Bátase, cuélese y sírvase.

HABANA

1/3 vermouth italiano.

1/3 vermouth francés.

1/3 ginebra inglesa.

Bátase y sírvase con aceituna.

HARRIET (Enriqueta)

1/2 de whiskey Rye.
1/2 vermouth francés.
3 gotas de limón.
Gotas de granadina.

Bátase, cuélese y sírvase.

HART

1/3 ginebra inglesa.
1/3 Dubonnet.
1/3 vermouth italiano.

HARVARD

2 gotas Orange bitters.
2/3 jerez o cognac Domecq.
1/3 vermouth italiano.

Cascarita de limón, bien batido y sírvase.

HARVESTER

1/2 de jugo de naranja.
1/2 de ginebra inglesa.

Bátase.

HEARST

Gota de Angostura bitters.
Gotas de Orange bitters.
1/2 ginebra inglesa.
1/2 vermouth italiano.

HIGHSTEPPER

1/3 vermouth francés.
2/3 ginebra inglesa.
2 gotas Angostura bitters.

HILLARD

2 gotas Angostura.
1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra inglesa.

HIPOLITO REGUERO

1/2 vermouth italiano.
1/2 whiskey escocés.
Bien batido.

HOLSTEIN

Gota de Amer Picon.
1/2 cognac Domecq.
1/2 Blackberry brandy.

HOMESTEAD (Hogar)

1/2 vermouth italiano.
2/3 ginebra Inglesa.
Lasca de naranja y sírvase.

HOWARD

Como el GIN, añadiéndosele gotas de Angostura bitters.

HONOLULU

3 gotas Angostura bitters.
Vasito de whiskey Bourbon.
Añádase agua de seltz y bítase bien.

HUDSON

$\frac{1}{4}$ vermouth italiano.
 $\frac{3}{4}$ ginebra inglesa.
Lasca de naranja y sírvase.

HUNTER (Cazador)

$\frac{2}{3}$ whiskey americano.
 $\frac{1}{3}$ Cherry brandy.
Bien batido.

IDEAL

$\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{3}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{3}$ ginebra Gordon.
3 gotas marrasquino.
6 gotas jugo de toronja.
Bátase, cuélese y adórnese con una almendra.

INFURIATOR

$\frac{2}{3}$ Domecq Fundador.
 $\frac{1}{3}$ Anisette.
Revuélvase.

IMPERIO

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
4 gotas crema de Cacao.
Clara de un huevo.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Poquito de granadina.
Bátase, cuélese y sírvase.

IRIS

$\frac{1}{3}$ de jugo de limón.
 $\frac{2}{3}$ ginebra inglesa.
Cucharadita de azúcar.
3 ramitos de yerbabuena.

IRVING

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{4}$ Calisaya.
 $\frac{1}{4}$ vermouth francés.
Lasca de naranja y bátase.

ISABELLE

Pedacito de hielo en la copa.
 $\frac{1}{2}$ Granadina.
 $\frac{1}{2}$ Crema Casia.

ITALIANO

$\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{4}$ granadina.
 $\frac{1}{4}$ Fernet-Branca.

JACK ROSE

Vasito de Apple Jack.
 $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{1}{4}$ jarabe de granadina.
Bien batido.

JACK ZELLER

$\frac{1}{2}$ Old Tom Gin.
 $\frac{1}{2}$ Dubonnet y bátase.

JAPANESE

2 gotas de Curacao.
 $\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ whiskey americano.
 $\frac{1}{6}$ granadina.
Bátase y sírvase.

JENKS

Igual que el DRY MARTINI, pero añadiéndole gota de Benedictine.

JERSEY

2 gotas de sirope.
Vasito de Apple Brandy.
2 gotas de Angostura bitters.

JERSEY LILY

Igual que el MARTINI, con ramito de yerbabuena.

JIM LEE

2 gotas amargo Peychaud.

2 gotas Angostura.

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.

$\frac{1}{4}$ vermouth francés.

$\frac{1}{4}$ vermouth italiano.

Bien batido.

JIMMIE LANIER

$\frac{1}{3}$ jugo de naranja.

$\frac{2}{3}$ ginebra inglesa.

Cucharadita de azúcar.

Clara de un huevo.

Bátase, cuélese y sírvase.

JOCKEY CLUB

Vasito de ginebra inglesa.

1 ó 2 gotas Orange bitters.

Bátase bien y sírvase.

JOSE MIGUEL

$\frac{1}{3}$ vermouth italiano.

$\frac{1}{3}$ vermouth francés.

$\frac{1}{3}$ ginebra inglesa.

Clara de un huevo.

Bátase bien.

JUDGE (Juez)

$\frac{7}{8}$ de whiskey americano.

$\frac{1}{8}$ Apricot Brandy.

Bátase.

JUVENTUD ASTURIANA

$\frac{1}{4}$ vermouth italiano.
 $\frac{3}{4}$ ginebra.
Gotas de limón.

Bátase y sírvase con adorno de cáscara de limón.

KISS WALTZ (Vals del Beso)

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
Cucharadita de azúcar.
Cucharadita de jugo de natanja.

Bátase, cuélese y sírvase.

KENTUCKY COLONEL

$\frac{1}{4}$ Benedictine.
 $\frac{3}{4}$ whiskey Bourbon.
Casarita de limón.

Bátase bien y sírvase en vaso.

LADIES (Señoras)

Vasito whiskey americano.
2 gotas ajenjo.
3 gotas anisete.
2 gotas Angostura bitters.

Bátase, cuélese y sírvase con lasquita de piña.

LAVIN

$\frac{1}{3}$ jugo de piña.
 $\frac{1}{3}$ ron.
 $\frac{1}{3}$ vermouth francés.
Clara de un huevo.
Gotas de granadina.

LEONORA

$\frac{1}{4}$ jugo de naranja.
 $\frac{1}{4}$ jarabe de frambuesa.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.

LEWIS

$\frac{1}{2}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.

Bátase.

LIBERAL

$\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
 $\frac{2}{3}$ whiskey americano.
Gotas de Amer Picón.

Bátase.

LILLO

$\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ ron.
2 gotas Orange bitters.

Bátase bien.

LOFTUS

1/3 vermouth italiano.
1/3 vermouth francés.
1/3 Ajenjo.

Bien batido.

LOMA TENNIS

1/4 vermouth francés.
1/4 Orange gin.
1/2 ginebra inglesa.

Sírvase bien frapé.

LONDON (Londres)

Vasito de whiskey Rye.
Cucharadita de almíbar.
2 gotas agua de azahar.
Un huevo.

Sírvase bien frapé.

LONE TREE (Arbol solitario)

1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra Tom.

Revuélvase.

LOVE (Amor)

Martini.
Clara de huevo.

Bien batido.

LUCAS PEREZ

1/3 vermouth francés.
1/3 ron.
1/3 ginebra inglesa.
Cucharadita de jugo de naranja.
4 gotas granadina.

Bátase, cuélese y sírvase.

LUSITANIA

Gota de Orange bitters.
Gota de ajeno.
2/3 vermouth francés.
1/3 Domecq Fundador.

Bátase bien.

MANCHURIA

4 ramitos de yerbabuena con azúcar
y hielo bien menudito.
Vasito de Rye whiskey.
Gotas de menta verde.

Bátase, cuélese y sírvase bien frapé y ramito de
yerbabuena en la copa.

MANHATTAN

Gota de Angostura bitters.
1/3 vermouth italiano.
2/3 whiskey americano.

Bátase y adórnese con una guinda.

MANOLO SANTEIRO

1/3 Domecq Fundador.
1/3 Apricot brandy.
1/3 crema de menta.
Gota de ajeno y bátase.

MARCONI

1/3 vermouth italiano.
2/3 Apple brandy (aguardiente de manzana).
Bátase y sírvase.

MARIETA

1/2 vermouth italiano.
Gotas Menta.
1/2 ginebra inglesa.
Bátase y sírvase.

MARGOT

1/2 ginebra Old Tom.
1/2 jugo de piña.
Cucharadita de azúcar.
Bátase, cuélese y sírvase.

MARIA M.

2/3 vermouth italiano.
1/3 ginebra inglesa.
Cucharadita de crema de cacao.
Bátase, cuélese y sírvase.

MARIANAO

$\frac{1}{2}$ jugo de limón.
Gota de ajeno.
2 gotas granadina.
Clara de un huevo.
Vasito de ginebra inglesa.
Bátase y sírvase.

MARTINI

$\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
 $\frac{2}{3}$ ginebra Inglesa.
Gota de Orange bitters.
Revuélvase y sírvase.

MARTINI (Extra)

$\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
 $\frac{2}{3}$ ginebra Gordon.
Gota de Orange bitters.
Gotas de Marrasquino.
Revuélvase.

MARTINI DRY (Seco)

$\frac{1}{2}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
Revuélvase.

MARY GARDEN

$\frac{1}{2}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ Dubonnet.
Bátase bien y sírvase frapé.

MARY PICKFORD

Vasito de ron.
Cucharadita de jugo de piña.
 $\frac{1}{2}$ cucharadita marrasquino.
 $\frac{1}{2}$ cucharadita granadina.
Clara de un huevo.

Bátase y sírvase bien frapé.

MAUSER

$\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
Cucharadita de Apple brandy.

Bátase bien.

MC DONALD

Gota de Orange bitters.
Gota de Angostura.
 $\frac{1}{2}$ ginebra Gordon.
 $\frac{1}{4}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{4}$ vermouth italiano.
Gota de anisete.

Bátase bien y sírvase.

MC HENRY

$\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
 $\frac{2}{3}$ ginebra Gordon.
Gota de Orange bitters.
Cucharadita de Apricot brandy Húngaro.

Bátase bien y sírvase.

MC LANE

1/2 ginebra inglesa.
1/3 vermouth italiano.
1/3 vermouth francés.
Cáscara de naranja.

Bátase bien.

MERRY WIDOW (Viuda Alegre)

4 gotas marrasquino.
1/3 vermouth francés.
2/3 vermouth italiano.

Bien batido.

METROPOLITAN

1/2 vermouth francés.
1/2 Domecq Tres Cepas.
2 gotas de Angostura.

Bátase bien.

METROPOLITAN (al estilo del Sur)

1/3 vermouth italiano.
2/3 cognac Domecq.
Gota de Orange bitters.

Bátase y sírvase.

MIAMI

1/3 ginebra inglesa.
2/3 jugo de piña.

Bátase y sírvase.

MILLER

$\frac{1}{2}$ marrasquino.
Vasito ginebra Tom.
Vasito jugo de toronja.
Bátase bien y sírvase en copa de vino.

MILLIONAIRE (Millonario)

Gota de Orange bitters.
6 gotas Curacao.
 $\frac{3}{4}$ whiskey americano.
2 gotas granadina.
Clara de un huevo.
Bátase bien y sírvase en copa de vino.

MIRAMAR YACHT CLUB

$\frac{1}{3}$ Ron.
 $\frac{1}{3}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{3}$ Apricot Brandy.
Bátase bien y sírvase.

MILO

2 gotas amargo de Pepsina.
 $\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
 $\frac{2}{3}$ ginebra Gordon.
Bátase bien.

MONCAYO

$\frac{1}{2}$ de ron.
 $\frac{1}{2}$ jugo de piña.
Gotas de Curacao.
Bátase y sírvase.

MONTANA

$\frac{1}{4}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ Domecq Fundador.
2 gotas vino Oporto.
2 gotas Angostura.
2 gotas anisete.

Bátase bien.

MORNING (Mañana)

Gota de ajeno.
Gota de Angostura bitters.
 $\frac{1}{2}$ Domecq Tres Cepas.
 $\frac{1}{2}$ vermouth italiano.

Bátase y todo bien frapé.

NANA

Clara de un huevo.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de Domecq Fundador.

Bien batido.

NARRAGANSETT

$\frac{2}{3}$ whiskey americano.
 $\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
Gota de ajeno.

Bátase bien y sírvase con aceituna.

NENA A.

$\frac{1}{3}$ Curacao.
 $\frac{2}{3}$ Domecq Fundador.
Gota de Orange bitters.

Bátase bien.

NENA R.

3 gotas Amer Picón.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.

Bátase bien.

NEW YORK

Vasito de whiskey Rye.
Gotas de granadina.
Gotas de marrasquino.

Bátase, cuélese y sírvase, adornado con cáscara de naranja.

NICHOLAS

$\frac{1}{2}$ Sloe Gin.
 $\frac{1}{2}$ Old Tom Gin, y bátase bien.

NOBLE

$\frac{1}{2}$ Bourbon whiskey.
3 gotas crema de Casia.

Bátase, cuélese y sírvase.

NOEL

$\frac{1}{2}$ Dubonnet.
 $\frac{1}{2}$ Jerez Domecq La Ina.
Cucharadita de granadina.

Bátase, cuélese y sírvase.

NORTH POLE (Polo Norte)

1/3 marrasquino.
1/3 ginebra inglesa.
Jugo de 1/2 limón.
Clara de un huevo.

Bátase bien, y cuélse a copa de vino con leche batida encima.

NUTTING

Gota de Angostura.
Gota de Orange bitters.
1/3 vermouth francés.
2/3 ginebra inglesa.

Bátase bien.

OJEN (Cocktail de Ojén a la española)

Vasito de Ojén en vaso grande con hielo.

Se le añade lentamente agua de seltz, y se revuelve con cucharita, hasta que se hiele el vaso, y queda hecho el cocktail, al que se le añade unas gotas de Angostura, colándose a copa de cocktail.

OLD FASHION (Estilo antiguo)

Gota de Angostura bitters.
2 gotas de Orange bitters.
Pedacito de terrón de azúcar.
Disuélvase en dos cucharadas de agua.
Añádase vasito de licor que se desee.

Sírvase en copa de cocktail.

OLIVETTE

3 gotas Orange bitters.
3 gotas Ajenjo.
Gota de sirope.
Gota de Angostura bitters.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.

Bátase bien y exprímase cáscara de limón.

OPALO

$\frac{1}{2}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
Gota de ajenjo.

Bátase bien.

OPERA

$\frac{1}{2}$ Dubonnet.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
2 cucharaditas crema de Mandarina.
Exprímase cáscara de naranja.

Bien batido, colado y sírvase.

ORANGE BLOSSOM (Azahar)

$\frac{1}{2}$ de jugo de naranja.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.

Bien batido.

OSO POLAR

1/3 vermouth francés.

1/3 ginebra Inglesa.

1/3 Dubonnet.

Bátase, cuélese y sírvase.

OYSTER BAY

1/2 Curacao blanco.

1/3 ginebra inglesa.

Bátase.

PALM BEACH

1/2 ginebra inglesa.

1/2 vermouth francés.

Cucharadita de azúcar.

Cucharadita de limón.

Bátase, cuélese y sírvase.

PALMA REAL

2 gotas Orange bitters.

1/2 vermouth italiano.

1/2 ron.

Bátase.

PALMETTO

1/2 ron.

1/2 vermouth francés.

Gotas de Angostura.

Sírvase frapé.

PAN-AMERICANO

Gota de sirope.
Gota de jugo de limón.
Vasito de whiskey americano.

Bátase.

PARADISE (Paraíso)

1/3 ginebra inglesa.
2/3 Apricot brandy.

Bátase.

PARISIAN

Jugo de un limón.
Vasito de vino Byrrh.

Bátase.

PARSON

1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra Tom.
Cáscara de naranja.

Bien batido.

PEBLO

Pousse café.

Bátase y cuélese.

PEACOCK (Pavo Real)

Gota de Amer Picón.
Gota de ajenjo.
Vasito de cognac Domecq.

Bátase.

PEPIN RIVERO

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{3}$ vermouth francés.
Cáscara de naranja.

Bátase.

PERLA JAPONESA

$\frac{1}{3}$ menta verde.
 $\frac{1}{3}$ crema de Cacao.
 $\frac{1}{3}$ crema de leche.

Bátase, cuélese y sírvase.

PERLA DE ORIENTE

$\frac{1}{2}$ Apricot brandy.
 $\frac{1}{4}$ menta blanca.
 $\frac{1}{4}$ crema de leche.

Bátase, cuélese y sírvase.

PHEASANT (Faisán)

$\frac{1}{2}$ Domecq Fundador.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.

Revuélvase.

PHILADELPHIA SPECIAL

1/3 vermouth italiano.
2/3 Ginebra Inglesa.
Gotas de Curacao.

Bátase, cuélese y sírvase.

PICK ME UP (Levántame)

1/2 Domecq Tres Cepas.
1/3 vermouth italiano.
1/3 Ajenjo.

Bien frapé.

PICON

1/4 vermouth italiano.
3/4 Amer Picon.
Cáscara de naranja.

Revuélvase.

PINE TREE (Pino)

1/3 vermouth Ferrero.
2/3 ginebra Gordon.
Yerbabuena.

Bátase.

PING-PONG

1/2 Sloe Gin.
1/2 crema Yvette.
3 gotas jugo de limón.

Bien batido.

PIÑA BLOSSOM

$\frac{1}{4}$ vermouth italiano.

$\frac{1}{4}$ vermouth francés.

$\frac{1}{4}$ ginebra inglesa.

$\frac{1}{4}$ jugo de piña.

Bátase, cuélese y sírvase.

PIÑA BRONX

$\frac{1}{2}$ jugo de piña.

$\frac{1}{2}$ de ron.

3 gotas Curacao.

Bátase, cuélese y sírvase.

PLAYA MARIANAO

$\frac{1}{3}$ jugo de limón.

$\frac{1}{3}$ ginebra inglesa.

$\frac{1}{3}$ Apricot Brandy.

5 gotas granadina.

Bien batido.

PLAZA HOTEL

$\frac{1}{4}$ vermouth italiano.

$\frac{3}{4}$ ginebra inglesa.

Lasca de piña y bátase.

PLUS ULTRA ESPAÑOL

$\frac{1}{2}$ Sloe Gin.

$\frac{1}{2}$ vermouth francés.

Gotas de naranja.

Cucharadita de azúcar.

Bátase, cuélese y sírvase.

POEMA

1/3 vermouth francés.
2/3 ginebra inglesa.
Gotas Orange bitters.
Gotas Benedictine.

Bátase.

POLAR

1/2 cognac Domecq.
1/2 de Jerez Oloroso.
3 gotas granadina.

Bátase, cuélese y sírvase con una almendra.

POLO FARM

1/3 vermouth francés.
2/3 ginebra inglesa.

Enjuáguese la copa del cocktail con cognac.

POLO

1/3 jugo de Toronja.
1/3 jugo de naranja.
1/3 ginebra Tom.

Bátase y sírvase en copa de vino.

PORTER OR PAT'S

1/2 ginebra inglesa.
1/4 vermouth francés.
6 gotas vermouth italiano.
Gotas de curacao.
Cáscara de limón.
Ramito de yerbabuena.

Bátase.

PRAIRIE (Pradera)

Vasito de ginebra Tom.
Un huevo, sal y pimienta.

PRESIDENTE

$\frac{1}{2}$ de ron.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
Gotas de granadina.
Revuélvase cuélese y sírvase adornado con
cáscara de naranja.

PRESIDENTE MACHADO

$\frac{1}{2}$ de ron.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
Gotas de granadina.
Gotas de Curacao.
Revuélvase, cuélese y sírvase con cáscara
de naranja.

PRIMO DE RIVERA

$\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ cognac.
Poquito de jugo de piña.
Cucharadita de azúcar.
3 gotas de limón.
Bátase, cuélese y sírvase.

PRINCESS LILLIAN

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{2}$ de vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de menta blanca.
 $\frac{1}{2}$ cucharadita crema Ivette.
Bátase, cuélese y sírvase.

PRINCIPE DE ASTURIAS

1/3 crema de menta blanca.
1/3 ginebra inglesa.
1/3 vermouth italiano.

Bátase.

PRINCIPE DE GALES

Gota de Orange bitters.
1/3 vermouth italiano.
1/3 ginebra Gordon.
1/3 crema de menta blanca.

Sírvase bien frapé.

PRINCETON

Vasito de ginebra inglesa.
1 ó 2 gotas Orange bitters.
Chorrillo de agua mineral carbonatada.

Bátase bien y sírvase.

PUENTES

1/2 vermouth francés.
1/2 ginebra inglesa.
Cucharadita de chartreuse.
Cáscara de naranja.

Bátase.

QUEEN (Reina)

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
Cucharadita de jugo de piña.
Cucharadita de azúcar.

Bátase, cuélese y sírvase.

REIS

2 gotas Angostura.
2 gotas Ajenjo.
Vasito de ginebra inglesa.

Bátase.

RIDING CLUB (Club de Equitación)

Vasito de Calisaya.
Gota de Angostura.
3 gotas de ácido fosfático.

Bátase.

ROB ROY

$\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ whiskey escocés.
Gota de Angostura.
Gota de Orange bitters.

ROBERT BURNS

Gotas de ajenjo.
 $\frac{1}{4}$ vermouth italiano.
 $\frac{3}{4}$ whiskey escocés.

Bien batido.

ROMANO

3 gotas solisaya.
Vasito whiskey escocés.
Bien batido y sírvase con una cereza.

ROSA

1/5 jugo de naranja.
1/5 jarabe granadina.
1/2 ginebra inglesa.
Bien batido.

ROSSINGTON

1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra Tom.
Cáscara de naranja.
Bien batido.

ROYAL SMILE (Sonrisa Real)

Jugo de media naranja.
1/2 vasito de granadina.
1/2 vasito de vermouth francés.
1/2 vasito de Apple Brandy.
Clara de un huevo.
Bátase y sírvase en copa de vino.

RUBIN

1/2 ginebra inglesa.
1/2 vermouth francés.
Gotas de jugo de piña.
Gotas de Bon-Bon crema.
Bátase, cuélese y sírvase.

RUBY

Gota de granadina.
Cucharadita de Apple jack.
 $\frac{3}{4}$ ginebra inglesa.

Bien batido.

RUBY ROYAL

$\frac{1}{2}$ Sloe Gin.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
2 gotas licor de frambuesa.

Bien frapé y con una cereza.

SABBATH (Sabatino)

$\frac{1}{3}$ de Domecq Fundador.
 $\frac{1}{3}$ vino Oporto.
Un huevo.
 $\frac{1}{3}$ café.
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar.

Bátase y cuélese a copa de vino.

SALOME

$\frac{1}{4}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{4}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{4}$ ron.
2 gotas Orange bitters.

Frapé con 3 hojas de apio.

SANSON

$\frac{1}{2}$ de ron.
 $\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
Gotas Curacao.
Gotas granadina.

Bátase, cuélese y sírvase con cáscara de naranja.

SARATOGA

2 gotas jugo de piña.
2 gotas marrasquino.
Gota de Orange bitters.
Vasito de Cognac Domecq.

SARDINERO

Cucharadita de Curacao.
 $\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ de Apple Jack.
Gota de Orange bitters.

Bátase, cuélese y sírvase.

SAXON

Vasito de ron.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
2 gotas de granadina.

SCHEUER

$\frac{1}{2}$ Dubonnet.
 $\frac{1}{2}$ vermouth italiano.

Bátase y añádase una gota de Angostura.

SEÑORITA

$\frac{3}{4}$ Marrasquino.
 $\frac{1}{4}$ leche.

SEPTEMBER MORNING (Mañana de Stbre).

Gotas de limón.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
3 gotas de Apricotine.
Bátase, cuélese y sírvase.

SERGIO CARBO

Clara de un huevo.
 $\frac{1}{3}$ Ron.
 $\frac{1}{3}$ de vermouth italiano.
 $\frac{1}{3}$ jugo de naranja.
Cucharadita de granadina.
Bátase y sírvase.

SHERMAN

$\frac{1}{3}$ vermouth italiano:
 $\frac{2}{3}$ whiskey americano:
Gota de ajenojo.
Bátase.

SHERRY (Jerez)

Vasito de Jerez Domecq La Ina.
Gota de Orange bitters.
Gota de Angostura.

SILVER (Plata)

2 gotas Orange bitters.
1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra inglesa.
2 gotas marrasquino.

Bátase.

SLOME

1/3 whiskey Bourbon.
1/3 Domecq Fundador.
1/3 Dubonnet.

Bien frapé.

SLOPPY JOE

1/3 jugo de piña.
1/3 Domecq Fundador.
1/3 vino Oporto.
Gotas de granadina y Curacao.

SMITH

1/2 Domecq Fundador.
1/2 Apricot brandy.
Cucharadita de crema de menta.

Bátase y añadirle gota de ajeno.

SOCIETY (Sociedad)

1/3 ginebra inglesa.
2/3 vermouth francés.
Gota de granadina.

Bátase.

SODA

3 gotas Angostura.
Cáscara de un limón.
 $\frac{1}{2}$ botella gaseosa de limón.
Trozo de hielo.
Cucharadita de azúcar.
Sírvese en vaso grande.

SOUL KISS (Beso del alma)

$\frac{1}{3}$ whiskey americano.
 $\frac{1}{3}$ Dubonnet.
 $\frac{1}{3}$ vermouth francés.
Cucharadita de jugo de naranja.
Bátase.

SOUTH AFRICA (Africa del Sur)

$\frac{1}{2}$ vino jerez Domecq La Ina.
Gota de angostura bitters.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
3 gotas jugo de limón.

SOUVENIR

$\frac{1}{2}$ de vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
4 gotas crema Noyaux.
Bátase, cuélese y sírvase.

SPAULDING

$\frac{1}{3}$ Dubonnet.
 $\frac{2}{3}$ ginebra inglesa.
Cucharadita de whiskey escocés.
Hágase bien frapé.

SPHINX (Esfinge)

2/3 ginebra inglesa.
1/6 vermouth italiano.
1/6 vermouth francés.
Cáscara bien delgada de limón.

Bátase.

ST. FRANCIS (San Francisco)

1/2 vermouth francés.
1/2 ginebra inglesa.
Gotas Angostura bitters.

ST. JOHN (San Juan)

1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra Tom.
Gota de Orange bitters.
Revuélvase, cuélese y sírvase.

ST. PETER (San Pedro)

Vasito ginebra inglesa.
Gotas de limón.
Gotas de sirope.
Bátase.

STAR (Estrella)

Gota de Orange bitters.
1/2 Apple Jack.
1/2 vermouth italiano.
Bátase y cáscara de limón.

STAR (a la antigua)

Cucharadita de azúcar.
Gota de Orange bitters.
 $\frac{2}{3}$ Apple Jack.
 $\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
Lasca de naranja y ramito de yerba-
buena.

STEINHART

$\frac{1}{3}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{3}$ cognac Fundador.
 $\frac{1}{3}$ menta blanca.
Bátase, cuélese y sírvase.

STORY (Cuento)

$\frac{1}{2}$ Angostura bitters.
 $\frac{1}{2}$ Domecq Fundador.
Bátase, y sírvase bien frapé.

STRAWBERRY (Fresa)

2 gotas Orange bitters.
 $\frac{1}{4}$ jugo de fresa, o zumo de 3 fresas.
Gota de marrasquino.
Vasito de cognac Domecq y bátase.

SUNSHINE (Luz Solar), para dos.

Jugo de un limón.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
 $1\frac{1}{2}$ de ginebra Tom.
Cucharadita de granadina.
Clara de huevo para cada uno.
Frapé y sírvase en copa de vino.

SUNSET (Puesta de Sol)

$\frac{1}{2}$ vermouth italiano.

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.

Cucharadita de granadina.

Cucharadita de jugo de naranja.

Bátase, cuélese y sírvase.

SWAN (Cisne)

3 gotas jugo de limón.

2 gotas Angostura bitters.

$\frac{1}{2}$ vermouth francés.

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa y bátase.

TAXI

$\frac{1}{2}$ vermouth francés.

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.

2 cucharaditas jugo de limón.

2 cucharaditas de ajeno.

Sírvase bien frapé.

TANGO

$\frac{1}{3}$ vermouth italiano.

$\frac{2}{3}$ ginebra inglesa.

$\frac{1}{2}$ cucharadita Apricot brandy.

Bátase bien, colar y servir.

TIQUI

$\frac{1}{3}$ vermouth italiano.

$\frac{1}{3}$ Ron.

$\frac{1}{3}$ Marrasquino.

Agréguese jugo de piña.

TIP TOP

Vasito de vermouth francés.
4 gotas Benedictine.
Gota de Angostura.
3 gotas Orange bitters.

Bátase.

TITINA

$\frac{1}{2}$ de ron.
 $\frac{1}{2}$ jugo de piña.
3 gotas Angostura.
3 gotas Marrasquino.

Bátase, cuélese y sírvase.

TORONJA BRONX

$\frac{1}{4}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{4}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{4}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{4}$ jugo toronja.

Bátase, cuélese y sírvase.

TREASURY (Tesorería)

$\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
 $\frac{2}{3}$ ginebra Gordon.
Lasca de naranja.

Sírvase bien frapé.

TRILBY

Gota de Orange bitters.

2/3 ginebra Tom.

1/6 vermouth francés.

1/6 crema Ivette.

Bátase bien y añádase una cereza.

TRINIDAD

1/2 ginebra inglesa.

4 gotas Marrasquino.

Bátase, cuélese y sírvase con un ramito de apio.

TROWBRIDGE

Gota de Orange bitters.

2/3 vermouth francés.

1/3 ginebra inglesa.

Cáscara de naranja.

TRUFFIN

1/3 Dubonnet.

1/3 Cognac Domecq Tres Cepas.

1/3 Ajenjo.

Bátase, cuélese y sírvase.

TULANE

1/2 vermouth italiano.

1/2 ginebra inglesa.

1/2 cucharadita cognac de frésa.

Bátase con hielo menudo, colar y servir.

TURF ARGENTINO

2 gotas Orange bitters.
2 gotas marrasquino.
1 gota de ajenjo.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.

TURF AMERICANO

2 gotas Angostura bitters.
 $\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
 $\frac{2}{3}$ ginebra holandesa.

Bátase.

TU Y YO

$\frac{1}{3}$ jerez Domecq La Ina.
 $\frac{2}{3}$ ginebra inglesa.
2 gotas Orange bitters.

Bátase.

TUXEDO

Gota de marrasquino.
3 gotas Angostura bitters.
Gota de ajenjo.
 $\frac{2}{3}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{3}$ vermouth francés.
Cucharadita de Jerez Domecq La Ina.

Bátase bien.

TWO SPOT (Dos maracas)

$\frac{1}{2}$ Dometq Fundador.

$\frac{1}{2}$ Curacao oscuro.

Bátase y cuélese a copa de cocktail.—Exprímase cáscara de limón.

ULLOA

$\frac{1}{2}$ jugo de piña.

$\frac{1}{2}$ de ron.

2 gotas marrasquino.

2 gotas de Curacao.

Bátase, cuélese y sírvase.

UNION CLUB (Habana)

$\frac{1}{2}$ vermouth francés.

$\frac{1}{2}$ ginebra Gordon.

Gota de ajenjo.

UNION CLUB

Gota de Orange bitters.

$\frac{1}{3}$ vino Oporto.

$\frac{2}{3}$ ginebra.

Bien batido.

UZCUDUM

$\frac{1}{2}$ Trimalta.

$\frac{1}{2}$ Cerveza Polar clara.

1 yema de huevo.

Bien batido.

VALENTINO

$\frac{2}{3}$ ginebra.
 $\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
Gotas de menta.

VAN WYCK

$\frac{1}{2}$ Sloe Gin.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
2 gotas Orange bitters.
Bien batido.

VEDADO TENNIS

Gota de Apricot brandy.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
Bátase.

VERMOUTH ACHAMPANADO

En un vaso mediano con un trozo de hielo, póngase una cucharadita de azúcar, échese vermouth italiano hasta la mitad, y el resto de sifón.

VERMOUTH A LA AMERICANA

Vasito de vermouth italiano.
2 gotas Angostura bitters.
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar.
Adórnese con una guinda.

TOME CERVEZA *Polar* CLARA ESPECIAL

VERRACO

$\frac{1}{4}$ ron.
 $\frac{1}{4}$ aguardiente.
 $\frac{1}{4}$ cognac Domecq.
 $\frac{1}{4}$ ginebra.
Gotas amargas.

VETERANO

Vasito de ron.
Vasito de Chartreuse amarillo.
4 gotas de granadina.
4 gotas de ajeno.

Bátase, cuélese y sírvase.

VIENNA

$\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
Gota de ajeno.

Sírvase frapé.

VIRGEN LOCA

$\frac{1}{2}$ ginebra Gordon.
 $\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
2 gotas jarabe de frambuesa.
2 gotas Angostura bitters.

Bátase.

DA FUERZA Y VIGOR *Trimalta* EXTRACTO TRIPLE DE MALTA

VOLUNTARIO

Vasito de vermouth italiano.
3 gotas Angostura.
3 gotas Amer Picon.
Cucharadita de azúcar.

Hielo picado, concha para colar y cucharita.

WALDORF

1/3 whiskey americano.
1/3 vermouth italiano.
1/3 Ajenjo.
2 gotas Orange bitters.

Bátase.

WALDORF SPECIAL

Jugo de un limón.
Vasito Apricotine.

Bátase bien y sírvase en copa de cocktail.

WALDORF QUEEN'S

2 lascas de piña.
1/2 ginebra inglesa.
1/4 vermouth francés.
1/4 vermouth italiano.
Pequeña lasca de naranja.
Póngase bien frapé.

Colar y sírvase en copa de cocktail.

WARD LINE

$\frac{1}{4}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{4}$ menta verde.
 $\frac{1}{4}$ Kummel.
 $\frac{1}{4}$ leche fresca.
Cucharadita de azúcar.

WAXEN

$\frac{1}{4}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{4}$ Apple brandy.
 $\frac{1}{4}$ Chartreuse amarillo.
 $\frac{1}{4}$ ginebra Tom.

WEST INDIA (Antilla)

2 gotas Angostura.
 $\frac{1}{2}$ vermouth francés.
2 cáscaras de limón.

Bátase.

WHILE AWAY (Ausente)

$\frac{1}{3}$ Menta blanca.
 $\frac{2}{3}$ ginebra Wolfe.

WHISKEY

2 gotas Angostura.
Terroncito de azúcar.
Vasito de whiskey Bourbon.
Cáscara de limón.

WHITE ELEPHANT (Elefante blanco)

1/3 vermouth italiano.

2/3 ginebra inglesa.

Clara de un huevo.

Bien batido.

WHITE RAT (Rata blanca)

3/4 Ajenjo.

1/4 Anisete.

Bien batido.

WHITE ROSE (Rosa blanca)

1 vasito ginebra Aromática.

1/2 vasito de Marrasquino.

Jugo de 1/4 de naranja.

Jugo de limón.

1 clara de huevo.

WILSON

1/2 de ginebra inglesa.

1/2 vermouth francés.

2 gotas Ajenjo.

Bátase, cuélese y sírvase con cebollita.

WILLIAM GODRON

Cucharadita de azúcar.

1/2 jugo de limón.

3 gotas Angostura.

3 gotas jarabe de frambuesa.

Vasito de ron.

Bien batido.

WONDER (Milagro)

1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra inglesa.
Pedazo de piña.

Bien frapé.

YACHT CLUB

1/3 Sloe Gin.
1/3 vermouth italiano.
1/3 jugo de naranja o Toronja.
4 gotas crema de Cacao.
4 gotas de granadina.

Bátase, cuélese y sírvase.

YALE

Gota de Orange bitters.
Gota de ajeno.
Vasito de ginebra Tom.
Casarita de limón.

Bátase.

YANKEE

Cucharadita de jugo de naranja.
1/4 Grand Marnier.
3/4 ginebra inglesa.
1 filbert nut.

Bien frapé.

YANKEE PRINCESS (Princesa Yankee)

2/3 ginebra inglesa.
1/3 Grand Marnier.

Bátase y sírvase con canela en rama.

YORK

2 gotas Orange bitters.
1/2 vermouth francés.
1/2 whiskey escocés.

Sírvase bien frapé.

ZABRISKIE

Gota de Orange bitters.
Gota de marrasquino.
Gota de Angostura bitters.
2/3 ginebra inglesa.
1/3 vermouth italiano.

Bien batido.

ZAZARAC

1/2 terrón de azúcar.
Gota de Angostura.
Gota de Orange bitters.
Gota de Anisete.
Vasito de whiskey americano.
Exprímase cáscara de limón.

Añádase tres gotas de ajeno y sírvase en copa alta.

TOME CERVEZA *Polar* CLARA ESPECIAL

ZAZA

$\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{2}$ Dubonnet.
Gota de Angostura bitters.

ZORRICHQUI

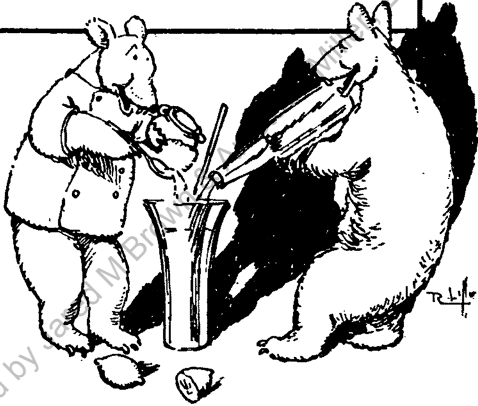
$\frac{1}{3}$ jugo naranja.
 $\frac{1}{3}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{3}$ jerez oloroso Domecq.
Gotas de Chatreuse.

ZORRILLA

$\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ jerez Oloroso de Domecq.
Gotas de ron elixir.
Gota de Curacao.
Bátase y sírvase.

DA FUERZA Y VIGOR *Trimalta* EXTRACTO TRIPLE DE MALTA

Collins



Digitised by srujanika@gmail.com

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

BOURBON COLLINS.

Copa con hielo.
Jugo de limón pequeño.
Cucharada de azúcar.
Vasito de whiskey Bourbon y revuélvase.

Cuélese a vaso grande y añádase botella de gaseosa.

Revuélvase con cuchara.

BRANDY COLLINS

Copa con hielo.
Jugo de limón pequeño.
Cucharada de azúcar.
Vasito de cognac Domecq Fundador, y revuélvase.

Cuélese a vaso grande y añádase botella de gaseosa.

Revuélvase con cuchara.

IRISH COLLINS

Copa con hielo.
Jugo de limón pequeño.
Cucharada de azúcar.
Vasito de whsikey irlandés y revuélvase.

Cuélese a vaso grande y añádase botella de gaseosa.

Revuélvase con cuchara.

JOHN COLLINS

Copa con hielo.
Jugo de limón pequeño.
Cucharada de azúcar.
Vasito de ginebra holandesa, y revuélvase.

Cuélese a vaso grande y añádase botella de gaseosa.

Revuélvase con cuchara.

RUM COLLINS

Copa con hielo.
Jugo de limón pequeño.
Cucharada de azúcar.
Vasito de ron y revuélvase.

Cuélese a vaso grande y añádase botella de gaseosa.

Revuélvase con cuchara.

RYE COLLINS

Copa con hielo.
Jugo de limón pequeño.
Cucharada de azúcar.
Vasito de whiskey de Centeno y revuélvase.

Cuélese a vaso grande y añádase botella de gaseosa.

Revuélvase con cuchara.

SCOTCH COLLINS

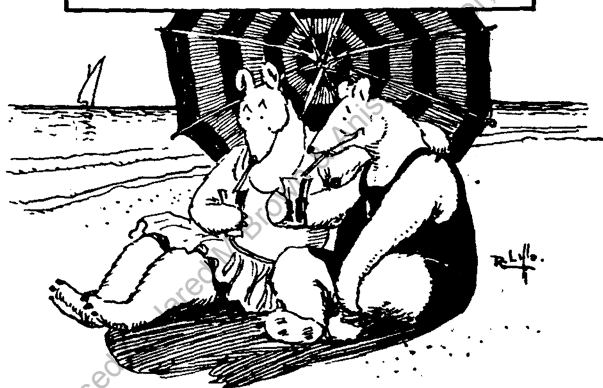
Copa con hielo.
Jugo de limón pequeño.
Cucharada de azúcar.
Vasito de whiskey escocés y revuélvase.
Cuélese a vaso grande y añádase botella
de gaseosa.
Revuélvase con cuchara.

TOM COLLINS

Copa con hielo.
Jugo de limón pequeño.
Cucharada de azúcar.
Vasito de ginebra inglesa y revuélvase.
Cuélese a vaso grande y añádase botella
de gaseosa.
Revuélvase con cuchara.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Coolers
Vease Refrescos



Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Cups
Vease Ponches



Digitised by

Brown & Histat. 2009

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Daisies
Margaritas



Digitised by Javed Iqbal in collaboration with the National Library of Medicine, 2008

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

BRANDY (De cognac)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{1}{2}$ vasito jarabe de frambuesa.
Vasito de Domecq Tres Cepas.

En copas finas con fruta.

CHOCOLATE

Jugo de un limón.
 $\frac{1}{2}$ vasito de Domecq Tres Cepas.
 $\frac{1}{2}$ vasito de vino Oporto.
 $\frac{1}{3}$ vasito de jarabe de frambuesa.

Copas con hielo menudo y fruta.

GIN (De ginebra)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Vasito de ginebra inglesa.
 $\frac{1}{2}$ vasito de jarabe frambuesa.

En copas con hielo menudo y fruta.

GINGER (de Jenjibre)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar.
 $\frac{1}{2}$ vasito ginebra inglesa.
 $\frac{1}{2}$ vasito de Domecq Fundador.

Bátase con hielo menudito y sírvase en copas con fruta y yerbabuena.

HIGHLAND (Montaña)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Jugo de $\frac{1}{2}$ naranja.
 $\frac{2}{3}$ vasito de whiskey Escocés.
Vasito de sirope.

Sírvase en copas con frutas y yerbabuena.

JUNE (Junio)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Jugo de $\frac{1}{2}$ naranja.
 $\frac{1}{2}$ vasito de jarabe frambuesa.
Añádase Ginger Ale y adórnese con
fruta.

Sírvase en copas con hielo menudo.

RON

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Vasito de ron.
 $\frac{1}{2}$ vasito jarabe de frambuesa.

En copas con hielo menudo y adórnese con
fruta.

STAR (Estrella)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{1}{2}$ vasito de ginebrá inglesa.
 $\frac{1}{2}$ vasito de Apple Jack.
 $\frac{1}{2}$ vasito de granadina.

En copas con hielo menudo y adórnese con fruta.

WHISKEY

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Vasito de whiskey Escocés.
 $\frac{1}{2}$ vasito jarabe de frambuesa.

En copas con hielo menudo y fruta.

Eggnogs
Batidos con huevo



Digitised by J. M. Brown & Associates Ltd. 2008

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

COGNAC (Brandy)

1 huevo.
Vasito de Domecq Fundador.
Gotas de ron.
Cucharadita de azúcar.
Leche.

Bátase, cuélese y polvorearle nuez moscada.

JEREZ (Sherry)

3 partes Jerez Domecq.
1 yema de huevo.
Azúcar.

Bátase en cotelera, sírvase en vaso mediano y adórnese con canela en polvo.

JEREZ CON HUEVO

Cucharadita de Jerez Domecq La Ina.
Un huevo.

Llénese la copa con vino de Jerez hasta que flote el huevo.

RON

Vasito de ron.
Cucharadita de azúcar.
1 huevo.
Leche.

Bátase, cuélese y polvorearle nuez moscada.

TOME CERVEZA *Polar* CLARA ESPECIAL

VERMOUTH

3 partes vermouth.
1 yema de huevo.
Azúcar.

Bátase en cotelera, sírvase en vaso mediano y
adórnese con canela en polvo.

WHISKEY

Vasito de whiskey Bourbon.
Gotas de ron.
1 huevo.
Cucharadita de azúcar.
Leche.

Bátase, cuélese y polvorearle nuez moscada.

DA FUERZA Y VIGOR *Trimalta* EXTRACTO TRIPLE DE MALTA

Firres
Achampañados



Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

AMER PICON POUFFLE

Vasito de Amer Picon.

Vasito de granadina.

Clara de un huevo.

Bátase, cuélese y complétese el contenido de la copa con agua de seltz.

ANGOSTURA

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.

Cucharadita de azúcar.

$\frac{1}{2}$ vasito de Angostura bitters.

Clara de un huevo.

Cucharadita de nata de leche.

Bátase bien y cuélese a copa de fizz, llenándose con agua de seltz.

BAYARD

Jugo de limón y medio.

Cucharadita de azúcar.

Vasito de ginebra inglesa.

Gotas de Marrasquino.

Gota de jarabe de frambuesa.

Bátase, cuélese y llénese la copa con agua de sifón.

BIRD OF PARADISE (ave del Paraíso)

$\frac{1}{2}$ limón.

Cucharadita de azúcar.

Vasito de ginebra inglesa.

Clara de un huevo.

Gota jarabe de frambuesa.

Bátase, cuélese a vaso grande y llénese con agua de seltz.

BISMARCK

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
1 huevo.
Vasito de ginebra Sloe Gin.

Llénese el vaso con seltz y bátase.

BRANDY (de Cognac)

Jugo de 1 limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de Domecq Fundador.

Bátase y cuélese.—Llénese el vaso con agua de seltz, y añádase 3 gotas de Chartreuse amarillo.

CANADIAN (Canadiense)

Jugo de 1 limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra inglesa.
1 huevo.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con seltz.

CANADIAN WHISKEY (de whiskey canadiense)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Canadiense.

Bátase, cuélese y llenar el vaso con seltz.

CHICAGO

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
 $\frac{1}{2}$ vasito de ron.
 $\frac{1}{2}$ vasito vino Oporto.
Clara de un huevo.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con seltz.

CLARET (de vino tinto)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vaso de vino tinto.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con seltz.

DAISY

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{1}{2}$ vasito de jugo de naranja.
 $\frac{2}{3}$ vasito Domecq Tres Cepas.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con seltz.

DIAMOND (Diamante)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra inglesa.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con champagne.

DRY GIN FIZZ

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginèbra seca inglesa.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con seltz.

GALVEZ

Jugo de 1 limón.
Cucharadita de azúcar.
4 gotas jarabe de frambuesa.
Vasito de ginebra inglesa.
Clara de un huevo.
Gota agua de azahar.
Vasito de nata de leche.

Bátase bien, cuélese a vaso grande y llénese con seltz.

GIN (de Ginebra)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra inglesa.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con seltz.

GLORIA SWANSON

$\frac{1}{2}$ de un limón desmenuzado.
2 fresas desmenuzadas.
Vasito de ginebra inglesa.
Clara de un huevo.
Gota agua de azahar.
Vasito de nata de leche.

Bátase, cuélese a vaso grande y llénese con seltz.

GOLDEN (de Oro)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra inglesa.
Una yema de huevo.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con seltz.

GRAND DUKE

Vasito de ginebra inglesa.
4 gotas Marrasquino.
4 gotas jugo de naranja.
Poquito de crema de leche.

Bátase y sírvase en vaso mediano.

GRENADINE (Granadina)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{1}{2}$ vasito jarabe de granadina.
Vasito de ginebra Tom.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con seltz.

HOLLAND (Holanda)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra holandesa.
Gota de crema de menta blanca.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con seltz.

IRISH (Irlandés)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey irlandés.

Bátase, cuélese a vaso grande y llénese con agua de seltz.

JAP (Japonés)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Clara de un huevo.
 $\frac{1}{2}$ vasito de vino Oporto.
 $\frac{1}{2}$ vasito de whiskey Rye.

Bátase, cuélese a vaso grande y llénese con agua de seltz.

KING COLE

Gin Fizz con jarabe de granadina.—
Bien frapé.

LALLA HOOK

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
 $\frac{1}{3}$ vasito de Vainilla.
 $\frac{1}{3}$ vasito de cognac Domecq Fundador
 $\frac{1}{3}$ vasito de ron.
Cucharadita de nata de leche.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con agua de seltz.

MERRY WIDOW (Viuda Alegre)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Jugo de $\frac{1}{2}$ naranja.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra inglesa.
Clara de un huevo.

Bátase bien, cuélese a vaso grande y llénese con agua de seltz.

MEXICO

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Jugo de $\frac{1}{2}$ naranja.
 $\frac{1}{2}$ vasito de granadina.
Vasito de vino del Rhin.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con seltz.

MORNING GLORY

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
2 gotas de ajeno.
Clara de un huevo.
Vasito de whiskey Escocés.
Cucharadita de azúcar.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con seltz.

NEW ORLEANS (Nueva Orleans)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
2 gotas agua de azahar.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de nata de leche.
Vasito de ginebra inglesa.
Clara de un huevo.

Bátase, cuélese a vaso grande y llénese con agua de seltz.

POLLY

Gin Fizz hecho con granadina en vez de azúcar.

REMUS

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Gota de granadina.
Gota de jugo de limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra inglesa.
 $\frac{1}{2}$ vasito nata de leche.

Bátase bien, cuélese a vaso grande y llénese con agua de seltz.

ROYAL GIN (Ginebra Real)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra inglesa.
Clara de un huevo.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con seltz.

SCOTCH WHISKEY (de whiskey Escocés)

Jugo de limón pequeño.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Escocés.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con seltz.

SILVER (Plata)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra inglesa.
Clara de un huevo.

Bátase, cuélese a vaso grande y llénese con agua de seltz.

SILVER BOWL

SNOW BOWL

(Taza de plata o nevada)

Vasito de jugo de toronja.

$\frac{1}{2}$ vasito de ginebra inglesa.

$\frac{1}{2}$ vasito vino del Rhin.

2 gotas agua de azahar.

Clara de un huevo.

Cucharadita de azúcar.

Bátase bien y cuélese.

SLOE GIN FIZZ

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.

Cucharadita de azúcar.

Vasito de ginebra Sloe Gin.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con seltz.

SUNSHINE (Luz Solar)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.

Jugo de $\frac{1}{2}$ naranja.

Clara de un huevo.

Vasito de whiskey irlandés.

Bátase, cuélese a vaso grande y llénese con agua de seltz.

STRAWBERRY (de Fresa)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.

$\frac{1}{4}$ cucharadita de azúcar.

6 fresas.

Vasito de ginebra Tom.

Bátase, cuélese y llénese con agua de seltz.

TOM GIN FIZZ.

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra Tom Gin.
Bátase, cuélese y llénese el vaso con seltz.

VIOLET (Violeta)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
 $\frac{3}{4}$ vasito de ginebra inglesa.
 $\frac{1}{4}$ vasito crema de Violetas.
Frapé, cuélese a vaso de fizz y llénese con agua de seltz.

WALDORF

Jugo de una naranja.
Jugo de un limón.
1 huevo.
Cucharadita de azúcar.
Bátase, cuélese y llénese el vaso con seltz.

WHISKEY

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Bourbon o Rye,
según más guste.
Bátase, cuélese y llénese el vaso con agua de seltz.

WHISKEY-GRANADINA

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{1}{3}$ vasito de granadina.
 $\frac{2}{3}$ vasito de whiskey Bourbon o Rye.
Bátase bien, cuélese a vaso grande y llénese con agua de seltz.

Flips



Digitised by Jarek Brown & W. J. Brown, 2009

BRANDY (de Cognac)

Vasito Domecq Tres Cepas.
Cucharadita de azúcar.
Un huevo.

Bátase bien con hielo menudo y polvorear con nuez moscada.

BUSSE

Vasitode Sloe Gin.
Una yema de huevo.
2 gotas Apricot brandy.
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar.
Bátase bien en hielo menudo.

Cuélese a vaso de vino y polvorearle nuez moscada.

COFFEE (de Café)

$\frac{1}{2}$ vasito Domecq Fundador.
 $\frac{1}{2}$ vasito vino Oporto.
Un huevo.
Cucharadita de azúcar.

Bátase bien y polvorearle nuez moscada.

CHOCOLATE

$\frac{1}{2}$ vasito Domecq Tres Cepas.
 $\frac{1}{2}$ vasito Sloe Gin.
Una yema de huevo.
Cucharadita de azúcar.

Bátase bien con hielo menudo.

CREAM (de Leche)

1 huevo.
3 vasitos nata de leche.
Gotas de Curacao.
Bátase bien con hielo menudo.
Polvorearle nuez moscada.

EGG (de Huevo)

Un huevo.
Cucharadita de azúcar.
Cucharadita de marrasquino.
Vasito de leche.
Bátase y polvorearle nuez moscada.

GIN (de Ginebra)

Vasito de ginebra inglesa.
Un huevo.
Cucharadita de azúcar.
Bátase bien y cuélese.

PORT WINE (de vino Oporto)

Vasito de vino Oporto.
Un huevo.
Cucharadita de azúcar.
Bátase, cuélese y polvorearle nuez moscada.

REVIVER (Resucitador)

Vasito de Sloe Gin.
 $\frac{1}{4}$ vasito de Curacao.
Un huevo.
Bátase bien y polvorearle nuez moscada.

TOME CERVEZA *Polar* CLARA ESPECIAL

SHERRY (de vino de Jerez)

Vasito de Jerez Domecq La Ina.

Un huevo.

Cucharadita de azúcar.

Bátase, cuélese y polvorearle nuez moscada.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

DA FUERZA Y VIGOR *Trimalta* EXTRACTO TRIPLE DE MALTA

Frappés



Digitised by eGangotri, Patanjali, Anand, and Anand, 2008

ABSINTHE (Ajenjo)

$\frac{1}{2}$ vasito de Ajenjo verde.

$\frac{1}{2}$ vasito de agua.

Bátase bien con hielo menudo.

ABSINTHE DRIP

Vasito de Ajenjo grande.

Póngase en el colador de cristal sobre el vaso, hielo bien menudito, y échese vasito de agua, hasta que lentamente se haga la mezcla con el ajenjo, y sírvase bien frapé.

FRAPES SURTIDOS

Póngase la copa de cocktail con hielo muy menudito, y llénese con cualquier crema que se desee, como:

Crema de Menta.

Curacao.

Chartreuse.

Benedictine.

Anisete.

Highballs



Digitised by www.srujanika@gmail.com and www.india-miller.com 2008

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

AMER PICON

Vasito de Amer Picon.
 $\frac{1}{2}$ vasito granadina.
Trozo de hielo y agua de sifón.

BERMUDA

$\frac{1}{3}$ Domecq Tres Cepas.
 $\frac{1}{3}$ ginebra inglesa.
 $\frac{1}{3}$ vermouth francés.
Trozo de hielo y sifón.

BOURBON

Vasito de whiskey Bourbon.
Trozo de hielo y llénese con sifón.

BRANDY (de Cognac)

Vasito de Domecq Tres Cepas.
Trozo de hielo.—Llénese con sifón.

CASCADA

$\frac{1}{2}$ vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ crema de Casia.
Trozo de hielo y llénese con sifón.

GINEBRA

Vasito de ginebra inglesa.
Trozo de hielo.
Cáscara de limón y llénese con sifón.

IRISH ROSE (Rosa Irlandesa)

Vasito de whiskey irlandés.
1/3 jarabe granadina.
Llénese con sifón y revuélvase.

PALL MALL

1/3 de Domecq Tres Cepas.
1/3 vermouth italiano.
1/3 ginebra inglesa.
Trozo de hielo y llénese con sifón.

POMPIER (Bombero)

1/2 vermouth francés.
1/2 crema de Casia.
Trozo de hielo y llénese con sifón.

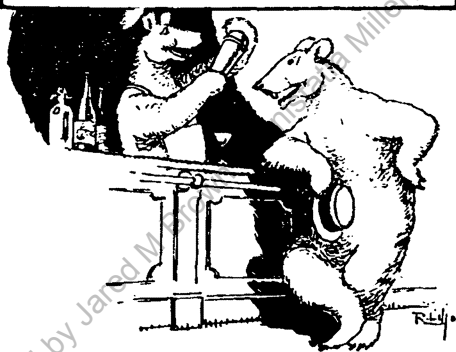
RYE (de whiskey de centeno)

Vasito de whiskey Rye.
Trozo de hielo y llénese con sifón.

SCOTCH (de whiskey Escocés)

Vasito de whiskey Escocés.
Trozo de hielo y llénese con sifón.

Juleps



Digitised by Jared Miller, 2008

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

BRANDY (Cognac)

2 cucharaditas de sirope.
Vasito de Domecq Tres Cepas en copa
de plata u otra, rellena con hielo
menudito.
Revuélvase despacio y añádasele manojito de
yerbabuena.—Sírvese con pajita.

GIN (Ginebra)

2 cucharaditas de sirope.
Vasito de ginebra inglesa en copa de
plata u otra clase.
Hielo menudito, manojito de yerba-
buena.
Sírvese con pajita.

GRAPE JUICE (de zumo de Uva)

Cucharadita de sirope.
Mitad de $\frac{1}{4}$ de botella de zumo de uva,
en copa de plata u otra.
Hielo menudito, manojito de yerba-
buena.
Sírvese con pajita.

KENTUCKY MINT

(de yerbabuena a lo Kentuckiano)

2 cucharaditas de sirope.
Vasito de whiskey Bourbon en copa de
plata con hielo picado.
Revuélvase con despacio; tómese el pincho del

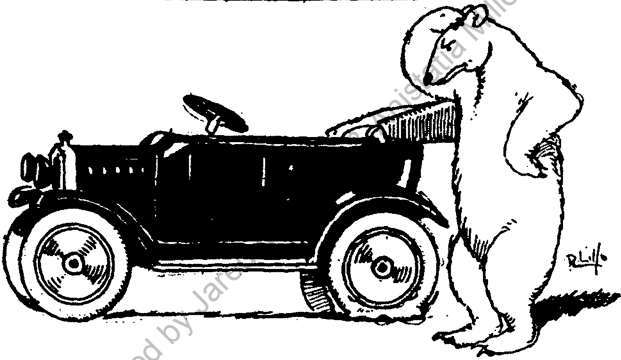
hielo y de un trozo sáquense pequeñas lascas que se adhieran a las paredes de la copa, colocando en ésta cuidadosamente, un manojito de yerbabuena,virtiéndosele la anterior liga, y se servirá con pajitas.

MINT WESTERN STYLE

(de yerbabuena a lo Occidental)

En vaso de limonada disuélvase un terrón de azúcar con tres ramitos de yerbabuena. Echésele hielo menudo.—Vasito de whiskey Bourbon.— $\frac{1}{2}$ cucharadita de ron.—Revuélvase bien, adórnese con frutas, póngasele manojito de yerbabuena y sírvase.

Ponches



Digitised by Jant

Digitised by Jant
2008

ADALOR

Un melocotón troncado por tenedor.
½ botella de champagne.

AMERICAN BEAUTY (belleza americana)

Cucharadita de crema de menta en
copa con hielo menudito.

Agréguese jugo de ½ naranja.

½ cucharadita de azúcar.

½ vasito de Domecq Fundador.

½ vasito de vermouth francés.

Bátase, cuélese a la copa adórnese con fruta y
añádase cucharadita de Oporto.

ARCTIC (Artico)

Vasito de jarabe de frambuesa.

Jugo de 2 limones.

2½ botellas de Ginger Ale.

½ botella de té inglés frío.

Adórnese con fruta y yerbabuena.

ASTOR PUNCH (ponche Astor)

½ vasito de menta blanca.

Hielo menudito en la copa.

Añádase ½ vasito de Sloe Gin.

Adórnese con fruta.

BILL MEYER PUNCH

Gotas de limón.
Terrón de azúcar.
2 tajadas de piña.
2 lascas de naranja.
Una lasca de limón.

Úsese vaso grande, con cinco pedazos de hielo, llénese con Champagne, revuélvase bien, póngasele cerezas y sírvase.

BISHOP PUNCH (Jarra)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Vasito de sirope.
Vasito de ron.
 $\frac{1}{2}$ botella de vino tinto (para 2 ó 3 personas).

Adórnese con fruta y yerbabuena.

BLACKSTONE NECTAR

Jugo de naranja chica.
Jugo de limón pequeño.
Jarabe de frambuesa a gusto.

Bátase, cuélese a vaso con hielo picado, llénese el vaso con seltz, y adórnese con fruta y manojitos de yerbabuena.

BRANDY-MILK PUNCH

(Ponche de cognac y leche)

Vasito de Domecq Fundador.
Gotas de ron.
Cucharadita de azúcar.

Llénese con leche, bátase, cuélese y añádasele un poquito de nuez moscada.

BRANDY PUNCH (Ponche de cognac)

Hielo picado.
Vasito de cognac Domecq.
Poquito de azúcar.
2 gotas jarabe de frambuesa.
Gota de Marrasquino.

Adórnese con yerbabuena, revuélvase bien y añádase agua de seltz.

BORDELAISE PUNCH (Ponche bordalesa)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
2 gotas jarabe de frambuesa.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de Kirschwasser en copa con hielo menudo.
2 lascas de limón.
2 lascas de naranja.

Revuélvase bien, y líguese un poco de agua de seltz.

BOSTON MILK PUNCH

(Ponche de leche Boston)

$\frac{1}{2}$ vasito de whiskey americano.
 $\frac{1}{2}$ vasito de ron.
Cucharadita de azúcar.
 $\frac{1}{2}$ botella de leche.

Bátase y sírvase.

BOURBON WHISKEY PUNCH
RYE WHISKEY PUNCH

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Rye o Bourbon.
Bátase, cuélese a copa fina con hielo y adórnese con fruta.

BRUNSWICK PUNCH

Igual que el Milk Shake, pero sin azúcar, y usándose jarabe de frambuesa en vez de $\frac{1}{2}$ vasito de Curacao.
Adórnese con fruta y yerbabuena.

BULL'S EYE (Ojo de toro)

$\frac{1}{2}$ botella de sidra.
 $\frac{1}{2}$ botella de cerveza Polar clara.
Vasito de cognac Domecq.
Adórnese con fruta en trocitos.

BURGUNDY (Borgoña)

Usese jarra grande en la que se pondrá:
Vasito de Domecq Fundador.
Vasito de Curacao oscuro.
Vasito de Marrasquino.
1 litro de vino Borgoña.
 $\frac{1}{2}$ botella de agua mineral carbonatada.
Trozo de hielo.
Revuélvase bien y adórnese con 5 pedazos de piña, cerezas y un ramito de yerbabuena.

BULL MOOSE PUNCH

1/3 whiskey Rye.
1/3 whiskey Bourbon.
1/3 ginebra inglesa.
Gota de Angostura bitters.
2 gotas de sirope.

Bátase, cuélese a copa, añádase hielo menudito y adórnese con fruta.

CARDINAL PUNCH (Ponche Cardenal)

Póngase en la ponchera terrones de azúcar y dos litros de agua mineral carbonatada; 2 litros de vino tinto; 1/2 botella de cognac Domecq, 1/2 botella de ron; 1/2 botella de vino Mosela espumoso; vasito de vermouth italiano; tres naranjas en lascas; 1/4 de una piña en tajadas, trozo grande de hielo, y sírvase en vasitos de ponche.

CHAMPAGNE ADONIS

Usee jarra de cristal.

Vasito de Domecq Fundador.
Vasito de Marrasquino.
Vasito de Chartreuse amarillo.
Vasito de sirope.
Trozo grande de hielo.
1 litro de Champagne.
1/2 botella de agua mineral carbonatada.
Limón pequeño cortado en lascas.
Una naranja.
Seis lascas de piña.
Cerezas, manojo de yerbabuena.

Revuélvase bien y agréguese un poco de azúcar.

CHAMPAGNE EXTRA

Usese jarra grande de cristal.

Vasito de Domecq Fundador.
Vasito de Curacao blanco.
Vasito de Marrasquino.
Vasito de sirope.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Litro de Champagne.
 $\frac{1}{2}$ botella de agua mineral carbonatada.
Trozo grande de hielo.
2 cáscaras de pepino.
Una naranja cortada en lascas.
Un limón en lascas.
4 ó 5 lascas de piña.
6 cerezas.
Dos lascas de pera.
Manojo de yerbabuena.

Revuélvase bien y sírvase en copas Delmónico.

CHAMPAGNE POLAR

Ponchera de un galón.

1 litro de Champagne.
6 $\frac{1}{2}$ botellas cerveza Polar.
Litro de Apollinaris.
Litro de jugo de limón.
2 vasitos de Curacao.
Vasito de Apple-Jack.
Vasito de Cognac Domecq Fundador.
Azúcar a gusto y adórnese con frutas.

CHAMPAGNE PUNCH
(Ponche de Champagne)

En ponchera de un galón.
Jugo de 4 limones.
Vasito de Marrasquino.
3 vasitos de Domecq Fundador.
Vasito de Curacao oscuro.
Gotas de Chartreuse amarillo.
2 litros de Champagne.
2 litros de Apollinaris u otra agua mineral.
Azúcar, según se desee endulzar y frutas

CHAMPAGNE PUNCH No. 2

Ponchera de un galón.
2 litros champagne.
Litro de vino del Rhin.
Litro de Apollinaris.
Litro de jugo de limón.
2 vasitos de Curacao.
Vasito de Apple-Jack.
Vasito de Cognac Domecq Fundador.
Azúcar a gusto y adórnese con frutas.

CLARET PUNCH No. 1

Ponchera de un galón.
Jugo de seis limones.
2 vasitos de Curacao.
4 vasitos de cognac Domecq Tres Cepas
2 gotas Benedictine.
2 litros vino tinto.
2 litros de Apollinaris.
Azúcar a gusto y adórnese con frutas.

CLARET PUNCH No. 2

Copita y hielo menudito.
Vasito de vino tinto.
4 gotas jugo de limón.
2 gotas de Curacao.
2 gotas de sirope.
Adórnese con fruta.

CLARET PUNCH No. 3

Usese jarra grande de cristal en la que se pondrá:

Un limón cortado en lascas.
Una naranja cortada en lascas.
5 tajadas de piña.
Vasito de Curacao.
Vasito de Domecq Fundador.
Vasito de sirope.
Gota de Marrasquino.
Gota de limón.
6 u 8 cerezas.
Un litro de vino tinto.
Botella de gaseosa o cualquier clase de
agua carbonatada.
Manojo de yerbabuena.

COMBINATION PUNCH

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Jugo de $\frac{1}{2}$ naranja.
Vasito de whiskey Rye o Bourbon.

Bátase, cuélése a copa con hielo y adórnese con
fruta.

CONCLAVE

Jugo de una naranja.
Vasito de jarabe de frambuesa.
Cucharadita de azúcar.
3 vasitos de leche fresca.

Bátase, cuélese a vaso fino y sírvase.

CREAM PUNCH (Ponche crema)

Cucharadita de azúcar.
 $\frac{1}{2}$ vasito de Domecq Tres Cepas.
 $\frac{1}{2}$ vasito de Marrasquino.
Botella chica de leche.
Gotas de Curacao.

Bátase y cuélese a vaso de ponche.

CREOLE PUNCH (Ponche criolla)

Vasito de vino tinto francés.
 $\frac{1}{2}$ vasito de Domecq Tres Cepas.
2 gotas Apricot brandy.
Gotas de ron.
Cucharadita de sirope.

Póngase hielo menudito en la copa y adórnese con fruta.—Se puede servir también caliente, con especias y cáscara de limón.

CUBAN MILK PUNCH

(Ponche de leche a la Cubana)

Vasito de vainilla.
Un huevo.
Cucharadita de azúcar.
3 vasitos leche fresca.

Bátase, cuélese y sírvase en vaso fino.

CURACAO PUNCH

Jugo de $\frac{1}{4}$ de limón.
Azúcar a gusto.
 $\frac{3}{4}$ vasito de Curacao.
 $\frac{1}{4}$ vasito de Domecq Tres Cepas.
Bátase, cuélese a copa con hielo menudo y
adórnese con fruta.

ELMWOOD PUNCH

4 medias botellas de zumo de uva.
 $\frac{1}{2}$ botella de vino tinto.
 $\frac{1}{2}$ botella de Champagne.
2 cucharadas de piña rallada.
Azúcar a gusto.—Adórnese con frutas.

EMPRESS PUNCH (Ponche Emperatriz)

2 terrones de azúcar disueltos.
3 gotas Angostura.
5 pedacitos de hielo.
 $\frac{1}{4}$ litro de Champagne.
Adórnese con fruta y póngasele encima yerba-
buena y dos lasquitas de limón.

FISH HOUSE PUNCH (Ponche pescadería)

Para una persona.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{2}{3}$ ron.
 $\frac{1}{3}$ cognac Domecq Tres Cepas.
Gotas aguardiente de melocotón.
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar.
Bátase, cuélese a copa con hielo picado y adór-
nese con fruta.

FISH HOUSE PUNCH (en conserva)

Jugo de 4 limones.

Libra y media de azúcar granulada.

½ botella de Curacao.

½ botella de ron.

½ botella de Benedictine.

Litro de Peach Brandy (aguardiente de melocotón).

4 litros de whiskey Bourbon.

Pónganse estos ingredientes en una jarra (sin tapar) por espacio de diez días, revolviéndolos una vez que otra durante ese periodo, a cuya terminación cuélense por un paño a la ponchera, añadiéndole un litro de Champagne y un litro de agua mineral carbonatada para cada tres litros del ponche.

“GARCIA MIER”

Cucharadita de azúcar.

Vasito de Jerez La Ina.

Un huevo.

3 vasitos de leche.

Gotas de cognac Domecq.

Bátase, cuélese a vaso fino y sírvase.

GIN PUNCH (Ponche de ginebra)

Jugo de ½ limón.

Cucharadita de azúcar.

Vasito de ginebra holandesa.

Copa con hielo menudito.

Bátase y cuélese.—Adórnese con fruta.

GINGER ALE (sin licores)

(Para 6 personas.—Jarra de cristal)

Jugo de 3 limones.

Jugo de 3 naranjas.

2 vasitos de granadina.

Azúcar a gusto.

Bien frapé y cuélese a la jarra.

Añádase un litro de Ginger Ale.

Trozo grande de hielo.

Adórnese con frutas de la estación y yerbabuena.

GINGER ALE

(Para 6 personas.—Jarra de cristal)

Vasito de Domecq Fundador.

$\frac{1}{2}$ vasito de Marrasquino.

Gotas de Benedictine.

$3\frac{1}{2}$ botellas de Ginger Ale.

Trozo grande de hielo.

4 ó 5 lascas de naranja.

4 ó 5 tajadas de piña.

4 ó 5 lascas de limón.

Manojo de yerbabuena.

Añádase azúcar.

Revuélvase bien y sírvase en copas finas.

GOODMAN PUNCH

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.

$\frac{1}{4}$ de Jerez La Ina.

$\frac{3}{4}$ de whiskey Rye.

$\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar.

Bátase, cuélese y adórnese con fruta.

GRAPE JUICE (Zumo de Uva)

(Para 6 personas.—Jarra grande)

Vasito de Domecq Fundador.
Vasito de Marrasquino.
Vasito de Chartreuse amarillo.
Gota de granadina.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Trozo grande de hielo.
Litro de zumo de uva.
 $\frac{1}{2}$ botella de Apollinaris.

Adórnese con fruta y yerbabuena.

GRAPE JUICE (sin licores)

Jugo de 2 limones.
Jugo de 2 naranjas.
2 vasitos de granadina.
Frapé y cuélese a la jarra de cristal.
Trozo grande de hielo.
Litro de zumo de uva roja o blanca.
 $\frac{1}{2}$ botella de Apollinaris.
Regular cantidad de azúcar.

Adórnese con fruta y yerbabuena, y revuélvase bien con cuchara larga.

HARDING PUNCH

Ponchera de dos galones.

Litro de ron.
Litro de Domecq Tres Cepas.
Litro de Champagne.
 $\frac{2}{3}$ litro de aguardiente de palma.
Litro de Peach Brandy.
3 libras de azúcar granulada.
 $\frac{1}{8}$ libra de té verde remojado.
2 litros de agua helada.

HERALD PUNCH

2 vasitos jugo de naranja.
Vasito de whiskey americano.
Copa con hielo menudito.
Adórnese con fruta y añádasele gotas de ron.

IRISH WHISKEY PUNCH

(ponche de whiskey irlandés)
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey irlandés.
Bátase y cuélese a copa con hielo menudo.
Adórnese con fruta.

KNICKERBOCKER PUNCH

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ron.
Bátase, cuélese a copa con hielo menudo, adórnese con fruta y agréguesele un poquito de vino tinto.

LORD BALTIMORE

Jugo de 2 limones.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Escocés.
2 gotas Benedictine.
Bátase, cuélese a copa, y adórnese con fruta.

LORD LATOUNNE

Usese jarra de cristal.

Una cáscara de limón delgada.
2 vasitos de Jerez La Ina.
Hojas de yerbabuena.
6 cerezas.
Litro de vino tinto.
½ botella de gaseosa.

MERRY WIDOW

Jugo de ½ limón.
½ cucharadita de azúcar.
Vasito de Sloe Gin.
Gotas de vainilla.

Bátase, cuélese a copa con hielo menudo, y
agreguésele cucharadita de leche.

MILK (de leche)

Cucharadita de azúcar.
2/3 whiskey Bourbon.
1/3 vermouth francés.
Gotas de ron.
Vaso mediado de leche fresca.

Bátase bien, cuélese a vaso grande, y échese
poquito de nuez moscada.

MILLIONAIRE (millonario)

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Escocés.
2 gotas granadina.

Bátase bien, cuélese a copa, adórnese con fruta,
y añádase gotas de crema de menta blanca.

MONTICELLO

$\frac{1}{2}$ botella de Champagne.
Vasito de Cognac Domecq.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Azúcar a gusto y adórnese con fruta.

MOSELLE WINE (Vino Mosela)

Vasito de Domecq Fundador.
Vasito de Marrasquino.
Gotas de Chartreuse amarillo.
Gotas de Benedictine.
Litro de vino Mosela.
 $\frac{1}{2}$ botella de Apollinaris.
Trozo grande de hielo.
8 cerezas o uvas.
Un limón en lascas.
Una naranja en lascas.
2 ó 3 tajadas de piña.
Manojo de yerbabuena.
Revuélvase bien y sírvase en copas Delmónico.

MILK SHAKE

$\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar.
 $\frac{1}{2}$ botella de leche fresca.
Gota de jarabe de frambuesa y bien batido.

MINT (yerbabuena)

Manojo de yerbabuena bien verde.
En vaso fino y alto. Trozo de hielo y
 $\frac{1}{2}$ botella de Ginger Ale.

NECTAR POLAR

Jarra de cristal.
 $\frac{1}{2}$ botella de Champagne.
 $\frac{1}{2}$ botella de cerveza Polar clara.
1 vasito chartreuse.

PEACH BRANDY

(de aguardiente de melocotón)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de Peach brandy.
Bátase, cuélese a copa con hielo menudo, y
adórnese con fruta.
Revuélvase bien y sírvase en copas Delmónico.

PIÑA

Jugo de 2 naranjas.
Vasito licor de frambuesa.
Vasito de Marrasquino.
Vasito de ginebra Tom.
Litro de vino de Mosela.
Una piña en tajadas.
Hielo.
Sírvase con pajitas en copas finas.

POLAR

Jugo de $\frac{1}{2}$ naranja.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Granadina a gusto.
Bátase, cuélese a copa con hielo menudo, añá-
dase $\frac{1}{2}$ Polar Clara, adórnese con fruta y
manojito de yerbabuena.

PONY

Jugo de 6 limones.
Jugo de $\frac{1}{2}$ piña.
Litro de whiskey Bourbon.
Litro de té verde.
 $\frac{1}{2}$ botella de ron.
 $\frac{1}{2}$ botella de Marrasquino.
Mézclese bien todo, y sírvase en copa de ponche, adornándose con fruta.

REGENT

Un limón en lascas.
Una naranja en lascas.
Una lata de piña en conserva.
 $\frac{1}{4}$ botella de ron.
 $\frac{1}{4}$ botella de whiskey Americano.
18 terrones de azúcar.
Mézclese todo en la ponchera, y téngase dos horas en lugar frío.—Después se le añade media botella de té y se revuelve con des-pacio. Cuando esté listo para servirse se pondrá en la mesa, donde se le añadirá un litro de Champagne.

RHINE WINE (de vino del Rhin)

En ponchera de un galón.
Jugo de 8 limones.
2 vasitos de Domecq Fundador.
2 vasitos de Curacao.
Vasito de Benedictine.
2 litros vino del Rhin.
2 litros agua carbonatada.
Azúcar a gusto.

RHINE WHINE (Vino del Rhin)

Usese jarra grande de cristal.

Vasito de Domecq Fundador.

$\frac{1}{2}$ vasito de Marrasquino.

$\frac{1}{2}$ vasito de Benedictine.

Gotas de Curacao.

Trozo grande de hielo.

$\frac{1}{2}$ botella de Apollinaris.

Litro de vino del Rhin.

4 lascas de limón.

6 lascas de naranja.

6 lascas de piña.

6 lascas de pera.

8 cerezas.

Gotas de jugo de limón.

Revuélvase bien y adórnese con manojos de yerbabuena.

ROMAN (a la Romana)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.

$\frac{1}{2}$ vasito de agua.

Cucharadita de azúcar.

$\frac{1}{4}$ vasito de ron.

$\frac{1}{4}$ vasito de Curacao oscuro.

Bátase bien y cuélese a copa, adornándose ésta con fruta para terminar el ponche virtiendo un poquito de cognac Domecq en cada copa al servir.

ROOSEVELT

½ limón mondado.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de Apple Jack.
½ vasito de agua.

Bátase, cuélese a copa, adórnese con fruta y agréguesele un poquito de cognac Domecq a cada copa que se sirva.

RUM (de ron)

Jugo de ½ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ron.
Gotas de cognac Domecq.

Bátase, cuélese a copa y adórnese con fruta.

SABROSOS

Usese jarra grande de cristal, en la que se pondrá:

Un limón cortado en lascas.
Una naranja cortada en lascas.
5 tajadas de piña.
Vasito de Curacao.
Vasito de Domecq Fundador.
Vasito de sirope.
2 vasitos de menta.
Gota de Marrasquino.
Gota de limón.
6 u 8 cerezas.
6 botellas Cerveza Polar clara.
Botella de gaseosa o cualquier clase de agua carbonatada.
Manojo de yerbabuena.

SALOME

Cucharadita de azúcar.

Un huevo.

Vasito de Curacao.

½ botella de leche.

Bátase y cuélese a copas.

SAUTERNES

Ponchera de un galón.

Jugo de 5 limones.

2 vasitos de cognac Domecq Fundador.

Vasito de Apple Jack.

Vasito de jugo de piña.

2 gotas Chartreuse amarillo.

2 litros vino Sauternes.

2 litros agua Apollinaris.

Azúcar a gusto y adórnese con fruta.

SAUTERNES CUP

Jarra grande de cristal.

Vasito de Domecq Fundador.

Vasito de Chartreuse amarillo.

Vasito de Marrasquino francés.

Trozo grande de hielo.

½ botella de Apollinaris.

Litro de Sauternes.

Jugo de ½ limón.

5 lascas de naranja.

4 tajadas de piña.

2 pedazos de cáscara de pepino.

6 cerezas.

Manojo de yerbabuena.

SAUTERNES (al estilo del Sur)

Usese jarra grande de cristal.
Vasito de jugo de limón.
 $\frac{1}{2}$ vasito de Domecq Fundador.
 $\frac{1}{2}$ vasito de Curacao.
 $\frac{1}{2}$ vasito de Benedictine.
Trozo grande de hielo.
Litro de Sauternes.
 $\frac{1}{2}$ limón en lascas.
 $\frac{1}{2}$ naranja en lascas.
5 tajadas de piña.
Cerezas.
 $\frac{1}{2}$ botella de Apollinaris.
Revuélvase bien y añádase manojó de yerba-
buena.

SCHLEY

Jugo y cáscara de un limón.
Cucharadita de azúcar.
 $\frac{1}{3}$ vasito de ron.
 $\frac{2}{3}$ vasito de whiskey Rye o Bourbon.
Bátase, cuélese a copa con hielo menudito,
adórnese con fruta y yerbabuena.

SCOTCH WHISKEY

(de whiskey Escocés)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey escocés.
Bátase, cuélese a copa y adórnese con fruta.

SHERIDAN

Limonada corriente, con $\frac{1}{2}$ vasito de whiskey Americano.

SIDRA CUP (Cider)

Usese jarra grande de cristal en la que se pondrá:

- 4 lascas de limón.
- 5 lascas de naranja.
- 5 tajadas de piña.
- Vasito de Domecq Fundador.
- $\frac{1}{2}$ vasito de Curacao.
- $\frac{1}{2}$ vasito de Marrasquino.
- 1 litro de sidra Champagne, o natural, según se quiera.
- 2 gotas jugo de limón.
- Cerezas.
- Trozo grande de hielo.
- Manojo de yerbabuena.

SIDRA CUP (sin licores)

Usese jarra grande de cristal:

- Jugo de 2 limones.
- Jugo de una naranja.
- Vasito de granadina.
- Vasito de sirope.
- Trozo grande de hielo.
- 3 ó 4 lascas de limón.
- 4 lascas de piña.
- 4 lascas de naranja.
- 2 pedazos de cáscara de pepino.
- 6 cerezas.

Un litro de sidra champagne.

Revuélvase bien con cuchara grande, añádase manojo de yerbabuena y sírvase en copa Delmónico.

SIDRA POLAR

3 botellas de sidra.
6 $\frac{1}{2}$ botellas Polar.
Litro de Apollinaris.
Litro de jugo de limón.
2 vasitos de Curacao.
Vasito de Apple-Jack.
Vasito de Cognac Domecq Fundador.
Azúcar a gusto y adórnese con frutas.

SOOTHER

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
 $\frac{1}{4}$ de cognac Domecq.
 $\frac{1}{4}$ de ron.
 $\frac{1}{4}$ Apple Jack.
 $\frac{1}{4}$ Curacao.

Bátase, cuélese a copa con hielo menudo y adórnese con fruta.

SPECIAL

Vasito de jugo de naranja.
Vasito de jugo de limón.
Vasito de ginebra Inglesa.
 $\frac{1}{2}$ vasito de sirope.

Bátase, cuélese a copa con hielo y sírvase.

STEINWAY

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Escocés.
½ vasito de agua.

Bátase, cuélese a vaso de ponche, llenándose con agua de seltz.

TURK'S NECK

½ botella de Champagne.
½ botella de vino tinto francés.
Trozo grande de hielo.

Adórnese con fruta y yerbabuena.

VELVET

En jarra de cristal.

½ botella de Champagne.
½ botella de cerveza Polar oscura.
Trozo grande de hielo.

WALDORF

Jugo de una naranja.
Jugo de un limón.
Un huevo.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con agua de seltz.

WALDORF EXTRA

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey americano.
 $\frac{1}{2}$ vasito de agua.

Bátase, cuélese a copa con hielo menudo, adórnese con fruta y añáda-sele un poquito de vino tinto.

WHISKEY (a la antigua)

Litro de whiskey Bourbon.
3 vasitos jugo de limón.
3 vasitos de Curacao.
 $\frac{1}{2}$ botella de agua mineral carbonatada.
Vasito de sirope.
Trozo grande de hielo.
3 ó 4 pedazos de cáscara de pepino,
Adórnese con fruta y yerbabuena.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Donches Calientes



AMERICAN GROG

Un terrón de azúcar.

½ jugo de limón.

Vasito de ron.

Llénese el vaso con agua caliente.

BLUE BLAZER (Llamarada azul)

Usese vaso bien grueso o de metal.

½ terrón de azúcar.

Dos terceras partes del vaso con agua caliente.

Añádase el resto de whiskey Rye (centeno).

Aplíquese un fósforo y cámbiese de un vaso a otro 3 ó 4 veces, exprímase un limón y sírvase.

CAFE BOULES

Frótese el borde del vaso de cocktail con cáscara de limón todo alrededor. Echese azúcar en polvo.— $\frac{7}{8}$ de café caliente y $\frac{1}{8}$ de cognac Fundador o Tres Cepas Domecq.

Aplíquesele un fósforo encendido y sírvase.

CARIBE

2 terrones de azúcar.

2 gotas Angostura bitters.

Vasito de aguardiente de manzana.

Exprímase cáscara de limón, añádase un poco de agua caliente, enciéndase con un fósforo y sírvase.

COLON

$\frac{1}{2}$ terrón de azúcar.
Vasito de whiskey americano.
Cáscara de limón, y llénese con agua caliente.

COGNAC QUEMADO CON MELOCOTON

Quémese un vasito de cognac Domecq Fundador, con terrón de azúcar en un platito.
Pónganse dos lascas de melocotón seco en un vaso grueso, y viértasele el líquido del platito.

CRIOLLO

2 cucharaditas de sirope.
2 gotas de ron.
Gota de Apricot brandy húngaro.
Vasito de vino tinto francés.
Cucharadita de especias.
Cáscara de limón.

Póngase a la candela hasta que casi hierva.

HOT AMERICAN GROG

2 cucharaditas de sirope.
2 gotas de ron.
Gota de Apricot brandy húngaro.
Vasito de vino tinto francés.
Cucharadita de especias.
Cáscara de limón.

Póngase a la candela hasta que casi hierva.

HOT APPLEJACK TODDY

½ terrón de azúcar.
Vasito de aguardiente de manzana en
vaso grueso.
Cáscara de limón.
Llénese con agua caliente.

HOT CLARET PUNCH

(Ponche caliente de vino tinto)

Jugo de ½ limón.
Cucharadita de azúcar.
Canela a gusto.
Vasito de vino tinto.
Cáscara de limón.
Hiérvase todo y cuélese a vaso de cristal grueso
al servirlo.

HOT LEMONADE (limonada caliente)

Jugo de 1 limón.
Cucharada de azúcar.
Llénese con agua caliente.
Revuélvase y añádase lasca de limón.

HOT MILK PUNCH

(Ponche de leche caliente)
Vasito de whiskey Escocés.
2 cucharaditas de azúcar.
Gota de ron.
Llénese con leche caliente.
Revuélvase y sírvase.

HOT SPICED RUM

(Ron caliente con especias)

½ terrón de azúcar.

Vasito de ron.

½ cucharadita de especias.

Llénese con agua caliente.

MULL CLARET

Terrón de azúcar.

2 gotas jugo de limón.

Gota de Angostura bitters.

2 vasitos vino tinto.

Cucharadita de especias.

Póngase un espeto o atizador de candela al rojo vivo e introdúzcase en el líquido del recipiente, hasta que hierva y sírvase.

PORT WINE NEGUS

½ terrón de azúcar.

2/3 del vaso con agua caliente.

Vasito de vino Oporto.

Revuélvase y polvorearle nuez moscada.

TOM AND JERRY

Tómense las claras de varios huevos y bátanse hasta que se haga espuma.—Añádase 1½ cucharaditas de azúcar por cada clara.—Bátanse las yemas de los huevos separada-

TOME CERVEZA *Polar* CLARA ESPECIAL

mente.—Revuélvase bien al juntarse ambas cosas hasta que se forme una pasta espesa.—Añádase tanto bicarbonato como el tamaño de una moneda de nickel de 5 cts. y siga batiéndose para que no se corten o separen los huevos.—Para servir: póngase una cucharada de esa pasta en un vaso, vasito de ron y cognac Domecq ligados, y llénese con agua o leche hirviendo, polvorcarle nuez moscada, revuélvase y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

DA FUERZA Y VIGOR *Trimalta* EXTRACTO TRIPLE DE MALTA

Retrescos



Digitised by Jared L. ... & ... Miller, 2008

AMER PICON POUFFLE

$\frac{3}{4}$ vasito de Amer Picon.
 $\frac{1}{4}$ vasito jarabe de granadina.
Clara de un huevo.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con agua de seltz

ANGOSTURA GINGER ALE

Vasito de Ginger Ale.
3 gotas Angostura bitters.

ANGOSTURÁ PHOSPHATE

$\frac{1}{2}$ cucharadita de ácido fosfático.
Cucharadita de Angostura bitters.
2 cucharadas jugo de limón.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón endulzado.

Llénese el vaso con agua carbonatada.

ANGOSTURA SODA

Vaso grande con tres pedazos de hielo.
5 ó 6 gotas de Angostura bitters.
2 lascas de naranja.

Llénese el vaso con gaseosa limonada, y añádase azúcar a gusto.

ARDSLEY

Trozo de hielo.
Vasito de ginebra Tom.
Media botella de Ginger Ale.
Ramo de yerbabuena.

AUTOMOBILE

Vasito de ginebra inglesa.
Media botella de Ginger Ale.
Ramito de yerbabuena.
Trozo grande de hielo.

BEER SHANDY

$\frac{1}{2}$ de Trimalta.
 $\frac{1}{2}$ de cerveza Polar clara.

BILLY TAYLOR

Vasito de ginebra inglesa.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Botella de gaseosa.
Trozo de hielo.

BLACKSTONE

Cáscara de limón.
Vasito de ron.
Botella de gaseosa.

BOSTON

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ron.
Botella de gaseosa.

BULL

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{1}{2}$ agua.
 $\frac{1}{2}$ cerveza Polar clara.
Azúcar.
Trozo de hielo.

BULL POLAR

Cáscara de naranja.
Jugo de una naranja.
Trozo de hielo.
Vasito de ginebra inglesa.
 $\frac{1}{2}$ agua.
 $\frac{1}{2}$ Cerveza Polar extra (oscura).
Azúcar.

CHAMPOLA DE GUANABANA

Jugo de una guanábana.
 $\frac{1}{2}$ vaso de leche.
Cucharada de azúcar.
Bátase en cotelera.

Sírvase en vaso grande.

CHAMPOLA DE ANON

Jugo de un anón.
 $\frac{1}{2}$ vaso de leche.
Cucharada de azúcar.
Bátase en cotelera.

Sírvase en vaso grande.

CHIQUITICA

$\frac{1}{2}$ vasito de granadina.
 $\frac{1}{2}$ botella de gaseosa.
Leche condensada "Lechera".
Hielo en trocitos.

Bátase en el mismo vaso.

CHOCOLATE CREAM SODA

Copa crema de Chocolate.
Poquito de almíbar.

Sírvase en vaso grande y llénese con sifón.

COUNTRY CLUB

$\frac{1}{2}$ vasito de granadina.
 $\frac{1}{2}$ vasito de vermouth francés.
Botella de gaseosa.
Trozo de hielo.

DUNHAM

Cáscara larga de naranja colgando de
vaso grande.

Vasito de jugo de naranja.

Vasito de whiskey Bourbon o Rye.

$\frac{1}{2}$ botella de Ginger Ale.

Trozo de hielo.

Revuélvase lentamente.

DURKEE

Un limón mondado.

Cucharadita de azúcar.

Vasito de ron de Jamaica.

Botella de gaseosa.

EGG PHOSPHATE

Un huevo.
Cucharadita de azúcar.
Jugo de una naranja.
3 gotas de ácido fosfático.
 $\frac{1}{2}$ botella agua carbonatada.
Bátase, cuélese y sírvase con pajita.

ENSALADA

Vaso grande con hielo.
Vasito de granadina.
Adórnese con tajadas de piña y lascas de naranja
y llénese con gaseosa o agua mineral.

FLORODORA

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{1}{4}$ vasito de jarabe de frambuesa.
 $\frac{1}{4}$ vasito de ginebra inglesa.
Trozo de hielo.
 $\frac{1}{2}$ botella de Ginger Ale.

FLORODORA (Estilo Imperial)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Vasito de Domecq Fundador.
 $\frac{1}{2}$ botella de Ginger Ale.

GAMBRINUS

$\frac{1}{2}$ botella de Trimalta.
Una yema de huevo.
Bien batido.

GINGER ALE

Cáscara de limón puesta en forma de espiral.

Póngase pedazo de hielo al centro del espiral y añádase $\frac{1}{2}$ bot. de Ginger Ale.

GRAPE JUICE (Zumo de uva)

Cáscara de limón.

$\frac{1}{4}$ botella de zumo de uvaroja o blanca.

Trozo de hielo.

Botella de gaseosa.

HAWAII

Cáscara y jugo de una naranja.

Vasito de whiskey Rye.

$\frac{1}{2}$ botella de Ginger Ale.

HABANA

Cáscara de limón.

Trozo de hielo.

Vasito de ron.

$\frac{1}{2}$ botella de gaseosa.

ICE CREAM SODA

Copa de mantecado.

Poquito de almíbar.

Vaso grande y llénese con sifón.

IRISH WHISKEY (Whiskey Escocés)

Cáscara de limón.
Vasito de whiskey Escocés.
Botella de gaseosa.
Gota de Angostura.

K D T

Vaso grande.—Whiskey rickey con un cuarto de
Ginger Ale, y llénese el vaso con agua de seltz.

KIKI

$\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Jugo de $\frac{1}{2}$ naranja.
Mitad del vaso con hielo menudo.
Llénese con vino de Borgoña, gota de ron y
adórnese con fruta.

KHATURA

$\frac{1}{4}$ vasito de vermouth francés.
 $\frac{1}{4}$ vasito vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ vasito de ginebra inglesa.
2 gotas Angostura bitters.
Botella de gaseosa.

LEMON PHOSPHATE

2 gotas ácido fosfático.
Cucharadita jugo de limón.
 $\frac{1}{2}$ botella de gaseosa de limón.

LIMONADAS

LIMONADA ANGOSTURA

(de Amargo angostura)

Añádase una cucharadita de Angostura bitters a cada vaso de limonada corriente.

LIMONADA APOLLINARIS

Jugo de 1 limón.

Cucharada de azúcar.

$\frac{1}{4}$ de Apollinaris.

Revuélvase bien y adórnese con frutas.

Sírvase con pajitas.

LIMONADA DE VINO TINTO

A la limonada corriente, échesele un poco de vino tinto.

LIMONADA CLUB SODA

Cucharada de azúcar.

Jugo de 1 limón.

$\frac{1}{4}$ de Club Soda o gaseosa.

Revuélvase y adórnese con fruta.

LIMONADA EGG (de huevo)

Jugo de 1 limón.

Cucharada de azúcar.

Un huevo.

Echesele hielo menudo, agua y revuélvase bien.

LIMONADA FRUIT

(de frutas)

Limonada corriente, añadiéndosele tajadas de piña, naranja, cerezas y otras frutas de la estación.

LIMONADA NARANJADA

Jugo de una naranja.

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.

$\frac{1}{2}$ cucharada de azúcar.

Llénese el vaso con hielo y agua.

Revuélvase bien y adórnese con fruta.

LIMONADA CORRIENTE

Jugo de 1 limón.

Cucharada de azúcar.

Llénese con hielo y agua destilada.

Adórnese con fruta y sírvase.

LIMONADA CON AGUA DE SELTZ

Jugo de un limón.

Cucharada de azúcar.

Vaso mediado de hielo.

Llénese con agua de seltz y adórnese con fruta.

LIMONADA CON GASEOSA

Jugo de un limón.

Cucharada de azúcar.

Vaso mediado de hielo.

Botella de gaseosa.

Revuélvase despacio y adórnese con fruta.

LIMONADA CON WHISKEY

Limonada natural, añadiéndosele un poco de whiskey Escocés, y adornada con fruta.

MAZAGRAN

Vaso grande con hielo.

Médiase de café.

Cucharadita de azúcar.

$\frac{1}{4}$ de limón exprimido.

Llénese con agua y sírvase.

MINT (Yerbabuena)

Manojo de yerbabuena verde, que se exprimirá lentamente.

Trozo de hielo.

$\frac{1}{2}$ botella de Ginger Ale.

MORA

2 vasitos vino del Rhin.

$\frac{1}{2}$ limón mondado.

Cáscara de limón.

Trozo de hielo.

$\frac{1}{3}$ vasito de Curacao.

Botella de gaseosa.

NARRAGANSETT

Cáscara y jugo d una naranja.

Vasito de whiskey Bourbon.

$\frac{1}{2}$ botella de Ginger Ale.

NARANJA MAMBI

2 vasitos jugo de naranja.
Vasito de ginebra inglesa.
Cucharadita de azúcar.
Vaso grande.—Hielo picado.
Adórnese con fruta, y llénese el vaso con agua de seltz.

OSO POLAR

Cáscara de limón cortada fina.
 $\frac{1}{2}$ botella de cerveza Polar clara.
 $\frac{1}{2}$ vasito ginebra inglesa.
Trozo de hielo y vaso grande.

POLAR

Jugo de limón.
 $\frac{1}{2}$ botella Cerveza Polar clara.
Azúcar y hielo.

PORT WINE SANGAREE

(sangría de vino Oporto)

$\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar.
Vasito de vino Oporto.
Poco de agua, revuélvase con una cuchara y polvorearle nuez moscada.

REMSSEN

Cáscara de limón.
Vasito de ginebra inglesa.
Botella de gaseosa.

RHINE WINE AND SELTZER

(vino del Rhin con seltz)

Vaso mediado de agua de seltz.
Llénese con vino del Rhin y sírvase.

ROBERT E. LEE

Gota de ajeno.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Vasito de whiskey Escocés.
 $\frac{1}{2}$ botella de Ginger Ale.

SABBATH (Sabatino)

$\frac{1}{2}$ vasito de cognac Domecq.
 $\frac{1}{2}$ vasito de vermouth italiano.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Botella de gasosa y adórnese con tres ramitos
de yerbabuena.

SANGAREE POLAR

(Sangría de Cerveza Polar)

Llénese el vaso con cerveza Polar clara, añáda-
sele cucharadita de azúcar, revuélvase des-
pacio y polvorearle nuez moscada.

SANGAREE SHERRY

(Sangría de vino Jerez)

Prepárese ésta igual que la Port Wine Sangaree,
usándose Jerez Domecq La Ina en vez de
vino Oporto.

SCOTCH (Escocés)

Cáscara de limón.
3 trozos de hielo en vaso grande.
Vasito de whiskey Escocés.
Botella de gaseosa.

SEA SIDE (Orilla del mar)

Jugo de un limón.
Vasito de jarabe de granadina.

UZCUDUM

$\frac{1}{2}$ Trimalta.
 $\frac{1}{2}$ cerveza Polar clara.
1 huevo.
Bátase y sírvase en vaso grande.

WHITE (Blanco)

Jugo de $\frac{1}{2}$ naranja.
 $\frac{1}{2}$ vasito de whiskey Escocés.
Gota de Angostura.
Una botella de Ginger Ale.
Sírvase en vaso grande.

ZARZAPARRILLA

3 ó 4 lascas de limón.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Trozo de hielo.
 $\frac{1}{2}$ botella de Zarzaparrilla.

Rickeys



Digitised by Jarek

GIN (de ginebra)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Pedazo de hielo.

Que se sirva cada cual la cantidad de ginebra inglesa que desee, y se llenará el vaso con agua de seltz, revolviéndose con una cucharita.

IRISH WHISKEY

BOURBON OR RYE WHISKEY

SCOTCH WHISKEY

RUM

COGNAC

APRICOT BRANDY

RON

Háganse éstos como el Gin Rickey, usándose las bebidas que se citan.

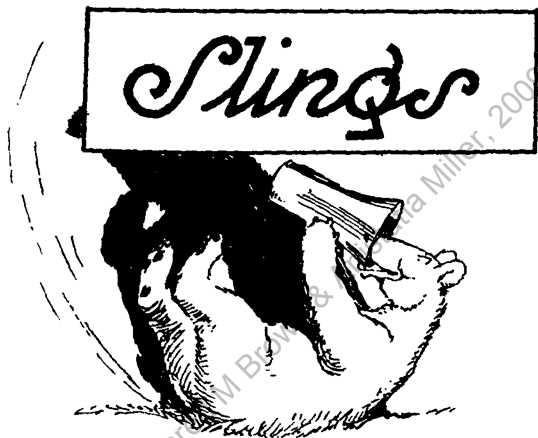
GIN BUCK

Igual que el Gin Rickey, usándose Ginger-Ale en vez de agua de seltz.

PORTO RICO (Puerto Rico)

Gin Rickey hecho con dos gotas de jarabe de frambuesa.

Slings



Digitised by Janna M Brown & Anna Miller, 2008

BRANDY

Terrón de azúcar en vaso grande.
Vasito de cognac Domecq.
Trozo de hielo.

GIN

Terrón de azúcar en vaso grande.
Vasito de ginebra inglesa.
Cáscara de limón.
Pedazo de hielo y revuélvase.

IRISH

Disuélvase terrón de azúcar.
Vasito de whiskey Irlandés.
2 pedazos chicos de hielo.

RUM

Terrón de azúcar en vaso grande.
Vasito de ron.
Pedazo de hielo.

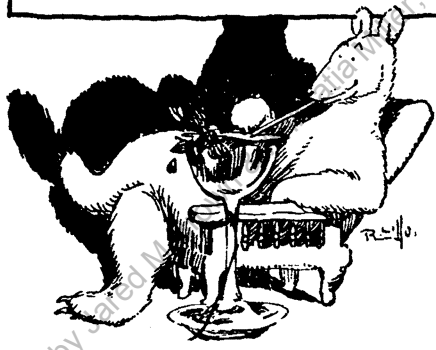
SCOTCH

Terrón de azúcar disuelto en vaso grande.
Vasito de whiskey Escocés.
Cáscara de naranja.
Pedazo de hielo.

WHISKEY

Disuélvase terrón de azúcar.
Vasito de whiskey Bourbon.

Smash



Digitised by eGangotri
Digitized by eGangotri
Digitized by eGangotri

BRANDY

Disuélvase $\frac{1}{2}$ terrón de azúcar.
3 ramitos de yerbabuena.
Vasito de cognac Domecq.
Pedazo de hielo, revuélvase y sírvase.

GIN

Igual que el Brandy, usándose ginebra en vez de cognac.

MINT

Exprímase un poco de yerbabuena y $\frac{1}{2}$ terrón de azúcar en vaso grande.—Vasito de whiskey Escocés.—Pedazo de hielo, revuélvase y sírvase.

WHISKEY

Igual que el Mint, usando whiskey americano.

Sours
Açrios



Digitised by eGangotri Mills, 2008

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

AMER PICON

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
 $\frac{1}{4}$ granadina.
 $\frac{3}{4}$ Amer Picon.

Bátase bien, cuélese a vaso de sour, añadiendo lasca de naranja, lasca de piña y una cereza.

BRANDY

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar.
Vasito de Domecq Tres Cepas.

Bátase y cuélese.—Adórnese con fruta.

BRUNSWICK

Jugo de limón chico.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey americano.

Bátase bien, cuélese y añádasele un poquito de vino tinto, con iguales frutas que el Amer Picon.

CANADIAN WHISKEY

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharada de azúcar.
Vasito de whiskey Canadiense.

Bátase bien y adórnese con fruta.

CHAMPAGNE

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Terrón de azúcar disuelto.
Llénese con champagne.
Revuélvase bien y adórnese con fruta.

DOUBLE STANDARD

Jugo de un limón.
 $\frac{1}{2}$ cucharada de azúcar.
 $\frac{1}{2}$ whiskey americano.
 $\frac{1}{2}$ ginebra inglesa.
2 gotas jarabe de frambuesa.
Bátase, cuélese y añádase poquito de agua de seltz.

EGG

Cucharadita de azúcar.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Una yema de huevo.
Gota de anisete.
Vasito de Domecq Fundador y bátase.

GIN

Jugo de limón chico.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra inglesa, o de otras que más gusten.
Bátase, cuélese a vaso mediano y adórnese con fruta.

GRENADINE

Jugo de limón chico.
 $\frac{1}{2}$ vasito de granadina.
Vasito de whiskey Bourbon.
Bátase bien, cuélese a vaso mediano y adórnese con fruta.

GRENADINE-GIN

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{1}{3}$ granadina.
Vasito de ginebra inglesa.
Bátase bien, cuélese a vaso y adórnese con fruta.

HANCOCK

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Bourbon.
Gotas de ron.
Bátase, cuélese, adórnese con fruta, y añádase poquito de agua de seltz.

IRISH WHISKEY

Igual que el Whiskey Sour, usándose whiskey irlandés en vez de Rye o Bourbon.

JERSEY

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de Apple Jack.
Bátase, cuélese, exprímasele cáscara de limón y adórnese con fruta.

MILLIONAIRE

Jugo de un limón.
1/3 granadina.
2/3 whiskey Americano.
4 gotas Curacao.
Bátase bien y adórnese con fruta.

ROOSEVELT

Jugo de 1/2 limón.
Vasito de Apple Jack.
Cucharadita de azúcar.
Bátase bien y adórnese con fruta.

RUM

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ron.
Gotas de Curacao.
Bátase, cuélese y adórnese con fruta.

SARATOGA

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
1/4 de ron.
1/4 Domecq Tres Cepas.
1/4 Curacao.
1/4 Apple Jack.
Bátase bien, cuélese, adórnese con fruta y añá-
dase un poquito vino tinto.

SCOTCH

Igual que el Rum, usándose whiskey Escocés en vez de ron.

SILVER

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
 $\frac{1}{4}$ de ron.
 $\frac{1}{4}$ cognac Domecq Tres Cepas.
 $\frac{1}{4}$ Curacao.
 $\frac{1}{4}$ Apple Jack.

Bátase bien, cuélese, adórnese con fruta y añádase un poquito vino tinto.

SOUTHERN

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ron.

Bátase, cuélese, adórnese con fruta, y añádase un poquito vino tinto.

STONE

Vasito de ginebra Plymouth.
Jugo de un limón.
Endulzar con sirope corriente.

Bien frapé; cuélese a copa con hielo bein menudo y sírvase.

TOME CERVEZA *Polar* CLARA ESPECIAL

TOURAINÉ

Igual que el whiskey Sour, con gota de Benedictine y poquito de vino tinto.

WHISKEY

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.

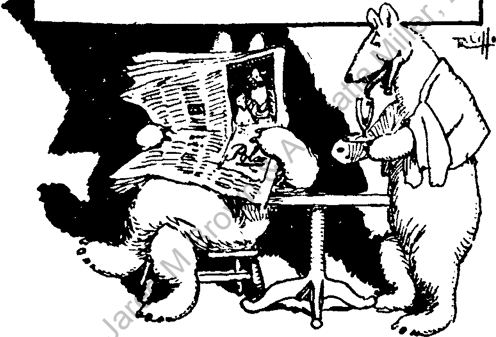
Cucharadita de azúcar.

Vasito de whiskey Americano.

Bátase, cuélese a vaso mediano y adórnese con fruta.

DA FUERZA Y VIGOR *Trimalta* EXTRACTO TRIPLE DE MALTA

Toddies



APPLE

Disuélvase $\frac{1}{2}$ terrón de azúcar con poquito de agua en vaso grande.—Pedazo de hielo.—Vasito de Apple Jack, cáscara de limón y revuélvase.

BRANDY

Disuélvase $\frac{1}{2}$ terrón de azúcar con poquito de agua en vaso grande.—Pedazo de hielo.—Vasito de cognac Domecq, cáscara de limón y revuélvase.

GIN

Disuélvase $\frac{1}{2}$ terrón de azúcar con poquito de agua en vaso grande.—Pedazo de hielo.—Vasito de ginebra, cáscara de limón y revuélvase.

KENTUCKY

Disuélvase $\frac{1}{2}$ terrón de azúcar con poquito de agua en vaso grande.—Vasito de whiskey Bourbon, pedazo de hielo y revuélvase.

MINT

Disuélvase $\frac{1}{3}$ terrón de azúcar con poquito de agua en vaso grande, con 3 ramitos de yerbabuena.—Vasito de whiskey Bourbon, pedazo de hielo y revuélvase.

PEACH

Disuélvase $\frac{1}{2}$ terrón de azúcar en vaso grande, con poquito de agua.
Vasito de Peach brandy (aguardiente de melocotón).
Pedazo de hielo.
Cáscara de limón.

PENDENNIS

Disuélvase $\frac{1}{2}$ terrón de azúcar con poquito de agua en vaso grande.
Vasito de whiskey Bourbon.
Pedazo de hielo.

RUM

Disuélvase $\frac{1}{2}$ terrón de azúcar en vaso grande con poquito de agua.
Vasito de ron.
Pedazo de hielo.
Cáscara de limón.

SCOTCH

Disuélvase $\frac{1}{2}$ terrón de azúcar en vaso grande con poca agua.
Vasito de whiskey Escocés.
Pedazo de hielo.
Cáscara de limón.

TOME CERVEZA *Polar* CLARA ESPECIAL

SOUTHERN

$\frac{1}{2}$ terrón de azúcar disuelto en vaso grande con poquito de agua.
Vasito de whiskey Bourbon.
Cáscara de limón y revuélvase.

WHISKEY

Disuélvase $\frac{1}{2}$ terrón de azúcar con poquito de agua en vaso grande.
Vasito de whiskey Bourbon.
Cáscara de limón y revuélvase.

DA FUERZA Y VIGOR *Trimalta* EXTRACTO TRIPLE DE MALTA

Varios



BEBIDAS COMPUESTAS

**PARA SERVIR EN VASOS
DE DISTINTOS TAMAÑOS**

AMOR

$\frac{1}{4}$ Parfait Amour.
 $\frac{1}{4}$ Chartreuse amarillo.
 $\frac{1}{4}$ Benedictine.
Clara de huevo batida.

ARCO IRIS

$\frac{1}{6}$ Anisete.
 $\frac{1}{6}$ crema de cacao.
 $\frac{1}{6}$ crema de rosa.
 $\frac{1}{6}$ crema de menta.
 $\frac{1}{6}$ crema Yvette.
 $\frac{1}{6}$ Domecq Fundador.

Téngase cuidado para no mezclar los licores al ponerlos en la copa, de manera que se vean los colores separadamente.

ATENEO

$\frac{7}{8}$ Marrasquino holandés.
 $\frac{1}{8}$ Apricot brandy húngaro.

BESO

Una yema de huevo.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey americano.

Bátase bien y en vaso de highball mediado de agua échese esa mezcla.

BANDERA

1/3 Marrasquino.
1/3 granadina.
1/3 crema Ivette.

Viértase con cuidado para evitar que se mezclen, de manera que se vea los 3 colores separadamente.

BLACK JACK

1/3 café frío.
1/3 Domecq Tres Cepas.
1/3 Kirschwasser.

Bátase bien, frótese el borde de la copa con cáscara de limón, y añádase azúcar.

BRADLEY MARTIN

Crema de menta frapé, con una quinta parte de Curacao.

BRANDY FIX (Cognac compuesto)

Exprimir un limón.
1/2 cucharadita de azúcar.
Vasito de jugo de piña.
2 gotas de Chartreuse amarillo.
2/3 vasito de cognac Domecq Tres Cepas.

Bátase, cuélese a copa con hielo menudito y adórnese con fruta.

BRANDY FLOAT (Cognac flotante)

Llénese vasito con cognac Domecq Fundador.

Cúbrase con vaso algo mayor, e inviértanse ambos herméticamente, de manera que el cognac quede en el vaso más chico. Echese agua de seltz hasta la mitad del vaso mayor, y viértase el contenido del vaso chico con cuidado, de manera que el cognac flote sobre el agua de seltz.

BRANDY SANGAREE (Sangría de cognac)

Cucharadita de azúcar.

$\frac{3}{4}$ Domecq Tres Cepas.

$\frac{1}{4}$ vino de Oporto.

Hielo en el vaso, bátase y cuélese.

BROCHE

$\frac{1}{2}$ de Cognac Domecq.

$\frac{1}{2}$ de Apricot brandy.

Cucharadita de menta blanca.

Gota de Ajenjo y bátase.

CABALLO BLANCO

Pedazo de hielo.

Jugo de $\frac{1}{2}$ naranja.

2 gotas Angostura.

Vasito de whiskey Escocés.

$\frac{1}{2}$ botella de Ginger Ale.

Usese vaso grande.

COLON

Igual que el Hot Rye Toddy, con whiskey Escocés.

CREMA

$\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar.

Vasito de leche.

Vasito de ron.

Bátase, cuélese y añádase agua de seltz.

CRIOLLA

$\frac{1}{4}$ vasito de Márrasquino.

$\frac{3}{4}$ vasito de whiskey Bourbon.

Vasito de vino Madera.

2 crezas.

Bátase y cuélese a copa de vino.

DE LUXE BRACER

Vasito de ajeno.

Gotas de vermouh francés.

Gota de anisete.

Gota de Chartreuse amarillo.

Bátase, bien y cuélese a copa Delmónico, añadiéndosele agua de seltz.

DOG DAYS (Días de Perro)

Vasito de whiskey Escocés.

$\frac{1}{2}$ botella de Ginger Ale.

2 lascas de naranja.

Vaso grande y trozo de hielo.

DOMINO

3 gotas Jenjibre de Jamaica.
Gota de menta.
Vasito jarabe de frambuesa.
Vasito de Cognac Domecq y polvorearle un poco
de nuez moscada.

DONCELLA

$\frac{3}{4}$ Benedictine o crema de Cacao.
 $\frac{1}{4}$ de leche.

EDEN

$\frac{1}{2}$ Apricot Brandy.
 $\frac{1}{2}$ crema Ivette.

ESCOCES

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Vasito de whiskey Escocés.
Trozo de hielo, poco de azúcar y llénese el vaso
con agua de seltz.

FAUSTO

$\frac{1}{2}$ limón.
2 gotas Amer Picón.
Vasito de ginebra inglesa.
Trozo de hielo, vaso alto y llénese con seltz.

FLOATER (Flotador)

$\frac{3}{4}$ Kummel Ruso.
 $\frac{1}{4}$ Cognac Domecq.

GINEBRA COMPUESTA

Vasito con trozo de hielo.
Cucharadita de azúcar.
3 gotas Angostura bitters:
Yerbabuena.
Vasito de ginebra holandesa.

GOLDEN DREAM (Sueño Dorado)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Una yema de huevo.
Vasito de ginebra inglesa.
Bátase, cuélese y añádase agua de seltz.

GOLDEN SLIPPER (Zapatilla de Oro)

$\frac{1}{2}$ Chartreuse amarillo.
Un huevo.
Llénese el vaso con Eau de Vie de Dantzic.

GREEN TIE (Corbata verde)

$\frac{1}{2}$ crema de menta verde.
 $\frac{1}{2}$ crema de rosa.

GUACHINANGO

Usese copa fina y alta.
Vasito de ginebra inglesa.
Exprímasele un limón.
Botella de cerveza Polar clara.
Trozo grande de hielo.

GUAJIRO

En vaso mediano póngase cucharadita de miel de abeja o melado de caña, y añádase la cantidad de ron que se desee.

HARVESTER (Labrador)

Vasito jugo de naranja.

$\frac{1}{2}$ vasito de ginebra inglesa.

Bátase con hielo menudo y cuélese a copa de vino

IRISH ROSE (rosa irlandesa)

Highball de whiskey Irlandés, con 3 ó 4 gotas de granadina.

JERSEY LILY POUSSE CAFE

$\frac{1}{2}$ Chartreuse verde.

$\frac{1}{2}$ cognac Domecq.

10 gotas Angostura bitters.

Echese el cognac con cuidado para que no se mezcle y sírvase.

JERSEY SUNSET

(Puesta de sol en Jersey)

$\frac{1}{2}$ vasito de sirope.

Vasito de agua natural.

Cáscara de limón.

Hielo menudito en la copa.

Añádase 2 gotas de Angostura bitters que se dejarán caer con cuidado sobre dicha mezcla.

JUNE ROSE (Rosa de Junio)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.

Jugo de una naranja.

$\frac{1}{2}$ vasito de ginebra inglesa.

$\frac{1}{2}$ vasito licor de frambuesa.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con agua de seltz.

KING'S CORDIAL (Cordial del Rey)

$\frac{3}{4}$ Marrasquino.

$\frac{1}{4}$ whiskey Escocés.

KNICKERBEIN

$\frac{1}{2}$ vasito de Benedictine.

Una yema de huevo.

3 gotas de Kummel.

Gota de Angostura bitters.

Usese vaso de regular tamaño, y procúrese que no se mezclen los diversos ingredientes.

KNICKERBOCKER

$\frac{1}{4}$ vasito jarabe de frambuesa.

Jugo de un limón.

Vasito de ron.

2 gotas Curacao oscuro.

Bátase, cuélese a copa fina con hielo menudo y adórnese con fruta.

MACAGUA

Clara de un huevo.

Vasito de Cognac Domecq.

$\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar.

Bátase y cuélese a copa de vino.

MAMIE TAYLOR

Trozo grande de hielo.
Vasito de whiskey Escocés.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Botella de Ginger Ale.
Revuélvase bien.

MAMIE TAYLOR SOUTHERN STYLE

(al estilo del Sur)

Usese copa fina y alta.
Cáscara de limón en tira, que se colgará de la copa.
Vasito de whiskey Escocés.
Trozo de hielo.
Botella de Ginger Ale.

MARTINIQUE (Martinica)

$\frac{1}{3}$ Benedictine.
 $\frac{1}{3}$ Kummel.
 $\frac{1}{3}$ Leche.

MOJO CRIOLLO

Vasito de ron.
Gotas de limón.
Cucharadita de azúcar.
Sírvase en vasito mediano con hielo y cucharita.

MONTECARLO

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra Gordon.
Clara de un huevo.
2 gotas de licores surtidos.

MORNING BRACER

1/3 Ajenjo blanco.

2/3 vermouth italiano.

Bátase bien y cuélese a copa Delmónico, llenándose con agua de seltz.

MORNING STAR (Estrella matinal)

Vasito de leche.

1/2 vasito vino Oporto.

1/4 whiskey Escocés.

Un huevo.

Bátase y cuélese a copa fina y alta, llenándose con seltz.

OJEN (estilo New Orleans)

Vasito de Ojén.

2 gotas bitter Peychaud.

Bátase bien con hielo menudo y se sirve en copa de vino blanco.

OSO POLAR

1/2 botella de sidra.

1/2 botella de cerveza Polar oscura.

WHITE CAP (gorra blanca)

Benedictine con leche encima.

PALACIO CRISTAL

2 gotas de Orange bitters.

3/4 ginebra inglesa.

1/4 crema Ivette y bátase.

PARISIAN (Parisién)

Vasito vino Byrrh.
Jugo de un limón.
Trozo de hielo en copa.

Revuélvase, llénese con agua de seltz y sírvase.

PARISIAN POUSSE CAFE

(Pouse café Parisién)

2/5 Curacao oscuro.
2/5 Kirschwasser.
1/5 Chartreuse.

Usese vasito de pouse café.

PEACH BLOW

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra Inglesa.
Mitad de un melocotón.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con seltz.

PELUCHE

$\frac{1}{2}$ whiskey americano.
 $\frac{1}{4}$ Marrasquino.
Un huevo.
Botellita de leche.

Bátase, cuélese a vaso fino y sírvase.

PERFECTO

Usese vaso grande.
4 pedazos de hielo.
Gota de jugo de limón.
Terrón de azúcar.
2 tajadas de piña.
Llénese el vaso con Champagne.
Gota de Angostura bitters.

Adórnese con fruta.

PORTER SHANDY

Mitad del vaso de cerveza Polar oscura.
Mitad del vaso de cerveza Polar clara.

PORT STARBOARD

$\frac{1}{2}$ Curacao.
 $\frac{1}{2}$ Chartreuse amarillo.

Usese copa de pousse café.

POUSSE CAFE No. 1

$\frac{1}{6}$ jarabe de frambuesa.
 $\frac{1}{6}$ marrasquino.
 $\frac{1}{6}$ crema de menta verde.
 $\frac{1}{6}$ Curacao oscuro.
 $\frac{1}{6}$ Chartreuse amarillo.
 $\frac{1}{6}$ Domecq Fundador.

Usese copita de pousse café y viértase con cuidado para evitar que se mezclen los colores.

POUSSE CAFE No. 2

1/5 jarabe granadina.
1/5 anisete.
1/5 crema Ivette.
1/5 Chartreuse verde.
1/5 Domecq Fundador.

Usese copita de pousse café y viértase con cuidado para evitar que se mezclen los colores.

POUSSE L'AMOUR

1/3 Marrasquino.
Una yema de huevo.
1/3 Benedictine.
1/3 Domecq Fundador.

Vaso de regular tamaño.

PROMOTER (Promotor)

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de Sloe Gin.
Hielo menudito.
Un huevo.

Bátase bien, cuélese y llénese el vaso con agua de seltz.

QUEEN CHARLOTTE (Reina Carlota)

1/4 vasito jarabe de frambuesa.
Vasito de vino tinto francés.
Trozo de hielo.
Botella de gaseosa limonada.

Revuélvase bien.

RENAUD'S POUSSE CAFE

1/3 Marrasquino.

1/3 Curacao.

1/3 Domecq Fundador.

Utese vasito mediano.

SAM WARD

Póngase hielo menudito en copa de cocktail, cáscara fina de limón todo alrededor del interior de la copa, y llénese con Chartreuse amarillo u otro licor que se desee.

SHANDY GAFF

Medio vaso de cerveza Polar clara.

Medio vaso de Ginger Ale o gaseosa.

SHERRY AND BITTERS

(Jerez y Amargo de Angostura)

Gotas de Angostura bitters, y llénese la copa de vino de Jerez La Ina.

SILVER DREAM

(Sueño de plata)

Jugo de 1/2 limón.

1/2 cucharadita de azúcar.

Clara de un huevo.

Vasito de ginebra inglesa.

Bátase bien, cuélese a copa de vino, añádasele un poco de agua de seltz y sírvase.

SINGLE STANDARD

Bourbon whiskey rickey en vaso de limonada.

SNOWBALL (Bola de nieve)

Clara de un huevo.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ron.

Bátase, cuélese y llénese el vaso con Ginger-Ale.

SODA NEGUS PUNCH BOWL

4 gotas Angostura bitters.
 $\frac{1}{2}$ botella de vino Oporto.
10 ó 12 terrones de azúcar.
12 clavos de especia.
Cucharadita de nuez moscada.

Pónganse esos ingredientes en una friderita, caliéntense y revuélvanse bien, pero no se dejen hervir.—Se dejará enfriar la mezcla para añadirle una botella de gaseosa.

SOOTHER (Sedoso)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
 $\frac{1}{4}$ Dimecq Tres Cepas.
 $\frac{1}{4}$ aguardiente de manzana.
 $\frac{1}{4}$ Curacao.

Bátase, cuélese, y sírvase en copa con hielo menudo.

SOUL KISS (Beso del alma)

$\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar.

Jugo de una naranja.

$\frac{1}{2}$ de vino Byrrh.

$\frac{1}{4}$ whiskey americano.

$\frac{1}{4}$ vermouth francés.

Bátase, cuélese a vaso grande, y llénese con seltz.

SPECIAL

Vasito de jugo de naranja.

Vasito de jugo de limón.

Vasito de ginebra inglesa.

Cucharadita de azúcar.

Bátase bien, añádase hielo menudito y sírvase en copitas.

ST. CROIX RUM CRUSTA

3 gotas de sirope.

Gota de Angostura bitters.

Gota de Orange bitters.

Vasito de ron.

2 ó 3 gotas Marrasquino.

Mézclese bien y cuélese a vaso grande. Póngase cáscara de limón colgando y añádase un poco de azúcar y agua de seltz.

STINGER (Punzante)

$\frac{1}{2}$ Cognac Domecq Fundador.

$\frac{1}{2}$ crema de menta blanca.

Cáscara de limón.

Bátase y cuélese a copa de cocktail.

STONEWALL (pared de cantería)

Cucharadita de azúcar.
2 pedazos de hielo.
Vasito de whiskey americano.
Botella de gaseosa.
Revuélvase bien con cuchara y sírvase.

SUKA

$\frac{1}{2}$ Marrasquino.
 $\frac{1}{2}$ crema Yvette.
Una cereza.

SUISSESS

$\frac{3}{4}$ de Ajenjo blanco.
 $\frac{1}{4}$ Anisete.
Clara de un huevo.
Bátase bien y sírvase en copa Delmónico.

SUISETTE

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
2 gotas de Ajenjo.
Cucharadita de azúcar.
 $\frac{1}{2}$ de vermouth italiano.
 $\frac{2}{3}$ de Domecq Tres Cepas.
Bátase, cuélese a vaso grande y llénese con
agua de seltz.

SUSIE TAYLOR

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Vasito de ron.
 $\frac{1}{2}$ botella de Ginger Ale.

TEA SHAKE (The batido)

Vasito de te.
Un huevo.
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar.

Bátase bien y cuélese a copa de vino.

THREE QUARTER (tres cuartos)

$\frac{1}{3}$ Chratreuse amarillo.
 $\frac{1}{3}$ Curacao.
 $\frac{1}{3}$ Cognac Domecq Fundador.

TIT FLOAT

Curacao con un poco de leche batida.—Póngasele pedacito de cereza en el centro y sírvase.

TIP TOP BRACER

Pedazo de hielo en vaso de highball.
Un cuarto de agua mineral carbonatada
2 gotas de Celery bitters o amargo de apio.
Poquito de sal.

Revuélvase bien y sírvase.

TOBBIE TOBIAS

$\frac{1}{2}$ cognac Domecq Tres Cepas.
 $\frac{1}{2}$ Apricot brandy.

Cáscarà de limón, bátase y cuélese a copa de cocktail.

TWENTIEH CENTURY (Siglo XX)

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Bourbon.
Gotas de ron.

Bátase bien, cuélese a vaso de higball, completándose con agua de seltz o Ginger Ale.

VIUDA

$\frac{1}{2}$ vasito jugo de naranja.
Vasito de whiskey americano.
2 gotas de ron.

Exprímase cáscara de limón.

VIUDA ALEGRE

$\frac{2}{3}$ Benedictine.
Un huevo.
Vasito de leche.

Bátase, cuélese y sírvase.

VERMOUTH ACHAMPANADO

En un vaso mediano con un trozo de hielo, póngase una cucharadita de azúcar, échese vermouth italiano hasta la mitad y el resto de sífón.

VERMOUTH A LA AMERICANA

Vasito de vermouth italiano.
2 gotas Angostura bitters.
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar.

Adórnese con una guinda.

WHISKEY FIX (whiskey compuesto)

Cucharadita de azúcar.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Vasito de whiskey Escocés.

Bátase, cuélese a copa y adórnese con fruta.

WHISKEY FLOAT

Médiese el vaso de agua carbonatada, échesele con despacio un vasito de whiskey Americano y sírvase.

YANKEE

Vasito de whiskey americano.
2 pedazos de hielo.

Llénese el vaso con sidra, revuélvase bien y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

INDICE

	<u>Página</u>
Appetizers (Aperitivos).....	1 - 2
Cobblers.....	3 - 4
Cocktails.....	5 a 82
Collins.....	83 a 85
Coolers (véase Refrescos).	
Cups (véase Ponches).	
Daisies (Margaritas).....	86 - 87
Eggnogs.....	88 - 89
Fizzes.....	90 a 99
Flips.....	100 a 102
Frappés.....	103
Highballs.....	104 - 105
Juleps.....	106 - 107
Ponches.....	108 a 133
Ponches calientes.....	134 a 138
Refrescos.....	139 a 151
Rickeys.....	152
Slings.....	153
Smash.....	154
Sours (agrios).....	155 a 160
Toddies.....	161 a 163
Varios.....	164 a 183

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009