

JULIO CASTRO



"M.G."

*Autococktail
Castro*


.....

Patente del Autococktail N^o. 44224

Queda hecho el Depósito que
marca la Ley.

Es propiedad del Autor.

.....



JULIO CASTRO

AUTOCOCKTAIL

"CASTRO"

RECETARIO MODERNO
PARA LA PREPARACION
DE TODA CLASE DE
COCKTAILS

450 COCKTAILS DIFERENTES

PRECIO DE VENTA DE ESTE LIBRO
Y EL AUTOCOCKTAIL \$ 6.- c/l.



BUENOS AIRES - 1937



SUMARIO

	Pág.
Prólogo por Eduardo Blanco Amor	3
Advertencia	6
Selección	7
Las obligaciones del Cocktelero	9
Explicaciones	11
Cantidades de frutas para cada Cocktail	13
Capacidad de las copas y vasos	14
Hesperidina " Bagley "	71
Agua Mineral " Villavicencio "	95
" Supervita "	102
Champagne " Monitor "	106
Señora, Señor	121

CLASES DE BEBIDAS

Cocktails	16
Fizzes	101
Cobblers	107
Sours	108
Flips	108
Daisies	109
Juleps	110
Pousse	111
Punchs	111
Collin	112
Clericots	112
Frutas al frappé	112
Licores al frappé	112

COMESTIBLES

Ingredientes	114
Los que deben servirse diariamente	114
Menú para cada día de la semana	115
Preparación de la salchicha de Viena sancochada Swift	
" La Primera "	115
Salamín tipo Tandilero Swift " La Primera "	117
Canapés de Paté de Foie Gras Swift " La Primera "	117
Canapé Misterioso	117
Canapés de jamón	118
Canapés de queso	119
Canapés a la inglesa	119
Camarones " La Marplatense "	119
Ensalada de remolachas	119
Ensalada de papas	120
Berberechos	120
Salsa a la mayonesa	120

PROLOGO

DENOTA un fino sentido del humor esta ocurrencia de mi amigo Julio Castro, al pedirme las líneas porticales de su libro. Entre todos sus amigos y admiradores, muchos hay que van al mostrador donde él mixtura sus alquimias, a buscar en el fondo de la cocktelera, energía para la pluma, inspiración para la mental tarea, renovado ánimo para los trabajos forzados del intelecto. Muchos y buenos escritores se hacen lenguas de la habilidad, el buen gusto y la fecunda inventiva con que Castro sirve su paladar y les estimula las fuerzas. Entre todos ellos, muchos se prestarían gustosos a trazar estas líneas, las cuales, por el fervor que el aficionado pone siempre al servicio de su afición, tanto como por el conocimiento directo que tiene de las dificultades y secretos de la cocktelaría, resultarían un himno al oficio y una documentada apología de este su ilustre representante.

Pues bien: Castro me elige a mí, que soy casi abstemio o por lo menos un bebedor retardado y con una inferioridad de conocimientos sobre la materia, que verdaderamente me sonroja. Recuerdo la cara de asombro, seguida de un desdeñoso fruncimiento de labios, con que me miró un célebre colega madrileño del amigo Castro, cuando después de estar preparándome meticulosamente un cocktail de "viajero eminente", un brebaje de exquisita y muy repensada factura, durante un buen rato, yo me lo bebí de un trago sin enterarme a punto fijo de lo que ingería para seguir inmediatamente la apasionada discusión política que sostenía con unos compañeros al borde del mostrador.

Esta elección con que Castro me honra, significaría casi una venganza si yo fuese un "seco", un



proselitista de la prohibición, uno de esos cuáqueros puritanos de otras latitudes, que votan en el senado contra la introducción y uso de las buenas bebidas y luego toman, en la clandestinidad de su escondrijo, pócimas venenosas hechas con alcohol de madera.

No, yo no soy de esos. Mi abstención no llega a tanto ni alcanza más allá de una experiencia puramente personal. Además, creo de buena fe que, en medio de la agitada y agotadora vida moderna, el estímulo que supone un cocktail honradamente hecho e integrado por elementos alcohólicos y aromáticos de buena calidad, es necesario y en muchos casos indispensable. Yo no sé qué sería de un amigo mío, corredor de bolsa, si a media mañana no saliese del agitado recinto, congestionado de cifras y de urgencias a "soplarse", como él dice, su copetín en un abrir y cerrar de ojos. ¡Hay que ver cómo revive! Como si regasen una planta seca. Por otra parte, conozco personas cultísimas cuya conversación es un verdadero deleite, pero que hay que sacarles las palabras una a una, como con pinzas. Pues bien, estas mismas personas, en cuanto se acercan al comulgatorio herético de las mil bebidas policromas y prueban la suya favorita, se les desata la lengua con tan maravillosa presteza, como si en el fondo del vaso estuviese la propia llave de las palabras. Ante tan maravillosos resultados, he pensado muchas veces en la certeza de aquella exclamación de un poeta persa de hace 6 siglos, quien les decía a los mercaderes de vino: "Me asombráis con vuestro oficio. Es que podéis comprar algo mejor de lo que vendéis?".

Pero Julio Castro no es de los que se resignan a seguir la trillada rutina de utilizar el oficio tal como lo encontraron, sin añadirle el producto de la experiencia y la resultante de la observación. Su inquietud natural de hombre inteligente, unida al tesón voluntarioso de los hombres de su raza, le ha llevado a pensar la forma en que los secretos de la cocktelería trascendiesen del círculo de los iniciados para hacerse del dominio público.

En efecto, hay mucha gente que no toma cocktails, por la dificultad que presenta el prepararlos en

casa. Y mucho más, prepararlos en cierta cantidad conservando su gusto característico con la misma intensidad en cada copa; o el tenerlos ya preparados y embotellados para servirlos en el momento oportuno, sin otro trabajo que el de simple refrescado.

El sencillísimo aparato que Castro agrega a este libro, permite que cada uno sea su propio cocktelero y el de sus amigos, sin mayores ni menores dificultades; al mismo tiempo que permite al pequeño comerciante de bebidas, poder ofrecer a sus clientes unas mezclas absolutamente idénticas a las que les servirían en el mejor de los bares. Amigos míos, verdaderos técnicos en el arte de beber, han probado los cocktails hechos por este procedimiento a la vista de ellos, por el autor de este libro y del invento a él anexo, y lo han encontrado maravilloso, pero la sorpresa subió de punto, cuando ellos mismos guiándose por las simples indicaciones del recetario y del aparato-escala, se han encontrado convertidos en unos consumados cockteleros, capaces de obtener con la más extrema facilidad, riquísimos "cubanos", potentes "manhattans", etc., etc.

Están de enhorabuena los bebedores. Puede que ahora, con estas facilidades que ofrecen el libro y el aparato de Julio Castro, yo me decida a entrar en su cofradía. Y ante la tarea de éste, que resume sus 17 años de observaciones y de meticulosa práctica del oficio, sólo me resta felicitarle, seguro de que obtendrá el éxito que se merece.

Eduardo Blanco Amor.

.....

ADVERTENCIA

D PARA lograr la realización de lo que desde mi más temprana edad constituyó mi mayor aspiración, o sea, tener la evidencia de que cualquiera puede llegar a ser cocktelero, sin esfuerzo alguno, hice, como es de imaginar, cientos y hasta miles de pruebas, para alcanzar el resultado propuesto.

Confieso que para llegar a una conclusión definitiva, satisfaciendo así mi aspiración y llenando un vacío, he contado no sólo con mi experiencia y el conocimiento del exquisito paladar de un sinnúmero de clientes, sino también con la bondad de los productos "HENZI", que en su numeroso conjunto, me han dado el mejor resultado y por lo tanto, debo indicarlos como los más recomendables.

El continuo éxito que he obtenido en esta Capital con mis cocktails y aperitivos, así lo demuestra.

También, confieso que no es la "mano", sino las buenas bebidas las que conducen al éxito.

Esto lo he podido apreciar en más de una oportunidad, en que he ido a trabajar en casas que se hallaban en agonía comercial, y que a poco de actuar yo en ellas, comenzaron a mejorar su situación.

En estos casos mi primera medida fué hacer adquirir sin pérdida de tiempo, los productos "HENZI" que siempre me dieron tan buen resultado.

Por ello, al manifestar que los productos "HENZI" son mis mejores amigos, no hago más que reconocer la realidad de los hechos, sobre todo hoy, que han dejado de ser un secreto mis procedimientos.

Al entregar las armas con que hasta la fecha me he defendido, proporciono, además, la ventaja de demostrar la manera de manejarlas con el mejor acierto.

Julio Castro.

SELECCION

SI todos los que expenden bebidas tuvieran como norma servir sólo los más selectos productos, no tendrían necesidad de constantes esfuerzos para conservar sus clientes y conseguir otros nuevos.

Si lo entendieran así, serían muchos menos los que fracasarían, pues se harían merecedores de la confianza de sus favorecedores y quienes acudieran a su negocio una vez, continuarían haciéndolo siempre, terminando por ser, más que clientes, amigos de la casa.

Con buenas bebidas, es fácil sobresalir en la preparación de los cocktails, pero, desgraciadamente, en muchos casos, a pesar de su pericia y el esmero que ponen en servir a los clientes, los cockteleros se encuentran en la imposibilidad de obtener satisfactorios resultados, debido a los productos de inferior calidad que se ponen a su disposición, por una mal entendida economía de algunos propietarios de bares.

Con tales bebidas, nunca podrá satisfacerse el gusto del consumidor, ya que la mezcla que con ellas se obtenga, estará muy lejos de ser lo que éste desea al pedir un cocktail.

Sólo con buenas bebidas puede dárseles a los cocktails ese inconfundible "bouquet" que satisface al paladar más delicado, y cumplir así, el cocktelero, con la misión que se le ha encomendado.

Sin embargo, hay quienes siguen creyendo que la aparente economía que obtienen comprando bebidas baratas, no redundan luego en perjuicio de sus intereses.

Por tales razones, en las recetas que expongo en la presente obra, sólo indico aquellos productos que en



mi larga práctica, y después de infinitas experiencias, me dieron resultados plenamente satisfactorios.

Al hacerlo así, no sólo sigo mi norma de conducta de no apartarme de la más estricta honradez profesional, sino que también velo por mi propio prestigio, ya que éste menguaría, si por utilizarse en la preparación de mis fórmulas, bebidas inferiores, no dieran el satisfactorio resultado por mí obtenido.

A la vez, dejaría de ser útil a los demás el fruto de mi experiencia de tantos años y por consiguiente, se malograría el propósito que me ha guiado al escribir esta obra.

En cambio, quien siga mis indicaciones, puede estar seguro del éxito, y tengo la convicción de que me considerará un amigo, lo que me proporcionará infinita satisfacción, porque aprecio la amistad como un valioso bien, que me esfuerzo en merecer.

.....



LAS OBLIGACIONES DEL COCKTELERO

CUANDO un cocktelero toma su puesto detrás de un mostrador, automáticamente asume una responsabilidad a la que debe dar satisfactorio cumplimiento, para no defraudar la confianza que en él se ha depositado.

Para facilidad de su trabajo y especialmente para poder utilizarla sin pérdida de tiempo en los casos de apuro, deberá determinar de antemano, un lugar fijo para cada cosa, ya sea en la estantería o debajo del mostrador, para poderla tener cómoda y rápidamente al alcance de la mano.

Más o menos a las diez de la mañana, el mostrador debe hallarse completamente libre, para poder colocar en él, con toda comodidad, los comestibles que se sirven con los aperitivos, a fin de atender con rapidez los pedidos de los mozos, sin obligarlos a una espera inútil, que redundaría en perjuicio de la casa y de ellos mismos.

Por estas razones, los ayudantes tienen la obligación de estar atentos y no distraerse, para dar fiel cumplimiento a la misión que se les confía.

En caso de estar ocupado el jefe cocktelero con algún cliente de mostrador, sus ayudantes están en el deber de atender con el mayor esmero y prontitud los pedidos de los mozos, para que el trabajo prosiga sin interrupción.

Es indiscutible que, sin disciplina, no puede existir armonía en desempeño alguno, pero no por ello debe llegarse al abuso de autoridad, ya que la experiencia ha demostrado siempre, que el buen trato para los subalternos es el método más aceptable, y también, que el buen ejemplo es la mejor enseñanza.

La pulcritud es una de las características indis-



pensables detrás del mostrador; por consiguiente, tanto el cocktelero como sus ayudantes deben presentarse todos los días irrepochablemente aseados.

A la hora del aperitivo deben estar preparadas las copas con fruta, picado el hielo y listos los comestibles, para evitar que luego el trabajo se haga agotador y el personal resulte insuficiente para dar debido cumplimiento.

Todo cocktelero debe tener presente aquello de que: "hombre prevenido vale por dos".

.....



EXPLICACIONES

B: Significa batido en la coctelera.

R: Significa que el vaso en que se prepara el cocktail debe contener hielo en trocitos hasta la mitad. Los vasos en los que se preparan los cocktails, tendrán una capacidad de $\frac{1}{2}$ litro.

Chorrito: Significa el que sale de la botella original cuando se inclina sobre el vaso o coctelera en que se hace el cocktail, salvo en el caso del Bitter Angostura, en que deberá utilizarse el gotero adherido al pico de la botella.

(Téngase muy en cuenta el recetario, por cuanto, muchas veces, una sola gota de diferencia bastará para malograr el cocktail menos delicado).

MEDIDAS

En mis fórmulas indico, por ejemplo:

$\frac{1}{2}$ Vermouth
 $\frac{1}{2}$ Gin
 $\frac{1}{4}$ Licor
 1 Chorrito

Esos medios y cuartos, no se refieren a la capacidad de las copas en que debe servirse la bebida, sino a las fórmulas en sí mismas, para que con todas esas proporciones se llenen las copas indicadas en cada caso, incluyendo siempre el agua del hielo, en el vaso o coctelera.

AUTOCOCTAIL

Cuando indico término de llenar, no debe pasarse nunca de los números 1 y 2 de cada escala.



PROPORCIONES

Se notará que al preparar un cocktail para una sola persona, indico, por ejemplo $\frac{1}{2}$ y $\frac{1}{2}$ de tales bebidas y luego, cuando se trata de preparar 1 litro, dichas proporciones cambian, aumentando unas y disminuyendo otras. Esto se debe a que en el primero de los casos, el vaso en que se prepara el cocktail contiene hielo, que, lógicamente, resta fuerza a la bebida, mientras que en el autococktail recién se refresca una vez preparado.

Cuando las bebidas preparadas en el autococktail, deseen beberse al natural, deberán quitarse 150 gramos de cocktail y sustituirlos por 150 gramos de agua.

Esto se explica si se tiene en cuenta que la cantidad de agua que produce el hielo en 1 litro de bebida, es más o menos de 150 gramos.

Hago estas indicaciones, para obtener uniformidad en los cocktails.

Cuando mayor es la cantidad de cocktail que se prepara, la proporción de bebidas fuertes disminuye, para lograr una graduación alcohólica de más o menos 29 o 30°.

IMPORTANTE

Debo dejar constancia de que, al crear mi "autococktail", lo hice con la experiencia adquirida por haber utilizado siempre las bebidas elaboradas por Sucesores de F. Henzi, las que considero irremplazables para obtener un buen cocktail.

Por consiguiente, no puedo garantizar los resultados, ni responsabilizarme de sus consecuencias, a quienes se aparten de mis instrucciones, empleando otras bebidas similares.

Hago esta salvedad, por considerar indispensable que sea conocida por quienes vayan a utilizar este libro.

CANTIDADES DE FRUTAS PARA CADA COCKTAIL

El Cubano debe llevar una rebanada de manzana y una de pera o durazno, o de cualquier otra fruta de la estación y un kinoto.

El Refrescado de Vermouth Torino debe llevar la misma fruta que el Cubano.

El San Martín, una guinda en alcohol.

Para un Strawberry Fizz, se ponen 9 o 10 frutillas; si son chicas, deben ponerse algunas más.

Para un Peach Fizz, un durazno; si fuese grande bastaría con $\frac{1}{2}$ o $\frac{1}{4}$.

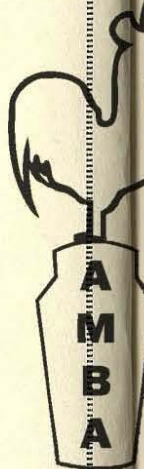
Estas mismas cantidades deberán ponerse en todos los cocktails.

.....



CAPACIDAD DE LAS COPAS Y VASOS

Nº	1	260	grs.
„	2	410	„
„	3	140	„
„	4	150	„
„	5	200	„
„	6	90	„
„	7	95	„
„	8	140	„
„	9	25	„
„	10	140	„
„	11	100	„
„	12	60	„
„	13	145	„
„	14	150	„
„	15	500	„ para hacer los cocktails.



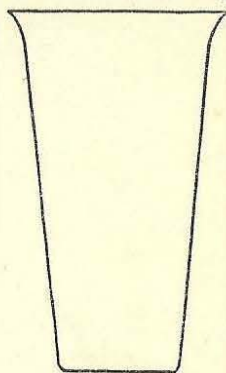
CRISTALERIAS
RIGOLLEAU

◆◆◆
Sección Artística

◆◆◆
ESTOS PRODUCTOS ESTAN
EN VENTA EN LAS PRIN-
CIPALES CASAS



1



2



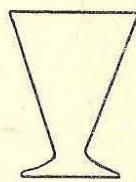
3



4



5



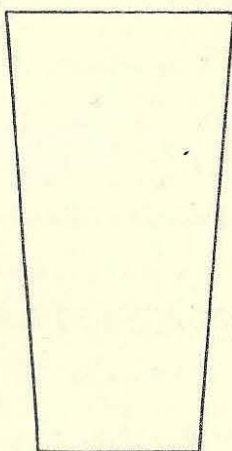
6



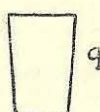
7



8



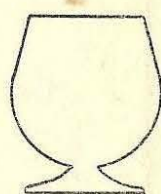
15



9



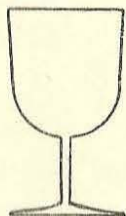
13



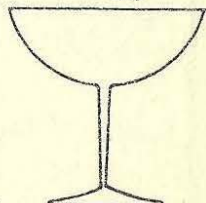
10



11



12



14

1 - 2 Whisky. — 3 - 10 - 11 Cubano. — 4 Vermouth. — 5
Cañita. — 6 Manhattan. — 7 Bambú chico. — 8 Bambú gran-
de. — 9 Licor. — 10 Oporto. — 13 - 14 Champagne.

COCKTAILS

HENZI

La exquisitez de este cocktail, que es todo un acierto en el arte de combinar bebidas, constituye el orgullo de su creador, cuyos esfuerzos se han visto compensados con el feliz resultado obtenido.

- R. $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Cognac Amarchand
 1 Chorrillo Punch American Henzi papel plateado
 3 Frutas
 Sírvese en copa N° 3.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al $2 \frac{1}{4}$ Cognac Amarchand
 „ $2 \frac{1}{4}$ „ 7 Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 „ 7 „ $10 \frac{1}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino

Termínese de llenar con Punch American Henzi papel plateado.

AMERICAN STYLE

- En el vaso N° 1, pónganse:
 Varios trozos de hielo
 Tres terrones de azúcar
 El jugo de $\frac{1}{2}$ limón
 60 gramos de Whisky Bower's

Sírvese con $\frac{1}{4}$ Agua Mineral Villavicencio y pajitas.

AMOR

- B. Desháganse en la cocktailera 10 o 12 frutillas
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
 60 Gramos de Jerez
 El jugo de 1/2 limón
 Cuélese bien.

Sírvase en copa N° 14 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

ABRAHAM LINCOLN

- R. 1/2 Whisky Bower's
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Pippermint Henzi extra fino

Sírvase en copa N° 3.

ALVEAR

- B. 1/2 Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 1/4 Cognac Amarchand
 20 Gramos crema de leche
 1 Chorrito Crema de Cacao Henzi
 2 Cucharaditas azúcar impalpable

Sírvase en copa N° 14 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

AVELLANEDA

- R. 1/2 Whisky Bower's
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Bitter Campari
 Esencia de cáscara de limón

Sírvase en copa N° 6.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 5 Whisky Bower's
 " 5 " 10 Vermouth Henzi tipo Torino
 " 10 " 10 1/4 Bitter Campari



ALBERDI

- R. $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 $\frac{1}{2}$ Amaro Pagliotti
 $\frac{1}{4}$ Licor Castillo de la Torre
 $\frac{1}{4}$ Caña Durazno Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa Nº 7.

Para 1 litro escala Nº 2

- Del 1 al 2 Caña Dur: zno Henzi
 „ 2 „ 6 Amaro Pagliotti
 „ 6 „ 8 Grappa dulce Bandera Italiana
 „ 8 „ 10 Licor Castillo de la Torre

ADOLFO ALSINA

- R. $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 $\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
 $\frac{1}{4}$ Caña Durazno Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa Nº 3.

Para 1 litro escala Nº 2

- Del 1 al $3 \frac{1}{4}$ Cognac Amarchand
 „ $3 \frac{1}{4}$ „ 9 Hesperidina Bagley
 Termínese de llenar con Caña Durazno Henzi.

AZUL

- R. $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 $\frac{1}{2}$ Píppermint Henzi extra fino
 1 Chorríto Jarabe de Ananás Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa Nº 7.

Para 1 litro escala Nº 1

- Del 1 al $3 \frac{1}{4}$ Ginebra Rancho
 „ $3 \frac{1}{4}$ „ 9 Vermouth Henzi tipo Francés
 „ 9 „ $9 \frac{1}{2}$ Píppermint Henzi extra fino
 „ $9 \frac{1}{2}$ „ $10 \frac{1}{2}$ Jarabe de Ananás Henzi

ALFREDO LOPEZ MENENDEZ

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Durazno Henzi
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Licor Supervita
 1 Chorrito Maraschino Henzi
 2 Frutas

Sírvase en copa N° 3.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 $\frac{1}{2}$ Caña Durazno Henzi
 " 4 $\frac{1}{2}$ " 9 Vermouth Henzi tipo Torino
 " 9 " 10 Licor Supervita
 Termínese de llenar con Maraschino Henzi.

ALMA GRANDE

- R. $\frac{1}{2}$ Jugo de Uva Blanco Trapiche
 $\frac{1}{2}$ Caña Quemada Escudo
 1 Chorrito Kümmel Allasch Henzi
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 8.

AUTOGIRO

- R. 30 Gramos Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 20 " Cognac Amarchand

Sírvase en copa N° 13 y termínese de llenar con Champagne Monitor helado.

ATALAYA

- R. $\frac{1}{2}$ Dry Gin Summer's
 $\frac{1}{2}$ Jerez
 1 Chorrito Kümmel Allasch Henzi
 6 Gotas Pippermint Henzi extra fino

Sírvase en copa N° 7.

ALMIRANTE BROWN

- R. $\frac{1}{2}$ Dry Gin Summer's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Gotas Curacao y Angostura

Sírvase en copa N° 6.



AYACUCHO

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 $\frac{1}{2}$ Estomacal Henzi
 Sírvasse en copa N° 10.

ALESSANDRI

- R. 10 Gramos Crema de Cacao Henzi
 25 „ Cognac Amarchand
 25 „ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 2 Cucharaditas azúcar impalpable
 10 Gramos de crema de leche
 5 „ de leche fría
 Bátase bien todo.

Sírvasse en copa N° 14 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado. (La espuma debe sobresalir del borde de la copa sin derramarse).

ARGENTINO

- R. $\frac{1}{2}$ Dubonnet
 $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N° 3.

ADVENIMIENTO

- R. $\frac{1}{2}$ Dry Gin Summer's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 6 Gotas de Licor Supervita
 Esencia de cáscara de limón
 Sírvasse en copa N° 6.

ARAGON

- R. $\frac{1}{2}$ Jerez
 $\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
 1 Chorrito Licor Castillo de la Torre
 Sírvasse en copa N° 6.

ANTARTICO

- R. $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 1 Chorrillo de Menta Blanca Henzi

Sírvase en copa N° 6.

ANTES DE COMER

- B. $\frac{1}{2}$ Fernet Brianza
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrillo Jarabe de Granadina Henzi
 1 „ Licor Castillo de la Torre

Sírvase en copa N° 10.

ALMAFUERTE

- R. $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 1 Chorrillo Licor Castillo de la Torre
 6 Gotas Angostura
 1 Chorrillo Jarabe de Ananás Henzi
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 10.

ALFONSINA STORNI

- B. Desháganse en la coctelera 10 frutillas y $\frac{1}{2}$ durazno
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
 El jugo de $\frac{1}{2}$ naranja
 Igual cantidad de Jugo de Uva Blanco Trapiche
 Bátase bien y pásese por el colador chino.

Sírvase en copa N° 8.

BERNARD SHAW

- R. 30 Gramos Jerez
 10 „ Cognac Amarchand

Sírvase en copa N° 14 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

BUENOS AIRES

- B. $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Amaro Veneto
 1 Chorrillo Licor Supervita
 1 „ Jarabe de Ananás Henzi
 Sírvasse en copa N° 10.

BARADERO

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 1 Chorrillo Jarabe de Ananás Henzi
 3 Frutas
 Sírvasse en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Caña Petrona
 „ 4 „ 9 Vermouth Henzi tipo Torino
 „ 9 „ 10 Kümmel Allasch Henzi
 Termínese de llenar con Jarabe de Ananás Henzi.

BAHIA BLANCA

- R. $\frac{1}{2}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Licor Supervita
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 1 Chorrillo Jarabe de Ananás Henzi
 3 Frutas
 Sírvasse en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 2 $\frac{1}{2}$ Licor Supervita
 „ 2 $\frac{1}{2}$ „ 3 $\frac{1}{2}$ Kümmel Allasch Henzi
 „ 3 $\frac{1}{2}$ „ 4 Jarabe de Ananás Henzi
 „ 4 „ 7 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Vino Cocktail Santa Rosa.

BALCARCE

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Caña de Durazno Henzi
 1 Chorrito de Kirsch Wasser Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Whisky Bower's
 " 4 " 9 Vermouth Henzi tipo Torino
 " 9 " 10 Caña de Durazno Henzi
 Termínese de llenar con Kirsch Wasser Henzi.

BARTOLOME MITRE

- R. $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 1 Kinoto
 2 Frutas de la estación

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Grappa dulce Bandera Italiana
 " 4 " 9 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Kümmel Allasch Henzi.

BOLIVAR

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{4}$ Caña de Durazno Henzi
 $\frac{1}{4}$ Licor Castillo de la Torre
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 3 $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 " 3 $\frac{1}{2}$ " 8 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 " 8 $\frac{1}{2}$ " 9 $\frac{1}{2}$ Caña de Durazno Henzi
 Termínese de llenar con Licor Castillo de la Torre.



BRAGADO

- R. $\frac{1}{2}$ Licor Supervita
 $\frac{1}{2}$ Amaro Pagliotti
 $\frac{1}{4}$ Maraschino Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Licor Supervita
 „ 4 „ 9 Amaro Pagliotti
 Termínese de llenar con Maraschino Henzi.

BARRANQUERAS

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrillo Bitter Aromatique Herwig
 Esencia de cáscara de limón

Sírvase en copa N° 6.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Whisky Bower's
 „ 4 „ 10 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Bitter Aromatique Herwig

BLANCA ROSA

- B. Deshágase en la cocktelera $\frac{1}{2}$ pera
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
 1 Chorrillo Jarabe de Ananás Henzi
 40 Gramos de Thompson Dry Gin

Cuélese bien, sírvase en copa N° 14 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

BRIAND

- R. $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 $\frac{1}{2}$ Gran Cognac "Ed. Dardaine" 1910
 $\frac{1}{4}$ Licor Supervita

Sírvase en copa N° 6.

CROMWELL

- R. $\frac{1}{2}$ Dry Gin Summer's
 $\frac{1}{2}$ Jerez
 6 Gotas de Kirsch Wasser Henzi

Sírvase en copa N° 6.

CASTELLANOS

- R. $\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
 $\frac{1}{2}$ Jerez
 $\frac{1}{4}$ Punch American Henzi papel plateado
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al $3 \frac{1}{4}$ Cognac Amarchand
 " $3 \frac{1}{4}$ " $9 \frac{1}{2}$ Jerez

Termínese de llenar con Punch American Henzi papel plateado.

CONSTITUCION

- R. $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 1 Chorrito Kümmel Allasch Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al $4 \frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 " $4 \frac{1}{2}$ " $9 \frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 Termínese de llenar con Kümmel Allasch Henzi.

CASTELAR

- R. 30 Gramos Jerez
 10 " Cognac Amarchand

Sírvase en copa N° 13 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

CONCEPCION ARENAL

- R. $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{2}$ Jerez
 1 Chorrito Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

CORDOBA

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ " " " Francés
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 $\frac{1}{4}$ Licor Castillo de la Torre
 1 Chorrito Jarabe de Ananás Henzi
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $3 \frac{1}{4}$ Thompson Dry Gin
 " $3 \frac{1}{4}$ " $6 \frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 " $6 \frac{1}{2}$ " $9 \frac{1}{4}$ " " " Francés
 " $9 \frac{1}{4}$ " 10 Kümmel Allasch Henzi
 " 10 " $10 \frac{1}{2}$ Licor Castillo de la Torre
 Termínese de llenar con Jarabe de Ananás Henzi.

CERVANTES

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Durazno Henzi
 $\frac{1}{2}$ Caña Quemada Rancho
 $\frac{1}{2}$ Jerez
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

MEZCLA DE CUBANO

Colóquese el autococktail en una botella de Vermouth Henzi tipo Torino de 1 litro.

Escala N° 1

- Del 1 al 3 Jarabe de Ananás Henzi
 " 3 " $5 \frac{1}{2}$ Licor Castillo de la Torre
 " $5 \frac{1}{2}$ " $7 \frac{1}{2}$ Maraschino Henzi
 " $7 \frac{1}{2}$ " $9 \frac{3}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 Termínese de llenar con Kirsch Wasser Henzi.
 Agítese bien esta mezcla antes de empezar a hacer el Cubano.

CUBANO DULCE**Para 1 litro escala N° 1**

Del 1 al 3 1/2 Mezcla de Cubano
 " 3 1/2 " 5 1/2 Caña Petrona
 " 5 1/2 " 7 1/4 Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Vino Cocktail Santa Rosa
 Agítese bien y se sirve refrescado, con 1 kinoto y
 dos frutas de la estación.

Sírvasse en copa N° 8

Nota. — Ateniéndose a estas instrucciones, se obtendrá
 el más delicado **Cubano**.

CUBANO SECO**Para 1 litro escala N° 1**

Del 1 al 4 Thompson Dry Gin
 " 4 " 7 1/2 Vermouth Henzi tipo Francés
 " 7 1/2 " 10 Vino Cocktail Santa Rosa (especial
 para Cubano Seco)
 " 10 " 10 1/4 Mezcla de Cubano

Sírvasse en copa N° 8 sin frutas, salvo que las
 soliciten.

CUBANO DEMI-SEC**Para 1 litro escala N° 2**

Del 1 al 4 Caña Petrona
 " 4 " 7 Vermouth Henzi tipo Torino
 " 7 " 9 1/2 Vino Cocktail Santa Rosa
 Termínese de llenar con Mezcla de Cubano
 Agítese y sírvasse en copa N° 8 con frutas

CURROS ENRIQUEZ

B. 1/2 Grappa dulce Bandera Italiana
 1/2 Bitter Wellenkampf
 1 Chorrito de Chufa

Sírvasse en copa N° 10.



CLUB UNIVERSITARIO DE AVIACION

- R. 20 Gramos Rhum La Martinique Extra Vieux
 20 „ Jerez
 1 Chorrito Licor Castillo de la Torre

Sírvase en copa N° 13 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

CORRIENTES

- R. 1/2 Caña Paraguaya Henzi
 1/2 Caña Quemada Rancho
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1/2 Punch American Henzi papel plateado
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Caña Paraguaya Henzi
 „ 4 „ 5 1/2 Caña Quemada Rancho
 „ 5 1/2 „ 10 Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Punch American Henzi papel plateado.

CATAMARCA

- R. 1/2 Aguardiente Toreador
 1/2 Caña Quemada Rancho
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 3 1/4 Aguardiente Toreador
 „ 3 1/4 „ 5 1/2 Caña Quemada Rancho
 Termínese de llenar con Vermouth Henzi tipo Torino.

CHUBUT

- R. 1/2 Caña Petrona
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1/4 Maraschino Henzi
 1 Chorrito Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 3 ¼ Caña Petrona
 " 3 ¼ " 9 Vermouth Henzi tipo Torino
 " 9 " 10 ¼ Maraschino Henzi
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

CAMPANA

- R. ½ Whisky Old Parr
 ½ Vermouth Henzi tipo Torino
 6 Gotas Angostura

Sírvase en copa N° 6.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 ½ Whisky Old Parr
 " 4 ½ " 10 ¼ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Bitter Angostura.

CAÑUELAS

- R. ½ Vino Añejo Lágrima Sacra de San Juan
 ½ Caña Petrona
 1 Chorruto de Licor Supervita
 1 " " Menta Blanca Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 3 ¼ Caña Petrona
 " 3 ¼ " 10 Vino Añejo Lágrima Sacra de San Juan
 " 10 " 10 ¼ Licor Supervita
 " 10 ¼ " 10 ½ Menta Blanca Henzi.

CHACO

En el vaso N° 2 pónganse varios trozos de hielo

- 2 Rebanadas de naranja
 3 Cucharaditas de azúcar impalpable
 20 Gramos de Licor Supervita
 50 " " Thompson Dry Gin
 1 Chorruto de Bitter Aromatique Herwig

Sírvase con ¼ Agua Mineral Villavicencio y pajitas.

CARLOS CASARES

- R. $\frac{1}{2}$ Jerez
 $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 $\frac{1}{4}$ Cognac Amarchand
 1 Kinoto

Sírvasse en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 3 Cognac Amarchand
 „ 3 „ 7 Hesperidina Bagley
 Termínese de llenar con Jerez.

CARLOS TEJEDOR

- R. $\frac{1}{2}$ Caña de Durazno Henzi
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 1 Chorrillo de Kümmel Allasch Henzi
 1 „ „ Licor Supervita

Sírvasse en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 3 $\frac{1}{2}$ Caña de Durazno Henzi
 „ 3 $\frac{1}{2}$ „ 9 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 „ 9 $\frac{1}{2}$ „ 10 Kümmel Allasch Henzi
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

CARMEN DE ARECO

- B. $\frac{1}{2}$ Estomacal Henzi
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrillo Jarabe de Granadina Henzi

Sírvasse en copa N° 10.

CASEROS

- B. $\frac{1}{2}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 $\frac{1}{2}$ Aperitivo Henzi
 1 Chorrillo Jarabe de Granadina Henzi

Sírvasse en copa N° 11.

CORONEL DORREGO

- B. $\frac{1}{2}$ Licor Supervita
 $\frac{1}{2}$ Bitter Vizcaíno
 1 Chorrillo Jarabe de Ananás Henzi

Sírvasse en copa N° 10.

CRUZ DEL EJE

- R. $\frac{1}{2}$ Guindado Blanco Fauno
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{4}$ Licor Castillo de la Torre
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 8.

CASTELLI

- B. $\frac{1}{2}$ Fernet Brianza
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrillo de Bitter Wellenkampf
 1 " Jarabe de Granadina Henzi

Sírvase en copa N° 8.

CHASCOMUS

- R. $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Licor Castillo de la Torre
 1 Chorrillo Jarabe de Cerezas Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al $3 \frac{1}{4}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 " $3 \frac{1}{4}$ " $9 \frac{1}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 " $9 \frac{1}{4}$ " $10 \frac{1}{2}$ Licor Castillo de la Torre
 Termínese de llenar con Jarabe de Cerezas Henzi.

CHACABUCO

- R. $\frac{1}{2}$ Licor Supervita
 $\frac{1}{2}$ Jerez
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 1 Chorrillo Jarabe de Mandarinas Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 3 Licor Supervita
 " 3 " 6 Jerez
 " 6 " $10 \frac{1}{4}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 Termínese de llenar con Jarabe de Mandarinas
 Henzi.



CHIVILCOY

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrillo Kümmel Allasch Henzi
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 3.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 4 Thompson Dry Gin
 „ 4 „ 7 Vino Cocktail Santa Rosa
 „ 7 „ 10 Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Kümmel Allasch Henzi.

CALAMUCHITA

- R. $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 1 Chorrillo de Bitter Aromatique Herwig

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 4 Ginebra Rancho
 „ 4 „ 10 $\frac{1}{4}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 Termínese de llenar con Bitter Aromatique Herwig.

COSTITA

- R. 50 Gramos Thompson Dry Gin
 20 „ Appricot Brandy
 1 Chorrillo jugo de limón

Sírvase en copa N° 6.

CARLITOS

- B. $\frac{1}{2}$ Rhum La Martinique Extra Vieux
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 1 Chorrillo Fernet Brianza

Sírvase en copa N° 3.

CANCION DE CUNA

- R. $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrillo Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 3.

CANTA CLARO

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Durazno Henzi
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrillo Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 3.

CAMOENS

- R. $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 1 Chorrillo Bitter Aromatique Herwig

Sírvase en copa N° 7.

CASARES QUIROGA

- R. $\frac{1}{2}$ Jerez
 $\frac{1}{2}$ Sidra
 1 Chorrillo Kümmel Allasch Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 13.

COCKTAIL DE LA CASA

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Jerez
 $\frac{1}{4}$ Cherry Brandy
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 1 Chorrillo Jarabe de Granadina Henzi
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 8.



Para 1 litro escala N° 1

Del 1	al 4	Thompson Dry Gin
„ 4	„ 7 1/2	Vermouth Henzi tipo Torino
„ 7 1/2	„ 9 1/4	Jerez
„ 9 1/4	„ 10	Cherry Brandy
„ 10	„ 10 1/4	Kümmel Allasch Henzi

Termínese de llenar con Jarabe de Granadina Henzi.

COPACABANA

- B. Desháganse en la cocktelera 6 trocitos de ananás
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
 50 Gramos de Cognac Amarchand
 20 „ „ Licor Supervita
 1 Chorrito „ Kümmel Allasch Henzi
 Bátase bien y pásese por el colador chino.
 Sírvasse en copa N° 3.

CARMEN CADILLA

- B. 50 Gramos Grappa dulce Bandera Italiana
 20 „ „ Licor Supervita
 1 Yema de huevo
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
 Sírvasse en copa N° 8.

DON FRANCISCO DE QUEVEDO Y VILLEGAS

El erudito español
 Que a la sombra tenía miedo
 Siendo enemigo del sol.

- R. 1/2 Jerez
 1/2 Vermouth Henzi tipo Francés
 1 Chorrito Kümmel Allasch Henzi
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N° 3.

DRAKE

- R. 1/2 Dry Gin Summer's
 1/2 Vermouth Henzi tipo Francés
 6 Gotas de Angostura
 1 Cascarita de limón
 Sírvasse en copa N° 6.

Dr. ALFREDO G. PEREZ

- B. 60 Gramos Estomacal Henzi
 1 Chorrito Jarabe de Granadina Henzi
 1 „ Kümmel Allasch Henzi

Sírvase en copa N° 10.

DIABLO ROJO

- R. 1/2 Thompson Dry Gin
 1/2 Vermouth Henzi tipo Francés
 1/4 Cherry Brandy
 1 Chorrito Jarabe de Granadina Henzi
 1 „ jugo de limón

Sírvase en copa N° 7.

DESEADO

- R. 1/2 Vino Cocktail Santa Rosa
 1/2 Whisky Bower's
 1 Chorrito Licor Supervita
 1 „ Kümmel Allasch Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 2

- Dal 1 al 4 Whisky Bower's
 " 4 " 10 Vino Cocktail Santa Rosa
 " 10 " 10 1/4 Licor Supervita
 Termínese de llenar con Kümmel Allasch Henzi.

DOLORES

- R. 1/2 Jerez
 1/2 Ginebra Rancho
 1 Chorrito Peppermint Extra Fino Henzi

Sírvase en copa N° 6.

Dr. OSCAR J. CERVIÑO

- R. 1/2 Cognac Amarchand
 1/2 Vermouth Henzi tipo Francés
 1/2 " " " Torino
 1/4 Punch American Henzi papel plateado
 1 Chorrito Kümmel Allasch Henzi
 1 " Jarabe de Ananás Henzi
 3 Frutas de la estación

Sírvase en copa N° 3.



Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 3 ¼ Cognac Amarchand
 „ 3 ¼ „ 6 Vermouth Henzi tipo Francés
 „ 6 „ 9 ¼ „ „ „ Torino
 „ 9 ¼ „ 10 Punch American Henzi papel plateado
 „ 10 „ 10 ½ Kümmel Allasch Henzi
 Termínese de llenar con Jarabe de Ananás Henzi.

Dr. AUGUSTO CASANEGRA

- R. ½ Whisky Bower's
 ½ Vermouth Henzi tipo Torino
 ½ Punch American Henzi papel plateado
 ¼ Cherry Brandy
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Whisky Bower's
 „ 4 „ 9 ¼ Vermouth Henzi tipo Torino
 „ 9 ¼ „ 10 Punch American Henzi papel plateado
 Termínese de llenar con Cherry Brandy.

EXALTACION DE LA CRUZ

- R. ½ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 ½ Hesperidina Bagley
 1 Chorrillo Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 5 ½ Hesperidina Bagley
 „ 5 ½ „ 10 ½ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

EVEREST HILL

- R. ½ Dry Gin Summer's
 ½ Cognac Amarchand
 6 Gotas Angostura
 Esencia de cáscara de naranja

Sírvase en copa N° 6.

EDEN

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Old Parr
 $\frac{1}{2}$ Jerez
 6 Gotas de Menta Blanca Henzi
 Sírvasse en copa N^o 6.

EL CID

- R. $\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
 $\frac{1}{2}$ Jerez
 1 Chorrito Cherry Brandy
 1 „ Jarabe de Granadina Henzi
 Sírvasse en copa N^o 6.

ESTIGARRIBIA

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Paraguaya Henzi
 $\frac{1}{2}$ Aguardiente España Toreador
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N^o 6.

ENTRE RIOS

- B. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 El jugo de $\frac{1}{2}$ naranja
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
 Sírvasse en copa N^o 3.

ESTEBAN ECHEVERRIA

- R. $\frac{1}{2}$ Jerez
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 1 Chorrito Menta Blanca Henzi
 Sírvasse en copa N^o 7.

EL PORVENIR

- R. 30 Gramos Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 30 „ Jerez
 Sírvasse en copa N^o 14 y termínese de llenar con
 Champagne Monitor bien helado.

EL DANTE

- R. $\frac{1}{2}$ Grappa Italia
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

EDUARDO PONDAL

- B. $\frac{1}{2}$ Aguardiente España Fauno
 $\frac{1}{2}$ Caña Quemada Escudo
 1 Chorrillo Kirsch Wasser Henzi
 1 „ Jarabe de Granadina Henzi

Sírvase en copa N° 3.

EL MEDIODIA

- R. $\frac{1}{2}$ Vermouth Carpano
 $\frac{1}{2}$ „ Campari
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 Esencia de cáscara de limón

Sírvase en copa N° 3.

EL DESPERTAR PARA VERANO

- B. $\frac{1}{2}$ Miel
 $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 $\frac{1}{2}$ Jugo de naranja
 $\frac{1}{4}$ Maraschino Henzi

Sírvase en vaso N° 5.

EL DESPERTAR PARA INVIERNO

- B. $\frac{1}{2}$ Miel
 $\frac{1}{2}$ Anís La Cobriza
 $\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 1 Chorrillo Licor Supervita

Sírvase en vaso N° 7.

ESTOCOLMO

- R. $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 $\frac{1}{2}$ Kümmel Allasch Henzi
 1 Chorrillo Licor Supervita

Sírvase en copa N° 6.

ENRIQUE DIEZ CANEDO

- R. 30 Gramos Jerez
10 „ Licor Castillo de la Torre

Sírvase en copa N° 14 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

FAVORABLE

- R. 1/2 Whisky Old Parr
1/2 Vermouth Henzi tipo Francés
6 Gotas Curacao Henzi
Esencia de cáscara de limón

Sírvase en copa N° 6.

FUERZA

- R. 60 Gramos Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
20 „ Cognac Amarchand
1 Chorrito Maraschino Henzi
1 „ Licor Supervita
1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

FORMOSA

- B. El jugo de 1/2 Grape Fruit
50 Gramos de Whisky Bower's
50 „ „ Licor Supervita
4 Cucharaditas de azúcar impalpable

Sírvase en vaso N° 2, con 1/4 Agua Mineral Villavicencio y pajitas.

FAMILIAR

- R. 1/2 Thompson Dry Gin
1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
1 Chorrito Punch American Henzi papel plateado
1 „ Caña Durazno Henzi
1 „ Kümmel Allasch Henzi
1 „ Licor Supervita
3 Frutas de la estación

Sírvase en copa N° 8.



Para 1 litro escala N° 1

Del	1	al	3	Thompson Dry Gin
"	3	"	9 1/2	Vermouth Henzi tipo Torino
"	9 1/2	"	10	Caña de Durazno Henzi
"	10	"	10 1/4	Licor Supervita
"	10 1/4	"	10 1/2	Punch American Henzi papel plateado

Termínese de llenar con Kümmel Allasch Henzi.

FELICITACION

- R. 30 Gramos Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 10 " Cherry Brandy
 1 Chorrito Jarabe de Granadina Henzi
 Sírvasse en copa N° 13 y termínese de llenar con
 Champagne Monitor bien helado.

FELIZ VIAJE

- R. 1/2 Rhum La Martinique
 1/2 Cognac Amarchand
 1/2 Jerez
 1 Chorrito Kümmel Allasch Henzi
 Sírvasse en copa N° 6.

FLORENCIO VARELA

- R. 1/2 Caña Petrona
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Caña Durazno Henzi
 1 " Kümmel Allasch Henzi
 1 " Licor Supervita
 3 Frutas

Sírvasse en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

Del	1	al	3 1/4	Caña Petrona
"	3 1/4	"	9 1/4	Vermouth Henzi tipo Torino
"	9 1/4	"	10 1/2	Kümmel Allasch Henzi
"	10 1/2	"	10 3/4	Caña Durazno Henzi

Termínese de llenar con Licor Supervita.

FORJADOR

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Jerez
 1 Chorruto Caña Durazno Henzi
 1 „ Licor Supervita

Sírvasse en copa N° 6.

GOOD

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Durazno Henzi
 $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 1 Chorruto Punch American Henzi papel plateado

Sírvasse en copa N° 3.

GAMBETTA

- B. 1 Clara de huevo
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
 30 Gramos Cognac Amarchand

Sírvasse en copa N° 14 y terminese de llenar con Champagne Monitor bien helado, sin que rebose la espuma.

GENTIL

- R. $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{2}$ Caña Quemada Rancho
 1 Chorruto Licor Castillo de la Torre
 3 Frutas

Sírvasse en copa N° 8.

GARDEL

- R. 30 Gramos Jerez
 30 „ Cognac Amarchand
 10 „ Kümmel Allasch Henzi

Sírvasse en copa N° 14 y terminese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

GARIBALDI

- B. $\frac{1}{2}$ Hierro-Quina Henzi
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Fernet Brianza
 1 Chorruto Jarabe de Granadina Henzi

Sírvasse en copa N° 10.



GUARDIA VIEJA

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 1 Chorrito Licor Supervita

Sírvase en copa N° 6.

GRAN ROYAL

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ " " " Francés

Sírvase en copa N° 6.

GIMENEZ DE ASUA

- R. 30 Gramos Jerez
 1 Chorrito Curacao Henzi
 1 " Maraschino Henzi

Sírvase en copa N° 13 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

GENERAL ALVARADO

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Licor Supervita
 1 " Jarabe de Ananás Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 3.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $4 \frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 " $4 \frac{1}{2}$ " $9 \frac{1}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 " $9 \frac{1}{4}$ " $10 \frac{1}{4}$ Jarabe de Ananás Henzi
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

GENERAL ALVEAR

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 1 Chorrito Bitter Aromatique Herwig

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $4 \frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 " $4 \frac{1}{2}$ " $10 \frac{1}{4}$ Hesperidina Bagley
 Termínese de llenar con Bitter Aromatique Herwig.

GENERAL ARENALES

- R. $\frac{1}{2}$ Jerez
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 1 Chorrito Licor Supervita
 1 " Jarabe de Ananás Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $4 \frac{1}{2}$ Jerez
 " $4 \frac{1}{2}$ " $9 \frac{3}{4}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 " $9 \frac{3}{4}$ " $10 \frac{3}{4}$ Jarabe de Ananás Henzi
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

GENERAL GUIDO

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Gotas Bitter Aromatique Herwig

Sírvase en copa N° 6.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $4 \frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 " $4 \frac{1}{2}$ " $10 \frac{3}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Bitter Aromatique Herwig.

GENERAL LAMADRID

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{4}$ Punch American Henzi papel plateado
 6 Gotas de Menta Blanca Henzi
 2 Frutas

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $4 \frac{3}{4}$ Caña Petrona
 " $4 \frac{3}{4}$ " 10 Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 " 10 " $10 \frac{1}{4}$ Punch American Henzi papel plateado
 Termínese de llenar con Menta Blanca Henzi

GENERAL LAS HERAS

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Durazno Henzi
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Ginebra Rancho
 1 Chorrillo Bitter Aromatique Herwig
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 2 Ginebra Rancho
 " 2 " 3 $\frac{1}{2}$ Caña Durazno Henzi
 " 3 $\frac{1}{2}$ " 10 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Bitter Aromatique Herwig.

GENERAL PINTO

- B. $\frac{1}{2}$ Bitter Grenoble
 $\frac{1}{2}$ Estomacal Henzi
 1 Chorrillo Crema de Café

Sírvase en copa N° 10.

GENERAL LAVALLE

- R. $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrillo Maraschino Henzi
 1 " Bitter Aromatique Herwig
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 3 $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 " 3 $\frac{1}{2}$ " 9 $\frac{1}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 " 9 $\frac{1}{4}$ " 10 $\frac{1}{4}$ Maraschino Henzi
 Termínese de llenar con Bitter Aromatique Herwig.

GENERAL MADARIAGA

- R. $\frac{1}{2}$ Jerez
 $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 1 Chorrillo Punch American Henzi papel plateado

Sírvase en copa N° 6.

Para 1 litro escala N° 1

Del 1 al 3 ¼ Ginebra Rancho
 " 3 ¼ " 9 ½ Jerez
 Termínese de llenar con Punch American Henzi
 papel plateado.

GENERAL PUEYRREDON

B. ½ Bitter Vizcaíno
 ½ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Bitter Aromatique Herwig
 1 " Jarabe de Granadina Henzi
 Sírvasse en copa N° 10.

GENERAL PAZ

R. ½ Jerez
 ½ Vino Añejo Lágrima Sacra de San Juan
 1 Chorrito Curacao Henzi
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

Del 1 al 4 ½ Jerez
 " 4 ½ " 10 ¼ Vino Añejo Lágrima Sacra de San
 Juan
 Termínese de llenar con Curacao Henzi.

GENERAL LOPEZ

R. ½ Grappa dulce Bandera Italiana
 ½ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Kümmel Allasch Henzi
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 2

Del 1 al 3 ¼ Grappa dulce Bandera Italiana
 " 3 ¼ " 10 Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Kümmel Allasch Henzi.



GENERAL RODRIGUEZ

- R. $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Gotas Bitter Aromatique Herwig
 Sírvasse en copa N° 6.

GENERAL VILLEGAS

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 Gotas de Menta Blanca Henzi
 Sírvasse en copa N° 6.

GENERAL OBLIGADO

- R. $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 1 Chorrito Jarabe de Ananás Henzi
 3 Frutas de la estación
 Sírvasse en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al $3 \frac{3}{4}$ Ginebra Rancho
 „ $3 \frac{3}{4}$ „ $9 \frac{1}{4}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 „ $9 \frac{1}{4}$ „ $10 \frac{1}{2}$ Kümmel Allasch Henzi
 Termínese de llenar con Jarabe de Ananás Henzi.

GARAY

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 $\frac{1}{2}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 1 Chorrito Jarabe de Ananás Henzi
 1 „ Licor Supervita
 3 Frutas de la estación.
 Sírvasse en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 4 Caña Petrona
 „ 4 „ $9 \frac{1}{2}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 „ $9 \frac{1}{2}$ „ $10 \frac{1}{4}$ Jarabe de Ananás Henzi
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

GONZALES CHAVES

- R. $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
1 Chorrito Bitter Aromatique Herwig

Sírvase en copa N° 7.

GREGORIO MARAÑON

- B. $\frac{1}{2}$ Jerez-Quina Ruíz
 $\frac{1}{2}$ Dubonnet
1 Chorrito Jarabe de Granadina Henzi

Sírvase en copa N° 7.

GUAMINI

- R. 20 Gramos Cognac Amarchand
30 „ Jerez

Sírvase en copa N° 14 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

GABRIELA MISTRAL

- R. $\frac{1}{2}$ Pisco
 $\frac{1}{2}$ Caña Quemada Escudo
1 Kinoto

Sírvase en copa N° 3.

HOOD

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
6 Gotas Bitter Aromatique Herwig
Esencia de cáscara de limón

Sírvase en copa N° 6.

IRIGOYEN

- R. 20 Gramos Jerez
20 „ Cognac Amarchand
1 Chorrito Cherry Brandy
6 Gotas Anís Henzi

Rociése el borde de la copa con jugo de naranja y luego se pasa por azúcar molida.

Sírvase en copa N° 14 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

HEGEL

- B. $\frac{1}{2}$ Bitter Wellenkampf
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Jarabe de Granadina Henzi

Sírvasse en copa N° 10.

HELADO ARISTOCRATA

En el vaso N° 2, sírvase un helado de crema de Vainilla.

- 30 Gramos Licor Supervita
 20 „ Kümmel Allasch Henzi
 30 „ Jarabe de Granadina Henzi

Sírvasse con $\frac{1}{4}$ Agua Mineral Villavicencio y pajitas.

ISCHILLIN

- R. $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 1 Chorrito Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvasse en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al $3\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 „ $3\frac{1}{2}$ „ $7\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 „ $7\frac{1}{2}$ „ $10\frac{1}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Licor Supervita

IRIONDO

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Curacao Henzi
 1 „ Bitter Aromatique Herwig

Sírvasse en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al $3\frac{1}{4}$ Thompson Dry Gin
 „ $3\frac{1}{4}$ „ $10\frac{1}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 „ $10\frac{1}{4}$ „ $10\frac{3}{4}$ Curacao Henzi
 Termínese de llenar con Bitter Aromatique Herwig.

ICARO

- B. $\frac{1}{2}$ Licor Supervita
 $\frac{1}{2}$ Peppermint Henzi Extra Fino
1 Chorrillo Jarabe de Chufa

Sírvasse en copa N° 6.

INGENIERO RAFAEL G. PEREZ

- R. $\frac{1}{2}$ Hesperidura Bagley
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
1 Chorrillo Licor Castillo de la Torre

Sírvasse en copa N° 7.

INMORTAL

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
1 Chorrillo Maraschino Henzi
1 „ Licor Supervita
1 Kinoto

Sírvasse en copa N° 3.

INGENIERO HUERGO

- R. $\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 $\frac{1}{4}$ Bitter Campari

Sírvasse en copa N° 7.

JOHN WITT

- B. $\frac{1}{2}$ Estomacal Henzi
 $\frac{1}{2}$ Guindado Blanco Fauno
1 Chorrillo Jarabe de Granadina Henzi

Sírvasse en copa N° 7.

JELICOE

- R. $\frac{1}{2}$ Dry Gin Summer's
 $\frac{1}{2}$ Jerez
Esencia de cáscara de limón

Sírvasse en copa N° 6.



JUJUY

- B. $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Jugo de naranja
 1 Cucharadita de azúcar impalpable

Sírvase en copa N° 10.

JUNIN

- R. $\frac{1}{2}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{4}$ Punch American Henzi papel plateado
 1 Chorrito Kümell Allasch Henzi
 3 Frutas.

Sírvase en copa N° 10.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 4 Thompson Dry Gin
 „ 4 „ 9 $\frac{1}{2}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 „ 9 $\frac{1}{2}$ „ 10 Kümell Allasch Henzi
 Termínese de llenar con Punch American Henzi
 papel plateado.

JUAREZ CELMAN

- R. $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Licor Castillo de la Torre
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 3.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 5 Hesperidina Bagley
 „ 5 „ 9 $\frac{3}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Licor Castillo de la Torre.

JOSE M. LENCINA

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ „ „ „ Francés

Sírvase en copa N° 7.

JUAREZ

- R. 50 Gramos Manzanilla
1 Chorrito Menta Blanca Henzi

Sírvase en copa N° 14 y termínese de llenar con
Champagne Monitor bien helado.

JOSE ENRIQUE RODO

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Caña de Durazno Henzi
1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

KING EDWARD VIII

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Old Parr
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
Esencia de cáscara de limón

Sírvase en copa N° 6.

KANT

- B. $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 $\frac{1}{2}$ Kümmel Allasch Henzi
1 Chorrito Licor Supervita

Sírvase en copa N° 6.

KOLA

- B. Bitter Kola
1 Chorrito Jarabe de Granadina Henzi

Sírvase en copa N° 10.

LUNA DE MIEL

- R. $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
1 Chorrito Licor Supervita
1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.



LAFAYETTE

- R. $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 $\frac{1}{4}$ Dubonnet
 1 Chorrito Licor Supervita
 Sírvasse en copa N° 6.

" LOS 33 "

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 $\frac{1}{2}$ Kümmel Allasch Henzi
 1 Chorrito Jarabe de Ananás Henzi
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N° 10.

LA RIOJA

- R. $\frac{1}{2}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 1 Chorrito Licor Supervita
 1 " Jarabe de Ananás Henzi
 3 Frutas.
 Sírvasse en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 5 Vino Cocktail Santa Rosa
 " 5 " 9 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 " 9 $\frac{1}{2}$ " 10 Kümmel Allasch Henzi
 " 10 " 10 $\frac{1}{4}$ Jarabe de Ananás Henzi
 Termínese de llenar con Licor Supervita

LOS ANDES

- B. $\frac{1}{2}$ Grappa Italia
 $\frac{1}{2}$ Estomacal Henzi
 1 Chorrito Jarabe de Granadina Henzi
 Sírvasse en copa N° 10.

LA PAMPA

- R. $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 $\frac{1}{4}$ Maraschino Henzi
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N° 3.

Para 1 litro escala Nº 2

- Del 1 al 6 Hesperidina Bagley
 " 6 " 9 $\frac{3}{4}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 Termínese de llenar con Maraschino Henzi.

LAPRIDA

- R. $\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Caña de Durazno Henzi
 1 Chorrillo Licor Supervita
 3 Frutas

Sírvase en copa Nº 8.

Para 1 litro escala Nº 2

- Del 1 al 3 $\frac{1}{4}$ Cognac Amarchand
 " 3 $\frac{3}{4}$ " 9 $\frac{1}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 " 9 $\frac{1}{4}$ " 10 $\frac{3}{4}$ Caña Durazno Henzi
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

LAS CONCHAS

- R. $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Piamonte
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 3 Frutas

Sírvase en copa Nº 8.

Para 1 litro escala Nº 2

- Del 1 al 4 Grappa dulce Piamonte
 " 4 " 10 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Kümmel Allasch Henzi

LOBOS

- R. $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 $\frac{1}{2}$ Caña Durazno Henzi
 1 Chorrillo Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa Nº 3.



Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 4 Caña de Durazno Henzi
 „ 4 „ 10 Hesperidina Bagley
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

LAS FLORES

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Jerez
 1 Chorrito Bitter Aromatique Herwig
 Esencia de cáscara de naranja
 Sírvasse en copa N° 6.

LEANDRO N. ALEM

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Caña Durazno Henzi
 1 „ Licor Supervita
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N° 7.

LOMAS DE ZAMORA

- R. $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Piamonte
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Licor Castillo de la Torre
 1 „ „ Supervita
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N° 3.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 4 Grappa dulce Piamonte
 „ 4 „ 9 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 „ 9 $\frac{1}{2}$ „ 10 $\frac{1}{2}$ Licor Castillo de la Torre
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

LUJAN

- R. $\frac{1}{2}$ Vino Añejo Lágrima Sacra de San Juan
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 1 Chorrito Caña de Durazno Henzi
 1 „ Licor Supervita
 3 Frutas
 Sírvasse en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 5 Vino Añejo Lágrima Sacra de San Juan
 " 5 " 9 $\frac{3}{4}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 " 9 $\frac{3}{4}$ " 10 $\frac{1}{2}$ Caña de Durazno Henzi
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

LA COLONIA

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Caña de Durazno Henzi
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 $\frac{1}{4}$ Caña Petrona
 " 4 $\frac{1}{4}$ " 9 $\frac{3}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Caña Durazno Henzi.

LONTANANZA

- R. $\frac{1}{2}$ Pisco
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francès
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

MARCO POLO

- B. $\frac{1}{2}$ Hierro-Quina Henzi
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrillo Licor Castillo de la Torre
 1 " Jarabe de Granadina Henzi

Sírvase en copa N° 10.

MANUEL YLLOBRE

- R. $\frac{1}{2}$ Jerez
 $\frac{1}{2}$ Champagne Monitor
 1 Chorrillo Licor Castillo de la Torre

Sírvase en copa N° 8.



MANUEL CASTAÑO

- B. $\frac{1}{2}$ Caña Habana Rancho
 $\frac{1}{2}$ Aguardiente España Toreador
 1 Chorrito Jarabe de Granadina Henzi
 1 „ Kümmel Allasch Henzi

Sírvase en copa N° 10.

MI HIJA

- B. $\frac{1}{2}$ Caña Durazno Henzi
 $\frac{1}{2}$ Jugo de Uva Blanco Trapiche
 $\frac{1}{4}$ „ de naranja
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable

Sírvase en copa N° 3.

MISIONES

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Habana Rancho
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito de Licor Supervita
 1 „ „ Kümmel Allasch Henzi
 1 „ „ Maraschino Henzi
 1 „ Jarabe de Ananás Henzi
 3 Frutas de la estación

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Caña Habana Rancho
 „ 4 „ 8 $\frac{3}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 „ 8 $\frac{3}{4}$ „ 9 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 „ 9 $\frac{1}{4}$ „ 9 $\frac{1}{2}$ Licor Supervita
 „ 9 $\frac{1}{2}$ „ 10 $\frac{1}{4}$ Maraschino Henzi

Termínese de llenar con Jarabe de Ananás Henzi.

MENDOZA

- R. $\frac{1}{2}$ Grappa Italia
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 $\frac{1}{4}$ Hesperidina Bagley
 1 Chorrito Jarabe de Ananás Henzi
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 8.



Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Grappa Italia
 " 4 " 8 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 " 8 1/2 " 9 1/2 Hesperidina Bagley
 " 9 1/2 " 10 Kümmel Allasch Henzi
 Termínese de llenar con Jarabe de Ananás Henzi.

MAGDALENA

- R. 1/2 Vino Añejo Lágrima Sacra de San Juan
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorruto de Curacao Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 5 Vino Añejo Lágrima Sacra de San Juan
 " 5 " 10 Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Curacao Henzi

MAIPU

- R. 1/2 Whisky Bower's
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorruto Bitter Aromatique Herwig

Sírvase en copa N° 6.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 5 Whisky Bower's
 " 5 " 10 3/4 Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Bitter Aromatique Herwig.

MARCOS PAZ

- 1/2 Jerez
 1/2 Hesperidina Bagley
 1 Chorruto Kümmel Allasch Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Jerez
 " 4 " 10 Hesperidina Bagley
 Termínese de llenar con Kümmel Allasch Henzi.

MAR CHIQUITA

- B. $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Fernet San Gottardo

Sírvasse en copa N° 10.

MATANZA

- R. $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Amaro Pagliotti
 1 Chorrillo Bitter Aromatique Herwig

Sírvasse en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 5 Amaro Pagliotti
 „ 5 „ 10 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Bitter Aromatique Herwig.

MERCEDES

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Punch American Henzi papel plateado
 $\frac{1}{4}$ Licor Castillo de la Torre
 3 Frutas

Sírvasse en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $3 \frac{3}{4}$ Caña Petrona
 „ $3 \frac{3}{4}$ „ $9 \frac{3}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 „ $9 \frac{3}{4}$ „ 10 Punch American Henzi papel plateado

Termínese de llenar con Licor Castillo de la Torre.

MERLO

- B. $\frac{1}{2}$ Vino Chinato Italia
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrillo Bitter Aromatique Herwig

Sírvasse en copa N° 10.

MONTES

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Durazno Henzi
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Licor Castillo de la Torre
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 3 Caña Durazno Henzi
 " 3 " 9 $\frac{3}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Licor Castillo de la Torre.

MORENO

- R. $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 1 Chorrillo Licor Supervita
 1 " Jarabe de Ananás Henzi
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 10.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 3 $\frac{3}{4}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 " 3 $\frac{3}{4}$ " 6 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 " 6 $\frac{1}{2}$ " 9 $\frac{3}{4}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 " 9 $\frac{3}{4}$ " 10 Jarabe de Ananás Henzi
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

MARCOS JUAREZ

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Quemada Escudo
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrillo Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 $\frac{1}{2}$ Caña Quemada Escudo
 " 4 $\frac{1}{2}$ " 10 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Licor Supervita.



MUNILLA

- R. $\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 1 Chorrito de Licor Castillo de la Torre.
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 3.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $3 \frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
 „ $3 \frac{1}{2}$ „ 7 Hesperidina Bagley
 „ 7 „ 10 Vermouth Henzi tipo Francés
 Termínese de llenar con Licor Castillo de la Torre.

MINAS

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Curacao Henzi
 1 „ Bitter Aromatique Herwig

Sírvase en copa N° 6.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $3 \frac{1}{4}$ Whisky Bower's
 „ $3 \frac{1}{4}$ „ $10 \frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 „ $10 \frac{1}{2}$ „ $10 \frac{3}{4}$ Curacao Henzi
 Termínese de llenar con Bitter Aromatique Herwig.

MIRASOL

- B. 1 Yema de huevo
 1 Cucharadita de azúcar impalpable
 60 Gramos de Caña de Durazno Henzi

Sírvase en copa N° 14 y termínese de llenar con Sidra, espolvoreándole un poco de canela.

MAC BROVY

- B. 1 Yema de huevo
 1 Cucharadita de azúcar impalpable
 $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés

Sírvase en copa N° 14, con esencia de cáscara de naranja por encima.

MAYAN J. R.

- R. $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 1 Chorrito Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvasse en copa N° 7.

MARABU

- B. $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 $\frac{1}{2}$ Amaro Pagliotti
 1 Chorrito Crema de Café Henzi
 1 Cucharadita de azúcar impalpable

Sírvasse en copa N° 10.

MANHATTAN

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Americano
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 0 Gotas de Bitter Angostura
 6 " Curacao Henzi
 Esencia de cáscara de limón

Sírvasse en copa N° 6.

Para 1 litro escala N° 1

- Dal 1 al 5 Whisky Americano
 " 5 " 10 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 " 10 $\frac{1}{2}$ " 10 $\frac{3}{4}$ Curacao Henzi
 Termínese de llenar con Bitter Angostura.

MONTEIRO LOBATO

- B. $\frac{1}{2}$ Estomacal Henzi
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Curacao Henzi

Sírvasse en copa N° 10.

MATUSALEN

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana

Sírvasse en copa N° 6.



NECOCHEA

- B. 1 Yema de huevo
 60 Gramos de Thompson Dry Gin
 60 „ de jugo de naranja
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable

Sírvase en vaso N° 4.

NEUQUEN

- B. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito de Kümmel Allasch Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 5 Whisky Bower's
 „ 5 „ 10 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Kümmel Allasch Henzi.

NAVARRO

- R. 30 Gramos Jerez
 30 „ Cognac Amarchand
 1 Chorrito Jarabe de Goma Henzi

Sírvase en copa N° 3 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

NEGRO TORRES

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Jerez

Sírvase en copa N° 7.

NO ME OLVIDES

- R. $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Jerez
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 3.

NO TE VAYAS

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 $\frac{1}{4}$ Cherry Brandy
 Esencia de cáscara de naranja

Sírvase en copa N° 3.

NUMANCIA

- R. $\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
 $\frac{1}{2}$ Jerez
 $\frac{1}{2}$ Cherry Brandy

Sírvase en copa N° 7.

NORMANDIE

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrillo Bitter Orange

Sírvase en copa N° 6.

NORIEGA VARELA

- R. $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 $\frac{1}{2}$ Amaro China con Genciana de Savoya
 $\frac{1}{4}$ Caña de Durazno Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 3.

OLAVARRIA

- R. 30 Gramos Hesperidina Bagley
 30 " Cognac Amarchand
 1 Chorrillo de Punch American Henzi papel plateado

Sírvase en copa N° 14 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

OLIMPICAS

- B. $\frac{1}{2}$ Jugo de Uva Blanco Trapiche
 $\frac{1}{2}$ " " naranja
 $\frac{1}{4}$ Bitter Wellenkampf
 $\frac{1}{2}$ Cucharadita de azúcar impalpable

Sírvase en copa N° 10.



OLD FASHION

En el vaso Nº 14, se echan:

- 2 Terrones de azúcar
- 6 Chorritos de Bitter Angostura
- 70 Gramos de Whisky Bower's
- 1 Rebanada de naranja
- 1 " " limón
- 6 Trocitos de hielo

Sírvase con ¼ de Agua Mineral Villavicencio y pajitas.

PEPE CURROS

- B. ½ Vermouth Henzi tipo Torino
- ½ Fernet Brianza
- 1 Chorrito Jarabe de Granadina Henzi

Sírvase en copa Nº 3.

PRIMAVERA SIN ALCOHOL

- Desháganse en la coctelera 12 frutillas
- 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
- El jugo de ½ naranja
- Otro tanto de Jugo de Uva Blanco Trapiche
- Bátasen y pásese por el colador chino.
- Sírvase en copa Nº 14.

No habiendo frutillas puede utilizarse cualquier otra fruta de la estación.

POSADAS

En el vaso Nº 1 se echa agua y trocitos de hielo hasta la mitad y se le agregan:

- 15 Gramos de Jarabe de Goma Henzi
- 5 " de Anís La Cobriza

Termínese de llenar con Bitter Wullemkampff, revuélvase bien y sírvase con pajitas.

PARANA

- R. ½ Thompson Dry Gin
- ½ Vermouth Henzi tipo Torino
- ¼ Grappa dulce Bandera Italiana
- 1 Chorrito de Kümmel Allasch Henzi
- 3 Frutas

Sírvase en copa Nº 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 2 1/2 Thompson Dry Gin
 " 2 1/2 " 4 Grappa dulce Bandera Italiana
 " 4 " 10 1/4 Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Kümmel Allasch Henzi.

PERGAMINO

- B. 1/2 Amaro Udine
 1/2 Grappa dulce Bandera Italiana
 1 Chorrito Jarabe de Grosella Henzi
 Sírvasse en copa N° 10.

PATAGONES

- R. 1/2 Grappa dulce Bandera Italiana
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito de Licor Castillo de la Torre
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Grappa dulce Bandera Italiana
 " 4 " 10 Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Licor Castillo de la Torre.

PEHUAJO

- R. 1/2 Hesperidina Bagley
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1/4 Maraschino Henzi
 3 Frutas
 Sírvasse en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 5 Hesperidina Bagley
 " 5 " 10 Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Maraschino Henzi

PRINGLES

- B. 1/2 Amaro China con Genciana de Saboya
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1/4 Crema de Cacao Henzi
 Sírvasse en copa N° 10.



PELLEGRINI

- R. $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 1 Chorrito de Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 3.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Vermouth Henzi tipo Francés
 „ 4 „ 10 $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

PILAR

- R. $\frac{1}{2}$ Pisco
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Punch American Henzi papel plateado
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 $\frac{1}{2}$ Pisco
 „ 4 $\frac{1}{2}$ „ 10 Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Punch American Henzi
 papel plateado.

PILA

- B. $\frac{1}{2}$ Aperitivo Henzi
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Licor Supervita

Sírvase en copa N° 10.

POCHO

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 $\frac{1}{2}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 1 Chorrito Jarabe de Ananás Henzi
 1 „ Kümmel Allasch Henzi
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 4 $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 " 4 $\frac{1}{2}$ " 9 $\frac{3}{4}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 " 9 $\frac{3}{4}$ " 10 $\frac{1}{4}$ Jarabe de Ananás Henzi
 Termínese de llenar con Kümmel Allasch Henzi.

PUAN

- B. $\frac{1}{2}$ Aperitivo Henzi
 $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{4}$ Curacao Henzi

Sírvase en copa N° 10.

PAMPERO

- R. $\frac{1}{2}$ Pisco
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Cherry Brandy
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

PATRICIO

- R. $\frac{1}{2}$ Pisco
 $\frac{1}{2}$ Jerez
 1 Chorruto Jarabe de Granadina Henzi
 1 " Cherry Brandy
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 3.

PISCO LABIS

- R. $\frac{1}{2}$ Pisco
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 1 Chorruto Licor Supervita
 1 " Kümmel Allasch Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

PAN AMERICA

- B. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Pisco
 El jugo de $\frac{1}{2}$ naranja
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable

Sírvase en copa N° 10.



PACIFIC

- R. $\frac{1}{2}$ Aguardiente España Fauno
 $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 $\frac{1}{4}$ Maraschino Henzi
 1 Chorrito Jarabe de Ananás Henzi

Sírvase en copa N° 7.

PRINCIPE HUMBERTO

- R. 30 Gramos Grappa dulce Bandera Italiana
 30 „ Marsala Henzi
 1 Chorrito Punch American Henzi papel plateado

Sírvase en copa N° 14 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

PAN DE AZUCAR

- R. $\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
 $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 $\frac{1}{4}$ Amaro Pagliotti
 1 Chorrito Kümmel Allasch Henzi

Sírvase en copa N° 7.

QUEEN MARY

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Old Parr
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 1 Chorrito Cherry Brandy

Sírvase en copa N° 6.

QUERENCIA

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ „ „ „ Francés
 1 Chorrito Licor Castillo de la Torre
 1 „ Jarabe de Ananás Henzi
 1 „ Punch American Henzi papel plateado
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 8.



QUILMES

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Maraschino Henzi
 1 Chorrillo Jarabe de Ananás Henzi
 1 „ Licor Supervita
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 3 $\frac{3}{4}$ Thompson Dry Gin
 " 3 $\frac{3}{4}$ " 9 $\frac{1}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 " 9 $\frac{1}{4}$ " 9 $\frac{1}{2}$ Licor Supervita
 " 9 $\frac{1}{2}$ " 10 Jarabe de Ananás Henzi

Termínese de llenar con Maraschino Henzi.

RAMON NOVARRO

- R. 30 Gramos Jerez
 30 „ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 1 Chorrillo de Licor Supervita

Sírvase en copa N° 13 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

ROSALIA DE CASTRO

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Quemada Escudo
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{4}$ Pippermint Henzi extra fino

Sírvase en copa N° 7.

RIVADAVIA

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Licor Castillo de la Torre
 1 Chorrillo Jarabe de Ananás Henzi
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 3.

ROSS

- R. $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 1 Chorrito jugo de limón
 1 „ Cherry Brandy
 1 „ Jarabe de Granadina Henzi

Sírvase en copa N° 3.

RICARDO CORAZON DE LEON

- R. $\frac{1}{2}$ Jerez
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 $\frac{1}{4}$ Punch American Henzi papel plateado
 1 Kinoto.

Sírvase en copa N° 7.

ROSARIO

- R. $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Curacao Henzi
 1 „ Bitter Aromatique Herwig
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 3.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 „ 4 $\frac{1}{2}$ „ 10 Vermouth Henzi tipo Torino
 „ 10 „ 10 $\frac{1}{2}$ Curacao Henzi

Termínese de llenar con Bitter Aromatique Herwig.

RIO NEGRO

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 1 Chorrito Jarabe de Ananás Henzi
 1 „ Kümmel Allasch Henzi
 1 „ Licor Castillo de la Torre
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala Nº 2

- Del 1 al 3 $\frac{3}{4}$ Thompson Dry Gin
 " 3 $\frac{3}{4}$ " 7 Vermouth Henzi tipo Torino
 " 7 " 9 $\frac{1}{4}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 " 9 $\frac{1}{4}$ " 9 $\frac{3}{4}$ Jarabe de Ananás Henzi
 " 9 $\frac{3}{4}$ " 10 $\frac{1}{2}$ Kümmel Allasch Henzi
 Termínese de llenar con Licor Castillo de la Torre.

RAWSON

- R. $\frac{1}{2}$ Grappa Italia
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Maraschino Henzi
 1 Chorrillo Kirsch Wasser Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa Nº 3.

RAMALLO

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Durazno Henzi
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 1 Chorrillo Licor Castillo de la Torre
 3 Frutas

Sírvase en copa Nº 8.

Para 1 litro escala Nº 1

- Del 1 al 4 Caña Durazno Henzi
 " 4 .. 10 Vermouth Henzi tipo Francés
 Termínese de llenar con Lico Castillo de la Torre.

REFRESCADO DE VERMOUTH HENZI TIPO TORINO

- R. Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrillo Curacao Henzi
 1 " Bitter Aromatique Herwig
 1 " de soda
 3 Frutas de la estación.

Sírvase en vaso Nº 4.

Para 1 litro escala Nº 1

- Del 1 al 8 Vermouth Henzi tipo Torino
 " 8 " 10 $\frac{1}{4}$ Soda
 " 10 $\frac{1}{4}$ " 10 $\frac{1}{2}$ Curacao Henzi
 Termínese de llenar con Bitter Aromatique Herwig.



■ ■ ■ ■ ■

HESPERIDINA BAGLEY



Es el producto tradicional y que ocupa, entre los aperitivos, un lugar de primera fila.

Su suavidad agrada al más delicado paladar y sus diversas aplicaciones en esta obra, demuestran que es indispensable en los cocktails en que se requiere un buen estimulante y un eficaz factor para que la digestión deje de ser una tenaz y constante pesadilla para las personas de estómago delicado.

Por ello, para completar mi obra, me ha sido necesario recurrir a este producto insuperable e insustituible que es la Hesperidina Bagley.

REFRESCADO DE HESPERIDINA BAGLEY

- R. Hesperidina Bagley
 1 Chorrito Curacao Henzi
 1 " Bitter Aromatique Herwig
 1 " de soda
 3 frutas de la estación

Sírvase en vaso N° 4.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 8 Hesperidina Bagley
 " 8 " 10 ¼ Soda
 " 10 ¼ " 10 ½ Curacao Henzi
 Termínese de llenar con Bitter Aromatique Her-

RAUCH

- R. ½ Ginebra Rancho
 ½ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Licor Supervita
 1 " Jarabe de Ananás Henzi
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 3 ¾ Ginebra Rancho
 " 3 ¾ " 10 Vermouth Henzi tipo Torino
 " 10 " 10 ¾ Jarabe de Ananás Henzi
 Termínese de llenar con Licor Supervita

ROJAS

- R. ½ Caña Durazno Henzi
 ½ Hesperidina Bagley
 ¼ Kümmel Allasch Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Caña Durazno Henzi
 " 4 " 10 ¼ Hesperidina Bagley
 Termínese de llenar con Kümmel Allasch Henzi



RASCA

- R. $\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
 $\frac{1}{2}$ Amaro Pagliotti
 1 Chorrito Bitter Aromatique Herwig

Sírvasse en copa N° 6.

ROQUE PEREZ

- R. 30 Gramos Cognac Amarchand
 20 „ Punch American Henzi papel plateado
 Sírvasse en copa N° 3 y térmínese de llenar con
 Champagne Monitor bien helado.

RIO IV

- R. $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Cognac Amarchand
 1 Chorrito Punch American Henzi papel plateado
 1 Kinoto

Sírvasse en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 5 Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 „ 5 „ 9 Vermouth Henzi tipo Torino
 „ 9 „ 10 Cognac Amarchand
 Térmínese de llenar con Punch American Henzi
 papel plateado.

RIO II

- R. $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 1 Chorrito Licor Supervita
 3 Frutas de la estación

Sírvasse en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Thompson Dry Gin
 „ 4 „ 9 $\frac{1}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 „ 9 $\frac{1}{4}$ „ 10 $\frac{1}{2}$ Kümmel Allasch Henzi
 Térmínese de llenar con Licor Supervita.

RIO I

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Maraschino Henzi
 1 Chorrillo Licor Castillo de la Torre
 3 Frutas de la estación

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al $3 \frac{1}{4}$ Caña Petrona
 " $3 \frac{1}{4}$ " $9 \frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 " $9 \frac{1}{2}$ " $10 \frac{1}{2}$ Maraschino Henzi
 Termínese de llenar con Licor Castillo de la Torre.

RIO SECO

- R. $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 $\frac{1}{2}$ Caña Quemada Rancho
 1 Chorrillo Licor Castillo de la Torre
 3 Frutas de la estación

Sírvase en copa N° 3.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al $4 \frac{1}{2}$ Caña Quemada Rancho
 " $4 \frac{1}{2}$ " 10 Hesperidina Bagley
 Termínese de llenar con Licor Castillo de la Torre.

REUNION DE LAS NIÑAS

- R. $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{2}$ Caña Quemada Rancho
 1 Chorrillo Punch American Henzi papel plateado
 1 " Licor Supervita
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 5 Caña Quemada Rancho
 " 5 " $9 \frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 " $9 \frac{1}{2}$ " $10 \frac{1}{2}$ Punch American Henzi papel plateado
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

ROOSEVELT

En el vaso N° 2 se ponen:

60 Gramos Whisky Bower's

10 „ Jerez

10 „ Licor Supervita

3 Cucharaditas de azúcar impalpable

Sírvase con $\frac{1}{4}$ Agua Mineral Villavicencio y pajitas.

REPOSADOR

En vaso N° 1 se ponen:

70 Gramos Oporto Real 1820 (etiqueta gris)

20 „ Licor Supervita

El jugo de $\frac{1}{2}$ naranja

3 Cucharaditas azúcar impalpable

Sírvase con $\frac{1}{4}$ Agua Mineral Villavicencio y pajitas.

RECIFE

R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's

$\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley

3 Chorritos Bitter Angostura

Sírvase en copa N° 6.

RIO GRANDE DO SUL

B. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin

$\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés

El jugo de $\frac{1}{2}$ naranja

2 Cucharaditas de azúcar impalpable

Sírvase en copa N° 10.

RIO DE JANEIRO

50 Gramos Cognac Amarchand

20 „ Licor Supervita

El jugo de $\frac{1}{2}$ naranja

2 Cucharaditas de azúcar impalpable

Sírvase en copa N° 14 y termínese de llenar con Champagné Monitor bien helado.

RICARDO SALABERRY BERCETCHE

- R. 20 Gramos Cognac Amarchand
 30 „ Jerez seco
 1 Chorrito Cointreau

Sírvase en copa N° 13 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

SIMON BOLIVAR

- R. $\frac{1}{2}$ Pisco
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Cherry Brandy
 1 Chorrito Kümmel Allasch Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

SARMIENTO

- B. 1 Clara de huevo
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
 $\frac{1}{2}$ Licor Supervita
 $\frac{1}{2}$ Pisco

Sírvase en copa N° 10.

SAN CRISTOBAL

- R. $\frac{1}{2}$ Vino Añejo Lágrima Sacra de San Juan
 $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 1 Chorrito Licor Supervita
 3 Frutas de la estación

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 4 $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 „ 4 $\frac{1}{2}$ „ 10 $\frac{1}{2}$ Vino Añejo Lágrima Sacra de San Juan

Termínese de llenar con Licor Supervita.

SAN JAVIER

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Licor Supervita

Sírvase en copa N° 6.



Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Whisky Bower's
 „ 4 „ 10 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

SANTOS CHOCANO

- R. 1/2 Caña Petrona
 1/2 Vino Cocktail Santa Rosa
 1/4 Caña Durazno Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 3.

SANDINO

- R. 1/2 Ginebra Rancho
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1/4 Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

SALTA

- R. 1/2 Aguardiente España Fauno
 1/2 Caña Quemada Rancho
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrillo Jarabe de Granadina Henzi
 3 Frutas de la estación

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 3 Aguardiente España Fauno
 „ 3 „ 4 3/4 Caña Quemada Rancho
 „ 4 3/4 „ 10 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Jarabe de Granadina
 Henzi.

SANTIAGO DEL ESTERO

- R. 1/2 Licor Supervita
 1/2 Caña Quemada Rancho
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 2

Del 1 al 3 Licor Supervita
 " 3 " 5 Caña Quemada Rancho
 Termínese de llenar con Vermouth Henzi tipo
 Torino.

SAN ANTONIO DE LOS COBRES

R. $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 $\frac{1}{2}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 1 Chorrito Jarabe de Ananás Henzi
 3 Frutas de la estación

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 2

Del 1 al 4 Caña Petrona
 " 4 " 9 Vino Cocktail Santa Rosa
 " 9 " 10 Kümmel Allasch Henzi
 Termínese de llenar con Jarabe de Ananás Henzi.

SAN JUAN

R. $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 1 Chorrito Kirsch Wasser Henzi
 1 " Maraschino Henzi
 1 " Jarabe de Ananás Henzi
 3 Frutas de la estación

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 2

Del 1 al $3\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 " $3\frac{1}{2}$ " $6\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 " $6\frac{1}{2}$ " $9\frac{1}{2}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 " $9\frac{1}{2}$ " $9\frac{3}{4}$ Maraschino Henzi
 " $9\frac{3}{4}$ " $10\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 " $10\frac{1}{4}$ " $10\frac{3}{4}$ Jarabe de Ananás Henzi
 Termínese de llenar con Kirsch Wasser Henzi.

SAN LUIS

- R. $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 $\frac{1}{4}$ Maraschino Henzi
 3 Frutas de la estación

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 5 Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 " 5 " 9 $\frac{3}{4}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 Termínese de llenar con Maraschino Henzi.

SANTA CRUZ

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 1 Chorrito Licor Supervita

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 5 Whisky Bower's
 " 5 " 10 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

SAN NICOLAS

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Licor Supervita
 1 " Jarabe de Ananás Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 3.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 3 $\frac{3}{4}$ Thompson Dry Gin
 " 3 $\frac{3}{4}$ " 10 Vermouth Henzi tipo Torino
 " 10 " 10 $\frac{3}{4}$ Jarabe de Ananás Henzi
 Termínese de llenar con Licor Supervita

SAN PEDRO

- R. $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{2}$ Amaro Pagliotti
 1 Chorrito Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 5 Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 " 5 " 10 1/2 Amaro Pagliotti
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

SANTA ROSA

- B. 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1/2 Aperitivo Henzi
 1 Chorrito J: rabe de Granadina Henzi
 Sírvasse en copa N° 10.

SAN FERNANDO

- R. 1/2 Cognac Amarchand
 1/2 Vermouth Henzi tipo Francés
 1 Chorrito Menta Blanca Henzi
 1 " Kümmel Allasch Henzi
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 2

- Del 1 al 4 Cognac Amarchand
 " 4 " 10 Vermouth Henzi tipo Francés
 " 10 " 10 3/4 Kümmel Allasch Henzi
 Termínese de llenar con Menta Blanca Henzi.

SAAVEDRA

- R. 1/2 Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Curacao Henzi
 1 " Maraschino Henzi
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 5 Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 " 5 " 10 Vermouth Henzi tipo Torino
 " 10 " 10 1/2 Curacao Henzi
 Termínese de llenar con Maraschino Henzi

SUAREZ

- R. $\frac{1}{2}$ Peppermint Superior Henzi
 $\frac{1}{2}$ Caña Durazno Henzi
 $\frac{1}{4}$ Crema de Café Henzi

Sírvase en copa N° 3.

SALADILLO

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Durazno Henzi
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Bitter Aromatique Herwig
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 3 Caña Durazno Henzi
 „ 3 „ 10 Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Bitter Aromatique Herwig.

SALTO

- R. $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Caña Durazno Henzi

Sírvase en copa N° 6.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 5 Whisky Bower's
 „ 5 „ 8 $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 Termínese de llenar con Caña Durazno Henzi.

SHAKESPEARE

- R. $\frac{1}{2}$ Dry Gin Summer's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 1 Chorrillo Licor Supervita

Sírvase en copa N° 7.

SAN ANDRES DE GILES

- R. $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 1/2 Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 " 4 1/2 " 10 Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

SAN ANTONIO DE ARECO

- R. 1/2 Vino Cocktail Santa Rosa
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1/4 Kümmel Allasch Henzi
 1 Chorrito Licor Supervita
 3 Frutas

Sírvase en copa N° 10.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 6 Vino Cocktail Santa Rosa
 " 6 " 9 1/4 Vermouth Henzi tipo Torino
 " 9 1/4 " 10 1/2 Kümmel Allasch Henzi
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

SAN ISIDRO

- R. 1/2 Vino Añejo Lágrima Sacra de San Juan
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Curacao Henzi
 1 " Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 5 Vino Añejo Lágrima Sacra de San Juan
 " 5 " 9 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 " 9 1/2 " 10 Curacao Henzi
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

SAN NICOLAS DE LOS ARROYOS

- R. 1/2 Jerez
 1/2 Hesperidina Bagley
 1/4 Kümmel Allasch Henzi
 1 Chorrito Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

Del 1 al 4 ½ Jerez
 „ 4 ½ „ 10 Hesperidina Bagley
 „ 10 „ 10 ½ Kümmel Allasch Henzi
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

SAN VICENTE DE PAUL

R. ½ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 ½ Vermouth Henzi tipo Francés
 1 Chorrito Caña Durazno Henzi
 1 „ Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvasse en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

Del 1 al 4 ¾ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 „ 4 ¾ „ 9 ¾ Vermouth Henzi tipo Francés
 „ 9 ¾ „ 10 ¾ Caña Durazno Henzi
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

SUIPACHA

R. ½ Vermouth Henzi tipo Francés
 ½ Grappa dulce Bandera Italiana
 ¼ Punch American Henzi papel plateado
 1 Kinoto

Sírvasse en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

Del 1 al 4 Grappa dulce Bandera Italiana
 „ 4 „ 9 ¾ Vermouth Henzi tipo Francés
 Termínese de llenar con Punch American Henzi
 papel plateado.

SANTA MARIA

R. ½ Caña Durazno Henzi
 ½ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 1 Chorrito Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvasse en copa N° 3.

Para 1 litro escala Nº 1

- Del 1 al 4 Caña Durazno Henzi
 " 4 " 10 Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

SAN ALBERTO

- R. $\frac{1}{2}$ Gran Cognac "Ed Dardaine" 1910
 $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 1 Chorrito Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa Nº 6.

Para 1 litro escala Nº 1

- Del 1 al $3\frac{1}{2}$ Gran Cognac "Ed. Dardaine" 1910
 " $3\frac{1}{2}$ " 10 $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

SOBREMONTE

- R. $\frac{1}{2}$ Jerez
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 1 Chorrito Jarabe de Mandarina Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa Nº 7.

Para 1 litro escala Nº 1

- Del 1 al $4\frac{1}{2}$ Jerez
 " $4\frac{1}{2}$ " 10 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 Termínese de llenar con Jarabe de Mandarina
 Henzi.

SAN LORENZO

- R. $\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1834 (etiqueta verde)
 1 Chorrito Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa Nº 7.

Para 1 litro escala Nº 1

- Del 1 al $3\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
 " $3\frac{1}{2}$ " 10 $\frac{1}{4}$ Oporto Real 1834 (etiqueta verde)
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

SAN GERONIMO

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Quemada Rancho
 $\frac{1}{2}$ Marsala Henzi
 1 Chorrillo Licor Supervita
 1 " Curacao Henzi
 1 Kinoto

Sírvasse en copa Nº 7.

Para 1 litro escala Nº 1

- Del 1 al 4 Caña Quemada Escudo
 " 4 " 10 Marsala Henzi
 " 10 " 10 $\frac{1}{2}$ Curacao Henzi
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

SABINA OLMOS

- B. 50 Gramos Grappa dulce Bandera Italiana
 20 " Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 1 Yema de huevo
 10 Gramos Licor Supervita
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
 Sírvasse en copa Nº 8 y espolvoréese canela por encima.

SALOMON

- R. $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 1 Chorrillo Bitter Aromatique Herwig
 1 Kinoto

Sírvasse en copa Nº 7.

SAHARA

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 1 Chorrillo Bitter Aromatique Herwig

Sírvasse en copa Nº 6.

SANTOS DUMONT

- R. $\frac{1}{2}$ Licor Supervita
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Curacao Henzi
 1 Kinoto

Sírvasse en copa Nº 7.

SAN MARTIN DULCE

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Curacao Henzi
 1 " Bitter Angostura
 1 Guinda en alcohol o cualquier otra fruta de estación

Sírvase en copa N° 6.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $4 \frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 " $4 \frac{1}{2}$ " $10 \frac{1}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 " $10 \frac{1}{4}$ " $10 \frac{3}{4}$ Curacao Henzi
 Termínese de llenar con Bitter Angostura.

SAN MARTIN SECO

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 3 Chorritos Bitter Orange

Sírvase en copa N° 6.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $4 \frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 " $4 \frac{1}{2}$ " $10 \frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 Termínese de llenar con Bitter Orange.

SAN MARTIN DEMI-SEC

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 $\frac{1}{2}$ " " " Torino
 1 Chorrito Curacao Henzi
 1 " Bitter Angostura
 1 Fruta de la estación

Sírvase en copa N° 6.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $3 \frac{3}{4}$ Thompson Dry Gin
 " $3 \frac{3}{4}$ " $6 \frac{3}{4}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 " $6 \frac{3}{4}$ " $10 \frac{1}{2}$ " " " Torino
 " $10 \frac{1}{2}$ " $10 \frac{3}{4}$ Curacao Henzi
 Termínese de llenar con Bitter Angostura.

SAO PAULO

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 $\frac{1}{4}$ Punch American Henzi papel plateado
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

TRAINING

- R. $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

TIERRA DEL FUEGO

- R. $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 $\frac{1}{2}$ Caña Petrona
 $\frac{1}{4}$ Licor Castillo de la Torre
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $5 \frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 „ $5 \frac{1}{2}$ „ 10 Caña Petrona
 Termínese de llenar con Licor Castillo de la Torre.

TAPALQUE

- R. $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Caña Durazno Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $3 \frac{3}{4}$ Ginebra Rancho
 „ $3 \frac{3}{4}$ „ $9 \frac{3}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Caña Durazno Henzi.

TORDILLO

- R. $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Hesperidina Bagley
 3 Frutas de la estación

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Grappa dulce Bandera Italiana
 " 4 " 9 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Hesperidina Bagley.

TUPINAMBAR

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Jerez
 $\frac{1}{4}$ Cherry Brandy
 1 Chorrito Kümmel Allasch Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 3.

TANDIL

- R. 50 Gramos Jerez
 10 " Cognac Amarchand
 1 Chorrito Kümmel Allasch Henzi

Sírvase en copa N° 14 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

TORNQUIST

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Bitter Aromatique Herwig

Sírvase en copa N° 6.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Whisky Bower's
 " 4 " 10 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Bitter Aromatique Herwig.



TRENQUE LAUQUEN

- R. $\frac{1}{2}$ Vino Añejo Lágrima Sacra de San Juan
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $4 \frac{3}{4}$ Vino Añejo Lágrima Sacra de San Juan
 „ $4 \frac{3}{4}$ „ $10 \frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

TRES ARROYOS

- R. $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Maraschino Henzi
 1 Chorrillo Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 3.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $3 \frac{3}{4}$ Ginebra Rancho
 „ $3 \frac{3}{4}$ „ $9 \frac{1}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 „ $9 \frac{1}{4}$ „ $10 \frac{1}{2}$ Maraschino Henzi
 Termínese de llenar con Licor Supervita

TERCERO ABAJO

- R. $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 1 Chorrillo Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 5 Vermouth Henzi tipo Torino
 „ 5 „ $10 \frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

TERCERO ARRIBA

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Quemada Rancho
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Menta Blanca Henzi
 1 Kinoto

Sírvasse en copa N° 3.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $4 \frac{1}{2}$ Caña Quemada Rancho
 " $4 \frac{1}{2}$ " $10 \frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Menta Blanca Henzi.

TOTAL

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 1 Chorrito Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvasse en copa N° 3.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $3 \frac{1}{4}$ Thompson Dry Gin
 " $3 \frac{1}{4}$ " $10 \frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 Termínese de llenar con Licor Supervita.

TENTEMPIE

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 1 Chorrito Licor Supervita

Sírvasse en copa N° 6.

TULUMBA

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrito Kümmel Allasch Henzi

Sírvasse en copa N° 6.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al $4 \frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 " $4 \frac{1}{2}$ " $10 \frac{1}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 Termínese de llenar con Kümmel Allasch Henzi.



TINTORETO

- R. $\frac{1}{2}$ Amaro Pagliotti
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 $\frac{1}{2}$ Caña Durazno Henzi
 1 Chorrito Jarabe de Granadina Henzi

Sírvase en copa N° 3.

TRADICION

- R. $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 1 Chorrito Bitter Aromatique Herwig

Sírvase en copa N° 6.

TRANQUILO

- R. $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 1 Chorrito Licor Supervita

Sírvase en copa N° 6.

TEMPORAL

- R. $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 $\frac{1}{4}$ Licor Supervita

Sírvase en copa N° 7.

TEMPLARIO

- R. $\frac{1}{2}$ Vino Añejo Lágrima Sacra de San Juan
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi

Sírvase en copa N° 7.

TROIKA

- R. $\frac{1}{2}$ Licor Supervita
 $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi

Sírvase en copa N° 6.

UNION

- R. $\frac{1}{2}$ Vino Cocktail Santa Rosa
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{2}$ Caña Durazno Henzi
 $\frac{1}{4}$ Licor Supervita
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 8.

UNO CUALQUIERA

- R. $\frac{1}{2}$ Caña Durazno Henzi
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{4}$ Licor Supervita
 Sírvasse en copa N° 7.

UNIVERSAL

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N° 7.

UNICO

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
 $\frac{1}{4}$ Caña Quemada Rancho
 1 Chorrillo Licor Supervita
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N° 3.

UNO SOLO

- R. $\frac{1}{2}$ Ginebra Rancho
 $\frac{1}{2}$ Grappa dulce Bandera Italiana
 $\frac{1}{4}$ Caña Durazno Henzi
 Sírvasse en copa N° 7.

UNITARIO

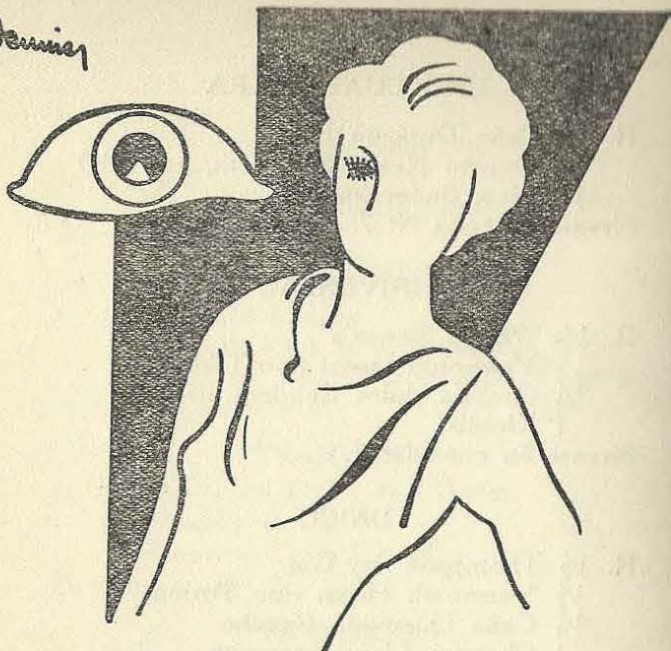
- R. $\frac{1}{2}$ Caña Habana Henzi extra de 64°
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{4}$ Curacao Henzi
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N° 3.

UNIVERSITY

- R. $\frac{1}{2}$ Champagne Monitor
 $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 $\frac{1}{4}$ Caña Quemada Rancho
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N° 3.



Dennis



*¡ Todo invitado tiene
un ojo!*

Pero, un ojo clínico para encontrar los defectos o fallas en el copetín o Whisky que le sirven; para estar seguro de que ese invitado se retirará de su casa elogiando su "Bar" sirva Vd. el Whisky, Ginebra, Anís, etc. con agua mineral de mesa Villavicencio, y verá Vd. cómo estas bebidas ganan y cautivan el paladar de sus invitados. Pero, eso sí, fíjese bien, que sea Villavicencio, si quiere agua mineral de mesa.

Villavicencio

AGUA MINERAL

"VILLAVICENCIO"

.....

Uno de los cinco sentidos sin el cual la vida no podría ser enteramente gozada, es el del gusto.

Esta obra va de tal modo unida al mismo, que, de no existir este sentido, no tendría razón de salir al uso.

El autor, sabiendo de antemano la responsabilidad que pesa sobre su dignidad profesional, ha procurado seleccionar los productos que en ella indica, sin tener en cuenta a quienes pertenecen. Siguió al pie de la letra las órdenes que su experiencia le dicta a través de sus muchos años de práctica y es así como no duda satisfacer, la necesidad, el capricho y hasta el antojo de cualquier raro y exótico paladar.

Uno de los productos argentinos que mejor resultado le dió, ha sido el Agua Mineral "Villavicencio".

Por sus cualidades minerales naturales, harto conocidas, el Agua Mineral "Villavicencio" es un complemento indispensable para acompañar un buen Whisky, o mezclada con cualquier fino aperitivo, por cuanto ella, por sí sola, es una garantía, por sus insuperables cualidades estomacales.

Consultando esta obra, puede apreciarse en qué casos es indispensable el Agua Mineral "Villavicencio".

Por otra parte, este producto es de un gusto exquisito y adaptable al más delicado paladar.



VILLAVICENCIO

En el vaso N° 2 pónganse:

- Varios trocitos de hielo
- 70 Gramos Whisky Bower's
- 10 „ Licor Supervita
- 4 Cucharaditas de azúcar impalpable

Sírvase con $\frac{1}{4}$ Agua Mineral Villavicencio y pajitas.

VEINTICINCO DE MAYO

- R. 50 Gramos Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
- 1 Chorrito Bitter Aromatique Herwig

Sírvase en copa N° 14 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

VILLARINO

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
- $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
- $\frac{1}{4}$ Caña Durazno Henzi
- 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 7.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 4 Whisky Bower's
- „ 4 „ 9 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Torino
- Termínese de llenar con Caña Durazno Henzi.

VIEDMA

- R. $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
- $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
- $\frac{1}{2}$ „ „ „ Torino
- $\frac{1}{2}$ Kümmel Allasch Henzi
- 1 Chorrito Jarabe de Ananás Henzi
- 3 Frutas

Sírvase en copa N° 8.

Para 1 litro escala N° 1

- Del 1 al 3 $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
- „ 3 $\frac{1}{2}$ „ 6 Vermouth Henzi tipo Francés
- „ 6 „ 9 $\frac{3}{4}$ „ „ „ Torino
- „ 9 $\frac{3}{4}$ „ 10 Kümmel Allasch Henzi
- Termínese de llenar con Jarabe de Ananás Henzi.

VIGORIZANTE

- B. $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 $\frac{1}{2}$ Hierro Quina Henzi
 $\frac{1}{4}$ Licor Supervita

Sírvase en copa N° 10.

VALPARAISO

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Henzi tipo Francés
 1 Chorrito Licor Supervita

Sírvase en copa N° 6.

VOLTEADOR

- B. $\frac{1}{2}$ Aperitivo Henzi
 $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 1 Chorrito Curacao Henzi
 1 „ Jarabe de Granadina Henzi

Sírvase en copa N° 3.

VAPOROSO

- R. $\frac{1}{2}$ Champagne Monitor
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
 1 Chorrito Licor Supervita

Sírvase en copa N° 14.

VIBRA

- B. $\frac{1}{2}$ Estomacal Henzi
 $\frac{1}{2}$ Thompson Dry Gin
 $\frac{1}{4}$ Kümmel Allasch Henzi
 $\frac{1}{4}$ Licor Supervita

Sírvase en copa N° 3.

VICENTE GALIANO

- R. $\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
 $\frac{1}{2}$ Hesperidina Bagley
 $\frac{1}{4}$ Amaro Pagliotti
 1 Chorrito Caña Durazno Henzi
 1 Kinoto

Sírvase en copa N° 3.



VIÑA DEL MAR

- B. 60 Gramos Whisky Bower's
 1 Chorrillo Jugo de lin.ón
 1 „ Licor Supervita
 Sírvasse en copa N° 7.

VASCO DE GAMA

- R. 1/2 Whisky Bower's
 1/2 Vermouth Henzi tipo Francés
 1/4 Cointreau
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N° 7.

WELLCOME

- R. 1/2 Whisky Bower's
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrillo Licor Castillo de la Torre
 Sírvasse en copa N° 6.

WHITE STAR

- R. 1/2 Jerez
 1/2 Thompson Dry Gin
 1 Chorrillo Kúmmel Allasch Henzi
 Una vez servido, échese un chorrillo Jarabe de Ananás Henzi, cuidando que quede en el fondo del vaso.
 Sírvasse en vaso N° 4.

WALL STREET

- R. 1/2 Whisky Bower's
 1/2 Jerez
 1 Chorrillo Licor Supervita
 Sírvasse en copa N° 6.

ZARATE

- R. 1/2 Dry Gin Summer's
 1/2 Vermouth Henzi tipo Torino
 1 Chorrillo Bitter Angostura
 1 Kinoto
 Sírvasse en copa N° 6.

Para 1 litro escala N° 1

Del 1 al 4 Dry Gin Summer's
" 4 " 10 $\frac{3}{4}$ Vermouth Henzi tipo Torino
Termínese de llenar con Bitter Angostura.

ZULU

R. 70 Gramos Whisky Bower's
1 Chorrito Bitter Aromatique Herwig
1 " Jarabe de Granadina Henzi
Sírvasse en copa N° 6.

ZARAGOZA

R. $\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
 $\frac{1}{2}$ Jerez
 $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
1 Kinoto
Sírvasse en copa N° 6.

.....



Fizzes, Cobblers, Punchs, etc.

La forma de prepararlos es para todos igual, únicamente cambian sus componentes.

Como a estos preparados, por lo general, se les da el nombre en inglés de las frutas o bebidas que llevan, para mayor facilidad de los que recién se inician en la preparación de cocktails, indico a continuación los nombres en inglés y en castellano de las frutas y bebidas más usuales.

Inglés	Castellano
Peach	Durazno
Apple	Manzana
Pear	Pera
Orange	Naranja
Lemon	Limón
Strawberry ..	Frutilla
Cherry	Cereza
Grape	Uva
Pine-apple ...	Ananás
Walnut	Nuez
Plum	Ciruella
Fig	Higo
Chestnut	Castaña
Sherry	Jerez
Wine	Vino
Brandy	Cognac
Golden	Dorado
Silver	Plateado

FIZZES

HENZI GIN FIZZ

- B. 80 Gramos Thompson Dry Gin
 10 " Cointreau
 El jugo de $\frac{1}{2}$ limón
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
 Sírvese en copa N° 3.

HENZI PEACH FIZZ

A su delicioso sabor, regalo del paladar más exigente, une la ventaja de estimular el apetito y facilitar la digestión.

- B. Deshágase en la cocktailera $\frac{1}{2}$ durazno
 60 Gramos Thompson Dry Gin
 20 " Caña Durazno Henzi
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
 El jugo de $\frac{1}{2}$ limón
 1 Chorrito Licor Castillo de la Torre
 Sírvese en copa N° 8.

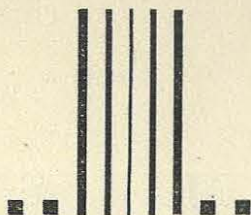
HENZI STRAWBERRY FIZZ

- B. Desháganse en la cocktailera 12 frutillas
 70 Gramos Thompson Dry Gin
 1 Chorrito Licor Supervita
 3 Cucharaditas de azúcar impalpable
 El jugo de $\frac{1}{2}$ limón
 Sírvese en copa N° 14.

HENZI ORANGE FIZZ

- B. 70 Gramos Thompson Dry Gin
 El jugo de $\frac{1}{2}$ naranja
 1 Chorrito Licor Castillo de la Torre
 3 Cucharaditas de azúcar impalpable
 Sírvese en vaso N° 4.





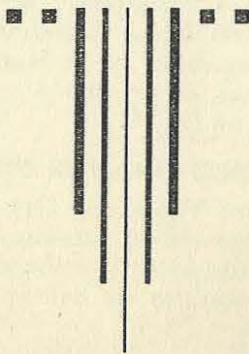
SUPERVITA

Una de las bebidas insustituibles para la más esmerada preparación de cocktails es, sin duda alguna, "SUPERVITA".

Este licor, desconocido por completo para el 99 % de los maestros de la coctelería, es una delicia para el paladar más exigente y un elixir para los estómagos delicados.

"SUPERVITA", tanto sólo, como mezclado en otras preparaciones, de acuerdo con el recetario, constituye una de las maravillas del ramo.

Este licor hace verdadero honor a su nombre "SUPERVITA", que significa "más que la vida".



HENZI GRAPE FIZZ

- B. Desháganse en la cocktailera 12 granos de uva
3 Cucharaditas de azúcar impalpable
70 Gramos Thompson Dry Gin
1 Chorrillo Cointreau
El jugo de $\frac{1}{2}$ limón
Sírvasse en copa N° 8.

SUPERVITA PEACH FIZZ

- B. Deshágase en la cocktailera $\frac{1}{2}$ durazno
60 Gramos Licor Supervita
El jugo de $\frac{1}{2}$ limón
2 Cucharaditas de azúcar impalpable
Sírvasse en copa N° 13 y termínese de llenar con
soda.

SUPERVITA STRAWBERRY FIZZ

- B. Desháganse en la cocktailera 12 frutillas
50 Gramos Licor Supervita
3 Cucharaditas de azúcar impalpable
El jugo de $\frac{1}{2}$ limón
Sírvasse en copa N° 13 y termínese de llenar con
soda.

SUPERVITA ORANGE FIZZ

- B. 70 Gramos Licor Supervita
El jugo de $\frac{1}{2}$ naranja
3 Cucharaditas de azúcar impalpable
1 Chorrillo Licor Castillo de la Torre
Sírvasse en copa N° 13 y termínese de llenar con
soda.

SUPERVITA PEAR FIZZ

- B. Primeramente se deshace bien en la cocktailera
 $\frac{1}{2}$ Pera bien madura
3 Cucharaditas de azúcar impalpable
Se agrega:
El jugo de $\frac{1}{2}$ limón
70 Gramos Licor Supervita
Abundante hielo
Agítese bien y sírvasse en copa N° 13.



Nota. — Este mismo procedimiento se sigue para todos los fizzes con fruta, batidos, no olvidándose de colarlos bien por un colador chino o de alambre antes de servirlos.

SUPERVITA PINEAPPLE FIZZ

B. Lo mismo que el Supervita Peach Fizz, sustituyendo el durazno por el ananás.

SUPERVITA APPLE FIZZ

B. Lo mismo que los demás, sustituyendo las otras frutas por la manzana.

GIN FIZZ

B. 70 Gramos Thompson Dry Gin
 El jugo de $\frac{1}{2}$ limón
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
 Sírvasse en copa N° 3.

GOLDEN FIZZ

B. Como un Gin Fizz, agregándole:
 1 Yema de huevo
 Sírvasse en copa N° 8.

SILVER FIZZ

B. Como un Gin Fizz, agregándole:
 1 Clara de huevo
 Sírvasse en copa N° 14.

SIDE CAR

B. Lo mismo que un Gin Fizz, agregándole:
 20 Gramos Cointreau
 Sírvasse en copa N° 8.

BLANCA SEÑORA

B. Lo mismo que el Side Car, agregándole:
 1 Chorrillo Licor Castillo de la Torre
 Sírvasse en copa N° 8.

MONITOR PEACH FIZZ

- B. Deshágase en la cocktailera $\frac{1}{2}$ durazno bien maduro
2 Cucharaditas de azúcar impalpable
El jugo de $\frac{1}{2}$ limón
20 Gramos Cognac Amarchand
1 Chorrillo Licor Castillo de la Torre
Sírvasse en copa N° 13 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

MONITOR STRAWBERRY FIZZ

- B. Desháganse en la cocktailera 12 frutillas
2 Cucharaditas de azúcar impalpable
El jugo de $\frac{1}{2}$ limón
20 Gramos Cognac Amarchand
Sírvasse en copa N° 13 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

MONITOR PEAR FIZZ

- B. Deshágase en la cocktailera $\frac{1}{2}$ pera no muy grande
2 Cucharaditas de azúcar impalpable
El jugo de $\frac{1}{2}$ limón
20 Gramos Cognac Amarchand
1 Chorrillo Punch American Henzi papel plateado
Sírvasse en copa N° 14 y termínese de llenar con Champagne Monitor bien helado.

Nota. — Con este mismo método pueden hacerse todos los fizzes de Champagne Monitor que se deseen, (véase nombre de las frutas en página N° 100).

.....





CHAMPAGNE MONITOR

Es para mí un deber, dejar constancia de que, en mi larga carrera, he obtenido los más felices resultados con el uso de este excelente producto de la casa Benegas Hnos. y Cía. Ltda., cuya insuperable calidad satisface los paladares más exigentes.

MONITOR



Champagne Argentino



COBBLERS

RESISTENCIA

En el vaso N° 1 se ponen:

- 2 Rebanadas de limón
- 2 " " naranja
- Varios trocitos de hielo
- 3 Cucharaditas de azúcar impalpable
- 50 Gramos Caña Quemada Rancho
- 50 " Whisky Bower's
- 20 " Licor Supervita

Sírvase con $\frac{1}{4}$ Agua Mineral Villavicencio y pajitas.

SEPTIMO REGIMIENTO

- R. $\frac{1}{2}$ Whisky Bower's
- $\frac{1}{2}$ Cognac Amarchand
- $\frac{1}{2}$ Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
- $\frac{1}{2}$ Rhum La Martinique

Sírvase en el vaso N° 1, con 4 ó 5 frutas de la estación; 4 ó 5 trocitos de hielo y pajitas.

SHERRY COBBLER

- R. 2 Chorritos Curacao Henzi
- 2 " Maraschino Henzi
- 2 " Jarabe de Goma Henzi
- 70 Gramos Jerez

Sírvase en copa N° 14 con 4 frutas de la estación, varios trocitos de hielo picado. Agréguese: 2 Cucharaditas de Oporto Real 1820 (etiqueta gris), procurando que quede en la superficie. Sírvase con pajitas.

.....

SOURS

GIN SOUR

Como un Gin Fizz, agregándole:

- 1 Cucharadita más de azúcar impalpable
- 1 „ de vino tinto por encima, procurando que quede en la superficie

Nota. - Todos los Sours se hacen lo mismo, cambiando de nombre según la bebida que se emplee.

.....

FLIPS

PORT FLIP

- B. 1 Yema de huevo
- 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
- 60 Gramos Oporto Real 1820 (etiqueta gris)
- 20 „ Cognac Amarchand
- 1 Chorrito Crema de Cacao Henzi

Sírvase en copa N° 14 y espolvoréese canela por encima.

AMARCHAND FLIP

- B. 70 Gramos Cognac Amarchand
- 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
- 1 Yema de huevo
- 1 Chorrito Curacao Henzi

Sírvase en copa N° 3 y espolvoréese canela por encima.

LA MARTINIQUE RHUM FLIP

Lo mismo que el anterior, sustituyendo el Cognac por el Rhum La Martinique.

THOMPSON GIN FLIP

- B. 70 Gramos Thompson Dry Gin
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
 1 Yema de huevo
 1 Chorrito Punch American Henzi papel plateado
 Sírvasse en copa N° 14.

PICK - ME - UP

Echense en la cockteleria 1 huevo entero y 4 cucharaditas de azúcar impalpable. Se bate bien, con un batidor de alambre, hasta ponerlo espeso. Luego se le agrega, poco a poco, batiendo siempre:

- 30 Gramos Cognac Amarchand
 10 „ Rhum La Martinique
 10 „ Crema de Cacao Henzi

Sírvasse en copa N° 8.

Una vez servido, en un extremo de la copa se le agrega un chorrito de Bitter Angostura, formando cualquier dibujo a gusto del maestro cocktelero; en el extremo opuesto se espolvorea un poco de canela, y se sirve cuidando que no se derrame la espuma.

BOWER'S FLIP

- B. 70 Gramos Whisky Bower's
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
 1 Yema de huevo
 1 Chorrito Kirsch Wasser Henzi

Sírvasse en copa N° 14.

.....

DAISIES**AMARCHAND DAISY**

- En la cockteleria se echa el jugo de ½ limón
 80 Gramos Cognac Amarchand
 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
 20 Gramos Licor Castillo de la Torre
 Sírvasse en vaso N° 5 con 3 frutas de la estación y
 termínese de llenar con soda.

BOWER'S DAISY

Igual que el Amarchand Daisy, sustituyendo el Cognac Amarchand por el Whisky Bower's.

LA MARTINIQUE DAISY

Igual que el Amarchand Daisy, sustituyendo el Cognac Amarchand por el Rhum La Martinique.

.....

JULEPS

AMARCHAND MINT JULEP

En la cocktelera se deshacen:

- 4 o 6 Hojas de menta fresca
- 2 Cucharaditas de azúcar impalpable
- ½ Copa de Agua Mineral Villavicencio

Luego se agregan:

60 Gramos Cognac Amarchand

Bátase todo bien y cuélese por el colador chino.

Sírvase en vaso N° 1 con 5 rodajas de naranja y varios trocitos de hielo. Una vez servido, agréguese:

- 2 Cucharaditas de Rhum La Martinique y
- 3 Hojas de menta fresca, tratando de que queden en la superficie

Sírvase con pajitas.

Esta bebida es recomendable para los días muy calurosos.

BOWER'S JULEP

Lo mismo que el Amarchand Julep, sustituyendo el Cognac Amarchand por el Whisky Bower's.

.....

POUSSE

PARA DESPUES DEL CAFE

- 1/2 Kümmel Allasch Henzi
- 1/2 Crema de Cacao Henzi
- 1/2 Punch American Henzi papel plateado
- 1/2 Licor Castillo de la Torre
- 1/2 Licor Supervita

Sírvase en copa N° 12 procurando que no se mezclen los licores. Sírvase con pajitas.

.....

PUNCHS

PUNCH DE RHUM LA MARTINIQUE

En el vaso N° 5 se ponen:

- 1 Rebanada de limón
- 3 Terroncitos de azúcar
- 60 Gramos Rhum La Martinique

Se termina de llenar con agua caliente y se sirve.

PUNCH DE RHUM LA MARTINIQUE QUEMADO

En vaso N° 5 se pone agua caliente, dejando un espacio para 60 gramos de Rhum La Martinique. Se le agrega una rebanada de limón.

Los 60 gramos Rhum La Martinique se van echando encima de una cucharita, procurando que no se mezcle con el agua caliente.

En la cucharita, atravesada encima del vaso, se ponen los terrones de azúcar empapados en Rhum La Martinique y se les prende fuego.

Sírvase en porta-vasos.

.....



COLLINS

JOHN COLLINS

En el vaso Nº 2 se ponen:

- Trocitos de hielo hasta la mitad del vaso
 - El jugo de 1 limón
 - 3 Cucharaditas de azúcar fina
 - 6 Chorritos Bitter Angostura
 - 80 Gramos Thompson Dry Gin
- Sírvase con pajitas y un sifón.

.....

CLERICOTS

Todos los clericots se hacen con vino blanco. Se sirve $\frac{1}{2}$ o 1 botella, se le agregan varias frutas de la estación en trocitos, 2 rebanadas de limón, 60 gramos de mezcla de Cubano y varios trocitos de hielo. Soda a gusto del consumidor.

Para los clericots dan muy buen resultado los afamados Vinos Santa Rosa.

Estos clericots se servirán en jarras de vidrio, adecuadas para una o más personas.

FRUTAS AL FRAPPE

Comunmente, las que más se usan son la pera y el melón.

Siendo peras o cualquier otra fruta de la estación, deben pelarse bien.

Se sirven en compoteras, cubriendo la fruta con hielo rayado.

LICORES AL FRAPPE

Se llena una compotera con hielo rayado, se coloca la copa en el medio y se sirve con pajitas.



Panificación y Confitería

// La Burdalesa //

||||| FUNDADA EN 1898 |||||



JOSE ALVAREZ

PARANA 861 - U. T. 44 Juncal 0359



INGREDIENTES

Las especies que recomiendo para el uso de ensaladas y canapés, son las que, después de muchos ensayos, me han dado los resultados más satisfactorios.

Estas especies deben usarse con moderación, sin abusar de ellas, especialmente la pimienta "Cayena", la mostaza y la salsa inglesa "Bagley".

Deben emplearse en dosis pequeñas, de acuerdo con las necesidades de cada caso, porque los ingredientes picantes, generalmente no son aceptados por el público.

Los ingredientes son el complemento más importante de los aperitivos, y deben prepararse con el mayor esmero, tratando siempre de que sus componentes sean de la más seleccionada calidad. De lo contrario, se desmerecería el más delicado de los aperitivos.

En las recetas que van a continuación, encontrará el lector variedad de paladares y colores.

INGREDIENTES QUE DEBEN SERVIRSE DIARIAMENTE CON LOS APERITIVOS

Aceitunas	Papas fritas
Maníes	Ensalada de papas
Galletitas Coronitas de Bagley o Perlitas de Bagley.	

Pueden sustituirse las papas fritas por Pretzels (Palitos Salados) de Bagley.

Todo esto deberá servirse de manera permanente, además de los dos ingredientes de menú diario. Vale decir, en total 7 comestibles, salvo en los días extraordinarios, que se servirán 8.

MENU PARA CADA DIA DE LA SEMANA

Lunes:

Canapés y salchichas de Viena Swift "La Primera".

Martes:

Queso y cebollitas en vinagre "Bagley" (el queso y las cebollitas se consideran un solo comestible), sirviendo todo en un platito. 2 cebollitas por cada aperitivo y 5 trocitos de queso de más o menos 1 ½ centímetro cuadrado.

Salamín tipo tandilero Swift "La Primera".

Miércoles:

Camarones "La Marplatense" y canapés con galletitas "Victoria" de Bagley.

Jueves:

Salamín tipo tandilero Swift "La Primera" y ensalada de remolachas.

Viernes:

Berberechos y camarones "La Marplatense".

Sábado:

Canapés, queso y cebollitas en vinagre "Bagley".

Domingo:

Salchichas de Viena Swift "La Primera", canapés y ensalada de remolachas.

Exceptuando el caso de clientes acostumbrados a que se les sirva siempre los mismos ingredientes, el menú indicado será preferido por su variación y de acuerdo al buen gusto imperante en todos los bares elegantes.

PREPARACION DE LA SALCHICHA DE VIENA SANCOCHADA SWIFT "LA PRIMERA"

Córtese en trocitos de 2 centímetros la cantidad que se necesite y prepárese la salsa siguiente:

Se pica la clara de un huevo duro por cada lata grande de salchicha Swift "La Primera", agregándole un poco de aceite y otro poco de vinagre, salsa inglesa "Bagley" y unos polvitos de mostaza.

UN AGASAJO a sus INVITADOS



Estas pastas de Swift poseen el sabor que piden los paladares delicados. Sus invitados sabrán apreciarlas.

Unos sandwiches de Paté Tipo Foie Gras, Jamón del Diablo, Paté de Lengua y Paté de Pavita, de Swift, o unas galletitas untadas con estas sabrosas pastas, resultan verdaderas "delicias" para servir a la hora del té, del cocktail, del bridge...

¡INSISTA! PIDA

PRODUCTOS SWIFT

COMPAÑIA SWIFT DE LA PLATA
*Distribuidores Mundiales
de Productos Argentinos*

Efectuadas estas operaciones, se revuelve bien y se sirve en platitos pequeños con 4 trocitos para cada persona.

SALAMIN TIPO TANDILERO SWIFT " LA PRIMERA "

Córtese en la máquina de cortar fiambres, al N° 6 y sírvase a razón de 4 trocitos por persona.

CANAPES DE PATE FOIE GRAS SWIFT " LA PRIMERA "

Se abren las latas necesarias de Paté para el consumo del día, se le agrega unos chorritos de salsa inglesa " Bagley " y tres cuartas partes de manteca, amasándolo todo bien, hasta hacerlo pasta. Se hacen los canapés con galletitas " Victoria " de Bagley, de la siguiente manera:

Se pican varios huevos duros.

Con un cuchillo se les va poniendo a las galletitas la pasta de Paté y luego se estampan en el huevo picado.

Se sirven a razón de una galletita por persona.

También se hacen en la siguiente forma:

Se toman 2 galletitas " Victoria " de Bagley, se pone pasta en una de ellas y la otra se coloca encima, en forma de alfajor, apretándola un poco, a fin de que la pasta se extienda por ambas galletitas y se revoca un poco con la parte plana del cuchillo.

Se sirve uno por cada aperitivo.

CANAPE MISTERIOSO

Se hace una pasta de aceitunas y nueces, en partes iguales, y se mezcla todo con una cuarta parte de manteca.

Se sirve en galletitas " Victoria " de Bagley, en forma de alfajor.

Este canapé, que suele llamarse también " Adivina lo que soy ", se sirve uno por cada aperitivo.

Para hacerlo más interesante, es conveniente no decir a los clientes de qué está compuesto, sino con-
testarles " Adivina lo que soy ".



CANAPE DE JAMON

Utilícese Jamón Swift "La Primera", pasándolo por la máquina picadora de carne, con disco fino. Se le agrega 1/3 parte de manteca, un poco de salsa inglesa de Bagley y se pone en galletitas "Victoria" de Bagley, igual que el Paté.

Es preferible que el jamón sea cocido, pero también puede usarse crudo, o mitad cocido y mitad crudo.



Nuestras Especialidades:

Camarones - Langostinos
Salmón - Merluza - Besugo
Anchoa - Corvina - Huevas
Pescadillas - Boquerones
Filetes de Anchoas y
Anchoas en salmuera.

En latas de 200-400 y 600 gramos.
Se venden en todos los buenos almacenes y despensas de la República.

Pruébelas hoy y las consumirá
mañana y siempre.

FABRICA DE CONSERVAS DE PESCADO
PUERTO DE MAR DEL PLATA

GALO LLORENTE E HIJOS

CATAMARCA 70 - U. T. 47-Cuyo 3071 - Bs. As

Los Camarones son envasados en latas de 600 gramos neto, especialmente para Bares y Confiterías.

CANAPE DE QUESO

Pásese el queso (Mar del Plata mezclado con Roquefort) por la máquina picadora, con disco fino. Se le agrega $\frac{1}{4}$ parte de manteca, se revuelve bien hasta convertirlo en pasta y se hacen los canapés con galletitas "Victoria" de Bagley, en forma de alfajor, sirviendo uno por cada aperitivo.

CANAPES A LA INGLESA

Se abre un frasco de jugo de carne Swift "La Primera", o varios frascos, según se necesite. Se le agrega un poco de salsa inglesa "Bagley" y otro poco de pimienta Cayena de Crosse & Blackwell.

Se rebose con esta mezcla una galletita "Victoria" de Bagley, y en otra, untada con manteca, se pone un pedacito de Jamón Swift "La Primera".

Se sirve un canapé por cada aperitivo.

CAMARONES "LA MARPLATENSE"

Modo de servirlos

Al natural:

Con abundante jugo de limón. 15 o 20 camarones por persona.

Con salsa mayonesa:

Agréguese salsa mayonesa liviana, con un poco de jugo de limón y otro poco de mostaza, mezclándose con los camarones.

Con salsa de tomates (Catchup):

Agréguese a la salsa de tomates un poco de salsa inglesa "Bagley", un poco de vinagre "Bagley" y otro poco de aceite. Hágase abundante salsa, a fin de poder servir los camarones bien empapados.

ENSALADA DE REMOLACHA

Se cocina la remolacha, y en caso de no consumirse toda en el día, se deja en la misma agua en que se ha hervido, poniéndola en heladera o refrigeradora, en cuya forma puede conservarse 15 días o más.

Se corta en trocitos, como la ensalada de papas y se condimenta con aceite, sal y vinagre, cargando la mano en el vinagre. Este debe ser bueno, lo mismo que el aceite.

ENSALADA DE PAPAS

Se compone de papas, huevos duros picados, mayonesa, poco vinagre, sal, no mucha mostaza y perejil bien picado.

BERBERECHOS

Si bien hay quien les hace una salsa con mostaza, mi opinión es que deben servirse al natural, tal como vienen en las latas, con su propia agua o con limón.

SALSA A LA MAYONESA

Se ponen dos yemas de huevo en una ensaladera y se batan un poco. Luego viértase aceite en hilo finito, procurando revolver todo en la misma dirección hasta que se ponga consistente. Se agrega después un poco de sal, mostaza y vinagre "Bagley".

Si sobra del día, puede conservarse hasta 24 horas, siempre que se tenga cuidado de tenerla en lugar bien fresco.

.....

Señora, Señor:

Nuestra vida es sólo un paso por este mundo y todos debemos aspirar a vivir lo mejor posible.

Para lograrlo, debemos tratar de mantener siempre alegre nuestro espíritu, y procurar satisfacer nuestros gustos, en cuanto esté a nuestro alcance.

Contribuir a este fin, en la medida de mis fuerzas, ha sido el propósito que me ha guiado al escribir este libro, y la mejor recompensa para mí, será saber que he logrado proporcionar alguna satisfacción a quienes hayan deleitado su paladar con las combinaciones de bebidas, cuyo secreto, fruto de la experiencia, aquí revelo.

JULIO CASTRO.



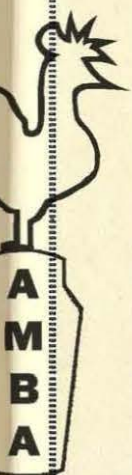


INDICE GENERAL

COCKTAILS

	Pág.		Pág.
American Style	16	Curros Enriquez	27
Amor	17	Club Universitario de	
Abraham Lincoln	17	Aviación	28
Alvear	17	Corrientes	28
Avellaneda	17	Catamarca	28
Alberdi	18	Chubut	28
Adolfo Alsina	18	Campana	29
Azul	18	Cañuelas	29
Alfredo López Menéndez		Chaco	29
.....	19	Carlos Casares	30
Alma Grande	19	Carlos Tejedor	30
Autogiro	19	Carmen de Areco	30
Atalaya	19	Caseros	30
Almirante Brown	19	Coronel Dorrego	30
Ayacucho	20	Cruz del Eje	31
Alessandri	20	Castelli	31
Argentino	20	Chascomus	31
Advenimiento	20	Chacabuco	31
Aragón	20	Chivilcoy	32
Antártico	21	Calamuchita	32
Antes de comer	21	Costita	32
Almafuerte	21	Carlitos	32
Alfonsina Storni	21	Canción de Cuna	33
Bernard Shaw	21	Canta Claro	33
Buenos Aires	22	Camoens	33
Baradero	22	Casares Quiroga	33
Bahía Blanca	22	Cocktail de la Casa ..	33
Balcarce	23	Copacabana	34
Bartolomé Mitre	23	Carmen Cadilla	34
Bolívar	23	Don Francisco de Que-	
Bragado	24	vedo y Villegas	34
Barranqueras	24	Drake	34
Blanca Rosa	24	Dr. Alfredo G. Pérez ..	35
Briand	24	Diablo Rojo	35
Cromwell	25	Deseado	35
Castellanos	25	Dolores	35
Constitución	25	Dr. Oscar J. Cerviño ..	35
Castelar	25	Dr. Augusto Casanegra	36
Concepción Arenal	26	Exaltación de la Cruz ..	36
Córdoba	26	Everest Hill	36
Cervantes	26	Eden	37
Cubano Mezcla de	26	El Cid	37
Cubano Dulce	27	Estigarribia	37
Cubano Seco	27	Entre Ríos	37
Cubano Demi-Sec	27	Esteban Echeverría ..	37
		El Porvenir	37

	Pág.		Pág.
El Dante	38	Ingeniero Rafael G. Pérez	49
Eduardo Pondal	38	Inmortal	49
El Mediodía	38	Ingeniero Huergo	49
El Despertar para Verano	38	John Witt	49
El Despertar para Invierno	38	Jellicoe	49
Estocolmo	38	Jujuy	50
Enrique Diez Canedo	39	Junín	50
Favorable	39	Juarez Celman	50
Fuerza	39	José M. Lencina	50
Formosa	39	Juarez	51
Familiar	39	José Enrique Rodó	51
Felicitación	40	King Edward VIII	51
Feliz Viaje	40	Kant	51
Florencio Varela	40	Kola	51
Forjador	41	Luna de Miel	51
Good	41	Lafayette	52
Gambetta	41	"Los 33"	52
Gentil	41	La Rioja	52
Gardel	41	Los Andes	52
Garibaldi	41	La Pampa	52
Guardia Vieja	42	Laprida	53
Gran Royal	42	Las Conchas	53
Giménez de Asúa	42	Lobos	53
General Alvarado	42	Las Flores	54
General Alvear	42	Leandro N. Alem	54
General Arenales	43	Lomas de Zamora	54
General Guido	43	Luján	54
General Lamadríd	43	La Colonia	55
General Las Heras	44	Lontananza	55
General Pinto	44	Marco Polo	55
General Lavalle	44	Manuel Yllobre	55
General Madariaga	44	Manuel Castaño	56
General Pueyrredón	45	Mi Hija	56
General Paz	45	Misiones	56
General López	45	Mendoza	56
General Rodríguez	46	Magdalena	57
General Villegas	46	Maipú	57
General Obligado	46	Marcos Paz	57
Garay	46	Mar Chiquita	58
González Chaves	47	Matanza	58
Gregorio Marañón	47	Mercedes	58
Guamini	47	Merlo	58
Gabriela Mistral	47	Montes	59
Henzi	16	Moreno	59
Hood	47	Marcos Juárez	59
Hegel	48	Munilla	60
Helado Aristócrata	48	Minas	60
Irigoyen	47	Mirasol	60
Ischillín	48	Mac Brovy	60
Iriondo	48	Mayan J. R.	61
Icaro	49	Marabú	61
		Manhattan	61



	Pág.		Pág.
Monteiro Lobato	61	Roque Pérez	74
Matusalén	61	Río IV	74
Necochea	62	Río II	74
Neuquén	62	Río I	75
Navarro	62	Río Seco	75
Negro Torres	62	Reunión de las Niñas	75
No me olvides	62	Roosevelt	76
No te Vayas	63	Reposador	76
Numancia	63	Recife	76
Normandíe	63	Río Grande Do Sul	76
Noriega Varela	63	Río de Janeiro	76
Olavarría	63	Ricardo Salaberry Ber-	
Olímpicas	63	cette	77
Old Fashion	64	Simón Bolívar	77
Pepe Curros	64	Sarmiento	77
Primavera sin Alcohol	64	San Cristóbal	77
Posadas	64	San Javier	77
Paraná	64	Santos Chocano	78
Pergamino	65	Sandino	78
Patagones	65	Salta	78
Pehuajó	65	Santiago del Estero	78
Pringles	65	San Antonio de los Co-	
Pellegrini	66	bres	79
Pilar	66	San Juan	79
Pila	66	San Luis	80
Pocho	66	Santa Cruz	80
Puan	67	San Nicolás	80
Pampero	67	San Pedro	80
Patricio	67	Santa Rosa	81
Pisco Labis	67	San Fernando	81
Pan América	67	Saavedra	81
Pacific	68	Suárez	82
Príncipe Humberto	68	Saladillo	82
Pan de Azúcar	68	Salto	82
Queen Mary	68	Shakespeare	82
Querencia	68	San Andrés de Giles	82
Quilmes	69	San Antonio de Areco	83
Ramón Navarro	69	San Isidro	83
Rosalía de Castro	69	San Nicolás de los Arro-	
Rivadavia	69	yos	83
Ross	70	San Vicente de Paúl	84
Ricardo Corazón de León	70	Suipacha	84
Rosario	70	Santa María	84
Río Negro	70	San Alberto	85
Rawson	71	Sobremonte	85
Ramallo	71	San Lorenzo	85
Refrescado de Vermouth		San Gerónimo	86
Henzi tipo Torino	71	Sabina Olmos	86
Refrescado de Hesperidina		Salomón	86
Bagley	73	Sahara	86
Rauch	73	Santos Dumont	86
Rojas	73	San Martín Dulce	87
Rasca	74	San Martín Seco	87

	Pág.
San Martín DemiSec	87
Sao Paulo	88
Training	88
Tierra del Fuego	88
Tapalque	88
Tordillo	89
Tupinambar	89
Tandil	89
Tornquist	89
Trenque Lauquen	90
Tres Arroyos	90
Tercero Abajo	90
Tercero Arriba	91
Totoral	91
Tentempie	91
Tulumba	91
Tintorero	92
Tradición	92
Tranquilo	92
Temporal	92
Templario	92
Troika	92
Unión	92
Uno cualquiera	93
Universal	93
Unico	93
Uno sólo	93
Unitario	93
University	93
Villavicencio	96
Veinticinco de Mayo	96
Villarino	96
Viedma	96
Vigorizante	97
Valparaíso	97
Volteador	97
Vaporoso	97
Vibra	97
Vicente Galiano	97
Viña del Mar	98
Vasco de Gama	98
Wellcome	98
White Star	98
Wall Street	98
Zárate	98
Zulú	99
Zaragoza	99

FIZZES

Henzi Gin Fizz	101
Henzi Peach Fizz	101
Henzi Strawberry Fizz	101
Henzi Orange Fizz	101
Henzi Grape Fizz	103

	Pág.
Supervita Peach Fizz	103
Supervita Strawberry Fizz	103
Supervita Orange Fizz	103
Supervita Pear Fizz	103
Supervita Pineapple Fizz	104
Supervita Apple Fizz	104
Gin Fizz	104
Golden Fizz	104
Silver Fizz	104
Side Car	104
Blanca Señora	104
Monitor Peach Fizz	105
Monitor Strawberry Fizz	105
Monitor Pear Fizz	105

COBBLERS

Resistencia	107
Séptimo Regimiento	107
Sherry Cobbler	107

SOURS

Gin Sour	108
--------------------	-----

FLIPS

Port Flip	108
Amarchand Flip	108
La Martinique Rhum Flip	108
Thompson Gin Flip	109
Pick - Me - Up	109
Bower's Flip	109

DAISIES

Amarchand Daisy	109
Bower's Daisy	110
La Martinique Daisy	110

JULEPS

Amarchand Mint Julep	110
Bower's Julep	110

POUSSE

Para después del Café	111
---------------------------------	-----

PUNCHS

Punch de Rhum la Martinique	111
Punch de Rhum la Martinique Quemado	111

COLLINS

John Collins	112
------------------------	-----



Como el lector notará, en esta obra se hace referencia al "autococktail".

Consiste este aparato en dos varillas de metal que adoptan la forma de una botella tipo Torino y que se unen por un aro en cada uno de sus extremos.

Este aparato fué ideado por el autor de este libro, Sr. Julio Castro, para ser colocado en una botella vacía de las de nuestro Vermouth "HENZI", a objeto de que la escala graduada que lleva cada varilla, sirva de guía para la dosis de las distintas bebidas a emplearse al preparar un litro de cocktail.

Nosotros, para mayor simplicidad y sobre todo para facilidad en los envíos, hemos reemplazado este aparato por una tira de papel (de la que incluimos varios ejemplares), que lleva impresa la misma escala que el "autococktail".

Estas tiras de papel van engomadas en su parte posterior, de modo que para usarlas sólo es necesario humedecerlas con agua y adherirlas a una botella vacía de nuestro Vermouth "HENZI".

Hacemos notar que no deberá usarse una botella cualquiera de Vermouth, sino exclusivamente una de nuestro Vermouth "HENZI" tipo Torino, únicas que contienen un litro justo. Las otras sólo contienen 950 cm.³ y si se usaran, harían variar el resultado de la mezcla.

Dado que en la presente obra se indica, para la preparación de algunos cocktails la escala N° 1, y para otros la N° 2, aclaramos que ambas escalas son exactamente iguales. Vale decir, que puede utilizarse, en cualquier caso, la escala indicada en las tiras de papel que acompañamos.

Si el autor hizo fabricar el "autococktail" con dos varillas, fué porque la estabilidad del aparato lo requería, y para variar las numeró 1 y 2.

SUCESORES DE F. HENZI.

(Léase al dorso)

$\frac{3}{4}$
1
2
1
4

10

$\frac{3}{4}$
1
2
1
4

9

$\frac{3}{4}$
1
2
1
4

8

$\frac{3}{4}$
1
2
1
4

7

$\frac{3}{4}$
1
2
1
4

6

$\frac{3}{4}$
1
2
1
4

5

$\frac{3}{4}$
1
2
1
4

4

$\frac{3}{4}$
1
2
1
4

3

$\frac{3}{4}$
1
2
1
4

2

$\frac{3}{4}$
1
2
1
4

1

Esta escala debe pegarse en una botella de VERMOUTH "HENZI", única que contiene un litro justo, no en botellas comunes tipo Torino, que sólo contienen 950 centilitros o menos. Empiece a pegarse la escala desde la base de la botella.