

GRAN MANUAL DE COCKTAILS

*1200 recetas
internacionales*



POR EL BARMAN **RAYMOND PORTA MINGOT**
del **THE COPPER KETTLE**

FLORIDA 681



LAVALLE 764

EL BA
CLÁSIC

GRAN MANUAL DE COCKTAIL

1.200 RECETAS INTERNACIONALES



ARMAN
O ARG

POR EL BARMAN
RAYMOND PORTA MINGOT
DEL THE COPPER KETTLE

FLORIDA 681

Jose Mencher



LAVALLE 784

Raymond Porta Mingot

Nuestra razón está perfectamente preparada contra el peligro. Hay que dejarla que se ejercite en la práctica. Ya ha dejado su infancia y por eso es ridículo pretender imponerle por la fuerza lo que por sí misma puede escoger.

El alcohol es como el fuego: reconforta, estimula y alegra. Sabemos de sobra que si nos llegamos a acercar demasiado a él nos quema.

¿Quién, no siendo un suicida, sin ningún concepto de estética, desearía morir tan horriblemente?

Yo he sido uno de los que bregara con mas entusiasmo por la abolición de la « ley seca » en mi país. Sabían muy bien mis adversarios que no era un borracho, aunque así se empeñaran en llamarme en sus campañas políticas.

¡Y extraño contrasentido! Mientras yo bebía públicamente, ellos, los puritanos, se embriagaban en la intimidad de sus gabinetes.

Yo defendía la verdad, apasionada, acaloradamente, iluminado por esa fe que pone el corazón en las causas justas y que luego la palabra irradia en chorros de luz con destino a todos los espíritus.

En vano se agitó el pulmón de la calumnia en soplos de insidia. Ella triunfó con todos los encantos de su desnudez.

Actualmente Estados Unidos percibe una cuantiosa suma de dólares en concepto de impuestos a las bebidas alcohólicas y apareja a estos beneficios la de las peligrosas bandas de contrabandistas que sembraran tanto pánico y desgracia en la vida ciudadana de toda América del Norte.

Más tarde pudo comprobarse que no todos los que se empeñaban en evitar la abolición de la « ley seca », obraban por fidelidad a sus principios. Había muchos que robustecían sus fortunas o las hacían, relacionados secretamente con las actividades de los contrabandistas.

Bien, Monsieur Mingot, hace tres años me habló de su libro. Conocía 1.200 combinaciones de bebidas, 1.200 cocktails, entre los que figuraban una interesante variedad de creaciones suyas que pronto se popularizaron.

Mingot es un verdadero artista. El tiene un estilo especial para agitar la cocktelería. Nadie, como él podría prepa-

EL BA
CLÁSICO

rar un cocktail, ni nadie podría superarlo en la presentación del mismo.

Recuerdo siempre que, cuando le preguntaba porqué causa un cocktail similar al que pudiera componer otro barman, adquiriría tanto prestigio en sus manos, me respondía sonriendo, con un acento entre español y francés: Muñeca, Míster Sisquet, muñeca; y, en verdad, Mingot tenía «eso» que quería significar inteligencia, experiencia.

Después de conocer la documentación que poseía, me ofrecí para hacerle el prólogo a condición de que editara el libro en New York.

Mingot alegó una situación sentimental para negarse al pacto.

El quería publicar su obra en Francia, España o América del Sur. Debía gratitud a esos países. Sin más recursos que su buen humor y su voluntad firme para la lucha honrada los había recorrido y en este peregrinaje escribía para el libro del recuerdo las más hermosas páginas de su vida. En ellos estaba su pasado salpicado de angustias y risas, y en ellos se había abierto camino y había constituido un hogar.

Su libro saldría a la luz bajo uno de esos cielos para cristalizar el íntimo homenaje que deseaba rendirles.

Ese gesto tan simpático era por demás convincente.

Dos años más tarde nos encontramos en Francia. Aún no había llevado a cabo su proyecto. No obstante me aseguró que dentro de muy breve plazo lo habría de realizar. Pensaba editar su obra en Buenos Aires, la más importante y culta ciudad de Sudamérica —según su propia expresión— a la que iría a radicarse con carácter definitivo.

—El prólogo, me dijo entonces, —lo hará usted. Yo subsanaré los inconvenientes de la traducción. Acepté su ofrecimiento y lo pondré en la tarea de cumplirlo. Estimo que su autoridad ha de contribuir al éxito de esta obra.

Y yo lo hago con gusto. Sé que mi firma no se compromete al lado de la de Raymond Porta Mingot. Me consta que este Manual de Cocktails que pasará a las manos de los sudamericanos es el fruto de una labor paciente. Porta Mingot ha nutrido sus conocimientos de cocktelería

en los centros más adelantados del mundo. No es su libro el producto de una improvisación cualquiera. No tiene la irresponsabilidad de algunos otros cuyos autores, guiados exclusivamente por un fin comercial, se dieron a crear combinaciones de bebidas hasta componer un peligroso volumen de recetas.

Mingot, compendia en su obra los cocktails más famosos del mundo. El reúne 1.200 combinaciones de bebidas seleccionadas con buen criterio y gusto. Porque Raymond Porta Mingot sabe algo más que agitar la cocktelera, posee los conocimientos indispensables para ser una persona de gran responsabilidad en su oficio. Y esa razón es la que concurre a darle importancia a su Manual de Cocktails.

Buenos Aires, ciudad que aviva la curiosidad del turista y en la que reside el mayor número de súbditos de otras naciones, debe tener un bar internacional. Ciudad cosmopolita, cual lo es ella, debe ofrecer una patria a cada paladar.

Este es el aporte que lleva Mingot a los barmen de la República Argentina y a los de toda Sudamérica. Aporte valioso del que sabrán sacar partido aquellas personas que gustan beber bien y que muchas veces no lo consiguen.

Yo tengo la absoluta seguridad de que el más completo éxito premiará el esfuerzo del autor, y doy fe con la autoridad que me confiero, de que esta obra es sana y bien intencionada, tal como lo es Raymond Porta Mingot.

Firmado: **Stefan Sisquet.**
Tradujo el prólogo, **José Rabarte.**

New York, Junio 3 de 1936.



*No pida vermouth
pida*

CINZANO

Vermouth

MAN
CO ARG

No olviden los Señores Cockteleros
que si quieren preparar un buen cocktail
deben emplear siempre el insuperable

C I N Z A N O

Vermouth preferido por todo el mundo.

EL BA
CLÁSIC

EL COCKTAIL

En la vida moderna el cocktail es un símbolo. La Historia podría definir este siglo gráficamente. Dos manos agitando una cocktelería y un negro contorsionándose al ritmo de un saxofón. Cocktail y Jazz.

Hablemos del cocktail.

Su origen es modesto. Para lograr la predilección universal que cuenta, hubo de salir airoso en todos los cotejos.

Su biografía no tiene entrelíneas. Es más pura y digna que la de cualquier « Self-made-man ».

Antiguamente, cuando la gente era más sencilla para perder su dinero, las riñas de gallos fomentaban esa tendencia. El nacimiento del cocktail y su bautismo están estrechamente vinculados a ellas.

En esa época había, en un pueblo de Estados Unidos cuyo nombre no figura en los archivos, un tabernero que gozaba de la estimación y simpatía de todos sus convecinos, no sólo por ser el dueño de todas las bebidas que se alineaban en las estanterías, sino también porque era el poseedor de un soberbio plantel de gallos de riña.

Tanto se había aficionado este buen hombre a sus aves, que, poco a poco, fué abandonando la atención de la taberna a su joven y bella hija, hasta llegar a dedicarse exclusivamente al adiestramiento de ellas.

Lejos de perjudicarle esta medida lo benefició. En efecto, ambas actividades favorecían su economía. La taberna estaba continuamente repleta desde que asumiera la moza su dirección. Se explicaba. Los parroquianos encontraban más agradables las bebidas servidas por aquellas manos cordiales, que al mismo tiempo les permitía desgustar una maravillosa combinación objetivo líquida.

El tabernero, en tanto, domingo tras domingo, recogía sus gallos triunfantes y el monto de las elevadas apuestas jugadas, que luego pasaba a engrosar sus caudales.

Un día el pueblo se estremeció sacudido por una ola de entusiasmo. Se decía que el propietario de los más famosos gallos de riña de la comarca, picada por la popularidad que estaban adquiriendo los gallos del tabernero, lo había desafiado.

Por la tarde se confirmaba la noticia en la taberna en medio de los más variados comentarios a cerca de las probabilidades de salir airoso que asistían al convecino y su pupilo. El domingo próximo, en el picadero local, medirían su fuerza y su coraje los animales más calificados que cada uno poseía.

Desde entonces, hasta la fecha en que debería verificarse el encuentro, no se habló de otra cosa. En él se jugaría el orgullo del pueblo. Era lógico, pues, tanta inquietud.

El día fijado había amanecido espléndido. Desde temprano empezaron a circular por las calles jinetes montados en lucientes caballos y vistosos sulkys, casi en su mayoría forasteros.

La jornada se anunciaba llena de atractivos.

Mucho antes de la hora estipulada, para dar comienzo a la riña, innumerables espectadores se habían ubicado en los puntos más estratégicos del picadero.

Seguía llegando público y el murmullo cada vez mayor de la multitud evidenciaba la nerviosidad del ambiente.

Cuando se hicieron presentes los amos de los contrincantes, una salva de aplausos les dió acogida.

Unos minutos más tarde depositaron una cuantiosa suma de dólares. La apuesta estaba formalizada. Entre los simpatizantes de cada uno también se había jugado fuerte.

Preparados convenientemente los animales, fueron colocados en la liza, mientras que el silencio dispersaba los últimos comentarios.

La lucha había dado comienzo.

Con las cabezas gachas, los ojos atentos al menor movimiento, se estudiaron un instante. El primero en atacar fué el forastero. Al separarse los dos sangraban abundante-

EL BA
CLÁSICO

mente. Los ataques se sucedieron por una y otra parte, sin que ninguno sacara ventajas.

El público excitado por las reñidas y encarnizadas acciones que desarrollaban, estimulaba a sus favoritos con gritos y pullas, y los gallos, enardecidos, cada vez acometíanse con más furia.

De pronto cesó el clamoreo y seguidamente atronaron el espacio los partidarios del desafiante con su vocerío entusiasta y febril, mientras que la sorpresa y la angustia pintaba palideces en la mayoría de los rostros.

El crédito del pueblo había salido del entrevero con un ojo saltado.

Volvieron a atacarse, y esta vez, el gallo del tabernero, lo hizo con tal violencia y desnudo, con tal fiereza y bravura, que a poco agonizaba su rival, el pecho atravesado por un certero y formidable pazo.

La algarabía fué por un momento indescriptible. Unos gritaban, otros se estrechaban las manos felicitándose mutuamente, y los más entusiastas, arrojando sus sombreros al aire, daban hurras al vencedor.

El tabernero, arrebatado de júbilo, había recogido su animal y lo acariciaba y arrullaba con mil palabras cariñosas. Tanto era su alborozo, que hasta llegó a besarlo, lo que provocó la hilaridad de todos los circunstantes.

Después invitó a sus amigos a la taberna, y llegados que hubieron, ordenó a su hija que preparase una bebida extraordinaria para festejar tan magno acontecimiento.

La hermosa niña no titubeó un momento. Tomó un gran recipiente y en él fué derramando bebidas y licores de todas clases, en la medida que le aconsejaba su criterio. Después agregó una pequeña cantidad de Bitter y revolvió el líquido para lograr su mejor fusiónamiento.

Cuando consideró realizado su objeto, llenó las copas, y a una orden suya, cada uno de los que formaban aquel alegre bullanguero grupo, fué sirviendo la que le correspondía.

Alguien propuso un brindis. Se entrechocaron los cristales, y una voz que luego se deshizo en mil ecos, expresó el homenaje a la cola del gallo vencedor.

Entonces la sorpresa dilató las pupilas de todos los presentes, y un gesto de interrogación se pintó en los semblantes cual si estuvieran frente a la realización de un milagro.

Nadie, jamás, había bebido brebaje tan exquisito.

Llovieron las felicitaciones sobre la joven y, ésta, sonriendo orgullosa, explicaba cómo había elaborado tan soberbia creación.

Los parroquianos continuaron brindando por la cola del gallo, y sólo se dieron por satisfechos cuando pudieron ver el recipiente vacío.

Este es el origen del cocktail, de ahí que signifique Cola de Gallo.

La vida moderna, vertiginosa, febril, con sus desequilibrios, alegrías y tristezas, encuentra en él la expresión más fiel de sí misma. Efectivamente, el mundo pareciera una gigantesca cocktelera en la que el Destino agita nuestras melancolías, nuestras risas, nuestras miserias, para luego servirnosla en la copa de la vida, adornada con una tajadita de ilusión.

Pero es más agradable nuestro cocktail.

Frente a él todo se amabiliza.

Cuando cansados por el trájín diario, penetramos a una confitería o bar y pedimos uno, nuestro espíritu se repone, nos sentimos más fuertes y animados. Tiene las maravillosas virtudes del Leteo.

La operación comercial que lo tiene por testigo, se hace cordial. Crea una mutua confianza entre las partes que la discuten.

El cocktail es muchas veces el puente espiritual entre dos almas, por el cual avanza la palabra hecha ternura.

¿Cuántos tímidos y cuantos audaces te habrán confiado sus íntimas esperanzas?

Haces bien, guarda el secreto.

Si estamos tristes, si una pena cualquiera nos mustia, si sentimos nuestros contrastes cual si fueran pregoneros del fracaso, él nos reconforta y consuela y volvemos a la lucha optimistas y varoniles.

Frente a él todo se alegra y transforma. El gesto duro se hace risueño. El verbo áspero se suaviza y adquiere nuevas

EL BAR
CLÁSICO

tonalidades y hasta la mano ruda que lo alza cobra elegancia y distinción.

Es que el Cocktail posee una aristocracia contagiosa.

Cuando la copa se vacía se llena el espíritu de luz. En la vida común siempre estamos en acecho. Nuestro instinto nos hace estar continuamente en guardia. Desconfiamos. Sabemos que al menor descuido caerá el golpe que nos deprimirá. En cada semejante vemos un enemigo. Advertimos en cada desprevenido un escalón de ascenso a disposición del primer despierto.

Mas cuando nos hallamos frente a un Cocktail, cuando bebemos los primeros sorbos, cuando desgustamos su mágica esencia, se volatilizan nuestros egoísmos y, el espíritu, abroquelado generalmente en sus mezquindades, surge sincero y noble, con la gallardía romancesca de un mosquetero, en la amistosa plática.

El Cocktail es el embajador de la cordialidad, del buen humor, del optimismo y de la distinción.

Mas si queréis saber con más precisión, con más claridad; si queréis que sea más definitivo para haceros saber lo que es el Cocktail os diré:

—Bebed uno.

Eso es el Cocktail.

José Rabarte.

MAN
O ARG

EL BA
CLÁSIC

RMAN
LO ARG



COBBLERS

En los países americanos el Cobbler cuenta con la preferencia de los paladares más delicados, por tratarse de una bebida en cuya composición intervienen elementos que, además de darle las propiedades de una bebida deliciosa, la hacen refrescante y nutritiva.

Estos últimos factores, esenciales en su preparación, se deben a la cantidad de alcohol y frutas frescas surtidas y en estación que lleva.

El Cobbler se prepara generalmente con Jerez seco, Cognac,

Oporto, Ron, Whisky y Champagne. Sin embargo, es oportuno tener en cuenta que de cualquier bebida puede hacerse un Cobbler. Así, por ejemplo, si llegara a pedirse al barman un Benedictine-Cobbler, éste tendrá que tener en cuenta que la parte principal del mismo será el Benedictine. No obstante, podrá perfumar el Cobbler con Curacao, Kummel o cualquier otro licor que juzgue agradable.

Existe, además de los citados, una variedad de Cobblers que son conocidos internacionalmente por nombres especiales. Tal: Español-Cobbler, París-Cobbler, Baltimore-Cobbler, New York-Cobbler, Wine-Cobbler, etc., cuya composición está sujeta a una fórmula determinada, como podrá verse en sus correspondientes recetas.

PARIS COBBLER

En una copa de 200 gramos:

Unos pedacitos de hielo.

Una rodaja de limón.

Una rodaja de naranja.

7 u 8 trozos pequeños de fruta surtida en estación.

Aparte, en el vaso de composición:

Una cucharadita de jarabe de Frambuesa Fortuny.

Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizart.

Una cucharadita de Anisette Marie Brizart.

Una copa de Oporto Perea.

Revuélvase, cuélese y sírvase en la copa de Cobbler, previamente preparada, con pajitas.



PORTEÑO COBBLER

Usese una copa de 200 gramos.

Unos pedacitos de hielo.

Una rodaja de limón.

Una rodaja de naranja.

7 u 8 trozos pequeños de fruta en estación.

Aparte, en el vaso de composición:

EL BA
CLÁSIC

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

Una cucharadita de Crema de Vainilla.

Una copita de licor de Cubana Brandy.

Una copita, tamaño Oporto, de Hesperidina.

Revuélvase, cuélese y sírvase en la copa, previamente preparada, con unas pajitas.

☆☆☆

BALTIMORE COBBLER

Usese una copa de 200 gramos.

Unos pedacitos de hielo.

Una rodaja de limón.

Una rodaja de naranja.

7 u 8 trozos pequeños de fruta surtida en estación.

Aparte, en el vaso de composición:

Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.

Dos cucharaditas de Grand Manier.

Una cucharadita de Kirsch.

Una copita de licor de Whisky John Haig.

Una copita de licor de Vermouth Cinzano.

Revuélvase, cuélese y sírvase en la copa, previamente preparada, con unas pajitas.

☆☆☆

MANHATTAN COBBLER

Usese una copa de 200 gramos.

Unos pedacitos de hielo.

Una rodaja de limón.

Una rodaja de naranja.

7 u 8 trozos pequeños de fruta surtida en estación.

Aparte, en el vaso de composición:

4 gotas de Bitter Angostura.

4 gotas de Bitter Orange.

Una cucharadita de Cointreaux.

Una copa, tamaño Oporto de Whisky John Haig.

Revuélvase, cuélese y sírvase, en la copa previamente preparada, con unas pajitas.



BRANDY COBBLER

Usese una copa de 200 gramos.

Unos pedacitos de hielo.

Una rodaja de naranja.

Una rodaja de limón.

8 ó 10 trozos de fruta en estación.

Una cucharadita de jugo de limón.

Una cucharadita de azúcar molida.

2 cucharaditas de Curacao Marie Brizard.

2 cucharaditas de Crema de Cacao Marie Brizard.

1 copita de Oporto de Cognac Bisquit V. O.

Estos licores se preparan en el vaso de composición con unos pedacitos de hielo y luego se servirán en la copa de Cobbler, previamente preparada, colándolos.

Se presentará con pajitas.



KUMMEL COBBLER

Usese una copa de 200 gramos.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de azúcar.

Una cucharadita de Maraschino.

Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.

Unos trozos de fruta surtida en estación.

2 copitas de licor de Kummel.

Termínase llenando la copa de Cobbler con agua Villavicencio. Se revuelve un poquito y se sirve con pajitas.

EL BA
CLÁSICO

NOTA: Todos los Cobblers de licores se prepararán de acuerdo a la fórmula precedente, de la que se omitirá el Kummel, para poner en su reemplazo el licor que se desea.

El barman podrá « perfumar » estos Cobblers con otro licor, del que pondrán una cucharadita.

☆☆☆

**SHERRY
COBBLER**

Usese una copa de 200 gramos.

Una rodaja de naranja.

Una rodaja de limón.

Un pedacito de hielo del tamaño de un huevo de paloma.

7 trozos de fruta surtida en estación.

Aparte, en el vaso de composición:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jugo de limón.

Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.

El resto de Jerez seco Perea.

Revuélvase, cuélese y sírvase en la copa de Cobbler.

☆☆☆

**NORTON
COBBLER**

Usese una copa de 200 gramos.

Unos pedacitos de hielo.

Una rodaja de naranja.

Una rodaja de limón.

Una cucharadita de jugo de limón.

8 ó 10 trozos de fruta surtida en estación.

Una cucharadita de azúcar molida.

Termínase de llenar con Vino Norton tinto y se sirve con pajitas.

☆☆☆

**OPORTO
COBBLER**

Usese una copa de 200 gramos.

Unos pedacitos de hielo.

Una rodaja de naranja.

Una rodaja de limón.

Una cucharadita de jugo de limón.

8 ó 10 trozos de fruta en estación.
Una cucharadita de azúcar molida.
Terminase de llenar con Vino Oporto Pe-
rea y se sirve con pajitas.

☆☆☆

**SAUTERNES
COBBLER**

Usese una copa de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una rodaja de naranja.
Una rodaja de limón.
Una cucharadita de jugo de limón.
8 ó 10 trozos de fruta surtida en estación.
Una cucharadita de azúcar molida.
Terminase de llenar con Vino Sauternes y
se sirve con pajitas

☆☆☆

**CAMPAGNE
MONITOR
COBBLER**

Usese una copa de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una rodaja de naranja.
Una rodaja de limón.
Una cucharadita de jugo de limón.
8 ó 10 trozos de fruta surtida en estación.
Una cucharadita de azúcar molida.
Terminase de llenar con Champagne Mo-
nitor y sobre la superficie se echa una
cucharadita de Grand Marnier. Sírvese
con pajitas.

☆☆☆

**NACIONAL
COBBLER**

Usese una copa de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una rodaja de limón.
Una rodaja de naranja.
Una cucharadita de azúcar.
10 trozos pequeños de fruta surtida en
estación.
Una cucharadita de Jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de Cognac Bisquit V. O.
Una copa, tamaño Oporto de Dubonnet.
Revuélvase, cuélese y sírvase con pajitas.

EL BA
CLÁSIC

**NAPOLITANO
COBBLER**

Usese una copa de 200 gramos.
Una rodaja de limón.
Una rodaja de naranja.
7 u 8 trozos pequeños de fruta surtida en estación.
Aparte, en el vaso de composición:
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.
2 cucharaditas de Bitter Campari.
Una copa, tamaño Oporto, de Vermouth Cinzano.
Revuélvase, cuélese y sírvase en la copa, previamente preparada, con pajitas.



**NEW YORK
COBBLER**

Usese una copa de 200 gramos.
Una rodaja de limón.
Una rodaja de naranja.
7 u 8 trozos pequeños de fruta surtida en estación.
Aparte, en el vaso de composición:
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.
Una copita de licor de Whisky John Haig.
Una copa de Jerez seco Perea.
Revuélvase, cuélese y sírvase en la copa, previamente preparada, con unas pajitas.



**WINE
COBBLER**

Usese una copa de 200 gramos.
Una rodaja de limón.
Una rodaja de naranja.
7 u 8 trozos pequeños de fruta surtida en estación.
Aparte, en el vaso de composición:

otros, ese sabor especial que se consigue por el fusionamiento de varias bebidas, sin riesgos de ninguna naturaleza. Por el contrario, ellos favorecen la digestión, tonifican y depuran la sangre, pues sabido es que la fruta posee las sustancias indispensables para propiciar esa generosa trilogía.

Hoy que las confiterías y bares constituyen el punto obligado de muchas reuniones, los mozos y barmen deberían aconsejar el consumo de estas composiciones, a las jovencitas y jóvenes. Ellas son las saludables y benéficas para aquellos organismos que no han cobrado su total desarrollo.

PRIMAVERA ALEGRE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/5 parte de jugo de naranja.

1/5 parte de jugo de frutilla.

1/5 parte de jugo de uvas naturales.

1/5 parte de jugo de durazno.

1/5 parte de jugo de peras.

Una cucharadita de jugo de limón.

Agítese bien y sírvase en copa de 120 gramos con dos trozos de manzana y una guinda brillantada.

☆☆☆

BUENOS AIRES COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jugo de limón.

2 cucharaditas de azúcar en polvo.

1/4 parte de jugo de uva embotellado.

1/4 parte de jugo de frutilla.

1/4 parte de jugo de naranja.

1/4 parte de jugo de ananá.

Agítese y sírvase en copa de 120 gramos con una rodaja de ananá partida al medio.

☆☆☆

EL BA
CLÁSICO

**PORTEÑO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedecitos de hielo.
2 cucharaditas de jarabe de Grosella Fortuny.

Una cucharadita de jugo de limón.
1/4 parte de jugo de uva embotellado.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de jugo de durazno.
Agítese y sírvase en copa de 120 gramos
con dos guindas abrillantadas.

☆☆☆

**GRAPE FRUIT
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/4 parte de jugo de durazno.
3/4 partes de Grape Fruit Sasic.
Agítese bien y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**CARIOCA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de jarabe de Ananá Fortuny.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jugo de naranja Sasic.
2 cucharaditas de jugo de banana.
El resto de jugo de ananá natural.
Agítese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

STRONG COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Un poquito de sal fina.
Un poquito de pimienta.
2 gotas de salsa Perrins.
4 gotas de salsa Eto.
Un poquito de Mostaza Savora.
Una yema de huevo.
2 cucharaditas de jugo de carne concentrado.
Cúbrase la medida, que en este caso será una taza de té con agua hirviendo, y bátase en el interior de la cocktelera con un batidor de mano. Luego sírvase.



TORITO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Una yema de huevo.
Una cucharadita de jugo de tomate concentrado.
Una cucharadita de jugo de carne.
Un poquito de pimienta.
Un poquito de sal.
4 gotas de vinagre.
4 gotas de limón.
Cúbrase la medida con agua hirviendo y bátase en el interior de la cocktelera con un batidor de mano. Sírvase en taza de té.



YOUNG COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Un poquito de sal.
Un poquito de pimienta.
Un poquito de Mostaza Colman.
Un huevo.
Una cucharadita de jugo de carne.
2 cucharaditas de jugo de tomate natural.
2 hojitas de orégano.
El resto de agua hirviendo.

**EL BA
CLÁSICO**

Bátase en el interior de la cocktelera con un batidor de mano y sírvase luego en taza de té bien colado.

☆☆☆

RAYMOND COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Un poquito de sal.
Un poquito de pimienta.
2 gotas de Salsa Perrins.
Una yema de huevo.
3 cucharaditas de puré de cabeza de es-
párragos.
Una cucharadita de jugo de carne.
Cúbrase la medida con agua hirviendo y
sírvase en taza de té.

☆☆☆

GREEN STONE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
2 hojitas de laurel y una de orégano, ma-
chacadas en el interior de la cocktelera
con un mango de mortero.
Un poquito de pimienta.
Un poquito de sal.
Un poquito de Mostaza Savóira.
Un huevo.
2 gotas de Salsa Perrins.
Una cucharadita de jugo de carne.
2 cucharaditas de puré de cabezas de es-
párragos.
2 cucharaditas de jugo de tomate natural.
Llénese con agua hirviendo y sírvase cola-
do en taza de té.

☆☆☆

EL BA
CLÁSIC

MAN
CO ARG



COOLER

El Cooler es un aperitivo agradable y tonificante que ha adquirido gran arraigo y popularidad en los países de Centro América y América del Norte.

No obstante su exquisito sabor y sus méritos indiscutibles, aún no ha trascendido su consumo hasta Sudamérica, probablemente debido al desconocimiento de su preparación.

Mientras en los países citados primeramente se acos-

tumbra a tomarlo en ayunas, en algunas naciones europeas, principalmente en España y Francia. se sirve en las comidas.

El Cooler clásico se prepara a base de Gingerale.

Al igual que el Cobbler, puede componerse con cualquier bebida un Cooler, pero deberá tenerse muy especialmente en cuenta que la parte primordial del mismo es el Gingerale.

BUENOS AIRES COOLER

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

El jugo de medio limón.

Una cucharadita de azúcar impalpable.

2 cucharaditas de Curacao Marie Brizard.

Una copita de licor de Hesperidina.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 200 gramos, cubriendo la medida con Gingerale.



BOSTON COOLER

Usese un vaso de 200 gramos.

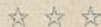
El jugo de medio limón.

2 cucharaditas de jarabe de Grosella Fortuny.

Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.

Termínese de llenar con Gingerale.

Revuélvase bien con una cuchara larga y sírvase.



ROCKY MOUNTAIN COOLER

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

El jugo de medio limón.

2 cucharaditas de azúcar.

Una yema de huevo.

1/2 copita de Curacao rojo Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 200 gramos, después de cubrir la medida con Gingerale y haberlo espolvoreado con ralladuras de nuez moscada.

EL BA
CLÁSICO

**ARGENTINO
COOLER**

Usese un vaso de 200 gramos.
El jugo de media limón.
Una cucharadita de Crema de Menta Get
Frères.
Una cucharadita de Crema de Cacao Ma-
rie Brizard.
Termínese de llenar con Gingerale.
Revuélvase bien y sírvase.

☆☆☆

**PORTA
COOLER**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
Una cucharadita de azúcar.
Una cucharadita de Curacao Marie Bri-
zard.
Una copita de licor de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 200
gramos, medida que se terminará de
cubrir con Gingerale.

☆☆☆

RMAN
LO ARG

EL BA
CLÁSIC

RMAN
DO ARG



CRUSTAS

Los Crustas, a la par de los Cobblers y otras bebidas de origen americano, han obtenido por sus cualidades refrescantes y deleitosas, unánime aceptación, tanto en los países de Norte y Centro América como en Europa; pero, al igual que aquéllos, es casi desconocida su preparación en nuestro país, lo que impide su rápida divulgación.

Asaz parecido al Cobbler en sus líneas generales, difiere de éste en que no lleva fruta.

Se consume en gran escala en Norte América, donde indistintamente se toma de mañana o de tarde.

Prepáranse de Jerez, Cognac, Ron, etc.

GIN CRUSTA

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Dos cucharaditas de jarabe de azúcar Fortuny.

2 cucharaditas de Maraschino.

2 cucharaditas de Curacao Marie Brizard.

Una cucharadita de jugo de limón.

2 copitas de licor de Dry Gin Sumner's y sírvase en una copa de 150 gramos que previamente deberá estar preparada de la siguiente forma:

Se humedece el borde de la copa con limón y luego se hace adherir al mismo una capita de azúcar fino. Luego se corta la corteza de un limón en forma de sierpe y se deposita en el interior de la misma.



BRANDY CRUSTA

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de azúcar Fortuny.

Una cucharadita de jugo de limón.

1/2 copita de licor de Kirsch.

1/2 copita de licor de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en una copa de 150 gramos que previamente se preparará en la siguiente forma:

Se humedece el borde de la copa con limón para que en él se adhiera una capita de azúcar fino. Luego se corta una cáscara de limón en forma de sierpe y se coloca en el interior de la misma.

EL BA
CLÁSIC

WHISKY CRUSTA

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jugo de limón.

Una cucharadita de Cointreau.

Una cucharadita de Curacao Marie Bri-
zard.

2 copitas de licor de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en una copa de
150 gramos que previamente estará
preparada de la siguiente manera:

Humedecidos el borde de la copa con li-
món se consigue adherir una capita de
azúcar fino. Luego se recorta una cá-
sara de limón en forma de sierpe y se
coloca en el interior de la misma.



ARMAN LO ARG SARATOGA CRUSTA

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de azúcar For-
tuny.

Una cucharadita de jugo de limón.

4 gotas de Bitter Angostura.

1/2 copita de licor de Kirsch.

1/2 copita de licor de Cointreau.

1 copita de licor de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en una copa de
150 gramos que previamente estará
preparada de la siguiente manera:

El borde de la copa se humedecerá con
limón para que pueda adherirse a él una
capita de azúcar fina. Luego se corta
una cáscara de limón en forma de sier-
pe y se coloca en el interior de la copa.

Agréguesele una cucharadita de vino tin-
to, cuidadosamente, para que quede
flotando en la superficie de la copa.



RON CRUSTA

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de azúcar Fortuny.

Una cucharadita de jugo de limón.

Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.

Una cucharadita de Maraschino.

Una copita de licor de Rhum Charleston.

Agítese, cuélese y sírvase en una copa de 150 gramos, que previamente estará preparada de la siguiente manera:

El borde de la copa humedecido con limón permitirá que se adhiera a él una capita de azúcar fina. Luego se recortará una cáscara de limón en forma de sierpe y se colocará en el interior de la copa.



SHERRY CRUSTA

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de azúcar Fortuny.

Una cucharadita de jugo de limón.

Una cucharadita de Kirsch.

Una copa de Jerez Seco Perea.

Agítese, cuélese y sírvase en una copa de 150 gramos que previamente deberá prepararse de la siguiente manera:

El borde de la copa se humedece con limón para que pueda adherirse a él una capita de azúcar fina. Luego se corta una cáscara de limón en forma de sierpe y se coloca en el interior de la copa.

EL BA
CLÁSIC

**SAINT JAMES
CRUSTA**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de azúcar Fortuny.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.
Una copita de licor de Ron Perea.
Una copita de licor de Ron Bacardi.
Agítese, cuélese y sírvase en una copa de 150 gramos que, previamente deberá prepararse de la siguiente manera:
El borde de la copa se humedece con limón para que pueda adherirse a él una capita de azúcar fina. Luego se corta una cáscara de limón en forma de sierpe y se coloca en el interior de la copa.



**MAN
O ARG**

WINTER PALACE

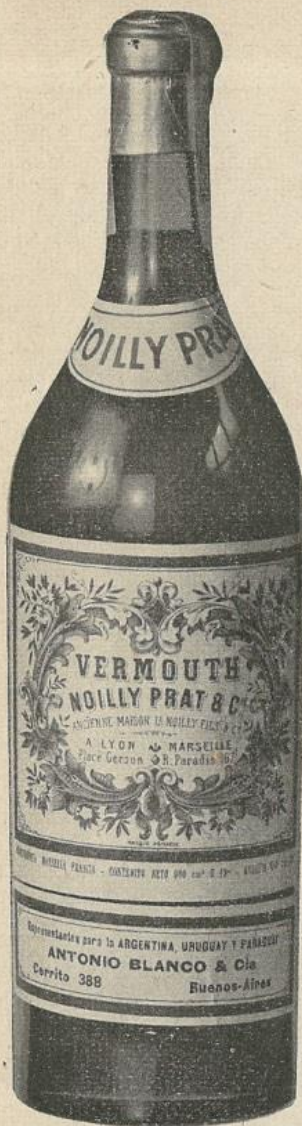
CRUSTA

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharita de jarabe de azúcar Fortuny.
Una cucharadita de jugo de limón.
2 gotas de Bitter Angostura.
Una cucharadita de Chartreuse Verde.
Una copita de licor de Whisky John Haig.
Una copita de licor de Jerez Seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en una copa de 150 gramos que previamente deberá estar preparada de la siguiente manera:
El borde de la copa se humedece con limón para que pueda adherirse a él una capita de azúcar fina. Luego se corta una cáscara de limón en forma de sierpe y se coloca en el interior de la copa.

EL BA
CLÁSIC

El Verdadero Vermouth Francés

"Noilly Prat"



Vuestro paladar lo reconocerá entre todas las imitaciones que se ofrecen.

El Vermouth "**Noilly Prat**" es realmente el verdadero vermouth francés, fabricado en Francia, con vinos franceses, y bajo la garantía de una casa nacional y famosa.

No permita que sorprendan vuestra buena fé con productos similares, que imitan su botella y sus etiquetas y que hacen suponer que provienen de Francia.

El Vermouth Francés "**Noilly Prat**", legítimo importado, se venden en botellas iguales a la que reproduce este aviso.

Cuando Vd. desee Vermouth Francés legítimo, exija "**NOILLY PRAT**" la bebida de fama universal, elaborada en Francia por los

ESTABLECIMIENTOS
NOILLY PRAT & Cía. Marsella (Francia)

EL BA
CLÁSIC

MAN
CO ARG



C U P S

Con el nombre de Cups se conoce en las ciudades más importantes de Europa, esta bebida, que, aquí, en la Argentina y Francia, se ha popularizado con el nombre de Clericot.

El cup es la composición refrescante más generalizada en el mundo entero. Se toma con preferencia en las comidas, aunque ya ha empezado a invadir los salones, donde con insistencia, en las cálidas noches de primavera y verano, el cup acapara la preferencia de los circunstantes. En

las fiestas sociales ha pasado a ser un complemento irremplazable.

El cup es preparado en gran cantidad y se presenta exclusivamente en jarras. Se caracteriza por la abundante cantidad de fruta fresca que lleva.

Mencionar las diferentes bebidas que se pueden usar para su preparación, es tarea inútil, pues su difusión es tan grande que serán muy pocos los que ignoren sus elementos constitutivos. Sin embargo, señalaremos los más prestigiosos que son los hechos de:

Champagne, Sidra, Vino Sauternes y Clarete.

CHAMPAGNE CUP

Proporción para cuatro personas.

Usese una jarra grande.

Una cuchara de Platina larga.

250 gramos de fruta surtida en estación cortada en trozos pequeños.

2 rodajas de naranja con cáscaras.

2 rodajas de limón.

3 cucharas de sopa de azúcar fino.

3 cucharaditas de Maraschino:

3 cucharaditas de Curacao rojo Marie Brizard.

3 cucharaditas de Cognac Bisquit V. O.

3 cucharaditas de Chartreuse amarillo.

3 hojitas de Menta Fresca.

2 cascaritas de Pepino.

Revuélvase bien y déjese durante quince minutos, más o menos. Luego agréguese 4 pedacitos de hielo y una botella de Champagne bien helada y media botellita de agua Villavicencio.

☆☆☆

SAUTERNES CUP

Proporción para cuatro personas.

Usese una jarra grande.

Una cuchara de platina larga.

250 gramos de fruta surtida en estación cortada en trozos pequeños.

2 rodajas de naranja con cáscara.

EL BA
CLÁSICO

- 2 rodajas de limón.
 - 3 cucharadas de azúcar fina.
 - 3 cucharaditas de Maraschino.
 - 3 cucharaditas de Curacao rojo Marie Brizard.
 - 3 cucharaditas de Cognac Bisquit V. O.
 - 3 cucharaditas de Chartreuse amarillo.
 - 3 hojitas de menta fresca.
 - 2 cortezas de pepino.
- Revuélvase bien y déjese durante unos quince minutos más o menos. Agréguese una botella de vino Sauternes bien helada, cuatro pedacitos de hielo y media botella de agua Villavicencio.

☆☆☆

**CLARETE
CUP**

- Proporción para cuatro personas.
 Usese una jarra grande.
 Una cuchara de platina larga.
 250 gramos de fruta surtida en estación.
 cortada en trozos pequeños.
- 2 rodajas de naranja con cáscara.
 - 2 rodajas de limón.
 - 3 cucharadas de azúcar fina.
 - 3 cucharaditas de Maraschino.
 - 3 cucharaditas de Curacao rojo Marie Brizard.
 - 3 cucharaditas de Chartreuse amarillo
 - 3 cucharaditas de Cognac Bisquit V. O.
 - 3 hojitas de menta fresca.
 - 2 cortezas de pepino.

Revuélvase bien y déjese durante unos quince minutos. Luego agréguese una botella de vino Clarete, unos pedacitos de hielo y media botellita de agua Villavicencio.

☆☆☆

**SEMILLON
CUP**

- Proporción para cuatro personas.
 Usese una jarra grande.
 Una cuchara larga de platina.

Unos pedacitos de hielo.
2 rodajas de naranja.
2 rodajas de limón.
2 cascaritas de pepino.
2 hojas de menta fresca.
Un poquito de hierba buena.
El jugo de un limón.
La corteza de dos limones.
350 gramos de fruta surtida en estación
cortada en pequeños trozos.
Una copita de licor de Crema de Cacao
Marie Brizard.
Una copita de licor de Crema de Vainilla.
Una copita de licor de Pippermint. Get
Freres.
Una copita de licor de Chartreuse.
Este cup puede llevar vino, sidra o Cham-
pagne Monitor, los que podrán agregar-
se a voluntad. Termínase de llenar con
agua Villavicencio.

☆☆☆

JUGO DE FRUTAS Proporción para seis personas.
CUP

Usese una jarra grande.
Una cuchara de platina.
4 cucharadas de azúcar.
Unos pedacitos de hielo.
Una copa de Oporto de jarabe de Grana-
dina Fortuny.
2 rodajas de naranja.
2 rodajas de limón.
El jugo de 2 limones.
El jugo de 10 naranjas.
El jugo de 1/4 kilo de fresas.
El jugo de 4 mandarinas.
El jugo de un Grape Fruit Sasic.
Termínese de llenar con agua Villavicen-
cio, revuélvase y sírvase.

EL BA
CLÁSICO



W H I S K Y
J O H N
H A I G

En ninguna otra
botella entra mejor
whisky



DISTRIBUIDORES

Casimiro Polledo S. A. Com. Gan.

BUENOS AIRES

RMAN
O ARG

EL BA
CLÁSIC



« DAISIES »

Puede considerarse esta bebida como una derivación del Cobbler, pues en su composición entra en carácter distintivo, jugo de fruta o clara de huevo.

Inglaterra, Norte América y Cuba son los países donde se ha generalizado más su consumo.

La carencia de un bar internacional o de personal suficientemente ilustrado en cocktelería impide, en muchos casos, en este país, degustar bebidas tan agradables como éstas.

**SHERRY
DAISY**

Usese un vaso de 200 gramos.
2 pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
El jugo de una naranja.
2 cucharaditas de jarabe de azúcar Fortuny.
Una copa de Jerez pálido seco Perea.
Revuélvase con una cucharilla.
Termínese cubriendo la medida con agua Villavicencio, y sírvase.



**BRANDY
DAISY**

Usese un vaso de 200 gramos.
2 pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
El jugo de una naranja.
2 cucharaditas de jarabe de azúcar Fortuny.
Una copita de Cognac Bisquit V. O.
Revuélvase con una cucharilla.
Termínese cubriendo la medida con agua Villavicencio y sírvase.



**MORNING
DAISY**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
El jugo de una naranja.
2 cucharaditas de azúcar.
3 cucharaditas de ajenojo.
2 cucharaditas de Peppermint Get Frères.
2 copitas de licor de Dry Gin Sumner's.
Una clara de huevo.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 200 gramos que se terminará llenando con agua Villavicencio.



EL BA
CLÁSICO

**CUBA
DAISY**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
El jugo de una naranja.
2 cucharaditas de azúcar.
Una cucharadita de Curacao rojo Marie
Brizard.
Una cucharadita de Maraschino.
2 copitas de Ron Bacardi.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 200
gramos terminándolo de llenar con agua
Villavicencio.

☆ ☆ ☆

**PORTEÑO
DAISY**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
El jugo de una naranja.
2 cucharaditas de azúcar.
Una cucharadita de Crema de Cacao Ma-
rie Brizard.
Una cucharadita de Crema de Vainilla.
Una copita de licor de Cubana Brandy.
2 copitas de licor de Hesperidina.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 200
gramos terminándolo de llenar con agua
Villavicencio.

☆ ☆ ☆

NOTA: Los Egg-Noggs pueden prepararse ya fríos ya calientes. Cuando se deseen preparar calientes se suprime el hielo y la leche que se le agrega se pone caliente batiéndola con batidor de mano en el interior de la coctelera.

☆☆☆

**ARABIA
EGG NOGG**

Usese la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar en polvo.
1/2 copita de licor de Ron Bacardi.
1/2 copita de licor de Ron Charleston.
1/2 copita de licor de Cognac Bisquit V. O.
Una yema de huevo.
El resto de leche fresca.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250 gramos, espolvoreado con nuez moscada.

☆☆☆

**BALTIMORE
EGG NOGG**

Usese la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar en polvo.
Una copita de licor de vino Madera.
Una copita de licor de Ron Charleston.
Una copita de licor de Cognac Bisquit V. O.
Una yema de huevo.
Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.
El resto de leche fresca.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250 gramos espolvoreado con nuez moscada.

☆☆☆

**ARGENTINO
EGG NOGG**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
Una copita de licor de Cubana Brandy.
Una copita de licor de Curacao rojo Marie Brizart.
Una copita de licor de Crema de Vainilla.
2 cucharaditas de azúcar en polvo.
Una yema de huevo.
El resto de leche fresca.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250 gramos, espolvoreado con canela en polvo.

☆☆☆

**ESPAÑOL
EGG NOGG**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
Una copita de licor de Cognac Bisquit V. O.
Una copita de licor de Ron Charleston.
2 copitas de licor de vino Málaga.
2 cucharaditas de azúcar en polvo.
El resto de leche fresca.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250 gramos espolvoreado con nuez moscada.

☆☆☆

**FLORIDA
EGG NOGG**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
Una yema de huevo.
2 cucharaditas de azúcar en polvo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
Una cucharadita de Crema de Menta Get Freres.
Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.
Una copita de licor de Ron Bacardi.
Una copita de licor de Cointreau.

El resto de leche fresca.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250
gramos espolvoreado con nuez mos-
cada.

☆☆☆

**GIN
EGG NOGG**

Usese la cocktelera.
Jnos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar en polvo.
Una yema de huevo.
Una cucharadita de Curacao Marie Bri-
zard.
Una cucharadita de Maraschino.
2 copitas de licor de Dry Gin Sumner's.
El resto de leche fresca.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250
gramos espolvoreado con nuez moscada.

☆☆☆

**IMPERIAL
EGG NOGG**

Usese la cöcktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar en polvo.
Una yema de huevo.
Una cucharadita de ajeno.
Una cucharadita de Pippermint Get Frè-
res.
2 cucharaditas de Crema Noyau.
Una copa de oporto de Ron Charleston.
El resto de leche fresca.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250
gramos espolvoreado con nuez mos-
cada.

☆☆☆

**WHISKY
EGG NOGG**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
Una yema de huevo.
Una copita de licor de Curacao Marie
Brizard.

**EL BA
CLÁSICO**

2 copitas de licor de Whisky Escocés John Haig.

El resto de leche fresca.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250 gramos espolvoreado con nuez moscada.



**SHERRY
EGG NOGG**

Usese la cocktailera.

Unos pedacitos de hielo.

Una yema de huevo.

2 cucharaditas de Kirsch.

Una copa de Jerez Seco Perea.

El resto de leche fresca.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250 gramos con ralladuras de nuez moscada.

MAN
O ARG

EL BA
CLÁSIC

REFRESCOS DE CALIDAD

ANANÁS ESPECIAL FORTUNY

para COCKTAIL

Jarabe puro del Jugo de la fruta

GRANADINA PERFECTA FORTUNY

CALIDAD INSUPERABLE

COLOR BRILLANTE

MAXIMA DENSIDAD

CONSERVACION GARANTIDA

"ZUMORO" (ZUMO DE ORO)

La naranjada natural única

IDEAL PARA LUNCHS Y FIESTAS

Con el contenido de una botella (1 litro) en 4 litros de agua y 1 kilo de hielo picado, puede prepararse la mejor naranjada para una fiesta.

CHUFA FORTUNY

La horchata refrescante y nutritiva.

ESTEBAN FORTUNY

LA CASA DE LOS GRANDES REFRESCOS

SAN JUAN 2746 - 2750

U. T. 45, LORIA 2738

BUENOS AIRES

Deberá tenerse siempre muy en cuenta, como agentes principales en la preparación de un Fizz, al agua de Seltz, al jugo de limón y al azúcar. Contando con estos elementos se podrá componer un Fizz de cualquier bebida.

Además de los tan conocidos entre nosotros, Peach-Fizz, Strawberry-Fizz, Gin-Fizz, Orange-Fizz, existe una gran cantidad de Fizzes que se preparan de acuerdo a fórmulas especiales. Entre ellos, el Royal-Fizz, Silver-Fizz, Morning Glory-Fizz, etc., cuya receta podrá consultarse posteriormente.

GIN FIZZ

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
El jugo de medio limón.
Una copa de Oporto de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200 gramos medida, que se terminará de llenar con agua Seltz.



GIN FIZZ SARATOGA

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
El jugo de medio limón.
Una copa de Oporto de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200 gramos, medida que se terminará de llenar con agua de Seltz. Después sobre la superficie del Gin Fizz se derraman suavemente dos cucharaditas de vino tinto para que quede flotando sobre la misma.



GOLDEN FIZZ

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
Una yema de huevo.
El jugo de medio limón.
Una copa de Oporto de Dry Gin Sumner.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200 gramos, medida que se terminará de llenar con agua Seltz.

EL BA
CLÁSIC

**GLORY
FIZZ**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar.
2 cucharaditas de ajeno.
Una copa de Oporto de Whisky Escocés
John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200
gramos, medida que se terminará de
llenar con agua Seltz.

☆☆☆

**BRANDY
FIZZ**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar.
3 gotas de Bitter Angostura.
3 gotas de Bitter Orange.
Una copita de Oporto de Cognac Bisquit
V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200
gramos, medida que se terminará de lle-
nar con agua Seltz.

☆☆☆

**IRIS
FIZZ**

Usese la cocktelera,
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar.
Un huevo.
2 cucharaditas de Curacao Marie Brizard.
8 copitas de licor de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200
gramos, medida que se terminará de
llenar con agua Seltz.

☆☆☆

**MORNING
FIZZ**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de 1/2 limón.
La clara de un huevo.
2 cucharaditas de azúcar.
Una copita de licor de Whisky John Haig.
Una copita de licor de Cognac Bisquit
V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200 gramos, medida que se terminará de llenar con agua Seltz.

☆☆☆

ORANGE FIZZ

Usese la cocktailera.

Unos pedacitos de hielo.

El jugo de medio limón.

El jugo de una naranja.

Una copa de Oporto de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200 gramos, medida que se terminará de llenar con agua Seltz.

☆☆☆

PEACH FIZZ

Usese la cocktailera.

Unos pedacitos de hielo.

El jugo de medio limón.

2 cucharaditas de azúcar.

2 copas de Jerez de jugo de durazno.

Una copa de Oporto de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200 gramos, medida que se terminará de llenar con agua Seltz.

☆☆☆

ROYAL FIZZ

Usese la cocktailera.

Unos pedacitos de hielo.

El jugo de medio limón.

2 cucharaditas de jarabe de Grosella Fortuny.

Una cucharadita de ajenojo.

Una copa de Oporto de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200 gramos, medida que se terminará de llenar con agua de Seltz.

☆☆☆

SILVER FIZZ

Usese la cocktailera.

Unos pedacitos de hielo.

El jugo de medio limón.

Una clara de huevo.

Dos cucharaditas de azúcar.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200 gramos, medida que se terminará de llenar con agua Seltz.

**STRAWBERRY
FIZZ**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
8 cucharaditas de azúcar.
2 copitas de licor de Dry Gin Sumner's.
2 copas de Jerez de jugo de frutilla natural.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200 gramos, medida que se terminará de llenar con agua Seltz.

☆☆☆

**MANHATTAN
FIZZ**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar.
2 copitas de licor de Whisky John Haig.
2 copitas de licor de Vermouth Noilly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase con copa de 200 gramos, medida que se terminará de llenar con agua Seltz.

☆☆☆

**ROMAN
LO ARG
MILK
FIZZ**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de Curacao Marie Brizard.
Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.
Una copa de Jerez de Cognac Bisquit V. O.
Una copa de Jerez de leche fresca.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200 gramos, medida que se terminará de llenar con agua Seltz.

☆☆☆

**NEW ORLEANS
FIZZ**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar.
Una clara de huevo.

2 copitas de licor de Crema de leche.
Una copa de Oporto de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200
gramos, medida que se terminará de
llenar con agua Seltz.

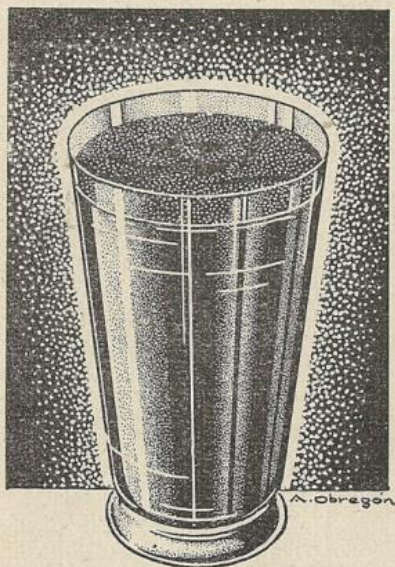
☆☆☆

WHISKY FIZZ

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar.
Una copa de Jerez de Whisky Escocés John
Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200
gramos, medida que se terminará de llenar
con agua Seltz.

☆☆☆

EL BA
CLÁSIC



FLIPS

El Flip es una bebida similar en su preparación al Egg-Nogg. Difiere de éste por no llevar en su composición nada de leche.

Posee casi el mismo poder nutritivo de aquél, ya que intervienen en él los mismos elementos: yemas, licores y azúcar.

En los países de habla hispana, se le conoce y consume mucho, aunque se ignora su verdadero nombre. En efecto, frecuentemente se le pide como un cocktail de Oporto una yema o en la misma forma variando el licor o vino con que se desea tomar.

Como queda dicho, de cualquier licor o vino podrá prepararse un Flip. Sin embargo, conviene destacar, por su mérito, el Oporto, Jerez y Brandy-Flip.

Hay una serie de Flips que reciben denominación particular, en razón de que su elaboración es completamente diferente a la generalidad, como podrá observarse en las distintas fórmulas que de ellos ofrezco.

**AMBAR
FLIP**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
Una yema de huevo.
Una copita de licor de Crema de Cacao
Marie Brizard.
1/2 copita de licor de Cherry Brandy.
Una copita de licor de Crema de Vainilla.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 130
gramos.

☆☆☆

**BRANDY
FLIP**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
Una yema de huevo.
2 copitas de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 130
gramos.

☆☆☆

**BOSTON
FLIP**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
Una yema de huevo.
Una copita de licor de Whisky Escocés
John Haig.
Una copita de licor de Curacao Marie
Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 130
gramos.

☆☆☆

**COFFEE
FLIP**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
Una yema de huevo.
Una copita de Ron Bacardi.
Una copita de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 130
gramos.

☆☆☆

**OPORTO
FLIP**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de azúcar.
Una yema de huevo.
Una copa de Oporto Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 130
gramos.

☆☆☆

**MADERA
FLIP**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
Una yema de huevo.
Una copa de vino Madera.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 130
gramos.

☆☆☆

**SHERRY
FLIP**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
Una yema de huevo.
Una copa de Jerez pálido Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 130
gramos.

☆☆☆

**WINTER
FLIP**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
Una yema de huevo.
Una copita de licor de vino Madera.
Una copita de licor de Cointreau.
Una cucharadita de Crema de Vainilla.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 130
gramos.

☆☆☆

**WHISKY ROYAL
FLIP**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
Una yema de huevo.
Una copita de licor de Grand Marnier
verde.
Una cucharadita de Peppermint Get Frè-
res.

Una cucharadita de Anisette dulce Marie Brizard.

Una copita de licor de Whisky John Haig. Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 130 gramos.

☆☆☆

MADRID FLIP

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de azúcar.

Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.

Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.

1/2 copita de Oporto.

1/2 copita de Jerez Seco Perea.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 130 gramos.

☆☆☆

SARATOGA FLIP

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de azúcar.

Una yema de huevo.

Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.

Una copita de licor de Cognac Bisquit V. O.

Dos copitas de licor de Vermouth Nolly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 130 gramos.

☆☆☆

WHISKY FLIP

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de azúcar.

Una yema de huevo.

4 gotas de Bitter Angostura.

Una copa de Oporto de Whisky John Haig.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 130 gramos.

EL BA
CLÁSIC



UN
COCKTAIL
PERFECTO
SOLO
SE OBTIENE
CON

Sumner's
Dry Gin

No acepte
sustitutos



EL BA
CLÁSIC

MAN
LO ARG



CROGS

El Grog, conocido equivocadamente con el nombre de Ponche en España y América del Sur, presenta la particularidad de prepararse con agua hirviendo y bebidas.

En los días invernales es cuando con más frecuencia se le solicita, pues es una de las combinaciones alcohólicas más eficaces para estimular las energías orgánicas.

Suele servirse ardiendo, lo que hace que su presentación sea de original efecto.

Los Groggs más popularizados son los de Cognac, Whisky y Gin.

Existe además un gran número de ellos que reciben una denominación especial en razón de sujetarse a fórmulas determinadas e invariables.

NOTA: Los Grog se pueden preparar también con té, café o leche caliente. Si se desea servirlos quemados se pondrá primero la rodaja de limón con los clavos de olor, luego el agua caliente y después, con cuidado, para que puedan quedar flotando sobre los anteriores, se derraman los licores. Se termina de preparar colocando una cucharilla que vaya a borde del vaso. En ella se depositan dos terrones de azúcar saturados de licor y luego se incendia.

☆☆☆

AMONTILLADO GROG

Usese un vaso de 250 gramos.
2 cucharaditas de azúcar fina.
Una rodaja de limón con cuatro clavos de olor incrustados.
Una cucharadita de licor de Crema de Vainilla.
1/2 copita de licor de Ron Bacardi.
1/2 copita de licor de Cognac Bisquit V. O.
El resto de agua hirviendo y sírvase.

☆☆☆

AMERICANO GROG

Usese un vaso de 250 gramos.
2 cucharaditas de azúcar.
Una rodaja de limón con cuatro clavos de olor incrustados.
1/2 copita de licor de Whisky Canadian Club.
1/2 copita de licor de Cognac Bisquit V. O.
Llénese con agua hirviendo y sírvase.

☆☆☆

BARACALDO GROG

Usese un vaso de 200 gramos.
2 cucharaditas de azúcar.
Una rodaja de limón con 4 clavos de olor incrustados.

EL BA
CLÁSIC

Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.

Una cucharadita de Kirsch.

Una copita de licor de Cognac Bisquit V. O.

Llénese con agua hirviendo y sírvase.

☆☆☆

**COFFEE
GROG**

Usese un vaso de 200 gramos.

Una cucharadita de azúcar.

Una rodaja de limón con 4 clavos de olor incrustados.

Una copita de licor de Whisky Escocés John Haig.

Una copita de licor de Ron Negrita.

Termínese de llenar con café negro y sírvase.

☆☆☆

**ARGENTINO
GROG**

Usese un vaso de 200 gramos.

2 cucharaditas de azúcar.

Una rodaja de limón con cuatro clavos de olor incrustados.

Una copita de licor de Cubana Brandy.

Una copita de licor de Caña Quemada.

Una cucharadita de Anís Marie Brizard.

Llénese con agua hirviendo y sírvase.

☆☆☆

**BRANDY
GROG**

Usese un vaso de 200 gramos.

2 cucharaditas de azúcar.

Una rodaja de limón con cuatro clavos de olor incrustados.

2 copitas de Cognac Bisquit V. O.

4 gotas de Bitter Angostura.

Llénese el vaso con agua hirviendo y sírvase.

☆☆☆

**ESPAÑOL
GROG**

Usese el vaso de Grog.

2 cucharaditas de azúcar.

Una rodaja de limón con cuatro clavos de olor incrustados.

2 cucharaditas de aguardiente Cazalla.

2 copitas de licor de Ron Charleston.
Llénese el vaso con agua hirviendo y sírvase.

☆☆☆

**INGLES
GROG**

Usese un vaso de 200 gramos.
2 cucharaditas de azúcar.
Una rodaja de limón con cuatro clavos de olor incrustados.
Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.
4 gotas de Bitter Angostura.
Una copa de Oporto de Whisky John Haig.
Llénese con agua hirviendo y sírvase.

☆☆☆

**HOLANDES
GROG**

Usese un vaso de 200 gramos.
2 cucharaditas de azúcar.
Una rodaja de limón con cuatro clavos de olor incrustados.
Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.
4 gotas de Bitter Angostura.
Una copa de Oporto de Ginebra Holandesa.
Llénese con agua hirviendo y sírvase.

☆☆☆

**FRANCES
GROG**

Usese un vaso de 200 gramos.
2 cucharaditas de azúcar.
Una rodaja de limón con cuatro clavos de olor incrustados.
Una cucharadita de ajeno.
Una cucharadita de Peppermint Get Frères.
2 copitas de Cognac Bisquit V. O.
Llénese con agua hirviendo y sírvase.

☆☆☆

**WHISKY
GROG**

Usese un vaso de 200 gramos.
2 cucharaditas de azúcar.
Una rodaja de limón con cuatro clavos de olor incrustados.
Una copa de Oporto de Whisky John Haig.
Llénese con agua hirviendo.

EL BA
CLÁSICO

**SIDRA
GROG**

Usese un vaso de 200 gramos.
Una rodaja de limón con cuatro clavos de
olor incrustados.
Una rodaja de naranja.
Cáliéntese Sidra con dos cucharaditas de
azúcar y cuando esté a punto de hervir
derrámase en el vaso y sírvase.

☆☆☆

**RUSSIAN
GROG**

Usese un vaso de 200 gramos.
Una rodaja de limón con cuatro clavos de
olor incrustados.
Una cucharadita de Curacao.
4 gotas de Bitter Angostura.
Una copa de Oporto de Vodka.
Llénese con agua hirviendo y sírvase.

☆☆☆

**WHISKY
(a la menta)
GROG**

Usese un vaso de 200 gramos.
Una rodaja de limón con cuatro clavos de
olor incrustados.
2 hojitas de menta fresca.
1/2 copita de licor de Pippermint.
2 copitas de licor de Whisky Escocés John
Haig.
Llénese con agua hirviendo y sírvase.

☆☆☆

EL BA
CLÁSIC



JULEPS

Es el Julep uno de los cocktails más comunes en América del Norte. Su presentación es parecida al Cobbler, del que se distingue por su carencia de fruta fresca, reemplazada por una hojita de menta o hierba buena.

Generalizado, también, en los países europeos es casi desconocido en Sud América.

Su sabor es agradable y la propiedad refrescante que adquiere por medio de la hierba buena o la menta, aumenta su delicadeza.

Al igual que con el Cobbler, se prepara un Julep de cualquier bebida. Puede ser perfumada con licor, pero siempre se deberá tener en cuenta que la menta o hierba buena es lo que otorga personalidad al Julep.

**AMAPOLA
JULEP**

Usese una copa de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
2 hojitas de hierba buena machacadas.
4 trozos pequeños de fruta en estación.
Una cucharadita de jarabe de ananá Fortuny.
Una copita de licor de Oporto Perea.
Una copita de licor de Jerez Seco Perea.
Revuélvase y póngase una rodaja bien fina de limón para que quede flotando en la superficie. Agréguesele un pedacito de fruta abrigantada formando una flor y sírvase con pajitas.



**CHAMPAGNE
MONITOR
JULEP**

Usese una copa de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
2 hojitas de hierba buena machacadas con un mango de mortero.
4 trozos pequeños de fruta en estación.
Llénese con Champagne Monitor y sírvase con pajitas.



**BRANDY
JULEP**

Usese una copa de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
2 hojitas de hierba buena machacadas con un mango de mortero.
Una rodaja bien delgada de limón.
4 trozos pequeños de fruta en estación.
Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.
2 copitas de Cognac Bisquit V. O.
Revuélvase y sírvase con pajitas.



**GIN
JULEP**

Usese una copa de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
2 hojitas de hierba buena machacadas con un mango de mortero.
Una rodaja bien delgada de limón.
4 trozos pequeños de fruta en estación.

EL BA
CLÁSIC

**MINT
JULEP**

2 cucharaditas de azúcar.
2 cucharaditas de Chartreuse verde.
2 copitas de licor de Dry Gin Sumner's.
Revuélvase y sírvase con pajitas.

☆☆☆

Usese una copa de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
2 hojitas de hierba buena machacadas con un mango de mortero.
2 cucharaditas de jarabe natural Fortuny.
Una rodaja de limón partida por la mitad.
Una copa de Oporto de Whisky John Haig.
4 trozos pequeños de fruta en estación.
Pónganse 2 hojitas de menta fresca de manera que queden flotando sobre el líquido y sobre ellas deposítase un poquito de azúcar fina para dar la sensación de que es escarcha.
Sírvase con pajitas.

☆☆☆

**MAN
CO ARG**
**MINT
Jerez Seco)
JULEP**

Usese una copa de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
2 hojitas de hierba buena machacadas con un mango de mortero.
2 hojitas de menta fresca.
Una cucharadita de jarabe natural Fortuny.
4 trozos pequeños de fruta en estación.
Aparte, en el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una copita de licor de Cordial.
Una copa de Jerez Seco Perea.
Revuélvase bien y viértase en la copa preparada previamente para ser servida con pajitas.

☆☆☆

**MINT
(Jerez Dulce)
JULEP**

Usese una copa de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
2 hojitas de hierba buena machacadas con un mango de mortero.
2 hojitas de menta fresca.

Una cucharadita de jarabe natural Fortuny.

4 trozos pequeños de fruta en estación.

Aparte, en el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

Una copita de Cordial.

Una copa de Jerez Dulce Perea.

Revuélvase bien, viértase en la copa preparada previamente para ser servida con pajitas.



MINT
(Oporto)
JULEP

Usese una copa de 200 gramos.

Unos pedacitos de hielo.

2 hojitas de menta fresca machacada con un mango de mortero.

2 hojitas de menta fresca.

Una cucharadita de jarabe natural Fortuny.

4 trozos pequeños de fruta en estación.

Aparte, en el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

Una copita de licor de Curacao Marie Brizard.

Una copa de Oporto Perea.

Revuélvase bien y viértase en la copa preparada previamente para ser servida con pajitas.



EL BA
CLÁSIC

PARA SATISFACER *los paladares*

Y ALEGRAR LOS CORAZONES

*los delicados
y finos licores*

MARIE BRIZARD

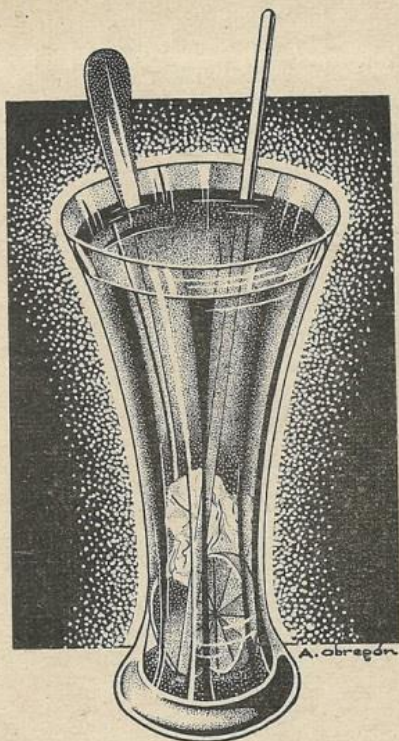
Y ROGER

Cada licor un sabor ce-
lestial, un aroma inefa-
ble, un deleite sin par...



Cherry Brandy
Apricot Brandy
Curaçao
Creme de Cacao
Anisette
Anis Seco
Rhum Charleston

EL BA
CLÁSIC



LIMONADAS

La limonada es una de las bebidas refrescantes más conocidas del mundo. Su consumo ha sido común en todas las épocas. Se prepara, como se induce por su nombre con limón, fruta cítrica muy apreciada en la composición de refrescos.

Como podrá verse a continuación, hay diversas maneras de preparar las limonadas.

Todas las limonadas pueden prepararse con agua, soda o agua mineral, siendo en esta última más recomendable la excelente agua Villavicencio.

LIMONADA

Usese un vaso imperial.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharada grande de azúcar.
El jugo de un limón.
Llénese el vaso con agua natural o de Seltz y sírvase con pajitas.

☆☆☆

LIMONADA PARISIEN

Usese un vaso imperial.
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de un limón.
Una rodaja grande de limón.
Una cucharada grande de jarabe de limón.
Llénese con agua natural o de Seltz y sírvase con pajitas.

☆☆☆

LIMONADA IMPERIAL

Usese un vaso imperial.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharada grande de azúcar.
El jugo de un limón.
Una cucharadita de Sidral.
Una cucharadita de Bicarbonato.
Llénese el vaso con agua de Seltz y sírvase para ser bebido durante su efervescencia.

☆☆☆

LIMONADA CLARET FLOAT

Usese un vaso imperial.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharada grande de azúcar.
El jugo de un limón.
Llénese el vaso con soda hasta cubrir 3 centímetros menos de la medida, la que se completará con vino Norton tinto para que quede flotando en su superficie.

☆☆☆

LIMONADA SHERRY

Usese un vaso imperial.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharada grande de azúcar.
El jugo de un limón.
Una copita de Jerez Seco Perea.

EL BA
CLÁSICO

Una rodaja de limón.
Llénese el vaso con agua de Seltz y sírvase con pajita.

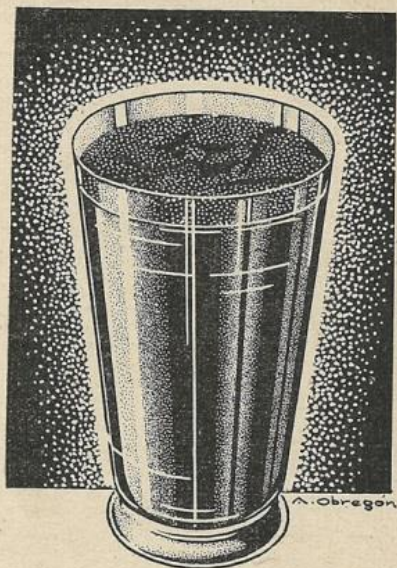
☆☆☆

LIMONADA BRANDY

Usese un vaso imperial.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharada grande de azúcar.
El jugo de un limón.
Una copita de Cognac Bisquit V. O.
Una rodaja de limón.
Llénese con agua de Seltz y sírvase con pajitas.

☆☆☆

RMAN
O ARG



MILKS

De semejanza con el Egg-Nogg, esta bebida es de alto poder nutritivo, pues, como en su similar, la leche es uno de los elementos primordiales en su preparación. Difiere de aquél en la poca cantidad de licor que se le agrega y por llevar jarabe de frutas en vez de azúcar.

BRANDY MILK

Usese la cockteleria.

Unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de jarabe de ananá Fortuny.

Una cucharadita de Kummel.

Una cucharadita de Kirsch.

Una copita de Cognac Bisquit V. O.

Llénese con leche fresca.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 200 gramos sobre la crema que se forma en la superficie, derrámanse unas gotas de jarabe de frutilla.

**SARATOGA
MILK**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de jarabe de Grosella Fortuny.
Una copita de licor de Curacao Marie Brizard.
Una copita de licor de Whisky Jhon Haig.
El resto de leche fresca.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 200 gramos y sobre la crema que se forma en la superficie derrámanse unas gotas de jarabe de Grosella.

☆☆☆

**MILK
SHAKE**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de jarabe de Granadina Fortuny.
2 copitas de licor de Crema de Cacao Marie Brizard.
El resto de leche fresca.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 200 gramos y sobre la crema que se forme en la superficie derrámanse tres cucharaditas de jarabe de Granadina.

☆☆☆

**PORTENO
MILK**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de jarabe de Granadina Fortuny.
Una cucharadita de Crema de Vainilla.
2 copitas de licor de Cherry Brandy Marie Brizard.
El resto de leche fresca.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 200 gramos y sobre la crema que se forma en la superficie derrámanse unas gotas de jarabe de Granadina. Luego espolvoréese con ralladuras de nuez moscada.

INGLES MILK

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de jarabe de Frambuesa Fortuny.

Una cucharadita de Pippermint Get Freres.

2 cucharaditas de Crema de Cacao Marie Brizard.

1/2 copita de licor de Dry Gin Sumner's.

1/2 copita de licor de Whisky John Haig.

El resto de leche fresca.

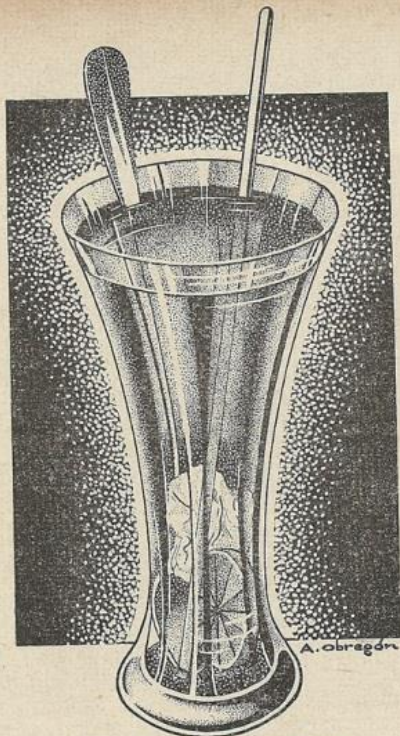
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 200 gramos y sobre la crema que se forma en la superficie derrámanse unas gotas de jarabe de Frambuesa Fortuny. Luego espolboréese con canela.

☆☆☆

NOTA: Todos los Milks pueden servirse calientes. Para el caso bastará suprimirles el hielo y agregarles la leche caliente que se batirá en la cocktelera con un batidor de mano.

☆☆☆

EL BA
CLÁSIC



NARANJADAS

Acerca de las naranjadas podría repetirse lo que se ha dicho ya con respecto a las limonadas.

En éstas también hay una variedad en cuanto a la forma de prepararlas.

En las páginas precedentes se tendrá oportunidad de comprobar lo expresado.

NARANJADA

Usese un vaso imperial.

El jugo de una naranja.

Una cucharada grande de azúcar.

Llénese con agua natural o de Seltz y sírvase con pajitas.



NARANJADA PARISIEN

Usese un vaso imperial.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada grande de jarabe de Granada Fortuny.

El jugo de una naranja.
Una rodaja de naranja.
Llénese con agua natural o agua de Seltz
y sírvase con pajitas.

☆☆☆

NARANJADA IMPERIAL

Usese un vaso imperial.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharada grande de azúcar.
El jugo de una naranja.
Una cucharadita de Sidral.
Una cucharadita de bicarbonato.
Llénese el vaso con agua de Seltz y sír-
vase para ser bebido durante su efer-
vescencia.

☆☆☆

NARANJADA CORDIAL

Usese un vaso imperial.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharada de jarabe de Granadina
Fortuny.
El jugo de una naranja.
Una copa de Oporto de Cordial.
Llénese con agua natural o de Seltz y sír-
vase con pajitas.

☆☆☆

NARANJADA SHERRY

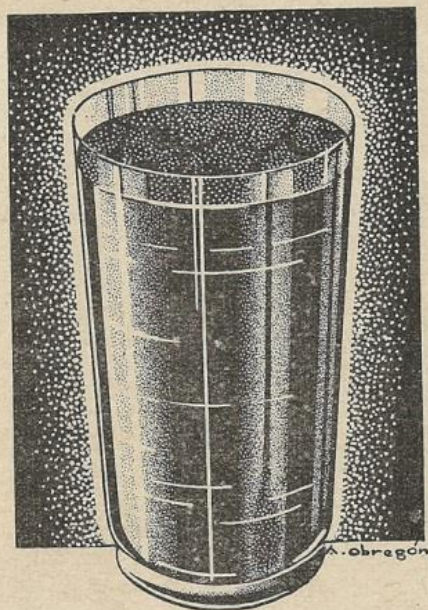
Usese un vaso imperial.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharada grande de azúcar.
El jugo de una naranja.
Una copa de Jerez Seco Perea.
Llénese con agua natural o de Seltz y
sírvase con pajitas.

☆☆☆

NARANJADA EGG

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharada grande de azúcar.
El jugo de una naranja.
Un huevo fresco.
2 cucharaditas de Crema de Cacao Marie
Brizard.
Agítese bien y sírvase en un vaso imperial,
espolvoreándolo con canela.

**EL BA
CLÁSICO**



PONCHES

El Ponche es una bebida tradicional que suele ser como los Groggs, aunque por los elementos que lo componen y la manera de servirlo difieren fundamentalmente.

Mientras que aquéllos se preparan sin fruta y se sirven calientes, éstos tienen como factores esenciales en su preparación, bebidas alcohólicas, frutas frescas, leche y huevos, y se sirven indistintamente calientes o fríos.

En los países europeos, principalmente en los del norte, su consumo está muy generalizado.

El Ponche posee grandes propiedades nutritivas por los nobles ingredientes que intervienen en su composición.

Los más corrientes están hechos a base de Ron, Cognac y Whisky.

ARABIA
(Caliente)
PONCHE

Usese un vaso de 250 gramos.
2 cucharaditas de azúcar.
El jugo de medio limón.

1/2 copita de licor de Crema de Vainilla.

Una copita de Ron Charleston.

Llénese con agua caliente, revuélvase, espolvoreese con canela en polvo y sírvase.

☆☆☆

ARRAK
(Caliente)
PONCHE

Usese un vaso de 250 gramos.

Una cucharada grande de azúcar.

El jugo de medio limón.

Una cucharadita de Kummel Gilka.

Una copa de Oporto de vino Madera Bavaria Arrak.

Llénese el vaso de agua caliente, revuélvase, espolvoreese con ralladuras de nuez moscada, agréguesele una rodaja de naranja y sírvase.

☆☆☆

BARACALDO
(Frío)
PONCHE

Usese la cocktailera.

Unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de azúcar.

Una yema de huevo.

Una cucharadita de Kirsch.

Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.

Una copa de Oporto blanco Perea.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250 gramos con una rodaja de naranja y otra de limón bien delgadas.

☆☆☆

BOMBAY
(Frío)
PONCHE

Usese la cocktailera.

Unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de azúcar.

Una yema de huevo.

Una cucharadita de Cointreau.

Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.

Una copa de Jerez Seco Perea.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250 gramos con una rodaja de naranja y espolvoreado con ralladuras de nuez moscada.

CANADIAN PONCHE

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una yema de huevo.
Una cucharadita de Maraschino.
Una copa de Oporto de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250
gramos con una rodaja de naranja y es-
polvoréese con canela.

☆☆☆

CRITERION PONCHE

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una cucharadita de Curacao Marie Bri-
zard.
2 cucharaditas de Crema de Café.
2 copitas de licor de Guindado.
Una yema de huevo.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250
gramos con una rodaja de limón y es-
polvoreada con ralladuras de nuez mos-
cada.

☆☆☆

MANHATTAN PONCHE

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
Una yema de huevo.
1/2 copita de Whisky Canadian Club.
1/2 copita de Jerez Seco Perea.
El resto de leche caliente.
Agítese bien en la cocktelera con un ba-
tidor de mano. Sírvase en un vaso de
250 gramos espolvoreado con canela.

☆☆☆

NORMAN PONCHE

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
2 cucharaditas de jugo de limón.
1/2 copita de licor de Whisky John Haig.
1/2 copita de licor de Calvados.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250 gramos. Termínese de llenar con Sidra helada, agréguesele una rodaja de naranja.

☆☆☆

MILK PONCHE

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
Una copita de licor de jugo de naranja.
1/2 copita de licor de Curacao Marie Brizard.
El resto de leche fría.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250 gramos espolvoreado con canela.

☆☆☆

ESPAÑOL PONCHE

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de Crema de Cacao Marie Brizard.
Una copita de Anís.
Una copita de Ron Charleston.
Una cucharadita de cáscara de limón rallada.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250 gramos espolvoreado con nuez moscada y termínese de llenar con té bien frío.

☆☆☆

Este Ponche también puede prepararse se caliente.
Para ello se deberá omitir el hielo y utilizar té bien caliente en cambio de frío.
Usese la cocktailera.

☆☆☆

SARATOGA PONCHE

Unos pedacitos de hielo.
2 cuchararitas de azúcar.
El jugo de medio limón.
1/3 parte de una copita de licor de Curacao Marie Brizard.

EL BA
CLÁSIC

1/3 parte de una copita de licor de Cognac Bisquit V. O.

1/3 parte de una copita de licor de Whisky John Haig.

Cuatro pedacitos de naranja con corteza.
3 trozos pequeños de ananá natural.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250 gramos terminándolo de llenar con agua filtrada.

☆☆☆

TE QUIERO PONCHE

Usese la coktelera.

Unos pedacitos de hielo.

El jugo de medio limón.

1/2 copita de Cognac Bisquit V. O.

1/2 copita de Ron Bacardi.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de Champagne.

Termínese de llenar con Champagne Monitor y agréguesele una rodaja de naranja y otra de limón.

☆☆☆

WHISKY PONCHE

Usese le coktelera.

Unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de azúcar.

2 cucahraditas de jugo de limón.

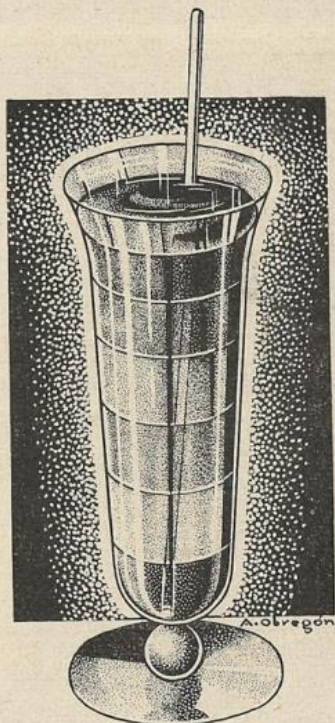
Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.

Una yema de huevo.

2 copitas de licor de Whisky John Haig.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250 gramos con una rodaja de naranja y otra de limón.

☆☆☆



EL BA
CLÁSIC

POUSSE - CAFES

El Pousse-café, bebida de origen francés, de exquisito y variante sabor, agrega a sus cualidades una hermosa presentación —verdadera nota de vistosidad— al disponerse, en la copa, los licores por capas de diferente coloración.

Su preparación guarda parecido con las combinaciones de bebidas que vulgarmente se conocen con el nombre de « matrimonios »; sólo que en lugar de dos licores, en el Pousse-café se disponen varios, por orden de densidad, lográndose de tal manera una agradable graduación cromática.

Debe convenirse, en que la originalidad de esta bebida depende exclusivamente del conocimiento que el barman adquiera sobre la mayor o menor densidad de los licores,

evitando al mismo tiempo que éstos lleguen a mezclarse.

En las fórmulas siguientes están colocados los licores por orden correlativo, de menor o mayor densidad.

POUSSE CAFE

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Peppermint Get Frères.

Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.

Una cucharadita de Crema de Vainilla.

Una cucharadita de Crema de Cognac.

Una cucharadita de jarabe de ananá Fortuny.

Una copita de Cognac Bisquit V. O.

Revuélvase, cuélese y sírvase en una copita vistosa con una hojita de menta fresca.



AMBAR POUSSE CAFE

Usese una copa de las denominadas copas cañas.

Derrámese los licores cuidadosamente para evitar que se mezclen. Utilícese para el caso una cucharita. Deposítese en el orden que se indica.

1/4 parte de Maraschino.

1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.

1/4 parte de Kummel.

1/4 parte de Chartreuse amarillo.

Sírvase.



AMERICANO POUSSE CAFE

Usese una copa de las denominadas copas cañas.

Derrámese los licores cuidadosamente para evitar que se mezclen. Utilícese para el caso una cucharita y viértase de acuerdo al orden que se indica.

1/4 parte de jarabe de ananá Fortuny.

1/4 parte de Maraschino.

1/4 parte de Curacao Marie Brizard.

1/4 parte de Chartreus e verde.

Sírvase.

**AMARRETE
POUSSE CAFE**

Usese una copa de las que se emplean para servir el vino Jerez.

Derrámanse los licores cuidadosamente para evitar que se mezclen. Utilícese una cucharita y viértase de acuerdo al orden indicado.

Una yema de huevo entera.

Una cucharadita de jarabe de Grosella Fortuny.

1/2 copita de licor de Chartreuse amarillo.

1/2 copita de licor de Crema de Cognac.

Sírvase.



**BRANDY
POUSSE CAFE**

Usese una copa de las que se emplean para servir vino Oporto.

Derrámanse los licores cuidadosamente para evitar que se mezclen. Utilícese para el caso una cucharita y viértase de acuerdo al orden indicado.

1/4 parte de una copita de licor de jarabe de Tamarindo Fortuny.

1/4 parte de una copita de licor de Maraschino.

1/4 parte de una copita de licor de Chartreuse.

1/4 parte de una copita de licor de Cognac Bisquit V. O. y sírvase.



**ESPAÑOL
POUSSE CAFE**

Usese una copa de las que se emplean para servir el vino Jerez.

Derrámanse los licores cuidadosamente para evitar que se mezclen. Utilícese para el caso una cucharita y viértase de acuerdo al orden siguiente:

1/3 parte de Curacao rojo Marie Brizard.

1/3 parte de Chartreuse verde.

1/3 parte de Crema de Cognac.

Sírvase.

EL BA
CLÁSICO

INTERNACIONAL Usese una copa o vaso alto y de poco diámetro.
POUSSE CAFE

Derrámense los licores cuidadosamente para evitar que se mezclen. Utilícese para el caso una cucharita. Viértase de acuerdo al orden siguiente:

- 1/10 parte de Pippermint Get Freres.
 - 1/10 parte de Anisette Marie Brizard.
 - 1/10 parte de Crema de Fresa Fortuny.
 - 1/10 parte de Maraschino.
 - 1/10 parte de Curacao Marie Brizard.
 - 1/10 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.
 - 1/10 parte de Chartreuse verde.
 - 1/10 parte de Kirsch.
 - 1/10 parte de Cognac Bisquit V. O.
- Sírvase.



GOLDEN
POUSSE CAFE

Usese una copa de las que se emplean para servir el vino Jerez.

Derrámense los licores cuidadosamente para evitar que se mezclen. Utilícese para el caso una cucharita. Viértanse de acuerdo al siguiente orden:

- Una yema de huevo.
- 2 cucharaditas de jarabe de Granadina Fortuny.
- 2 cucharaditas de Pippermint Get Freres.
- 1/2 copita de licor de Chartreuse amari-
llo.
- 1/2 copita de licor de Gold Wasser de
Danzig.

Sírvase.



SILVER
POUSSE CAFE

Usese una copa de las que se emplean para servir el vino Oporto.

Derrámense los licores cuidadosamente para evitar que se mezclen. Utilícese para el caso una cucharita. Viértase de acuerdo al siguiente orden:

Una yema de huevo.
2 cucharaditas de jarabe de Granadina Fortuny.
3 gotas de Bitter Angostura.
1/2 copita de licor de Curacao Marie Brizard.
1/2 copita de licor de Kummel.
Sírvasse.



MONTE CARLO POUSSE CAFE

Usese una copa o vaso alto y estrecho.
Derrámense los licores cuidadosamente para evitar que se mezclen. Utilícese para el caso una cucharita. Viértanse de acuerdo al siguiente orden:
Una copita de licor de jarabe de Granadina Fortuny.
Una copita de licor de Pippermint Get Frères.
1/2 copita de ajeno mezclada con media de agua.
2 copitas de licor de Amer Picon, mezclada con agua Seltz.
Sírvasse.



PARISIEN POUSSE CAFE

Usese una copa de las denominadas copas cañas.
Derrámense los licores cuidadosamente para evitar que se mezclen. Utilícese para el caso una cucharita. Viértanse de acuerdo al siguiente orden:
1/6 parte de jarabe de Grosella Fortuny.
1/6 parte de Maraschino.
1/6 parte de Pippermint Get Frères.
1/6 parte de Curacao rojo Marie Brizard.
1/6 parte de Chartreuse amarillo.
1/6 parte de Crema de Cognac Bisquit V. O.
Sírvasse.

EL BA
CLÁSICO

**POLITICO
POUSSE CAFE**

Usese una copa de las denominadas copas cañas.

Derrámense los licores cuidadosamente para evitar que se mezclen. Utilícese para el caso una cucharita. Viértanse de acuerdo al siguiente orden:

1/8 parte de jarabe de Granadina Fortuny.

1/8 parte de Anisette Mari Brizard.

1/8 parte de Crema de Fresa.

1/8 parte de Curacao Marie Brizard.

1/8 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.

1/8 parte de Chartreuse verde.

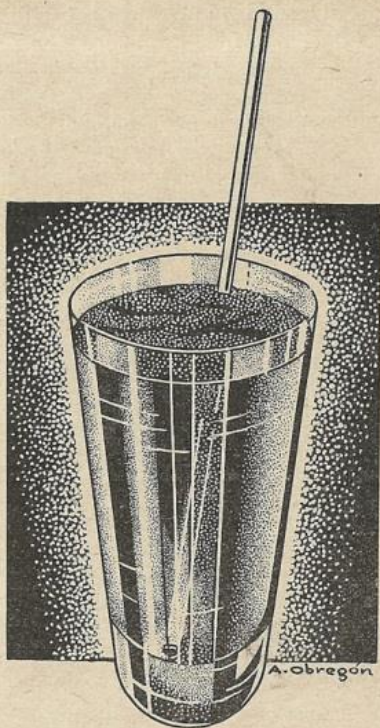
1/8 parte de Kirsch.

1/8 parte de Ron Charleston.

Sírvase.



ARMAN
O ARG



EL BA
CLÁSICO

SANGAREES

El Sangaree es otra de las bebidas desconocidas en nuestro país, cuya popularidad abarca a Norte América, España, Francia y Centro América.

De preparación fácil, como se advertirá en sus fórmulas, se singulariza por llevar en todas sus formas, como elementos esenciales, alladuras de nuez moscada.

Los más comunes se hacen a base de Cognac, Gin, Ron y Whisky.

BRANDY SANGAREE

Usese una copa de 150 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
2 copitas de Cognac Bisquit V. O.

Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.

Llénese con agua filtrada.

Revuélvase, espolvoréese con nuez moscada y sírvase.

☆☆☆

**BATISTA
SANGAREE**

Usese una copa de 150 gramos.

Unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de azúcar.

2 cucharaditas de Pippermint Get Frères.

Una cucharadita de ajeno.

2 copitas de Ron Bacardi.

Llénese con agua filtrada.

Revuélvase, espolvoréese con nuez moscada y sírvase.

☆☆☆

**GIN
SANGAREE**

Usese una copa de 150 gramos.

Unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de azúcar.

Una cucharadita de Crema de Cognac Marie Brizard.

2 copitas de licor de Dry Gin Sumner's.

Llénese con agua filtrada, revuélvase, espolvoréese con nuez moscada y sírvase.

☆☆☆

**OPORTO
SANGAREE**

Usese una copa de 150 gramos.

Unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de azúcar.

Una cucharadita de Maraschino.

Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.

Una copa de Oporto Perea.

Revuélvase, espolvoréese con nuez moscada y sírvase.

☆☆☆

**SHERRY
SANGAREE**

Usese una copa de 150 gramos.

Unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de azúcar.

Una cucharadita de Kummel.

Una cucharadita de Kirsch.
Una copa de Jerez pálido Seco Perea.
Revuélvase, espolvoréese con nuez moscada y sírvase.

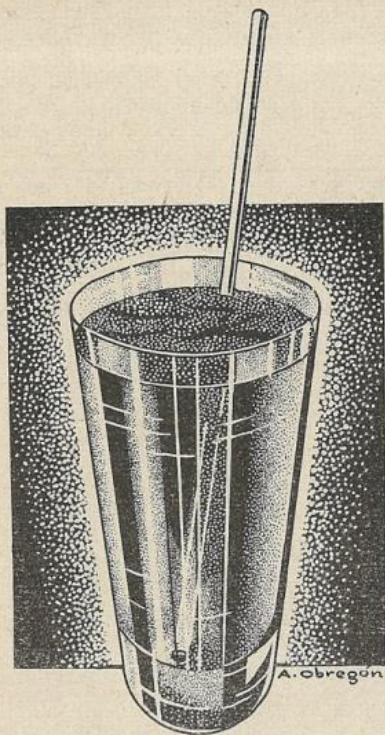
☆☆☆

**MANHATTAN
SANGAREE**

Usese una copa de 150 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
4 gotas de Bitter Angostura.
4 gotas de Bitter Orange.
2 copitas de licor de Whisky John Haig.
Llénese con agua filtrada, revuélvase, espolvoréese con nuez moscada y sírvase.

☆☆☆

EL BA
CLÁSIC



SLINGS

El Sling, de gran similitud con el Grog, agrega a los elementos de éste ralladuras de nuez moscada.

Puede tomarse caliente o frío.

Su particularidad estriba en el contraste que ofrecen al paladar la nuez moscada y los licores.

Los más comunes, llevan preferentemente Jerez, Oporto, Ajenjo, Whisky, Gin, Ron y Cognac.

ABSINTHE
(Frío)
SLING

Úsese la cocktelería.

Unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de azúcar.

Una cucharadita de Píppermint Get Frères.

Una copa de Oporto de ajeno.
Una cucharadita de jugo de limón.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 150
gramos y se termina de llenar con agua
de Seltz y see espolvorea con ralladu-
ras de nuez moscada.

☆☆☆

**ABSINTHE
(Caliente)
SLING**

Usese un vaso de 150 gramos.
2 cucharaditas de azúcar.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una copa de Oporto de ajeno.
Una cucharadita de Pippermint Get Frè-
res.
Termínese de llenar el vaso con agua y
sírvase.

☆☆☆

**ANTILLADO
SLING**

Usese un vaso de 150 gramos.
Unos pedacitos de hielo picado.
Una cucharadita de Crema de Cacao Ma-
rie Brizard.
2 copitas de licor de Ron Bacardi.
Una cucharadita de jarabe de Grosella
Fortuny.
Termínese de llenar con agua filtrada des-
pues de revolverlo se le añade una ro-
daja de naranja Espolvóreese con nuez
moscada y sírvase.

☆☆☆

**BOSTON
SLING**

Usese un vaso de 150 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de Crema de Vainilla.
Una cucharadita de licor de Crema de
ananá.
2 copitas de licor de Whisky John Haig.
Llénese con agua filtrada, agréguese una
rodaja de naranja, espolvoréese con ra-
lladuras de nuez moscada y sírvase.

**GIN
SLING**

Úsese un vaso de 150 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una cucharadita de Apricot Brandy Marie Brizard.
Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.
Una cucharadita de jugo de limón.
2 copitas de licor de Dry Gin Sumner's.
Llénese con agua filtrada, agréguese una rodaja de naranja, revuélvase y espolvoréese con ralladuras de nuez moscada y sírvase.



**PICADILLY
SLING**

Úsese un vaso de 150 gramos
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Grosella Fortuny.
Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una copita de licor de Apricot Brandy Marie Brizard.
Una copita de licor de Whisky John Haig.
Termínese de llenar con agua filtrada, revuélvase, agréguese una rodaja de limón. espolvoréese con ralladuras de nuez moscada y sírvase.

NOTA: Todos los Slings pueden prepararse calientes. Para ello se deberá reemplazar el hielo por agua caliente llenando el vaso con esta misma.





EL BA
CLÁSIC

S M A S H E S

Los Smashes de fórmula semejante a la de los Juleps, llevan en lugar de hierba buena, hojas de menta fresca. Su consumación, tan popularizada en Norte América donde cualquier hora es oportuna para desgustar la exquisitez de un Smash, va adquiriendo, día a día, mayor número de adeptos en Europa que asiste al combate que sostiene la tradición y el progreso en todas sus confiterías, bars y despachos de bebidas.

Los Smashes más prestigiados y requeridos están hechos a base de Vermouth, ya sea Torino, ya Francés, Gin, Jerez, Kummel y Oporto.

**CINZANO
SMASH**

Usese una copa de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
4 trozos pequeños de fruta surtida en estación.
2 cucharaditas de Crema de Cacao Marie Brizard.
Una cucharadita de Maraschino.
Una copa de Oporto de Vermouth Cinzano.
3 hojitas de menta fresca.
Revuélvase un poco con una cucharita y sírvase con pajitas.

☆☆☆

**BALTIMORE
SMASH**

Usese una copa de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
4 trozos pequeños de fruta surtida en estación.
3 hojitas de menta fresca.
2 copitas de licor de Kummel.
Revuélvase un poco con una cucharita y sírvase con pajitas.

☆☆☆

**GIN
SMASH**

Usese una copa de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
4 trozos pequeños de fruta surtida en estación.
3 hojitas de menta fresca.
2 copitas de licor de Dry Gin Sumner's.
Revuélvase con una cucharita y sírvase con pajitas.

(NOTA: Todos los Smashes de licores se prepararán de acuerdo a la fórmula precedente de la que se omitirá el Gin para poner, en su reemplazo, el licor que se desee.

El barman podrá « perfumar » estos Smashes con algunas gotas de otro licor que le agrade.

**MONTE CARLO
SMASH**

Usese una copa de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
4 trozos pequeños de fruta surtida en es-
tación.
3 hojitas de menta fresca.
Aparte, en el vaso de composición:
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de Crema de Cacao Ma-
rie Brizard.
Una copita de licor de Dubonnet.
Una copita de licor de Cognac Bisquit
V. O.
Revuélvase bien, cuélese y sírvase en la
copa preparada primeramente.



**NOTRE DAME
SMASH**

Usese una copa de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Grosella
Fortuny.
3 trozos pequeños de fruta surtida en es-
tación.
2 cucharaditas de Crema de Cacao Marie
Brizard.
Una copita de licor de Maraschino.
2 copitas de licor de Amer Picon.
Revuélvase y sírvase con pajitas.



**WHISKY
SMASH**

Usese un vaso de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Unos trozos pequeños de fruta surtida en
estación.
3 hojitas de menta fresca.
Una cucharadita de Cointreau.
2 copitas de licor de Whisky John Haig.
Revuélvase con una cucharita y sírvase
con pajitas.

**WHISKY
SARATOGA
SMASH**

Usese un vaso de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
4 pequeños trozos de fruta surtida en es-
tación.
Una cucharadita de Curacao.
3 hojitas de menta fresca.
2 copitas de licor de Whisky John Haig.
Revuélvase con una cucharita y póngase
luego cuidadosamente 2 cucharaditas
de vino tinto para que quede flotando
en la superficie.

☆☆☆

**WHISKY GOLDEN
SMASH**

Usese un vaso de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una rodaja de limón y otra de naranja cor-
tadas finas.
3 hojitas de menta fresca.
Aparte, en la cocktailera:
Unos pedacitos de hielo.
una yema de huevo.
2 hojitas de menta machacadas en el in-
terior.
2 cucharaditas de azúcar.
El jugo de 1/4 limón.
2 copitas de licor de Whisky John Haig.
Agítese y sírvase en la copa preparada pri-
meramente.

☆☆☆

**WHISKY SILVER
SMASH**

Usese un vaso de 200 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una rodaja de naranja y otra de limón
cortadas finas.
Aparte, en la cocktailera:
Unos pedacitos de hielo.
Una clara de huevo.
2 hojitas de menta fresca machacadas en
en interior de la cocktailera.
2 cucharaditas de azúcar.
El jugo de 1/4 limón.
2 copitas de licor de Whisky John Haig.
Agítese y sírvase en el vaso preparado
primeramente.



S O U R S

El Sour, de original composición y poseedor de importantes cualidades refrigerantes, ha alcanzado notable difusión en América del Norte.

Su popularidad ha transpuesto la frontera de su país de origen y su calidad está imponiéndose en todos los escenarios propicios a la buena bebida.

Este cocktail mereció los elogios del Duque de York en la inauguración de « The Castle White ».

El sabor agrio que posee, logrado por la gran cantidad de limón con que se prepara, es el rasgo que otorga personalidad a esta composición.

Los Sours más generalizados están hechos con Whisky; no obstante, es también numeroso el grupo de partidarios de los Sours a base de Gin, Brandy, Ron, Jerez y Oporto.

ABSINTHE SOUR

Usese la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de jugo de limón.
Una cucharadita de azúcar impalpable.
2 copitas de licor de ajenojo.

EL BA
CLÁSICO

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**AMBAR
SOUR**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
2 cucharaditas de jugo de limón.
Una copita de licor de Curacao Marie Brizard.
Una copita de licor de Benedictine.
Agítese y sírvase en copa de 100.

☆☆☆

**BRANDY
SOUR**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
2 cucharaditas de jugo de limón.
Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.
2 copitas de licor de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**ARMAN
CO AR
GIN
SOUR**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
2 cucharaditas de jugo de limón.
2 gotas de Bitter Angostura.
2 copitas de Dry Gin Sumner.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**HISTORIADOR
SOUR**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
2 cucharaditas de jugo de limón.
Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.
Una copita de licor de Kirsch.
Una copita de licor de Maraschino.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

**MADRID
SOUR**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
2 cucharaditas de jugo de limón.
Una cucharadita de ajeno.
Una copita de licor de Pippermint Get Freres.
Una copita de licor de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos con un trozo de ananá natural.

☆☆☆

**NACIONAL
SOUR**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
2 cucharaditas de jugo de limón.
Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.
Una copita de licor de Hesperidina.
Una copita de licor de Dubonet.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**GIN SARATOGA
SOUR**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
2 cucharaditas de jugo de limón.
2 copitas de licor de Dry Gin Sumner.
Agítese, cuélese y derrámese en una copa de 100 gramos. Después se agregarán 2 cucharaditas de vino tinto Norton para que queden flotando en la superficie del Cocktail y se servirá.

☆☆☆

**PRESIDENTE
SOUR**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
2 cucharaditas de jugo de limón.
Una cucharadita de Contraux.
Una cucharadita de Chantreuse verde.
2 copitas de licor de Crema de Cognac Bisquit V. O.

EL BA
CLÁSIC

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos con un trozo de ananá y un kinoto.

☆☆☆

**PORTEÑO
SOUR**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
2 cucharaditas de jugo de limón.
Una cucharadita de Crema de Vainilla.
2 copitas de licor de Cubana Brandy.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**SHERRY
SOUR**

Usese la cocktelera.
Usese la cocktelera.
Una cucharadita de azúcar.
2 cucharaditas jugo de limón.
2 copitas de licor de Jerez Seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**UNION
SOUR**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
2 cucharaditas de jugo de limón.
Una copita de licor de Benedictine.
Una copita de licor de Chartruesse verde.
Una cucharadita de Cherry Brandy Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos con dos guindas brillantadas.
Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

☆☆☆

**WHISKY
SOUR**

Una cucharadita de azúcar.
2 cucharaditas de jugo de limón.
2 copitas de licor de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

**WHISKY
SARATOGA
SCOURS**

Usese la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
2 cucharaditas de jugo de limón.
2 copitas de licor de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos derramando sobre la superficie
del Cocktail 2 cucharaditas de vino tinto
Norton.



EL BA
CLÁSIC



TODDIES

El Toddy es de tal parecido con el Grog, que en muchos países de Europa y América suele llamárseles por esta segunda denominación.

De idéntica preparación, en cambio, se sirven indistintamente calientes o fríos.

Los más popularizados se hacen a base de Cognac, Whisky, Ron, Ginebra y Absinthe.

En general podría decirse que esta bebida es de escasa consumación.

ABSINTHE TODDY

Usese un vaso de 230 gramos.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de azúcar.

Una cucharadita de Curacao Marie Bizard.

Una copa de Oporto de ajenjo.

Llénese el vaso con agua fría y sírvase.

**BRANDY
TODDY**

Usese un vaso de 230 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una copa de Oporto de Cognac Bisquit
V. O.
Una cucharadita de Curacao Marie Bri-
zard.
Llénese con agua fría y sírvase.

☆☆☆

**GIN
TODDY**

Usese un vaso de 230 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
4 gotas de Bitter Angostura.
Una copa de Oporto de Dry Gin Sumner's.
Llénese el vaso con agua fría y sírvase.

☆☆☆

**GOLDEN
TODDY**

Usese un vaso de 230 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
Una cucharadita de Crema de Cacao Ma-
rie Brizard.
Una yema de huevo.
2 copitas de licor de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 200
gramos con una rodaja de limón, una
de naranja y perfumado con una cu-
charadita de jarabe de Grosella.

EL BA
CLÁSICO

☆☆☆

**IRIS
TODDY**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una cucharadita de Curacao Marie Bri-
zard.
Una cucharadita de Pippermint Get Frè-
res.
Una cucharadita de ajenojo.
2 copitas de licor de Whisky Escocés John
Haig.
Llénese el vaso con agua fría y sírvase.

**MANHATTAN
TODDY**

Usese un vaso de 230 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.
4 gotas de Bitter Angostura.
2 copitas de licor de Whisky Canadian.
Llénese el vaso con agua fría y sírvase.

☆☆☆

**NACIONAL
TODDY**

Usese un vaso de 230 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una copita de licor de Cubana Brandy.
Una copita de licor de Anís Marie Brizard.
Llénese el vaso con agua fría y sírvase.

☆☆☆

**OPORTO
TODDY**

Usese un vaso de 230 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.
Una cucharadita de Cognac Bisquit V. O.
Una copa de Oporto Perea.
Llénese el vaso con agua fría y sírvase.

☆☆☆

**SHERRY
TODDY**

Usese un vaso de 230 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
2 cucharaditas de Curacao Marie Brizard.
Una copa de Jerez Seco Perea
Llénese con agua fría y sírvase con una rodaja de limón.

☆☆☆

**WHISKY
TODDY**

Usese un vaso de 230 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
4 gotas de Bitter Orange.

4 gotas de Bitter Angostura.
Una copa de Oporto de Whisky John Haig.
Llénese con agua fría y sírvase con una
rodaja de limón.



NOTA: Todos los Toddies podrán servir-
se calientes si así se desea. Bas-
tará suprimirles el hielo y el agua
que se emplea en su preparación
utilizarla bien caliente.



EL BA
CLÁSIC

**A. B. C.
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Pippermint Ged Freres.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
2/3 parte de Aperital.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese bien, cuélese y sírvase en copas de 120 gramos.

☆☆☆

**A. B.
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Pippermint Ged Freres.
Una cucharadita de Granadina Fortuny.
2/3 parte de Amer Picon.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese bien, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

**ABSINTHE
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Bitter Angostura.
Una cucharadita de Sidra Fortuny.
1/3 parte de Absinthe.
2/3 parte de Soda Water.
Revuélvase, cuélese y sírvase en vaso de 200 gramos.

☆☆☆

**ABSINTHE
CHANTARELLA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de azúcar Fortuny.
1/2 parte de Absinthe.
1/2 parte de Anisette.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

**ABSINTHE
AUX DEUX
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de goma Fortuny.
1/4 parte de Maraschino.
1 4 parte de Chartreuse amarillo.
2/4 parte de ajeno.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**ABSINTHE
ESPECIAL
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Sidra Fortuny.
4 gotas de Bitter Orange.
1/3 parte de Absinthe.
1/3 parte de Anisette Marie Brizard.
Agítese bien, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

**ADDINGTON
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1 4 parte de jugo de limón.
1/4 parte de jugo de naranja.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

**ADONIS
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Orange Bitter.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Jerez Seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

**ADAN
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de jarabe de goma Fortuny.
1/3 parte de jugo de naranja.
1/3 parte de Anisette dulce.
1/3 parte de ajeno.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de aperitivo, al que se le puede agregar soda en la cantidad que se desee.

☆☆☆

**AFFINITY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/3 parte de Scotch Whisky John Haig.
1/3 parte de Vermouth Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos, agregándosele el zumo de una cáscara de limón.

☆☆☆

**AFTER DINER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de jugo de limón.
1/2 parte de Prunell Sumner's.
1/2 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**AFTER DINER ESP.
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Orange.
1/3 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.
1/3 parte de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Jerez Seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 150 gramos con una guinda abrigantada en su interior.

**AFTER DINER
SUPER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
5 gotas de jugo de limón.
1/4 parte de Contreaux Triple Seco.
1/4 parte de Prunelle Simmon.
2/4 parte de Apricot Brandy Marie Brixard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos, agregándole el zumo de una cáscara de limón.

☆☆☆

**AGUIRRE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Benedictine.
1/4 parte de Crema de cognac.
3/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos agregándole una cáscara de naranja.

☆☆☆

**AGONIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de jarabe de Sidra Fortuny.
1/4 parte de jugo de limón.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
2/4 parte de Rhum Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos, agregándole un pedacito de ananá al natural.

☆☆☆

**ALASKA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Dubonet.
Una cucharadita de jarabe de ananás Fortuny.
1/3 parte Chartreuse amarillo.
2/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese bien, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos, agregándole una guinda brillantada.

EL BA
CLÁSIC

**ALABANZA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Crema de Cacao Marie Brizard.
1/4 parte de jugo de limón.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
2/4 partes de Vermouth Francés Noilly Prat.
Agítese y sírvase, colado, en copa de 90 gramos, agregándosele una rodaja de naranja.

☆☆☆

**ALBERTINE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Kirsch.
6 gotas de Maraschino.
1/2 parte de Contreaux Seco.
1/2 parte Chartreuse Tarragona verde.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos agregando una guinda abrigillanada.

☆☆☆

**ALEJANDRIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 cáscaras de limón machacadas dentro de la cocktelera.
8 gotas de Kirsch Vieux.
1/2 parte de Benedictine.
1/2 parte de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**ALEXANDER
COCKTAIL 1**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar impalpable.
1/3 parte de Curacao rojo Marie Brizard.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de crema de leche.
Agítese y sírvase en copo de 120 gramos.

**ALEXANDER
COCKTAIL 2**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar impalpable.
1/3 parte de Crema de Cacao Marie Brizard.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Crema de Leche.
Agítese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

**ALFONSITO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Kirsch.
8 gotas de Curacao Marie Brizard.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

**ALADO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de jarabe de Sidra Fortuny.
1/3 parte de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Kirsch.
1/3 parte de Contreaux.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**ALPINO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de jarabe de Frambuesas Fortuny.
8 gotas de Kummel.
1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

**ALBA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

EL BA
CLÁSICO

8 gotas de jarabe de Grosella Fortuny.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Dubonnet.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de
120 gramos.

☆☆☆

ALBARRANY COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Gran Marnier verde.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de
90 gramos.

☆☆☆

ALFONSO

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/6 parte de jugo de limón.
1/6 parte de Dubonnet.
Agítese bien, cuélese y sírvase en copa
de champagne, agregándole 4/6 parte
de champagne Monitor.
Sírvase con pajitas.

☆☆☆

ALFONSO ESPECIAL COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/6 parte de Cointreau Triple Seco.
1/6 parte de Gran Marnier.
Agítese bien, cuélese y sírvase en copa
de champagne agregándole 4/6 parte
de champagne Monitor y una guinda
abrillantada.
Sírvase con pajita.

☆☆☆

ALICE MINE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Kummel.
1/3 parte de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de
90 gramos, agregándole una corteza
de limón.

**COEALLEN
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de jugo de limón.
1/3 parte de Maraschino.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de
90 gramos.

☆☆☆

**ALIADOS
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/3 parte de Oporto Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de
120 gramos, agregando un kinoto.

☆☆☆

**AL PAIRO (dulce)
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de jarabe de Granadina Fortuny.
1/3 parte de Crema de Leche.
1/3 parte de Cacao Marie Brizard.
1/3 parte de Oporto Perea.
Agítese bien, cuélese y sírvase en copa de
las más altas, de 120 gramos. Salpíque-
se de canela.

☆☆☆

**AL PAIRO (seco)
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Crema de Leche.
1/3 parte de Kirsch.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese bien, cuélese y sírvase en copa de
las más altas de 120 gramos. Salpí-
quese de canela.

☆☆☆

**ALTIVO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Bitter Orange.
8 gotas de Anisette Marie Brizard.

EL BA
CLÁSICO

1/2 parte de Vodka.
1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese bien, cuélese y sírvase en copa
de 90 gramos, agregándole el zumo de
una corteza de limón.

☆☆☆

**OPORTO
ABSHINTE**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat Tercera.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/3 parte de Kirsch.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de
120 gramos.

☆☆☆

**ALMA MIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de jarabe de Granadina Fortuny.
1/3 parte de Dry Gin Sumne's.
1/3 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
1/3 parte de Chartreuse Tarragona
verde.
Agítese bien, cuélese y sírvase en copa de
90 gramos. Agréguese una fruta abri-
llantada.

☆☆☆

**AMERICANO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Bitter Campari.
3/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese bien, cuélese y sírvase en copa de
120 gramos. Agréguese el zumo de
una corteza de limón.

☆☆☆

**AMERICAN
BEAUTY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de jarabe Granadina Fortuny.
8 gotas de Crema de Menta.
1/3 parte de jugo de naranja.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

AMER PICON COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

8 gotas de jarabe de Granadina Fortuny.

1/4 parte de jugo de naranja Sasic.

1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.

2/4 partes de Amer Picon.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

AMERICAN LEGION COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Maraschino.

8 gotas de Crema de Cacao Marie Brizard.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

AMADOR COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Cognac Marie Brizard.

1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.

1/2 parte de Amer Picon.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos, agregándole un gajo de naranja con cáscara.

☆☆☆

AMSTERDAM COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Peppermint Get Freres.

1/3 parte de licor Maia.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

EL BA
CLÁSICO

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos, agregándole dos pedacitos de fruta en estación.

☆☆☆

AMATISTAY COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de limón.
1/4 parte de Ron Charleston.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/4 parte de Cognac Birquit V. O.
Agítese bien y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

AMARIA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
8 gotas de Crema de Cacao Marie Bizard.
1/3 parte de Pinal.
2/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

AMERICA COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de %hiskey John Haig.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Jerez Seco Perea.
Revuélvase bien, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos después de agregarle el zumo de una cáscara de limón.

☆☆☆

AMAT COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarebe de Frutilla Fortuny.
1/4 parte de Kirsch.
1/3 parte de Vodka.
1/4 parte de Cointreau.

1/4 parte de Grand Marnier rojo.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de
90 gramos. Agréguesele un kinoto.

☆☆☆

AMBAR COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Kirsch.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
2/4 partes de Jerez Seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

AMBROSIA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedcitos de hielo.
Una yema de huevo.
1/3 parte de Cointreau.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/3 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
Agítese, cuélase y sírvase en copa de 150
gramos, salpicándolo con canela en
polvo.

☆☆☆

AMBROSIANO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de jarabe de Granadina Fortuny.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's:
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Grand Marnier.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos con una fruta abrigantada.

☆☆☆

AMAFOLA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Kummel.
4 gotas de Pippermint Get Frères.
1/3 parte de jugo de mandarina.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's:
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

EL BA
CLÁSIC

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

AMADORES COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de jugo de naranja Sasic.

1/4 parte de jugo de limón.

1/4 parte de Bitter Secrestat.

1/4 parte de Vermouth Cinzano.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

AMA MIA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de ananás Fortuny.

4 cucharaditas de Curacao Marie Brizard.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/3 parte de Oporto Perea.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's:

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

MAN
O ARG

AMOR COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Pippermint Get Frères.

4 gotas de jarabe de ananás Fortuny.

1/3 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

AMORES COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.

1/3 parte de Calvados.

Agítese, cuélase y sírvase en copa de 90 gramos.

**AMALIA
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
1/4 parte de Prunella Simmon.
1/4 parte de Crema de Violette.
1/4 parte de Crema de Leche.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos. Cúidese el detalle de que la
copa sea alta y delgada.

☆☆☆

**ANA BELLA
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
1/3 parte de Chartreuse Tarragona.
1/3 parte de leche fresca.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 160
gramos. Cúidese el detalle de que la
copa sea alta y delgada.

☆☆☆

**ANGEL S
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
1/4 parte de Prunelle Simmon.
1/4 parte de Kirsch.
1/4 parte de leche fresca.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 160
gramos. La copa tendrá que ser alta y
delgada.

☆☆☆

**ANGEL S
DREAM
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
Jna cucharadita de jarabe de azúcar For-
tuny.
1/3 parte de Maraschino.
1/3 parte de Crema de Violette.
1/3 parte de leche fresca.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 160
gramos.

**ANGOSTO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
4 gotas de Bitter Orange.
1/5 parte de Hércules Licour.
2/3 parte de Dry Gin Summer's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**ANTOÑITO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
1/3 parte de Calvados.
1/3 parte de Cointreau.
1/3 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**ALMA MIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Maraschino.
8 gotas de Cointreau.
8 gotas de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos, llenando el resto con Cham-
pagne Monitor y agregándole dos guin-
das en almíbar.

☆☆☆

**ALAMBRA
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Cranadina
Fortuny.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/3 parte de Jerez pálido Perea.
1/3 parte de Manzanilla.
1/3 parte de Chartreuse.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos en la que se deberá agregar una
guinda abrigantada.

**APARICIO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/4 parte de Benedictine.
1/4 parte de Chartreuse.
1/4 parte de Crema de Leche.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos, delgada y alta, agregándole un
poco de canela en polvo.

☆☆☆

**APPADENT
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Dubonnet.
1/3 parte de Absinthe Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**APPETIZER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de limón.
1/4 parte de naranja.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Dubonnet.
Agítese, cuélase y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**APPLE
COCKTAIL**

Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de jarabe de Sidra Fortuny.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/3 parte de Calvados.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**APPLE JACK
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
4 gotas de Bitter Orange.
1/2 parte de Calvados.

1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

APETITO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de jarabe de limón Fortuny.
6 gotas de jugo de limón.
1/2 parte de Cointreau Triple Seco.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

AD ASTRA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secretat.
1/4 parte de Whisky John Haig.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
2/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

APLASTANTE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de limón.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

AFTER DINNER COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secretat.
1/4 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

APARICIO COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/3 parte de Dubonnet.

1/3 parte de Aperital.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

AMBAR IMPERIAL COCKTAIL

En una copa alta de la llamadas copas de caña, se derrama una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny, una cucharadita de Pippermint Get Frères.

Luego el vaso de composición se llena con media parte de ajenjo y media parte de agua. Esta composición se agita bien y se sirve en la copa que contiene los primeros ingredientes, cuidando no mezclarlos.

Luego tomando la cuchara de revolver se depositan en ella cuatro gotas de Bitter Angostura, que luego se derraman cuidadosamente para que queden flotando en la superficie del cocktail.

☆☆☆

APOSTOLO COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de jugo de naranja Sasic.

1/4 parte de Kirsch.

1/4 parte de Cointreau.

1/4 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos, agregándole una guinda abri-llantada.

☆☆☆

APERITAL COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de jarabe de Granadina Fortuny.

Una cucharadita de Cerveza Blanca.
1/2 parte de Aperital.
1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

**APERITIVO
MEXICANO
COCKTAIL**

Usese la cocktelerera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de jarabe de Granadina Fortuny.
1/3 parte de Aperital.
1/3 parte de Amer Picon.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso hasta
la mitad, a la que luego se le agregará
el resto en soda Seltz.

☆☆☆

**APERITIVO
CHILENO
COCKTAIL**

Usese la cocktelerera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de jarabe de goma Fortuny.
Una clara de huevo fresco.
1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/2 parte de Aperital.
Agítese y sírvase en copa de 150 gramos.

☆☆☆

**ARGENTINO
COCKTAIL**

Usese la cocktelerera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Maraschino.
6 gotas de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Hesperidina.
1/3 parte de Dubonnet.
1/3 parte de Vermouth Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos, agregándole una guinda abri-
llantada.

☆☆☆

**ARABIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelerera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Kummel.
6 gotas de jugo de limón.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

ARGENTINA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Cointreau.

6 gotas de Maraschino.

1/3 parte de Hesperidina.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

ARROYO CORTO COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de jarabe de Frutilla Fortuny.

6 gotas de Chartreuse.

1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.

1/3 parte de Amaro Monte Cudine.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese y sírvase en copa de 120 gramos, agregándole un trozo de corteza de naranja.

☆☆☆

ARAGONES COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

5 gotas de jarabe de Granadina Fortuny.

6 gotas de ajeno.

1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Dubonnet.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

ARAGON COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de jarabe de Frambuesas Fortuny.

6 gotas de Peppermint Get Freres.

EL BA
CLÁSICO

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Oporto Perea.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

ARRAROSA COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter.
1/3 parte de Amaro.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Jerez Quina.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

ARRAZOLA COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Chartreuse.
6 gotas de Bitter Secretat.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
2/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos, agregándole un trozo de cor-
teza de limón retorcida.

☆☆☆

ASTURIAS COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Maraschino.
6 gotas de Curacao Marie Brizard.
Una copita de licor Cubana Brandy.
Agítese, cuélese y sírvase en una copa de
Champagne, llenando el resto de Sidra
y agregándole dos o tres tajaditas de
fruta en estación.

☆☆☆

ASTORIA COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de jugo de ananás.
6 gotas de Maraschino.
1/3 parte de Jerez Pálido Perea.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Curacao Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos, agregándole un kinoto.

☆☆☆

ASTURIANO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una copita de licor con jugo de manzana.
4 gotas de Kummel.
4 gotas de Curacao Marie Brizard.
Agítese bien, cuélese y sírvase en copa de
Champagne, agregándole tres tajaditas
de manzana, y luego llénase la copa de
Sidra.

☆☆☆

ATLANTICO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
5 gotas de ajeno.
6 gotas de angélica.
6 gotas de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos, agregándole una guinda abri-
llantada.

☆☆☆

ATLANTIDA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
1/3 parte de Oporto Perea.
1/3 parte de Jerez Pálido. Perea.
1/3 parte de Calvados.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

ATANISLAY COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de jugo de limón.
4 gotas de jarabe de Granadina Fortuny.

1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Chartreuse amarillo.
2 4 parte de Americano Gancia.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

AEROPLANO COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Kirsch.
2 cucharaditas de Cerveza Blanca.
1/2 parte de Oporto Perea.
1/2 parte de Jerez Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

AUSTIN COCKTAIL

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Pippermint Get Frères.
6 gotas de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Grand Marnier.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos, agregándole una guinda abri-
llantada.

☆☆☆

ARTILLERY COCKTAIL

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Orange.
6 gotas de Angélica.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
2/3 parte de Vermouth Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos, agregándole una guinda abri-
llantada.

☆☆☆

ARTIST' S. COCKTAIL

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de jarabe de Grosella Fortuny.
6 gotas de jugo de limón natural.

1/2 parte de Whisky John Haig.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

AVELLONI COCKTAIL.

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de jarabe de ananás.

6 gotas de Chartreuse verde.

1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.

2/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

AVELLO COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Bitter Angostura.

6 gotas de Bitter Orange.

1/3 parte de Whisky John Haig.

2/3 parte de Jerez Perea.

Agítese cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

AXIL COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de jugo de limón.

1/4 parte de Whisky John Haig.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

2/4 parte de Oporto Perea.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos, agregándole una corteza de li-
món retorcida.

☆☆☆

AYE-AYE COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Curacao Marie Brizard.

1/4 parte de Chinato Garda.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

2/4 parte de Vermouth Cinzano.

BITTER y VERMOUTH

"Secrestat"



ERMAN
O ARG

**OTRA DELICIA
DEL PALADAR
COCKTAIL KOLA**
Secrestat

Una maravillosa
bebida preparada
para los grandes
conocedores!
Pruebela!

COMPLEMENTOS indispensables
y tradicionales, para la prepa-
ración de un aperitivo de "verdad",
digno de ser servido ante el huesped
de más distinción. Famosos en el
mundo entero.

Las dos bases fundamentales
DE TODO BUEN COPETIN

EL BA
CLÁSIC

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

AYUINE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/3 parte de Trincheri.

1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

AZALEINA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Crema de Cognac.

6 gotas de jarabe de Granadina Fortuny.

1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.

1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

MAN O ARG AZAMBOO COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Kirsch.

6 gotas de Maraschino.

6 gotas de Curacaò Marie Brizard.

1/3 parte de Cointreau.

2/3 parte de Jerez Pálido Perea.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos, agregándole una guinda abri-llantada.

☆☆☆

BAHIA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una yema de huevo fresco.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/2 parte de Aperital.

1/2 parte de Pinal.

Agítese, cuélese y sírvase en copas de 150 gramos. Salpíquese de canela.

**BABIENSE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Granadina Fortuny.
6 gotas de Curacao Marie Brizard.
6 gotas de Maraschino.
Agréguese el resto en vino Oporto Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

**BABOR
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Granadina Portuny.
6 gotas de Kirsch.
6 gotas de Chartreuse.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**BABY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
6 gotas de Crema de Menta Get Frères.
1/3 parte de Prunelle Simmon.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Dubonnet.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos

☆☆☆

**BAMBU (dulce)
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Curacao Marie Brizard.
1/2 parte de Jerez Seco Perea.
1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

**BAMBU (demisec)
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.

EL BA
CLÁSIC

1/3 parte de Jerez Seco Perea.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

**BAMBU (seco)
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/2 parte de Jerez Seco Perea.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos agregándole una corteza de
limón.

☆☆☆

**BACHILLER
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de jugo de limón
1/3 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
1/3 parte de Calvados.
1/3 parte de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**BARLOVENTO
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/3 parte de Ron Charleston.
1/3 parte de Cointreau.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**BARCLAY
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
4 gotas de Bitter Angostura.
4 gotas de Bitter Orange.
1/3 parte de Whisky John Haig.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

**BACARDI (N.º 1)
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de goma Fortuny.

1/4 parte de jugo de limón.

3/4 parte de Ron Bacardi.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**BACARDI (N.º 2)
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de goma Fortuny.

1/4 parte de jugo de naranja Sasic.

3/4 parte de Ron Bacardi.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**BACARDI (N.º 3)
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de goma Fortuny.

1/6 parte de jugo de limón.

1/6 parte de jugo de naranja Sasic.

4/6 parte de Ron Bacardi.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

**BANDEIRA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/4 parte de jugo de naranja Sasic.

1/4 parte de Chartreuse Tarragona.

2/4 parte de Oporto Perea

EL BA
CLÁSIC

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

BALA ROJA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Pippermint Get Frères.
6 gotas de Anisette.
6 gotas de Cointreau.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos, agregándole una guinda abri-llantada.

☆☆☆

BESAME COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
1/3 parte de Fernet Branca.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/3 parte Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

BARBARA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
1/4 parte de Crema de Leche.
1/4 parte de Crema de Cacao Marie Bri-zard.
1/4 parte de Crema de Cognac Bisquit V. O.
1/4 parte de Crema de Pippermint Get Frères.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

BARBARY COAST COCKTAIL Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Crema de Cacao Marie Brizard.
1/4 parte de Whisky John Haig.
1/4 parte de Calvados.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

BARNEY BARNATO COCKTAIL Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
6 gotas de Curacao Marie Brizard.
1/2 parte de Aperitif Nosty.
1/2 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

BEAUTIFUL COCKTAIL Usese la cocktelera.
1/4 parte de Crema de Menta Get Frères.
1/4 parte de Crema de Leche.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Kirsch.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

BAS BLEU COCKTAIL Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Curacao Marie Brizard.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.
1/3 parte de Licor Crema de Vainilla.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

BELLA AURORA COCKTAIL Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Grosella Fortuny.

6 gotas de Crema Gassís.

1/3 parte de Astrega.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

**BESO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una yema de huevo fresco.

Una cucharadita de azúcar.

8 gotas de Crema de Cacao Marie Brizard.

1/2 parte de Whisky John Haig.

1/2 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 150 gramos, esparciéndose un poquito de nuez moscada en polvo sobre la superficie del líquido.

☆☆☆

MAN
O ARG

**BERRY WALL
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de ananás Fortuny.

6 gotas de Curacao Marie Brizard.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos con una tajadita de fruta en estación.

☆☆☆

**BENAVENTE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

6 gotas de Maraschino.

1/3 parte de naranja Sasic.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

**BETWEEN
THE SHEETS
COCKTAIL**

1/3 parte de Cointreau.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Zarza For-
tuny.
1/4 parte de limón.
1/4 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**BETTY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
6 gotas de Pippermint Get Frères.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Antes de derramar estos ingredientes en
el interior de la cocktelera, se macha-
can tres hojas de menta fresca y tres
cáscaras de limón.
Luego se agita bien, en cuela y se sirve en
copa de 120 gramos.

☆☆☆

**BITCH'S
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
1/3 parte de Kina Lillet.
1/3 parte de Vermouth Francés Nolly
Prat.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos, agregándole un trozo de cá-
cara de naranja.

**BIBI
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de ananás Fortuny.
10 gotas de Chartreuse verde.
1/3 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.
1/3 uarte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

**BIG BOY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Sidra Fortuny.
1/3 parte de Cointreau.
2/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos con un kinoto.

☆☆☆

**MAN
O ARG**
**BIFFY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/6 parte de limón.
2/6 parte de Swedisch Punch.
3/6 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**BILTONG
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Orange Bitter.
1/3 parte de Dubonnet.
1/3 parte de Caperitif.
1/3 parte de Kalisay.
Agítese, cuélese y sírvase con uno trozo de corteza de naranja.

☆☆☆

**BIENVENIDA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Grosella Fortuny.

6 gotas de Crema de Cacao Marie Bizard.
1/3 parte de Chinato Garda.
1/3 parte de Hesperidina.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

BIENVENIDO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Frutilla Fortuny.
1/3 parte de Hesperidina.
1/3 parte de Pinal.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

BIJOU COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Orange.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/3 parte de Chartreuse amarillo.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

BIBO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
4 gotas de Bitter Orange.
1/3 parte de Gin Sumner's.
1/3 parte de Chartreuse verde.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

BIMBO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

EL BA
CLÁSIC

6 gotas de Crema de Menta Get Frères.
6 gotas de Licor Crema de Vainilla.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
2/3 parte de Vermouth Noilly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en una copa de 120
gramos, agregándole un clavo de olor.

☆☆☆

**BIBIT
COCKTAIL**

Usese la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
6 gotas de jugo de limón.
1/3 parte de Vermouth Cinzano.
1/3 parte de Gin Sumner's.
1/3 parte de Hesperidina.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**BIRD
COCKTAIL**

Usese la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de azúcar For-
tuny.
1/3 parte de jugo de naranja Sasic.
1/3 parte de Americano Gancia.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**BITTER
COCKTAIL**

Usese la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/3 parte de Bitter Secrestat.
2/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**BLACK BOTTOM
COCKTAIL**

Usese la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Ajenjo.
6 gotas de Pippermint Get Frères.

1/3 parte de Whisky John Haig.
2/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

BLACK THORN COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Ajenjo.
6 gotas de Pippermint Get Frères.
1/3 parte de Whisky John Haig.
2/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

BLACK VELVET COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Orange Bitter.
1/3 parte de jugo de naranja Sasic.
1/3 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
1/3 parte de Licor Pimento Dram.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

BLAM COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Crema de Cacao Marie Brizard.
6 gotas de Pippermint Get Frères.
1 copita de licor de Guinness Stout.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
Champagne, agregándole el resto en
Champagne Monitor.

☆☆☆

BLANCHE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Anisette Marie Brizard.
1/3 parte de Cointreau
1/3 parte de Whisky John Haig.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos con una fruta abrigantada.

**BLUE
COCKTAIL**

Usése la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Ajenjo.
Una cucharadita de jugo de limón.
4 gotas de Extracto Azul Vegetal.
1/3 parte de Cointreau.
1/3 parte de Angélica.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**BLUE BIRD
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
4 gotas de Bitter Orange.
4 gotas de jarabe de Granadina Fortuny.
4 gotas de Extracto Azul Vegetal.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Curacao Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**BLUE DEVIL
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Extracto Azul Vegetal.
1/3 parte de jugo de limón.
1/3 parte de Maraschino.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**BLUE MONDAY
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Azul Vegetal.
1/4 parte de Cointreau.
3/4 parte de Vodka.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

BLUE TRAIN COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Extracto Azul Vegetal.
1/4 parte de jugo de limón.
1/4 parte de Cointreau.
2/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

BIARRITZ COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/2 copita de licor de Maraschino.
1/2 copita de licor de Kirsch.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de
Champagne, agregando el resto en
Champagne Monitor.

☆☆☆

BAMBAS COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Orange Bitter.
4 gotas de Bitter Secrestat.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/2 parte de Jerez Seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

BAGLEY COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 cortezas de naranjas bien machacadas
en el interior de la cocktelera.
4 gotas de Orange Bitter.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
2/3 parte de Hesperidina.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

**EL BA
CLÁSIC**

**BOBBY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de ananás Fortuny.
1/3 parte de jugo de naranja Sasic.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/3 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos con un pedacito de ananá natural.

☆☆☆

**BOSTON (dulce)
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Kirsch.
6 gotas de Maraschino.
1/2 parte de Jerez Seco Perea.
1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos, añadiendo una guinda abrigada.

☆☆☆

MAN
CO ARG

**BOSTON (seco)
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Kirsch.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly Prata.
1/2 parte de Jerez Seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos, agregándole un trozo de corteza de limón.

☆☆☆

**BOMBAY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de goma Fortuny.
1/3 parte de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Cacao Marie Brizard.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

**BOSTON
(sin alcohol)
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
Una copita de licor de Zarzaparrilla Fortuny.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 200 gramos, agregando el resto con Indian Tonic Sumner's.

☆☆☆

**BOSTON
ESPECIAL
(sin alcohol)
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
El jugo de media naranja Sasic.
Una copita de licor de Zarzaparrilla.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 200 gramos, que luego se llenará con Ginger Ale.

☆☆☆

**BOBBY BURNS
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Whisky John Haig.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Benedictine.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

**BOLO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de goma Fortuny.
1/4 parte de jugo de limón.
1/4 parte de jugo de lima.
1/3 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de jugo de Te Sugar.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 150 gramos.

☆☆☆

**BOLIVIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Cointreau.
6 gotas de Benedictine.

6 gotas de Chartreuse amarillo.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
2/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

BOMBERANDY COCKTAIL

Usese la cockteleria.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Angostura.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.

1/4 parte de Whisky John Haig.

1/4 parte de Swedish Punch.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

BOSSON COCKTAIL

Usese la cockteleria.

Unos pedacitos de hielo.

1/3 parte de Curacao Marie Brizard.

2/3 parte de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**RMAN
CO ARG**

BONITO COCKTAIL

Usese la cockteleria.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de jugo de ananá.

1/4 parte de jugo de mandarina.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/4 parte de Jerez Dulce Perea.

Agítese, cuélese y sírvase con un pedaci-
to de fruta en estación y pajitas.

☆☆☆

BRANDY COCKTAIL

Usese la cockteleria.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Secretat.

6 gotas de Curacao Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos, agregando el resto en Cognac
Bisquit V. O.

nomi ab oja

**BRANDY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 cáscaras de limón.
4 cáscaras de naranja. Macháquense en
el interior de la cocktelera.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos, agregando el resto en Cognac
Bisquit V. O.

☆☆☆

**BRANDY
CRUSTA'S
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Maraschino.
4 gotas de Bitter Angostura.
1/3 parte de jugo de limón.
1/3 parte de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos con unos trozos de corteza de
naranja y limón.

☆☆☆

**BRANDY CUMPS
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de jugo de limón.
3/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**BRANDY
VERMOUTH**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
1/2 parte de Verbouth Torino Cinzano.
1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**BRASIL
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
6 gotas de Ajenjo.

1/2 parte de Jerez Seco Perea.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

BRAMANTE COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
Macháquense cuatro hojas de menta fres-
ca en el interior de la cockteleria.
Una cucharadita de azúcar.
6 gotas de Maraschino.
4 gotas de Pippermint Get Frères.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
2/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

BRANEADA COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
Primeramente en el interior de la cockte-
lera deberán machacarse bien 4 fresas
naturales con una cucharadita de azú-
car.
Se agregan luego los pedacitos de hielo.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
2/3 parte de Veromuth Torino Cinzano.
Se agita, cuela y se sirve en copa de 130
gramos con dos fresas naturales.

☆☆☆

BRAVURA COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Benedictine.
6 gotas de Cointreau.
1/3 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

**BRAVONEL
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angélica.
4 gotas de Kummel.
1/3 parte de Oporto Perea.
1/3 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

**BROADWAY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Orange.
4 gotas de Crema de Cacao Marie Brizard.
1/3 parte de Chartreuse verde.
1/3 parte de Cointreau.
1/3 parte de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**BROADWAY
SMILE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Crema Casís.
1/3 parte de Swedish Punch.
1/3 parte de Cointreau.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**BROKEN SPUR
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/4 parte de Oporto Perea.
1/4 parte de Anís Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

**BRONX
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cpélese y sírvase en copa de 130
ramos.

☆☆☆

**BRONX SILVER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una clara de huevo fresco.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 150
gramos.

☆☆☆

**ROMAN
CO ARG**

**BRONX TERRACE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
6 gotas de Ajenjo.
1/2 parte de Jerez Seco Perea.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

**BRONX GOLDEN
COCKTAIL**

Usese la cochtelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/2 parte de jugo de naranja Sasic.
1 yema de huevo fresco.
1 cucharadita de azúcar.
1 copita de licor de Gin Sumner's.
2 copitas de licor de Vermouth Francés
Noilly Prat.
1 copita de licor de Vermouth Torino Cin-
zano.

Agítase, cuélese y sírvase en yaso de 150 gramos espolvoreando con nuez moscada.

☆☆☆

BLENTON COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Orange.
4 gotas de Bitter Angostura.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítase, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

BLOCK AND FALL COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de ajeno.
1/4 parte de Anisette Marie Brizard.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítase, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

BLOOD AND SAND COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Whisky John Haig.
1/4 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítase, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

BLOOD HOUND COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Ron Charleston.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

BRUNELLE COCKTAIL

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de jarabe de Zarzaparrilla For-
tuny.

6 gotas de Ajenjo.

Una cucharadita de azúcar.

1/6 parte de jugo de limón.

5/6 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

BROCHE COCKTAIL

Usese la cocktailera.

Unos pedacitos de hielo.

1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.

1/3 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MAN
O ARG

BROOKLYN COCKTAIL

Usese la cocktailera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.

6 gotas de Pippermint Get Frères.

1/3 parte de Amer Picon.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

BRUMOSO COCKTAIL

Usese la cocktailera.

Unos pedacitos de hielo.

Jugo de media banana natural.

Una cucharadita de limón.

6 gotas de Cointreau.

1/3 parte de Gin Sumner's.
2/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

BULL DOG COCKTAIL

Tómese un vaso de 230 gramos.
2 pedacitos de hielo.
Jugo de media Naranja Sasic.
Una copita de Oporto de Dry Gin Sum-
ner's.
El resto llénese con Ginger Ale.

☆☆☆

BUSH RANGER COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
3 gotas de Bitter Angostura.
1/2 parte de Caperitif.
1/2 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

B. V. D. COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
3 gotas de Bitter Angostura.
6 gotas de Kummel.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

BYRRH COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Whisky John Haig.
1/3 parte de Byrrh.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

EL BA
CLÁSIC

**BROADWAY
MELODY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Grand Marnier.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

**BUNNY HUG
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Ajenjo.
1/3 parte de Cointreau.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Dubonnet.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**CABARET
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Ajenjo.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Benedictine.
1/3 parte de Hesperidina.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**CABLEGRAMA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de jugo de Limón.
1/3 parte de Whisky John Haig.
2/3 parte de Hesperidina.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**CAFE DE PARIS
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de azúcar
Fortuny.
1/4 parte de Crema de Leche.
1/4 parte de Anisette Marie Brizard.

2/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

CALVADOS COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Orange.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Cointreau.
2/4 parte de Calvados.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

CABALLO BLANCO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

EL BA
CLÁSICO

☆☆☆

KALISAY COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
2/4 parte de Kalisay.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

CAPITAN COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de ananá natural.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

**CAPITANA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de ananá.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Crema de Cacao Marie
Brizard.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

**CALABRIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Chartreuse.
1/4 parte de Benedictine.
2/4 parte de Oporto Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

**COMEDIANTE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
6 gotas de jugo de limón.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
3/4 parte de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

**CANADA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de jugo de limón.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
2/4 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**CANADIENSE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Secrestat.
4 gotas de Bitter Orange.
6 gotas de jugo de limón.
1/4 parte de Crema de Cacao Marie
Brizard.
3/4 parte de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

CALESERO COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Bitter.
1/4 parte de Dubonnet.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

CALESERA COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Jarabe de Granadina
Fortuny.
8 gotas de Maraschino.
1/4 parte de Bitter Secrestat.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos con un kinoto.

☆☆☆

CAMALEON COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Frambuesas
Fortuny.
6 gotas de Pippermint Get Frères.
1/4 parte de Kummel.
1/4 parte de Chartreuse.
2/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

Sumner's



Indian Tonic



El

agua tónica
perfecta que
satisface al
paladar más
exigente

ARMAN
O ARG

EL BA
CLÁSIC

**CAPRICHIO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Crema de Cacao Marie
Brizard.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
2/4 parte de Oporto Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
ramos.

☆☆☆

**CAREONIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte Prunel Simon.
2/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**CARROL
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
2/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**CASINO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de limón.
1/4 parte de Maraschino.
1/4 parte de Apricot Brandy Marie
Brizard.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**CAFE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
Una yema de huevo fresco.

Una copita de licor de Cognac Bisquit V. O.

Una copa de Oporto Perea
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 250 gramos, llenando el resto con agua Seltz y revolviéndolo un poco.

☆☆☆

CARACAS COCKTAIL

Use la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/4 parte de Fernet Branca.
2/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/4 parte de Cerveza Blanca.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 180 gramos.

☆☆☆

CAMISOLA COCKTAIL

Use la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Macháquense en el interior de la cocktailera pequeños trozos de ananá natural.

1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

CAMISITA COCKTAIL

Use el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Crema de Cognac Bisquit V. O.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Gin Sumner's.
1/3 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

CAMERAN'S KICK COCKTAIL

Use la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de azúcar Fortuny.

1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.

1/3 parte de Whisky John Haig.

1/3 parte de Jerez dulce Perea.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

CARLTON COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Fernet.

2/4 parte de Old Tom Gin Sumner's.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

CARANDOLET COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Angostura.

6 gotas de Crema de Cacao Marie Brizard.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

1/4 parte de Americano Gancia.

2/4 parte de Kalisay Quinado.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

CATA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jugo de limón.

Una copita de licor de Cerveza Blanca.

1/2 parte de Hesperidina.

1/2 parte de Amaro Pagliotti.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 150 gramos.

☆☆☆

CERVANTES COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Frambuesa Fortuny.

1/4 parte de Cointreau.

1/4 parte de Chartreuse.
2/4 parte de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

CENTENARIO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/6 parte de Crema de Casís.
2/6 parte de Amer Picón.
3/6 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

CENTINELA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
2/4 parte de Pinal.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

CENTRAL COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Aperital
1/4 parte de Gin Sumner's.
2/4 parte Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cpélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

CERVEZA COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una copita de Cognac Bisquit V. O.
Un vasito de 40 gramos de Cerveza
Blanca.
El resto de agua Villavicencio. Revuélvase
bien y sírvase en vaso de 200 gramos.

☆☆☆

CINZANO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Maraschino.
8 gotas de Curacao Marie Brizard.
El resto de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos con una guinda abrigantada.

☆ ☆ ☆

CIRCULACION COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Chartreuse verde.
Una cucharadita de jarabe de Ananá For-
tuny.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆ ☆ ☆

CIUDADANIA COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/4 parte de Amaro Monte Cudine.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Hesperidina.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆ ☆ ☆

CIUDAD REAL COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Aperital.
1/4 parte de Chinato Garda.
1/4 parte de Oporto Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆ ☆ ☆

CLARO DE LUNA COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
2/4 parte de Cordial.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

**CLASICO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curacao Marie Brizard.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/3 parte de Oporto Perea.
2/3 parte de Jerez Seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

**CLASSIC
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/3 parte de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Maraschino.
1/3 parte de Jerez Pálido Seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**CLAYTON'S
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/2 parte de Ron Charleston.
1/2 parte de Kola Tonic.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**CLOVER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Charteuse verde.
1/4 parte de Benedictine.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**CLOVER CLUB
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

EL BA
CLÁSICO

Dos cucharaditas de jarabe de Granadina Fortuny.

El jugo de medio limón.

Una clara de huevo fresco.

Una copita de Oporto de Dry Gin Sumner's.

Agítese muy bien, cuélese y sírvase con pajitas en vaso de 200 gramos.

☆☆☆

CLOVER LEAF COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

10 gotas de Curacao Marie Brizard.

10 gotas de Maraschino.

Una clara de huevo fresco.

Una copa de las de Oporto de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 150 gramos con pajitas.

☆☆☆

CLOVER ORANGE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

Una clara de huevo fresco.

El jugo de media naranja Sasic.

Una copa de las de Oporto de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 150 gramos con pajitas.

☆☆☆

CLUB COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gatos de Bitter Angostura.

1/3 parte de Curacao Marie Brizard.

2/3 parte de Whisky John Haig.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

CLUB BOCA JUNIORS COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Grosella Fortuny.

10 gotas de Kummel.
8 gotas de Pippermint Get Freres.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
3/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

**CLUB
CHACARITA
JUNIORS
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/2 parte de Cointreau.
1/2 parte de Jerez Seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**CLUB
ARGENTINOS
JUNIORS
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Macháquense 4 hojas de menta fresca en
el interior de la cocktelera.
6 gotas de Pippermint Get Frères.
1/4 parte de Cointreau.
3/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**CLUB
RIVER PLATE
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Benedictine.
4 gotas de Anisette Marie Brizard.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/3 parte de Oporto Perea.
1/3 parte de Vermout Francés Noilly
Prat.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
120 gramos.

**CLUB
GIMNASIA
Y ESGRIMA
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/4 parte de Cognac Bisquit V.O.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

**CLUB
ESTUDIANTES
LA PLATA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una clara de huevo fresco.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
2/4 parte de Gin Sumner's.
Agítese, cuélase y sírvase con pajitas en vaso de 150 gramos.

☆☆☆

**CLUB
VELEZ
SARSFIELD
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Crema de Cacao Marie Brizard.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
1/2 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

**CLUB
INDEPENDIENTE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Maraschino.
1/4 parte de Americano Gancia.
2/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase con copa de 130 gramos.

**CLUB
SAN LORENZO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una yema de huevo.
Dos cucharitas de Curacao Marie Brizard.
1/2 parte de Oporto Perea.
1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase espolvoreado
con canela en vaso de 150 gramos.

☆☆☆

**CLUB
PLATENSE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Crema de Casís.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/4 parte de Jerez Quina Ruiz.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

**CLUB
HURACAN
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Vermouth Cinzano.
1/4 parte de Amaro Paglioti.
2/4 parte de Hesperidina.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

**CLUB
TALLERES LANUS
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de licor Guindado.
2/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

**CLUB
RACING
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
1/4 parte de jugo de ananá natural.
1/4 parte de Jerez Dulce Perea.
2/4 parte Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos con un trocito de ananá na-
tural.

☆☆☆

**COFFEE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Un huevo fresco.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
10 gotas de Maraschino.
1/2 parte de Ron Charleston.
1/2 parte de Oporto Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 150
gramos con un poco de nuez moscada
en polvo o canela.

☆☆☆

**ARMAN
CO ARG COLONIAL
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Orange.
1/4 parte de Angélica.
1/4 parte de Calvados.
2/4 parte de Vermouth Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos con unas tajaditas de fruta en
estación.

☆☆☆

**CONDESA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Hesperidina.
1/3 parte de Amaro Pagliotti.
1/3 parte de Curacao Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

**CONDE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/4 parte de Cointreau.

1/4 parte de Chartreuse verde.

1/4 parte de Anisette Marie Brizard.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos con un kinoto.

☆☆☆

CAMARONES COCKTAIL

En un vaso de 90 gramos:

Un poquito de sal fina.

Un poquito de Pimienta Blanca.

Una cucharadita de Salsa de Tomato Cat Shup.

5 gotas de limón.

3 gotas de Salsa Perrin's.

Una copita de Oporto de vino blanco.

10 gotas de salsa Tabasco.

Revuélvase bien y luego échese en dicha composición cinco ostras.

Sírvase con un vaso de vino blanco de 150 gramos aparte.

☆☆☆

CONSTANTI- NOFLA COCKTAIL

Usese la cocktelería.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Curacao Marie Brizard.

1/4 parte de Grand Marnier.

2/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

CORAZON DE INDIO (dulce) COCKTAIL

Usese un vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

10 gotas de Crema de Cacao Marie Brizard.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte Ron Charleston.

1/3 parte de Whisky John Haig.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos con una guinda abrigantada.

☆ ☆ ☆

**CORAZON
DE INDIO
(demisec)
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Ron Charleston.

1/3 parte de Whisky John Haig.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆ ☆ ☆

**CORAZON
DE INDIO (seco)
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

1/4 parte de Ron Charleston

1/4 parte de Whisky John Haig.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆ ☆ ☆

RMAN
LO ARG

**CORAZON
DE INDIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Ron Charleston.

1/4 parte de Horchata de Chufa Fortuny.

2/4 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆ ☆ ☆

**CONTRERAS
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Grosella For-
tuny.

10 gotas de Maraschino.

1/3 parte de Dubonnet.

1/3 parte de Jerez Quina.

1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

**COVADONGA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una clara de huevo fresco.
6 gotas de jugo de limón
6 gotas de Maraschino.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/2 parte de Hesperidina.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase con pajitas en
vaso de 150 gramos.

☆☆☆

**COGNAC
CHAMPAGNE
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Angostura.
Una cucharadita de jarabe de Goma For-
tuny.
Una copita de Cognac Bisquit V. O.
El resto de agua de Seltz.
Revuélvase, cuélese y sírvase en vaso de
170 gramos con pajitas.

☆☆☆

**COMEDIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 trozos chicos de ananá natural, ma-
chacados en el interior de la cocktelera.
6 gotas de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
1/2 parte de Dry Cin Sumner's.
1/2 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos con dos tajadas de ananá na-
tural.

☆☆☆

**CORAL
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una copita de licor de jugo de naranja.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
2/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.

EL BA
CLÁSICO

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos con un gajito de naranja.

☆☆☆

**CORSARIO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.

1/4 parte de Maraschino.

1/4 parte de Dubonnet.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**CORSARIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.

1/6 parte de jugo de ananá.

1/6 parte de jugo de limón.

2/6 parte de Dry Gin Sumner's.

2/6 parte de Maraschino.

Agítese, cuélese y sírvase con un gajito
de ananá natural en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**COLONIAL
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

2 gotas de Bitter Orange.

1/4 parte de jugo de limón.

1/4 parte de Maraschino.

2/4 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**COLONIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Bitter Angostura.

10 gotas de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.

1/4 parte de jugo de limón.

1/4 parte de Kirsch.

2/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélase y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

CORRACHANO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.
1/4 parte de Vermouth Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

CORONATION COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Jerez Seco Perea.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/4 parte de Maraschino.

Antes de servir el cocktail se humedecen
los bordes de la copa con una tajada
de limón. Después de realizada esta
operación se invierte la copa, y soste-
niéndola por el pie se pone en contacto
con el azúcar molido que previamente
debe colcarse en un plato, procuran-
do que ésta solamente se adhiera un
cuarto de centímetro en el borde de la
copa.

Cuélese la primera composición y se
sirve en la copa preparada al efecto,
que deberá ser de 140 gramos.

☆☆☆

COTA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2/4 parte de Licor Hércules.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Cointreau.

EL BA
CLÁSIC

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**COSSION
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secreatat.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
2/4 parte de Oporto Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

**CORPSE REVIVER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Calvados.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

**COW BOY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Crema de Leche.
2/3 parte de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos con un poco de canela en polvo.

☆☆☆

**CREPUSCULO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Jerez Seco Perea.
1/4 parte de Benedictine.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

**CRESINI
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de azúcar.
4 gotas de esencia de Vainilla.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
2/4 parte de vino de Mosela.
1/4 parte de Kirsch.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 150
gramos.

☆☆☆

COMPOSICION COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.
Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.
1/4 parte de Jerez Seco Perea.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos con una guinda abrillantada.

☆☆☆

CREOLE COCKTAIL.

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
1/4 parte de Benedictine.
1/4 parte de Amer Picón.
2/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

CRIOLLO COCKTAIL

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Anisette Marie Brizard.
1/4 parte de Pinal.
1/4 parte de Hesperidina.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

CRIOLLITA COCKTAIL

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.

EL BA
CLÁSIC

1/4 parte de Anisette Marie Brizard.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
2/4 parte de Hesperidina.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**CUBANITA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de ananás For-
tuny.
4 gotas de Kummel.
1/4 parte de jugo de lima.
1/4 parte de Ron Bacardi.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

**CUBANO (dulce)
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de ananás For-
tuny.
8 gotas de Maraschino.
8 gotas de Kirsch.
8 gotas de Chartreuse amarillo.
3 gotas de Kummel.
1/3 parte de Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
140 gramos con un kinoto y 3 pedacitos
de fruta en estación.

☆☆☆

**CUBANO
(demisec)
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Maraschino.
8 gotas de Kirsch.
8 gotas de Chartreuse amarillo.
3 gotas de Kummel.
1/3 parte de Gin Sumner's.

2/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Revuélvase, cuélase y sírvase en copa de 140 gramos con un kinoto.

☆☆☆

**CUBANO (seco)
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Chartreuse amarillo.

1/6 parte de Kirsch.

2/6 parte de Dry Gin Sumner's.

3/6 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Revuélvase y sírvase en copa de 140 gramos.

☆☆☆

**CRU CRU
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Curacao Marie Brizard.

1/4 parte de Cointreau.

2/4 parte de Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos, agregándole un poco de soda Water.

☆☆☆

**CUCHARILLA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una clara de huevo fresco.

Una cucharadita de azúcar.

1/4 parte de jugo de limón.

1/4 parte de jugo de naranja Sasic.

2/4 parte de Whisky John Haig.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos espolvoreándolo con nuez moscada.

☆☆☆

**CRISTAL BRONX
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de jugo de naranja Sasic.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.

EL BA
CLÁSICO

1/4 parte de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase con pajitas en
copa de 120 gramos. Se le debe agregar
un poco de soda Water.

☆☆☆

**CHRYSTAL
PALACE
COCKTAIL**

Usese la cocktelerera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
10 gotas de Maraschino.
1/4 parte de jugo de lima.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos. Se le debe agregar un poquito
de soda Water y presentarlo con pa-
jitas.

☆☆☆

**CURRITO
DE LA CRUZ
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Jerez Perea.
1/4 parte de vino Málaga.
2/4 parte de Manzanilla.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

**COLA DE MONO
COCKTAIL**

Usese la cocktelerera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
1/4 parte de Crema de Leche.
1/4 parte de caña quemada.
2/4 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**C. F. CH.
COCKTAIL**

Usese la cocktelerera.
Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/4 parte de jugo de limón.

1/4 parte de Swedish Punch.

1/4 parte de Calvados.

1/4 parte de Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

CHANTECLER COCKTAIL

Usese la cocktelería.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de jugo de limón.

Una cucharadita de jarabe de ananás Fortuny.

1/4 parte de Angélica.

2/4 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

CHARLESTON COCKTAIL

Usese la cocktelería.

Unos pedacitos de hielo.

1/6 parte de Curacao Marie Brizard.

1/6 parte de Cointreau.

1/6 parte de Dry Gin Sumner's.

1/6 parte de Vermouth Torino Cinzano.

2/6 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

CHAMATO COCKTAIL

Usese la cocktelería.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de azúcar.

1/3 parte de Cointreau.

2/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

CHAMBERLAIN COCKTAIL

Usese la cocktelería.

Unos pedacitos de hielo.

1/6 parte de ajenojo.

EL BA
CLÁSIC

1/6 parte de Anisette Marie Brizard.
1/6 parte de Cointreau.
3/6 parte de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**CHERRY
BLOSSOM
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de jugo de limón.
Cúbrase la medida de Cherry Brandy Ma-
rie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**CHICAGO
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
1 copita de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos. Cúbrase la medida con Cham-
pagne Monitor Extra Sec.

☆☆☆

**CHAMPAGNE
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
10 gotas de Cointreau.
10 gotas de Chartreuse amarillo.
10 gotas de Kirsch.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de
Champagne con un terrón de azúcar
salpicado de Bitter Angostura. Cúbrase
la medida con Champagne Monitor Ex-
tra Sec.

☆☆☆

**CHARLOT
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Guinda Fortuny.

1/3 parte de Ron Bacardi

1/3 parte de Caña Quemada.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

CHAVEZON COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

10 gotas de Maraschino.

1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.

2/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

CHAMPION COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Chartreuse.

10 gotas de Bitter Campari.

Una copita de licor de Vermouth Torino Cinzano.

1/2 copita de licor de Cherry Brandy Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos, cubriendo la medida con Champagne Seco Monitor.

☆☆☆

CHINESE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Angostura.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/4 parte de Maraschino.

1/4 parte de Curacao Marie Brizard.

3/4 parte de Ron Charleston.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

CHUCKER COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

EL BA
CLÁSICO

Una cucharadita de Anisette Marie Brizard.

Una cucharadita de jarabe de Goma Fortuny.

1/4 parte de ajeno.

3/4 parte de Whisky Escocés John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

CHANTILLY COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Angostura.

Una clara de huevo fresco.

1/3 parte de Crema de Leche.

1/3 parte de Caña Quemada.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos espolvoreado con canela.

☆☆☆

CHERRY COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

10 gotas de Cacao Marie Brizard.

10 gotas de Cointreau.

10 gotas de Maraschino.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

2/3 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

CHEVALIER COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/6 parte de leche fresca.

1/6 parte de café fresco.

1/6 parte de Crema de Cacao Marie Brizard.

1/6 parte de Curacao.

2/6 parte de Ron Charleston.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 130 gramos.

CHICOTE COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Chartreuse verde.
1/3 parte de Grand Marnier.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

CHINITA COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Dubonet.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Amaro Pagliotti.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

CHISPERO COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Whisky Escocés John Haig.
1/4 parte de Caña Habana.
1/4 parte de Caña Quemada.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

CHOCOLATE COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Dos cucharaditas de chocolate en polvo.
Una copita de Maraschino.
Una copa de Oporto Perea.
Un huevo fresco.
Agítese bien, cuélese y sírvase en vaso de
150 gramos espolvoreando con nuez
moscada.

**CHRYSLER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Kummel.
10 gotas de Cointreau.
1/3 parte de Whisky John Haig.
2/3 parte de Vermouth Americano Gan-
cia.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**CHIQUITO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de media mandarina.
10 gotas de Maraschino.
1/2 copita de Oporto Perea.
1/2 copa de Jerez Dulce Perea.
Aevuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos con una guinda abrillan-
tada.

☆☆☆

**CHISPAZO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Caña Habana.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Ron Bacardi.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**DANDY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Macháquense en el interior de la cockte-
lera 4 cáscaras de naranja y cuatro cás-
caras de limón.
4 gotas de Bitter Secrestat.
1/3 parte de Dubonnet.
1/3 parte de Cointreau.
1/3 parte de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

**DARLING
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**DAMN
THE WEATHER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Curacao Marie Brizard.
8 gotas de Maraschino.
Una cucharadita de jugo de naranja Sasic.
1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**DAVIS
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
1/2 parte de Ron Charleston.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**DAVIS BRANDY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
4 gotas de Bitter Angostura.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
2/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

EL BA
CLÁSIC

**DAYQUIRI
COCKTAIL**

Usese la cocktelerá.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
1/4 parte de jugo de limón.
3/4 parte de Ron Bacardi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**DAYQUIRI
(con Granadina)
COCKTAIL**

Usese la cocktelerá.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
3/4 parte de Ron Bacardi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**DALMICO
COCKTAIL**

Usese la cocktelerá.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de una banana cortada en tro-
zos.
Una cucharadita de jugo de limón.
10 gotas de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
3/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**DAMITA MIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelerá.
Unos pedacitos de hielo.
1/2 copita de licor de Cerveza Blanca.
1/2 copita de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Aperital.
2/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**DE JUANA
COCKTAIL**

Usese la cocktelerá.
Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/3 parte de Dubonnet.

1/3 parte de Americano Gancia.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

DEAUVILLE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Calvados.

1/4 parte de Cointreau.

1/4 parte de jugo de limón.

1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

DEMPSEY COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

Una cucharadita de Ajenjo.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

2/3 parte de Calvados.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

DEPTH CHARGE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/4 parte de jugo de naranja Sasic.

1/4 parte de jugo de limón.

1/4 parte de Calvados.

1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

DERBY COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Peach Bitter.

EL BA
CLÁSIC



EL CHAMPAGNE
MONITOR

ha podido conquistar
los paladares más exi-
gentes por su calidad
i n d i s c u t i d a .

Por eso recomenda-
mos al que sabe tomar
que exija siempre la
marca

MONITOR

cuando quiera saborear
un buen Champagne.



EL BA
CLÁSIC

4 gotas de Crema de Menta Get Frères.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
3/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos con una corteza de limón y una
hoja de menta fresca.

☆☆☆

DESIERTO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
1/4 parte de Gingerale.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 110
gramos.

☆☆☆

DEVIL'S COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/3 parte de Oporto Perea.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Caña Quemada.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

DIAMANTE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
1/3 parte de Dubonnet.
1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.
1/3 parte de Jerez Seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

DIABOLO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
5 gotas de Bitter Orange.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O

1/3 parte de Jerez Seco Perea.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

DIANA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

10 gotas de Crema de Menta Get Frères.

4 gotas de menta machacadas en el in-
terior de la cocktelera.

1/2 parte de Oporto Perea.

1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

DIPLOMATICO COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

10 gotas de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.

10 gotas de Cointreau.

1/2 parte de Kalisay Quinado.

1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos con una guinda abrillantada.

☆☆☆

DIKI DIKI COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

8 gotas de jugo de limón.

10 gotas de Chartreuse.

1/6 parte de Swedish Punch.

2/6 parte de Calvados.

3/6 parte de Cointreau.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

DIXIE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Crema de Menta Get
Freres.

EL BA
CLÁSICO

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/4 parte de Ajenjo.

1/4 parte de Dry Gin Sumner'.

2/4 parte de Vermouth Francés Noilly Frat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

DOCTOR COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/2 copita de licor de jugo de limón.

1/2 copita de licor de jugo de lima.

1/3 parte de Crema de Cacao Marie Brizard.

2/3 parte de Svedish Punch.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

DOCTOR COCKTAIL

DODGE COCKTAIL

Unos pedacitos de hielo.

Usese la cocktelera.

1/2 copita de licor de jugo de naranja Sasic.

1/3 parte de Cointreau.

1/3 parte de Prunelle Simmon's.

1/3 parte de Prunelle Simmon.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

DOLLY O' DARE COCKTAIL

Unos pedacitos de hielo.

Usese la cocktelera.

10 gotas de Crema de Casís.

1/3 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

**DOG'S DAYS
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Maraschino.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
Una cucharadita de jarabe de goma Fortuny.

La mitad de la medida de un Whisky John Haig.

Agítese, cuélese y sírvase en un vaso imperial de 180 gramos que anteriormente debe prepararse en la siguiente forma:

4 pedacitos de hielo.

3 rodajas finas de limón, con cáscara.

3 rodajas finas de naranja con cáscara.

Después de habérsele agregado la primera parte de este cocktail, se derrama en su interior 1/4 parte del contenido de una botellita de Gingerale, seco y finalmente se sirve con pajitas.

☆☆☆

**DOMINGO
ORTEGA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/2 copita de licor de Benedictine.
1/2 copita de licor de Cointreau.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
2/3 parte de Oporto Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**DOUGLAS
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Grand Marnier.
1/4 parte de Whisky Escocés John Haig.
1/4 parte de Calvados.
1/4 parte de Jerez Seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**DONOSTIARRA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Jerez Quina Ruiz.
1/4 parte de Amer Picón.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

D'ORSAY COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Bitter Peach.
10 gotas de Bitter Secrestat Tercera.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Dubonnet.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

DUBARRY COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de ananá For-
tuny.
5 gotas de Bitter Angostura.
1/4 parte de Ajenjo.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

DUBONNET COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Dubonnet.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

DUKE OF MARLBOROUGH COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Grosella For-
tuny.

4 gotas de Bitter Angostura.
1/4 parte de Byr.
1/4 parte de Ron Charleston.
2/4 parte de Jerez Seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

DULCINEA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Cordial.
1/4 parte de Ron Bacardi.
1/4 parte de Benedictine.
1/4 parte de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

DOS EN UNO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Kummel.
1/4 parte de Whisky John Haig.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

DUNLOP COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secretat.
Una cucharadita de jarabe Grosella For-
tuny.
1/3 parte de Jerez Seco Perea.
1/2 parte de Ron Charlesto.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

DREADNOUGHT COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Maraschino.

EL BA
CLÁSICO

1/4 parte de Whisky John Haig.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Ron Bacardi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**DELIA
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Maraschino.
1/4 parte de Amaro Pagliotti.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

**DELICIA
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Chartreuse.
1/4 parte de Oporto Blanco Perea.
1/4 parte de vino Málaga.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
120 gramos con una guinda abrillan-
tada.

☆☆☆

**DEMARIA (dulce)
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/4 parte de Aperital.
2/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**DEMARIA (seco)
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/4 parte de Aperital.

2/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

DESIERTO COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

1/3 parte de vino Málaga.

1/3 parte de Hesperidina.

1/3 parte de Cointreau.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

ECLIPSE COCKTAIL

Usese la cocktailera.

Unos pedacitos de hielo.

Macháquense cuatro cáscaras de naranja en el interior de la cocktailera.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/4 parte de Anisette Marie Brizard.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

2/4 parte de Jerez Seco Perea.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos con una tajadita de naranja.

☆☆☆

EDDIE BROWN COCKTAIL

Usese la cocktailera.

Unos pedacitos de hielo.

1/3 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.

1/3 parte de Quina Lillet.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

EFLUVIOS COCKTAIL

Usese la cocktailera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de jugo de Frutilla.

1/4 parte de jugo de Ananá.

1/4 parte de Maraschino.

1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 110 gramos.

**ENRIQUETA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/6 parte de Chartreuse verde.
1/6 parte de Benedictine.
1/6 parte de Kummel.
1/6 parte de Ron Charleston.
2/6 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**EL REY DE LOS
COCKTAILS
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Benedictine.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Chartreuse amarillo.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**ELIXIR
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.
1/3 parte de Kola Tonic.
1/3 parte de Calvados.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**ELLA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Grosella For-
tuny.
1/4 parte de jugo de mandarina.
1/4 parte de Benedictine.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

**EMPIRE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/3 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Crema Prunelle Simmon's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**ESFINGE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de aKlisay Quinado.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Amaro Monte Cudine.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**ETAN BLAYER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/3 parte de Maraschino.
1/3 parte de Kirsch.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**EVERYTHING BUT
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jugo de naranja Sasic.
Un huevo fresco.
Una copita de licor de Whisky Escocés
John Haig.
Una copita de licor de Dry Gin Sumner.
Una copita de licor de Apricot Brandy
Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos espolvoreado de nuez moscada
o canela.

**ESMERALDA
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Angostura.
1/4 parte de Hesperidina.
1/4 parte de Pinal.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**ESTAMPADOR
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 clavos de olor.
4 gotas de esencia de Vainilla.
Una clara de huevo fresco.
Una copita de licor de Pinal.
Dos copitas de licor de Hesperidina.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

**ESTAMPA
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Ananá For-
tuny.
Una cucharadita de jugo de Ananá.
1/4 parte de Jerez Dulce Perea.
1/4 parte de Hesperidina.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

**ESTRIBOR
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
4 gotas de Bitter Orange.
1/4 parte de Whisky John Haig.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
2/4 parte de Aperitivo Rossi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

**EYE OPENER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Un huevo fresco.
Una cucharadita de Ajenjo.
Una copita de licor de Ron Charleston.
Una copita de licor de Dry Gin Sumner.
Una copita de licor de Curacao.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

**EXPLOSIVO
(dulce)
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/4 parte de Whisky Escocés John Haig.
2/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de Crema de Cacao Ma-
rie Brizard.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
90 gramos con una guinda abrillan-
tada.

☆☆☆

**EXPLOSIVO (seco)
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/4 parte de Whisky Escocés John Haig.
1/4 parte de Ron Bacardi.
1/4 parte de Vodka.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
90 gramos con un trozo de corteza de
limón.

☆☆☆

**EXPOSICION
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Americano Gancia.
1/4 parte de Calvados.
2/4 parte de Amaro Pagliotti.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

**EXPOSITO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Grand Marnier rojo.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**EASTINDIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Ananá For-
tuny.
6 gotas de Bitter Angostura.
1/4 parte de Curacaco Marie Brizard.
1/4 parte de Maraschino.
2/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

ESTADOS UNIDOS

COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
4 gotas de Bitter Orange.
2 copitas de licor de Whisky John Haig.
1 copita de licor de Vermouth Francés
Noilly Prat.
1/4 parte de una botellita de Gingerale
seco.
Revuélvase, cuélese y sírvase con paji-
tas en vaso de 120 gramos.

☆☆☆

**EVA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Angélica.
1/4 parte de Caña Habana.
1/4 parte de Ron Bacardi.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

**FAIRBANKS
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
10 gotas de Pippermint Get Frères.
1/3 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**FAIRY BELLE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
6 gotas de Bitter Angostura.
Un huevo fresco.
Una copita de licor de Apricot Brandy Marie Brizard.
Una copita de licor de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 130 gramos espolvoreando con nuez moscada.

☆☆☆

**FANTASIO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Bitter Peach.
1/6 parte de Crema de Menta Get Freres.
1/6 parte de Dry Gin Sumner's.
2/6 parte de Cognac Bisquit V. O.
2/6 parte de Jerez seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**FABIOLA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Grosella Fortuny.

FLAMENCO COCKTAIL

Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.

1/4 parte de Anisette Marie Brizard.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/4 parte de Amaro Pagliotti.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

FAISAN COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Crema de Casís.

1/4 parte de Byrrh.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

2/4 parte de Kalisay Quinado.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

FASCINADOR COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 hojas de menta fresca machacadas en el interior de la cocktelera.

Una cucharadita de Crema de Menta Get Freres.

Una cucharadita de Ajenjo.

1/2 parte de Dry Gin Sumner's.

1/2 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

FAVORITA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jugo de limón.

1/4 parte de Grand Marnier.

1/4 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**FELIZ
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jugo de naranja.
1/4 parte de Cointreau.
3/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**FE
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Kirsch.
6 gotas de Kummel.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Kalisay Quinado.
3/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

EL BA
CLÁSIC

☆☆☆

**FERNANDEZ
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
1/3 parte de Jerez Quina.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**FERNANDO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Byrrh.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prata.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Amer Picón.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

FIFTY FIFTY COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
1/4 parte de Kirsch.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Calvados.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

FIVE FIFTEEN COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Crema Sweet.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Curacao Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

FILO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Crema Casís.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
2/4 parte de Americano Gancia.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

FIGARO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Kummel.
2/4 parte de Hesperidina.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

**FILOSOFO
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Crema de Cacao Marie Brizard.
10 gotas de Kummel.
1/4 parte de Ron Bacardi.
3/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos con una guinda abrigada.

☆☆☆

**FINO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Chartreuse amarillo.
1/4 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.
1/4 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.
Agítase, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**FLU
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Sidra Fortuny.
1/4 parte de Jamaica Ginger.
1/4 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.
2/4 parte de Whisky John Haig.
Agítase, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**FOX RIVER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Secrestat.
2/4 parte de Crema de Cacao Marie Brizard.
2/4 parte de Whisky Escocés John Haig.
Agítase, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

EL BA
CLÁSICO

**FIRSINO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de jugo de limón.
4 gotas de Bitter Peach.
1/4 parte de Calvados.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
2/4 parte de Aperitivo Rossi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**FLECHA
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Oporto Perea.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de licor Guindado.
Agítese. cuélese y sírvase en copa de 110
gramos con una guida abrigantada.

☆☆☆

**FOX TROT
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
6 gotas de Bitter Orange.
1/3 parte de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Ron Bacardi.
1/3 parte de Licor Guindado.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**THE FRANKEN
STEIN
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de jugo de limón.
1/3 parte de Quina Lillet.
1/3 parte de Cointreau.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**FROTH BLOWER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.

Un huevo fresco.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Amer Picón.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**FLOR DE
DURAZNO
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de durazno.
1/4 parte de Maraschino.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**FIRPO (estilo
Richmond)
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Maraschino.
1/4 parte de Pinal.
2/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**FERRO CARRIL
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/3 parte de Pinal, 1 cucharadita de Cu-
raçao Marie Brizard.
1/3 parte de Aperital.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**FRIAS
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
5 gotas de Bitter Angostura.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.

**FLORIDA
COCKTAIL**

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
2/3 parte de Hesperidina.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/3 parte de jugo de limón.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**FLORIDA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de jugo de naranja Sasic.
1/3 parte de Jerez Seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**FRIVOLO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
1/4 parte de Calvados.
1/4 parte de Quina Lillet.
1/4 parte de Aperitivo Rossi.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

**FRA DIAVOLO
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.

1/3 parte de Jerez Quina.
1/3 parte de Jerez Seco Perea.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
90 gramos.

☆☆☆

FRUTAL COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Ananá Fortuny.

1/6 parte de banana.
1/6 parte de jugo de naranja Sasic.
1/6 parte de Ananá.
1/6 parte de durazno.

Estos cuatro últimos elementos deben ser
utilizados en jugos.

2/6 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos con unos trocitos de fruta en
estación.

☆☆☆

FEDERICO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de jarabe de Ananá Fortuny.
1/3 parte de Americano Gancia.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Jerez Pálido Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

FULL-SPEED COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Pernd de 68.
1/4 parte de Whisky John Haig.
1/4 parte de Ron Bacardi.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

GRAN PINERAL COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de jarabe de Granadina
Fortuny.

1/4 parte de Pinal.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Cerveza Blanca Cristal.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 120
gramos.

☆☆☆

**GIN SNIZZLE
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de azúcar.
8 gotas de Botter Secrestat.
Cúbrase el resto de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos acompañado de pajitas.

☆☆☆

**GIN (seco)
COCKTAIL**

Usese la cocktelería.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
Cúbrase el resto con Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos, agregándole el zumo de una
corteza de limón y la corteza colóquese
en el centro del cocktail como adorno.

☆☆☆

**GIN (dulce)
COCKTAIL**

Usese la cocktelería.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
4 gotas de Bitter Angostura.
El resto de Old Tom Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**GIN RICKY
COCKTAIL**

En un vaso de Whisky derrámese el jugo
de un limón.
Unos pedacitos de hielo.
Aparte se llevará el sifón conteniendo
agua de Seltz y la botella de Dry Gin
Sumner's.
Sírvase con pajitas.

**GIN SLING
COCKTAIL**

Disuélvase en un vaso de Whisky una cucharadita de azúcar con un poco de agua de Seltz.

Luego se pone:

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

3/4 parte de Soda Sifón.

Sírvase con pajitas y una cucharita

☆☆☆

**GIL BLAS
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.

Unos pedacitos de hielo.

Dos cucharaditas de azúcar.

Un huevo fresco.

Una copa de Oporto de Vermouth Torino
Cinzano.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de
Champagne.

☆☆☆

**GILBEY'S
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Crema de Cacao Marie
Brizard.

Una cucharadita de jarabe de Ananá Fortuny.

1/2 parte de Cordial.

1/2 parte de Dry Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**GIN AND CAPE
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.

Unos pedacitos de hielo.

1/3 parte de Caepritif.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Grand Marnier.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**GIL DE
ESCALANTE
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Bitter Peach.

Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.

Una copita de licor de Grand Manier.

Una copita de licor de Maraschino.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de
Champagne llenándose de Champagne
Monitor.

☆☆☆

**GIBSON
COCKTAIL**

Usese la cocktelería.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Crema Casís.
Una cucharadita de Bitter Campari.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos, agregándole el zumo de una
corteza de limón y depositando la mis-
ma como adorno en el interior del
cocktail.

☆☆☆

**GALA TEA
COCKTAIL**

Usese la cocktelería.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de azúcar.
Una yema de huevo fresco.
Una copita de licor de Ron Charleston.
Una cucharadita de Maraschino.
Una copa de Oporto de Vino Málaga.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**GATO
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de parabe de Frambue-
sa Fortuny.
1/3 parte de Ajenjo.
1/3 parte de Pippermint Get Freres.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
90 gramos.

☆☆☆

**GATTAN
COCKTAIL**

Usese la cocktelería.
Unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Orange Bitter.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Jerez Seco Perea.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Oporto Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

GAUCHO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Ajenjo.
10 gotas de Kummel.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Kalisay Quinado.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

GAMA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Amaro Pagliotti.
1/4 parte de Chartreuse.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

GALOPE COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
2/4 parte de Jerez Quina Ruiz.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

GENE CARRIE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

EL BA
CLÁSIC

Una cucharadita de jarabe de Ananá Fortuny.

1/2 parte de Licor Hércules.

1/2 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

GENE TUNNEY COCKTAIL

Usese la coctelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una copita de licor de jugo de limón.

Una copita de licor de jugo de naranja.

1/3 parte de Crema de Cacao Marie Brizard.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

GEMA COCKTAIL

Usese la coctelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Crema de Cacao Marie Brizard.

1/4 parte de Calvados.

1/4 parte de Amaro Monte Cudine.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

GLANAT COCKTAIL

Usese la coctelera.

Unos pedacitos de hielo.

8 gotas de jugo de limón.

10 gotas de Pippermint Get Freres.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/4 parte de Quina Lillet.

2/4 parte de Hesperidina.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

GLAN EYE COCKTAIL

Usese la coctelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 clavos de olor molidos en el interior de la cocktelera.

10 gotas de Crema de Cacao Marie Brizard.

1/4 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.

3/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

GLOTON COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

Una copita de licor de Cognac Bisquit V. O.

Revuélvase y sírvase en una copa de Champagne cubriendo el resto con la misma bebida que sea Monitor.

Luego, cuidadosamente, se depositan en una cucharita 6 gotas de Bitter Angostura y se derraman sobre el cocktail, tratando siempre que el Bitter quede flotando sobre la superficie.

☆☆☆

GOLF CLUB COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Angostura.

10 gotas de Curacao Marie Brizard.

1/4 parte de Whisky John Haig.

1/4 parte de Ron Bacardi.

2/4 parte de Calvados.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

GOYITA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Franbuesa Fortuny.

1/3 parte de Amer Picón.

1/3 parte de Hesperidina.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

EL BA
CLÁSIC

**GOLOSINA
COCKTAIL**

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Ananá For-
tuny.

1/4 parte de Chartreuse verde.

1/4 parte de Cointreau.

1/4 parte de Oporto Perea.

1/4 parte de Vino Moscatel.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos con una guinda abillantada.

☆☆☆

**GRANADA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.

10 gotas de Maraschino.

10 gotas de Curacao Marie Brizard.

1/4 parte de Manzanilla.

3/4 parte de Jerez dulce Perea.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**GOLDEN
HERMINO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una yema de huevo fresco.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en un vaso de
100 gramos espolvoreado en nuez mos-
cada.

☆☆☆

**GOLDEN
SLIPPER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
6 gotas de Esencia de Vainilla.

**GRANADOS
COCKTAIL**

Una yema de huevo fresco.
Una copita de licor de Chartreuse.
Una copita de licor de Vie de Danzig.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 100
gramos espolvoreado de nuez moscada.

☆☆☆

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Grand Marnier.
2/4 parte de Jerez dulce rojo Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**GRAND SLAM
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Swedish Punch.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
2/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**GREEN DRAGON
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de jugo de limón.
6 gotas de Kummel.
8 gotas de Bitter Peach.
1/3 parte de Crema de Menta Get Frères.
2/3 parte de Dry Gin Sumner's
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**GREEN ROOM
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Orange.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.

EL BA
CLÁSIC

3/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

GRANADERO COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/3 parte de Ginger Jamaica.

1/3 parte de Gherry Brandy Marie Brizard.

1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

GUATEMALA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una copita de licor de jugo de mandarina.

10 gotas de Pippermint Get Freres.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/4 parte de Ron Bacardi.

3/4 parte de Caña Habana.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

GUERRERO COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Benedictine.

1/4 parte de Cointreau.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/4 parte de Jerez seco Perea.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

GUINDARELA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Grosella Fortuny.

10 gotas de Kummel.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

3/4 parte de licor Guindado.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

GUISONA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

10 gotas de Bitter Peach.

Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.

1/2 parte de Quina Lillet.

1/2 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

HANKY PANKY COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Fernet Branca.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

2/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

H. P. W. COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/5 parte de Crema de Menta Get Freres

1/5 parte de Grand Marnier.

1/5 parte de Dry Gin Sumner's.

2/5 parte de Vermouth Torino Cinzano.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

HABANA COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/4 parte de Curacao Marie Brizard.

3/4 parte de Ron Bacardi.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos, agregándole el zumo de

EL BA
CLÁSICO

una corteza de limón y una grinda abri-
llantada.

☆☆☆

**HARRY Y.
PICK-ME-UP
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de jarabe de Granadina Fortuny.
10 gotas de jugo de limón.
Una copita de licor de Cognac Bisquit
V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de las
de caña de 120 gramos, cubriéndose el
resto con Champagne Monitor extra
sec.

☆☆☆

**HARVARD
COCKTAIL'**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Sidra For-
tuny.

6 gotas de Bitter Angostura.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
3/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**HASTY
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.

1/4 parte de Absinthe.
1/4 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**HAWAIIAN
COCKTAIL**

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Bitter Orange.
1/3 parte de licor de naranja.

1/3 parte de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

HONEY MOON COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de Curacao Marie Bri-
zard.
1/2 parte de Benedictine.
1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

HOFFMAN COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de naranja Sasic.
Una cucharadita de Grema de Menta Get
Freres.
8 gotas de Bitter Orange.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
3/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

HONOLULU COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de Maraschino.
Una cucharadita de Crema de Cacao Ma-
rie Brizard.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
3/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

HOLLAND HOUSE COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de jugo de limón.

4 gotas de Bitter Angostura.
6 gotas de Bitter Orange.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Cointreau.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
90 gramos, agregándole una tajadita de
fruta en estación.



HERNANDEZ COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de durazno.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos con una tajadita de durazno na-
tural.



HEVIAN COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Frambuesa
Fortuny.
10 gotas de Kummel.
10 gotas de Chartreuse amarillo.
1/2 parte de Licor Guindado.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.



HAMPSTEAD COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Orange.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Angélica.
1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

HUEVALO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Crema Casís.
Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
3/4 parte de Hesperidina.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

HILO DE HIERRO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
1/4 parte de Jerez Seco Perea.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
2/4 parte de Oporto Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

HUETO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una yema de huevo.
Una cucharadita de Crema Casís.
Una copita de licor de Chartreuse.
Una copita de licor de Cointreau.
Una copita de licor de Vermouth Francés Noilly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 100 gramos, espolvoreado con nuez moscada.

☆☆☆

HEMMANGSEN COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Secrestat.
Una cucharadita de jarabe de Grosella Fortuny.
1/4 parte de jugo de naranja.
1/4 parte de jugo de limón.

1/4 parte de Ron Bacardi.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**HOULA HOULA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de naranja For-
tuny.
Una copita de licor de jugo de naranja.
Una copita de licor de Curacao Marie Bri-
zard.
Cúbrase el resto con Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**THE HUNDRED
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de jugo de limón.
1/4 parte de naranja Sasic.
2/4 parte de Sweedish Punch.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**I. B. F.
PICK-ME-UP
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
Una cucharadita de Fernet Branca.
Una copita de licor de Cognac Bisquit
V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de
Champagne, cubriendo el resto con
Champagne Monitor.

☆☆☆

**ICHBIEN
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Bitter Orange.
Una copita de licor de Oporto Perea.
Una copita de licor de Cognac Bisquit
V. O.

Una copita de licor de Curacao Marie Brizard.

Un huevo fresco.

Dos cucharaditas de Crema de Leche.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 130 gramos espolvado con nuez moscada.

☆☆☆

IDEAL COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Meraschino.

1/4 parte de jugo de limón.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.

Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 100 gramos.

☆☆☆

IRIS COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Ajenjo.

10 gotas de Curacao Marie Brizard.

10 gotas de Maraschino.

4 gotas de Bitter Angostura.

1/4 parte de Whisky John Haig.

3/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

IMPERIAL COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Angostura.

1/4 parte de Maraschino.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

2/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

IMPOSIBLE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de jarabe de naranja Fortuny.

1/4 parte de Jerez seco Perea.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

ILUSTRE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Vodka.

1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.

2/4 parte de Jerez Seco Perea.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos, agregándole una corteza de limón.

☆☆☆

INCA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Angostura.

1/4 parte de jugo de naranja Sasic.

1/4 parte de Kirsch.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

1/4 parte de Jerez Seco Perea.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

INCOME TAX COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/3 parte de Cointreau.

1/3 parte de Ron Charleston.

1/3 parte de Oporto Blanco Perea.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

INK STREAK COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de jugo de limón.
2/4 parte de Whisky Escocés John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

INDIA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de puré de banana.
Una cucharadita de ralladura de cáscara
de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
3/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

INDIANO COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Chartreuse. verde.
10 gotas de Cointreau.
1/4 parte de Hesperidina.
3/4 parte de Amaro Paglietti.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

INTERNO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Grosella
Fortuny.
1/4 parte de Pippermint Get Freres.
3/4 parte de Vermouth Torino. Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

INTERNACIONAL COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/6 parte de Vermouth Cinzano.

EL BA
CLÁSICO

1/6 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

1/6 parte de Whisky Escocés John Haig.

1/6 parte de Jerez Seco Perea.

1/6 parte de Hesperidina.

1/6 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

IBERIA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

10 gotas de Benedictine.

Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.

1/4 parte de Americano Gancia.

1/4 parte de Oporto Perea.

2/4 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

ITALO COCKTAIL

MAN
O ARG

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Secrestat.

1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.

1/3 parte de Chinato Garda.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

HISTORIADOR COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/2 parte de Cherry Bandy Marie Bri-
zard.

1/2 parte de Amer Picón.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos con una cáscara de limón y una
de naranja retorcidas.

☆☆☆

IRIGOYEN COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Crema de Vainilla.

Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/3 parte de Bermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Pinal.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

INTERPRETE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/2 parte de Jerez Seco Perea.
1/2 parte de Dry Gin Sumer's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

INTERVALO COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.
1/2 parte de Oporto Perea.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

JACK ROSE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
1/2 parte de Calvados.
1/2 parte de Old Tom Gin Sumner's.
Una cucharadita de jugo de lima.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

JACKSON COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

EL BA
CLÁSIC

6 gotas de Bitter Orange.
4 gotas de Crema de Casís.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Dubonnet.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

JABBER COCKTAIL

Use la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Orange.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Sherry Dry Perea.
1/3 parte de Caperitif.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

JACK COCKTAIL

Use el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Goma For-
tuny.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Ron Bacardi.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
90 gramos, agregándole unos pedacitos
de fruta en estación y una guinda abri-
llantada.

☆☆☆

JACK PINE COCKTAIL

Use la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Calvados.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

JACK WHITERS COCKTAIL

Use la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés, Noilly
Prat.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

JOBURG COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Orange.
1/2 parte de Caperitif.
1/2 parte de Ron Bacardi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

JOCKEY COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
3 gotas de Crema de Noyán.
4 gotas de jugo de limón.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos, agregándole dos cortezas de li-
món retorcidas.

☆☆☆

JERSEY COCKTAIL

Prepárese en copa de Champagne.
2 pedacitos chicos de hielo.
1 terrón de azúcar saturado de Bitter An-
gostura.
4 gotas de Maraschino.
4 gotas de Curacao Marie Brizard.
8 pedacitos de fruta surtida en estación.
Termínese de llenar la copa con Cham-
pagne Monitor dulce.
Se sirve con pajitas.

☆☆☆

JAPONESA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

6 gotas de Bitter Orange.

6 gotas de Calvados.

1/2 parte de Ron Charleston.

1/2 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

JAPONES COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Dos cucharaditas de jarabe de Chufa Fortuny.

5 gotas de Bitter Angostura.

1/2 parte de Ron Bacardi.

1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

ARMAN CO ARG JEREZ COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Crema de Vainilla.

8 gotas de Curacao Marie Brizard.

1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.

1/2 parte de Jerez Seco Perea.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos con dos pedacitos de fruta en estación.

☆☆☆

JIMMY BANG COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Grosella Fortuny.

1/3 parte de Dubonnet.

1/3 parte de Caperitif.

1/3 parte de Ron Bacardi.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

JOYA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

3 gotas de Bitter Angostura.
1/3 parte de Ferro Quina Bisleri.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Curacao Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

J. O. S. COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jugo de lima.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

JUVENIA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Americano Gancia.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Dubonnet.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

JAPAN COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Orange.
2 cucharaditas de jarabe de Cebada.
1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/2 parte de Ron Bacardi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

JIM'S COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
Una cucharadita de jarabe de Grosella
Fortuny.
1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.

INDUSTRIA ARGENTINA

MAN
O ARG



Pinerol

GRAN APERITIVO

EL BA
CLÁSIC

1/2 parte de Whisky Escocés John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

JEMINY COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Kirsch.
10 gotas de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
Champagne, cubriendo el resto de la
copa con Champagne Monitor.

☆☆☆

JUDGE COCKTAIL

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Ron Bacardi.
Una cucharadita de Curacao.
1/6 parte de jugo de limón.
5/6 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

MAN CO ARG JUPITER COCKTAIL

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de licor de naranja.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

JOURNALIST COCKTAIL

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Cointreau triple seco.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

**JULIETA
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Maraschino.
8 gotas de Curacao Marie Brizard.
8 gotas de Chartreuse.
1/3 parte de Americano Gancia.
2/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**JUDIT
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Ananá For-
tuny.
6 gotas de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
6 gotas de Crema de Vainilla.
1/4 parte de Chartreuse.
1/4 parte de Benedictine.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos con dos guindas brillantadas.

☆☆☆

**JUPY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una copita de licor de Guindado.
1/2 copita de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de
Champagne, cubriéndose el resto de la
copa con Champagne Monitor extra
Sec.

☆☆☆

**JUGO DE UVA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Maraschino.
8 gotas de Curacao Marie Brizard.
8 gotas de Chartreuse.
Cúbrase el resto con jugo de uva.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

**JUGO DE UVA
A LA CHILENA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.
Una clara de huevo.
Una copa de las de Oporto de jugo de uva Trapiche.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos, espolvoreado con canela.

☆☆☆

**JUGO DE UVA
A LA URUGUAYA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Crema de Vainilla.
Una cucharadita de Crema de Menta Get Freres.
Una copa de las de San Martín de jugo de uva Trapiche.
Una yema de huevo.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos, espolvoreado con nuez moscada.

☆☆☆

**KISSME
SWEET
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de azúcar Fortuny.
5 gotas de Bitter Angostura.
5 gotas de Curacao Marie Brizard.
1/2 vaso de los de Aperital de Ajenjo.
Agítese, cuélese y sírvase en copa o vaso de 200 gramos, terminándolo en llenar con agua de Seltz.

☆☆☆

**KERR
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarebe de Granadina Fortuny.
1/6 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.
1/6 parte de Chartreu se verde.
2/6 parte de Dry Gin Sumner's.

2/6 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos con dos guindas brillantadas.

☆☆☆

KENTUCKY COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.

1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.
2/3 parte de Oporto Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

K. C. B. COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Tamarindo
Fortuny.

1/4 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.

1/4 parte de Kirsch.
2/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

KEMPTON (amargo) COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Bitter Campari.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/4 parte de Vermouth Noilly Prat.
1/4 parte de Old Tom Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos con una corteza de limón re-
torcida.

☆☆☆

KEMPTON (dulce) COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.

1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/3 parte de Ron Charleston.

EL BA
CLÁSICO

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

KEMPTON
(extra seco)
COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Kirsch.
1/4 parte de Whisky Escocés John Haig.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/4 parte de Ron Bacardi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

KEMPTON
(seco)
COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Crema de Cognac Marie Bri-
zard.
8 gotas de Maraschino.
1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

MAN
ARG **KICKER**
COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Calvados.
1/3 parte de Ron Becardi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

KINA
COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Quina Lillet.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100

☆☆☆

KING COLE
COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una yema de huevo.

Una cucharadita de jarabe de Granolina Fortuny.
1/3 parte de Fernet Branca.
2/3 parte de Whisky Escocés John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

KNICKERBOCKER COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
10 gotas de Maraschino.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Dos copitas de Ron Bacardi.
Revuélvase, cuélese y sírvase en vaso de
150 gramos con pajitas. El recipiente
en que se sirve este cocktail deberá
contener: Una rebanada de naranja,
una de limón con su corteza y unos
pedacitos de hielo.

☆☆☆

KINGSTON COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Pimento Dram.
1/4 parte de Kummel Alaska.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

KNOCK OUT COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Crema de Menta Get Freres.
1/3 parte de Ajenjo.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

**KOLA (N.º 1)
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
2/3 parte de Kola Secrestat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos con un trozo de corteza de naranja.

☆☆☆

**KOLA (N.º 2)
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Goma Fortuny.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly-Prat.
1/4 parte de Bitter Secrestat.
2/4 parte de Kola Secrestat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

MAN
O ARG

**KOLA TONIC
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Orange.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
2/3 parte de Kola Tonic.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**KUP'S
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
1/4 parte de Ajenjo.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly-Prat.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

**KUMMEL
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
4 gotas de Bitter Angostura.
Una cucharadita de jarabe de Goma Fortuny.
Una copita y media de Kummel.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**KIRSCH DAISY
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Kirsch.
10 gotas de licor de naranja.
Una cucharadita de azúcar impalpable.
Una yema de huevo fresco.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**KAYANSKY
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.
1/4 parte de Vodka.
1/4 parte de Whisky John Haig.
1/4 parte de Cointreau triple seco.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**KISS ME QUICK
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Crema de Vainilla.
10 gotas de Crema de Cacao Marie Brizard.
10 gotas de Crema de Menta Get Frères.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**KNICKEBEIN
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.

10 gotas de Maraschino.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
10 gotas de Benedictine.
Una copita de Cognac Bisquit V. O.
Una cucharadita de azúcar.
Una yema de huevo.
Agítese, cuélese y sírvase en copa o vaso
de 100 gramos.

☆☆☆

LANGOSTA COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Un poquito de sal.
Un poquitito de pimienta blanca.
Una cucharadita de salsa de tomate
Catsup.
5 gotas de limón.
4 gotas de Salsa Inglesa.
2 copitas de licor de vino Norton blanco.
3 gotas de Salsa Tabasco.
Revuélvase bien. Quítese los pedacitos
de hielo y sírvase en un vaso de 90
gramos, agregándole trocitos de lan-
gosta.
Aparte se servirá un vasito de vino
blanco.

☆☆☆

LONDRES COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curacao blanco Marie Bri-
zard.
10 gotas de Chartreuse verde.
1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.
2/3 parte de Vermouth Fraicés Noilly
Prat.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

LAUTARO FILM COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Chartreuse verde.
4 gotas de Kummel Alaska.

**KUMMEL
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
4 gotas de Bitter Angostura.
Una cucharadita de jarabe de Goma Fortuny.
Una copita y media de Kummel.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**KIRSCH DAISY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Kirsch.
10 gotas de licor de naranja.
Una cucharadita de azúcar impalpable.
Una yema de huevo fresco.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**KAYANSKY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.
1/4 parte de Vodka.
1/4 parte de Whisky John Haig.
1/4 parte de Cointreau triple seco.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**KISS ME QUICK
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Crema de Vainilla.
10 gotas de Crema de Cacao Marie Brizard.
10 gotas de Crema de Menta Get Frères.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**KNICKEBEIN
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

10 gotas de Maraschino.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
10 gotas de Benedictine.
Una copita de Cognac Bisquit V. O.
Una cucharadita de azúcar.
Una yema de huevo.
Agítese, cuélese y sírvase en copa o vaso
de 100 gramos.

☆☆☆

LANGOSTA COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Un poquito de sal.
Un poquitito de pimienta blanca.
Una cucharadita de salsa de tomate
Catsup.
5 gotas de limón.
4 gotas de Salsa Inglesa.
2 copitas de licor de vino Norton blanco.
3 gotas de Salsa Tabasco.
Revuélvase bien. Qúitese los pedacitos
de hielo y sírvase en un vaso de 90
gramos, agregándole trocitos de lan-
gosta.
Aparte se servirá un vasito de vino
blanco.

☆☆☆

LONDRES COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curacao blanco Marie Bri-
zard.
10 gotas de Chartreuse verde.
1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.
2/3 parte de Vermouth Fraicés Noilly
Prat.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

LAUTARO FILM COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Chartreuse verde.
4 gotas de Kummel Alaska.

10 gotas de Kirsch.
1/3 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
2/3 parte de Americano Gancia.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

LAWAS COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de azúcar.
Un huevo fresco.
Una copa de Oporto Perea.
Una copita de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de
130 gramos, espolvoreándola con nuez
moscada o canela.

☆☆☆

LUCIANO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 clavos de especia.
Una cucharadita de azúcar.
Una yema de huevo.
Una copita de Cointreau.
Una copita de Pippermint Get Frères.
Una copa de Oporto Perea.
Agítese cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

LOVER'S DELIGHT COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una clara de huevo.
Una cucharadita de azúcar.
Un poquitito de vainilla en polvo.
Una copita de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
Dos copitas de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

LUXIA'S ELIXIR COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

**LA DAMA
JOHNSTON
COCKTAIL**

Una cucharadita de Ajenjo.
Una cucharadita de Crema de Menta Get Frères.
1/4 parte de Ferro Quina Bisleri.
1/4 parte de Jerez Quina Ruiz.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de jugo de ilmón.
Dos cucharaditas de jugo de naranja Sasic.
Una cucharadita de jarabe de Grosella Fortuny.
Una copita de Cointreau.
Dos copitas de Old Tom Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**LA FUENTE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Chartreuse verde.
10 gotas de Licor amarillo.
Una copita de Curacao Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de Champagne; cubriendo el resto con Champagne Monitor.

☆☆☆

**LAFIN
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
10 gotas de Maraschino.
10 gotas de Benedictine.
10 gotas de Cointreau.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

**LAGARDE
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Benedictine.
10 gotas de Chartreuse amarillo.
1/2 parte de Oporto blanco Perea.
1/2 parte de Jerez Pálido Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

**LAIMIEL
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Kirsch.
10 gotas de Chartreuse verde.
10 gotas de Kummel.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/2 parte de Jerez seco Perea.
1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**LANDA
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Grosella
Fortuny.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Amer Picón.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prata.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**LEAVE IT TO ME
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/3 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

EL BA
CLÁSIC

1/3 parte de Old Tom Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**LEAVE IT TO ME
ESPECIAL
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de jugo de limón.
10 gotas de jugo de naranja Sasic.
1/3 parte de Maraschino.
1/3 parte de Cointreau.
1/3 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**LILY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/3 parte de Crema de Noyau.
1/3 parte de Quina Lillet.
1/3 parte de Dry Gin Cumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**LEAP FROG
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
El jugo de media banana.
El jugo de medio limón.
Una copita de las de Oporto de Dry Gin
Sumner's.
1/2 botellita de Gingerale.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 90
gramos.

☆☆☆

**LINDBERG
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Quina Lillet.
1/4 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

LONDON COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Orange.
Una cucharadita de jarabe de azúcar.
Dos cucharaditas de Ajenjo.
Una cucharadita de Curacao.
Dos copitas de licor de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

LONE TREE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Orange.
Una cucharadita de jarabe de azúcar.
Dos cucharaditas de Ajenjo.
Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.
Dos copitas de licor de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

LAVENDER COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
3 gotas de Bitter Orange.
3 gotas de Bitter Angostura.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Caña Habana.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

LOS ANGELES COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/3 parte de Vino Guindado.

1/3 parte de Ron Bacardi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**LE LUCIEN
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de jugo de limón.
2 cucharaditas de jugo de banana.
Un huevo fresco.
Una copa de las de Oporto de Cinzano
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

**LOUD SPEAKER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe Tamarindo
Fortuny.
Dos cucharaditas de Bitter Campari.
1/3 parte de Cointreau.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**LA PRIMERA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/3 parte de Cointreau.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Cherry Brandi Marie Bri-
zard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**LIDO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de Crema de Vainilla.
Una copita de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de Champagne y llénese con Champagne Monitor.

Los bordes de la copa deberán ser humedecidos y llevar azúcar adherida. Preséntese con pajitas.

☆☆☆

LUPE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Curacao rojo Marie Brizard.

1/4 parte de Maraschino.

1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.

1/4 parte de Cointreau.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

LOINAZ COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

10 gotas de jugo de lima.

10 gotas de jugo de limón.

1/3 parte de jugo de mandarina.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Jerez Seco Perea.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

LLOYD GEORGE COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

1/2 copita de vino Jerez seco Perea.

Revuélvase, cuélese y sírvase en una copa caña alta que se terminará de llenar con Champagne Monitor extra sec.

☆☆☆

LLOVIZNA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de jugo de durazno.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/4 parte de Curacao Marie Brizard.

**LLORENS
COCKTAIL**

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Anís Marie Brizard.
10 gotas de Crema de Menta Get Frères.
10 gotas de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**LOPEUR
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Ajenjo.
6 gotas de Byrrh.
Una cucharadita de Crema Casís.
1/2 parte de Amer Picón.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**LLAVE
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
6 gotas de Bitter Orange.
6 gotas de Bitter Angostura.
2 copitas de Ginebra Llave.
Revuélvase, cuélese y sírvase en vaso de
150 gramos con 8 pedacitos de fruta.
Se presenta con soda aparte y pajitas.

☆☆☆

**LLAVE
COMPUESTA
COCKTAIL**

Usese un vaso de 150 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
2 hojas de Menta Fresca.
2 cáscaras de limón.

**LLAVE MILK
COCKTAIL**

2 cáscaras de naranja.
6 gotas de Bitter Angostura.
2 copitas de Ginebra Llave.
Sírvese con soda aparte y pajitas.

☆☆☆

Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Cacao Marie Brizard.
Una cucharadita de Crema de Menta Get
Frères.

4 cucharaditas de Crema de Leche.
2 copitas de Ginebra Llave.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**LLAVE
MOSTEUR
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
1/6 parte de Curacao Marie Brizard.
1/6 parte de Maraschino.
1/6 parte de Cointreau.
3/5 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**MAC DONALD
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Pimperint Get Frères.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
10 gotas de Grand Manier.
1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/2 parte de Whisky John Haig.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

**MEDIA CAÑITA
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Curacao Marie Brizard.
1/2 copita de Jerez pálido Perea.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa
caña que luego se llenará de Cham-
pagne seco Monitor.
El borde de la copa se humedecerá para
adherir luego azúcar en polvo.

EL BA
CLÁSIC

**MORNING
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Angostura.
1/4 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**MORNING GLORY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Angostura.
Una cucharadita de jarabe de azúcar Fortuny.
Dos cucharaditas de Ajenjo.
Una copita de Cognac Bisquit V. O.
Dos copitas de Whisky Escocés John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**METROPOLITAN
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
Una cucharadita de Jarabe natural Fortuny.
1/3 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**MONJITA
COCKTAIL**

Usese un vaso de 150 gramos.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de jarabe de azúcar Fortuny.
6 gotas de Bitter Orange.
2 copitas de Anisette Marie Brizard.

Llénese el vaso con agua de Seltz y sírvase.

☆☆☆

**MINE
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Orange.
6 gotas de Bitter Angostura.
1/2 parte de Amaro Pagliotti.
1/2 parte de Americano Gancia.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

**MARTINI
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
3 cáscaras de limón machacadas en el interior de la cocktelera.
10 gotas de Crema de Cacao Marie Brizard.
1/4 parte de Old Tom Gin Sumner's.
3/4 parte de Vermouth Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

**MARTINI
(dulce)
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/2 cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
10 gotas de Maraschino.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Old Tom Gin Sumner's.
3/4 parte de Vermouth Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**MARTINI
(demisec)
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Maraschino.
1/4 parte de Vormouth Noilly Prat.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
2/4 parte de Vermouth Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

MARTINI
(seco)
COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Orange.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
3/4 parte de Vermouth Nolly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MARTINI
(extra sec)
COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
gotas de Bitter Orange.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Vermouth Noilly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MANHATTAN
(dulce)
COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Whisky Canadian.
3/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
90 gramos con una corteza de limón
retorcida.

☆☆☆

MANHATTAN
(demisec)
COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Whisky Canadian.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Vermouth Rancés Noilly
Prat.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
90 gramos con una cascarita de limón
retorcida.

☆☆☆

MANHATTAN
(seco)
COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Whisky Canadian.
3/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos con una cascarita de limón retorcida.

☆☆☆

MANHATTAN
(extra sec)
COCKTAIL

Use el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/2 parte de Whisky Canadian.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos con una cortezas de limón retorcida.

☆☆☆

MITRE
COCKTAIL

Use la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Secrestat.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
2/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Hesperidina.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos con un kinoto.

☆☆☆

MAIDEN'S BLUSH
COCKTAIL

Use la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de azúcar.
3 cucharaditas de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en vaso de 120 gramos el que se terminará de llenar con Champagne Monitor extra sec.

☆☆☆

MAIDEN'S SIGH
COCKTAIL

Prepárese en una copa caña de 110 gramos. Depositense, con la cuchara de revolver, 4 cucharaditas de jarabe de goma Fortuny.
Una copita de Crema de Cacao Marie Brizard.
Termínese de llenar con leche fresca y sírvase. Al preparar este cocktail se deberá cuidar no mezclar los ingredientes. Uno debe ir flotando sobre el otro.

EL BA
CLÁSIC

**MAIDENS
PRAYER N.º 1
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Quina Lillet.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.
1/4 parte de Calvados.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**MAIDENS
PRAYER N.º 2
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de jugo de limón.
1/3 parte de Quina Lillet.
1/3 parte de Calvados.
1/3 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**MADRID
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Ajenjo.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Oporto Perea.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**MARCONI
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/6 parte de Bitter Campari.
1/6 parte de Crema Casís.
2/6 parte de Vermouth Torino Cinzano.
2/6 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**MAJESTIC
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Curacao Marie Bri-
zard.

Una cucharadita de Maraschino.
El jugo de media naranja Sasic.
Una copita de licor de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de
Champagne, terminándose de llenar
con el mismo.

☆☆☆

MAGNOLIA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Oporto Perea.
1/4 parte de Jerez pálido seco Perea.
1/4 parte de Amer Picón.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MADURO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/6 parte de Curacao Marie Brizard.
1/6 parte de Chartreuse verde.
1/6 parte de Maraschino.
1/6 parte de Vermouth Torino Cinzano.
2/6 parte de Vino Manzanilla.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MIAMI COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de Curacao Marie Bri-
zard.
1/3 parte de Caperitif.
1/3 parte de Calvados.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

MARAGATO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de licor de lima.

Una copita de licor de Ron Bacardi.
Una copita de licor de Maraschino.
Una copita de licor de Old Tom Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 150 gramos la que terminará de llenarse con agua de Seltz.

☆☆☆

MAJA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de jugo de naranja Sasic.

1/4 parte de jugo de durazno.

1/4 parte de Ron Charleston.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

MERMELADA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Bitter Orange.

Una cucharadita de jugo de limón.

Tres cucharaditas de mermelada de durazno.

1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.

1/2 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**ROMAN
LO ARG**

MARMY COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/3 parte de Grand Marnier.

2/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 ramos.

☆☆☆

MARVEL COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

Una cucharadita de jugo de limón.

1/2 parte de Dry Gin Sumner's.

1/2 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

MAURICE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/6 parte de jugo de naranja Sasic.
1/6 parte de Ajenjo.
1/6 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/6 parte de Vermouth Torino Cinzano.
2/6 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MALTRANILLA COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Old Tom Gin Sumner's.
1/3 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆


MELBA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de Ajenjo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Dos cucharaditas de jugo de naranja Sasic.
1/2 parte de Ron Bacardi.
1/2 parte de Swedish Punch.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MAMEN COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una copita de Maraschino.
Una copita de licor de Kirsch.
Dos copitas de licor de Dry Gin Sumner's.



VINOS
AÑEJOS

Vinos añejos
exquisitos
donde
se hace macerar
cáscaras de quina
elegidas.....

ÉSTO
ES
EL

DUBONNET

APERITIVO QUINADO

Pídalo en todas partes



EL BA
CLÁSIC

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**MELON
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de Ajenjo.
Dos cucharaditas de Benedictine.
Dos cucharaditas de Cointreau
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**MAMEN
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
10 gotas de Cointreau
10 gotas de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
3 cucharaditas de Crema de leche.
2 copitas de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**MANCHURIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 clavos de especie.
3 hojitas de Menta Fresca.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Whisky John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**MICKY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de jugo de limón.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Whisky John Haig.

2/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MIKADO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat
Una cucharadita de Crema Noyau.
Una cucharadita de jarabe de Grosella
Fortuny.

1/3 parte de Curacao Marie Brizard.
2/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

MICKEY COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
10 gotas de Kirsch.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
Tres cucharaditas de Crema de leche.
Dos copitas de licor de Amaro Pagliotti.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MILLONARIO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.
1/3 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

MYRRIAM COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
El jugo de media banana.
Una yema de huevo.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

**EL BA
CLÁSICO**

2/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MANILA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Ron Bacardi.
1/4 parte de Whisky Escocés John Haig.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Cointreau.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MARCALL COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Anís Marie Brizard.
1/4 parte de Vino Moscatel.
1/4 parte de Oporto Perea.
1/4 parte de Jerez Pálido Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MAN
O ARG

MARABU COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
1/4 parte de Grand Marnier.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Americano Gancia
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MARY PICKFORD COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Macháquense unos trozos pequeños de
ananá en el interior de la cocktelera.
Una cucharadita de azúcar.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
2/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

MARINA COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de Bitter Campari.
1/3 parte de Vermouth blanco Cinzano.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

MARIA GUERRERO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/3 parte de Kola Secrestat.
2/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MIMI COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Jerez Seco Perea.
1/3 parte de Oporto Perea.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

MARY COCKTAIL

Unos pedacitos de hielo.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de jugo de Ananá.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MEDINA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Dubonnet
1/4 parte de Hesperidina.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MEDINACELLI COCKTAIL

Usese la coctelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Amer Picón.

1/4 parte de Jerez Quina Ruiz.

1/4 parte de Aperital.

1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MIAMI COCKTAIL

Usese la coctelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Chartreuse verde.

1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

1/4 parte de Curacao rojo Marie Bri-
zard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MILAGRO COCKTAIL

Usese la coctelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/3 parte de Grand Marnier

1/3 parte de Kirsch.

1/3 parte de Maraschino.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MILADY COCKTAIL

Usese la coctelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Kummel de Riga.

1/3 parte de Chartreuse verde.

1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.

1/4 parte de Curacao Blanco Marie Bri-
zard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**1935
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Ajenjo.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**MILORD
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Ajenjo.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Ron Charleston.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**MIMOSITA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/3 parte de licor Vieille Cure.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/3 parte de Chartreuse triple seco.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**MARTINEZ
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe natural Fortuny.

3 gotas de Bitter Angostura.

1/2 parte de Dry Gin Sumner's.

1/2 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

**MINT
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Dos cucharaditas de Crema Casís.
Dos copitas de licor Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**MODERNO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de Ajenjo.
1/2 parte de Ron Charleston.
1/2 parte de Whisky Escocés John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**MODDER RIVER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Zarpapa-
rrilla Fortuny.
4 gotas de Bitter Secrestat.
1/3 parte de Caperitif.
2/3 parte de Old Tom Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**MIQUELE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Ajenjo.
Una cucharadita de Crema Casís.
Una cucharadita de Cacao Marie Bri-
zard.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**MONT BLANC
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Ajenjo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/2 parte de jugo de naranja Sasic.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

MONTECARLO COCKTAIL

Usese la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Curacao Marie Bri-
zard.
Una cucharadita de Maraschino.
1/2 parte de Dubonnet.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

MONTECARLO (especial) COCKTAIL

Usese la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Crema de Menta Get
Frères.
Una cucharadita de jugo de limón.
Dos cucharaditas de Curacao Marie Bri-
zard.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Cointreau triple seco.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

MONTPELIER COCKTAIL

Usese la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de Fernet Branca.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
2/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MOON ROCKET COCKTAIL

Usese la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.

EL BA
CLÁSIC

Dos cucharaditas de Maraschino.
2/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**MOULIN ROUGE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
6 gotas de Bitter Orange.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**IRMAN
O ARG**
**MIRABOTAN
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**MIS AMORES
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Crame de Menta Get Frères.
6 gotas de Crema de Vainilla.
6 gotas de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
2/3 parte de Cointreau triple seco.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**MISS
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una yema de huevo.

2 cucharaditas de jarabe de Grosella Fortuny.
2 cucharaditas de Maraschino.
Una copita de Oporto blanco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos. Este cocktail debe ir espolvoreado con nuez moscada.

☆☆☆

**MISS
ARGENTINA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe Tamarindo Fortuny.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
2/4 parte de Oporto Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**MISS AMERICA
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Ananá Fortuny.
Una cucharadita de Crema de Menta Get Frères.
Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Cointreau.
2/4 parte de Jerez dulce Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**MISS ESPAÑA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar en polvo.
Una clara de huevo.
1/4 parte de Dubonnet.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
2/4 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

**MOFUGON
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Ananá Fortuny.
1/3 parte de Jerez Quina Ruiz.
1/3 parte de Hesperidina.
1/3 parte de Curacao Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**MONJITA
CRIOLLA
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.
2/4 parte de Ron Bacardi.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos con dos hojitas de menta fresca.

☆☆☆

**MORISCA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Anisette Marie Brizard.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**MONTIEL
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Maraschino.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**MORO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

Una yema de huevo.
1/4 parte de Chartreuse verde.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Maraschino.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

MORA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una yema de huevo.
Una cucharadita de azúcar fino.
1/3 parte de Aperital.
2/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

MUDEJAR COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de Grape Fruit Easic.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Maraschino.
1/4 parte de Chartreuse amarillo.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MUNOZ SECA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Amer Picón.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Kalisay.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MAYO COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar molida.
1/4 parte de jugo de mandarina.

EL BA
CLÁSIC

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Kummel.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

MONTEVIDEO COCKTAIL

Use la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
2/4 parte de Licor Guindado.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos con dos guindas abríllantadas.

☆☆☆

MALAGA COCKTAIL

Use el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Anisette Marie Brizard.
2/4 parte de Vino de Málaga.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

MAR DEL PLATA COCKTAIL

Use la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Licor Guindado.
1/4 parte de Píneral.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MI CABALLERO COCKTAIL

Use el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Jerez Seco Perea.
1/4 parte de Manzanilla la Gita
1/4 parte de Vino de Málaga.
1/4 parte de Aguardiente de Mallorca.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

MI DAMA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de jugo de naranja Sasic.

1/4 parte de jugo de Ananá.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

1/4 parte de Cointreau.

Una cucharadita de azúcar fino.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

MAYORAL COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Ron Charleston.

1/4 parte de Ron Bacardi.

2/4 parte de Dri Gin Sumner's.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

NAVY CLUB COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de azúcar.

Una cucharadita de Kirsch.

1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

NAPOLEON COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de azúcar Fortuny.

1/4 parte de Benedictine.

1/4 parte de Apple Jack.

2/4 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

EL BA
CLÁSIC

PIPPERMINT GET

LICOR TONICO
Y ESTOMACAL

*

CON SODA O
AGUA HELADA
ES DELICIOSO

*

Tomando a menudo
PIPPERMINT
su alegría y
buena salud
no tendrán fin.



Representantes: WATTINNE BOSSUT Y CIA. - Buenos Aires.

EL BA
CLÁSIC

**NEW LIFE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Licor Hércules.
1/3 parte de Ron Bacardi.
1/3 parte de Cointreau Triple seco.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**NEWTON'S
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
1/3 parte de Cointreau. Triple seco.
2/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**NEW YORK
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de jugo de banana.
1/4 parte de jugo de lima.
1/4 parte de licor de naranja.
1/4 parte de Whisky Escocés John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**NICOLASKI
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Macháquense 8 cascaritas de limón en el
interior de la cocktelera.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
3/4 parte de Charry Brandy Marie Bri-
zard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**NINETEEN
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de azúcar For-
tuny.

Una cucharadita de Ajenjo.
6 gotas de Bitter Orange.
4 gotas de Bitter Angostura.
2 copitas de licor de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

NINETEEN TWENTY COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de azúcar For-
tuny.
4 gotas de Bitter Angostura.
1/4 parte de Ajenjo.
3/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

NATITA COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/3 parte de Curacao Morie Brizard.
1/3 parte de Ron Bacardi.
1/3 parte de Cointreau.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

NAUTICO COCKTAIL

Usese la cockteleria.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Maraschino.
1/4 parte de Oporto Perea.
2/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

NAVAL COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Grand Marnier verde.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
2/4 parte de Jerez dulce Perea.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

NECTAR COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Eacrestat.
4 gotas de Bitter Orange.
2 copitas de licor de Néctar González Biass.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

NIEVES COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Maraschino.
1/4 parte de Kirsch.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Ron Bacardi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

NOCHE DE LUNA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Bitter Campari.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Licor Prunelle.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

NORTON COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Frambuesa Fortuny.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Hesperidina.
2/4 parte de vino Norton tinto.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

NOCHEBUENA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina.
Una cucharadita de Crema de Menta Get Frères.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
2/3 parte de Kalisay Quinado.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

NORTON IMPERIAL COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe Tamarindo Fortuny.
Una cucharadita de Curacao blanco Marie Brizard.
Una cucharadita de Cointreau triple seco.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de vino Norton blanco.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

NUESTRO AMOR COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de mandarina.
1/4 parte de jugo de Grape Fruit Sasic.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Curacao rojo Marie Brizard.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

NORMAL COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Whisky Escocés John Haig.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

**EL BA
CLÁSICO**

NOTRE DAME COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fertuny.
Una cucharadita de Ajenjo.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prta.
1/4 parte de Dubonet.
2/4 parte de Amer Picón.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

OLIVETTE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de azúcar For-
tuny.
Una cucharadita de Bitter Orange.
Una cucharadita de Ajenjo.
1/3 parte de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Old Tom Gin Sumner's.
1/3 parte de Plymouth.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

OLIMPIA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2/4 parte de jugo de naranja.
1/4 parte de Curacao rojo Marie Brizard.
1/4 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

AN EXITING NIGHT COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de jugo de pera.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Una cucharadita de azúcar impalpable.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

DOM PAUL COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Bitter Angostura.

1/2 parte de Calvados.

1/2 parte de Caperitif.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

OPERA COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Maraschino.

2/3 parte de Dubonnet.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

OCAÑA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Curacao rojo Marie Brizard.

1/3 parte de Cointreau.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Dubonnet.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

ODEON COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Kirsch, 4 gotas de Maraschino.

6 gotas de Crema de Menta Get Frères.

1/2 parte de Curacao blanco Marie Brizard.

1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

OLIVARES COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

EL BA
CLÁSIC

10 gotas de Cuaracao rojo Marie Bri-
zard.

10 gotas de Kirsch.

1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.

2/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

OLD MAN COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Secrestat.

5 gotas de Cordial Cherry.

1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.

1/2 parte de Whisky John Haig.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

ONION COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Angostura.

4 gotas de Bitter Orange.

Una cucharadita de Cordial Cherry.

1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.

1/2 parte de Whisky John Haig.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos con una cebollita en vinagre.

☆☆☆

OLD MOTHER COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de jarabe de Ananá Fortuny.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

2/4 parte de Amer Picón.

Agítes, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

OLD FASHIONED COCKTAIL

Usese el vaso de aperitivo.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de azúcar fino.

4 gotas de Bitter Angostura.
4 gotas de Ajenjo.
Un Whisky John Haig.
El jugo de dos cortezas de limón exprimidas.
Revuélvase y sírvase.

☆☆☆

OLD TOM COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Goma Fortuny.
4 gotas de Bitter Angostura.
El zumo de una corteza de limón.
El resto de Old Tom Gin Sumner's.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

ONENA COCKTAIL

Usese la cocktelería.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Maraschino.
1/3 parte de Kirsch.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

OYSTER COCKTAIL

En un vaso de 120 gramos póngase:
Un poquito de Pimienta Blanca.
Dos cucharaditas de salsa de tomate Catsup.
5 gotas de jugo de limón.
3 gotas de Salsa Perrins.
1 gota de Sasa Tabasco.
Cinco estras.
Cúbrase la medida con vino blanco, bien helado.
Sírvase con otro vasito aparte de vino blanco.

**OPAL
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Crema de leche.
1/4 parte de Crema de Cacao Marie Brizard.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Maraschino.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.



**OJEN, OJEN
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
Cúbrase la medida con Ojen Anís.
Revuélvase bien, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.



**8 HERMANOS
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
Una cucharadita de Curacao rojo Marie Brizard.
Cúbrase la medida con Anisette Marie Brizard.
Revuélvase bien, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.



**OLD POINT
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Orange.
Una cucharadita de Pippermint Get Frères.
2/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

**OPORTO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
Una cucharadita de Curacao Marie Bizard.
Una copita d Oporto Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos con una guinda abrillanada.



**ORANGE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Grand Marnier.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Hesperidina.
Agítese, célese y sírvase en copa de 100 gramos.



**ORANGE
BLOSSOM
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo después de haber machacado cuatro cortezas de naranja en el interior de ella.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
1/2 parte de jugo de naranja Sasic.
1/2 parte de Old Tom Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.



**ORANGE SPICK
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/4 parte de Chartreuse verde.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

EL BA
CLÁSIC

**OLD ORANGE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
2/4 parte de Old Tom Gin Sumner's.
1/4 parte de Crema de Menta Get Frères.
Agítese, cuélese y sírvase en una copa
de 100 gramos.

☆☆☆

**ORO DEL RIN
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una yema de huevo.
Una cucharadita de azúcar impalpable.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Cointreau.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

**OTONO
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Licor Prunelle Simmon.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**PALMER HOUSE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de jugo de limón.
4 gotas de Bitter Angostura.
El resto de Whisky Escocés John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**PANAMA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar impalpable.
1/3 parte de Crema de leche.

1/3 parte de Cointreau.
1/3 parte de Grand Marnier.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**PANSY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
Una cucharadita de Granadina Fortuny.
2 copitas de licor de Ajenjo.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**PANSY BLOSSOM
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
2 copitas de licor de Anís Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**PANTOMINA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de jarabe de Grosella
Fortuny.
Un huevo fresco.
Una copita de Oporto de Vermouth Fran-
cés Noilly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

**PARISIEN
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/5 parte de Amer Picón.
1/5 parte de Crema Casís.
3/5 parte de Vermouth Francés Nolly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

**PARISIAN
BLONDE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
1/4 parte de Crema de leche.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
2/4 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**PAT'S
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Crema Casís.
Una cucharadita de Dubonnet.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
2/3 parte de Jerez Seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**PEGGY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de Ajenjo.
1/3 parte de Dubonnet.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**PEGGY CLUB
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**PERSONALISTA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Secrestat.
1/4 parte de Licor Hércules.
1/4 parte de Calvados.
2/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

FETER PAN COCKTAIL

Use la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter de Durazno.
4 gotas de limón.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

PERSONALITY A LA ROY COCKTAIL

Use la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de licor de Hércules.
1/4 parte de Calvados.
1/4 parte de Cointreau.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

EL BA
CLÁSIC

☆☆☆

PARRAVICINI COCKTAIL

Use el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabé de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Hesperidina.
1/4 parte de Pinal.
1/4 parte de Cubana Brandy.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

PHILADELPHIA COCKTAIL

Use la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de jugo de naranja Sasic.



COGNAC

BISQUIT

*Su éxito
creciente
lo debe
a su
Calidad.*

RMAN
LO ARG

EL BA
CLÁSIC

1/3 parte de Oporto Perea.
1/3 parte de Apple Jack.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

PHILOMEL COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Jerez Dulce Perea.
1/4 parte de Quinquina.
1/4 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

PICADILLY COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Granadina Fortuny.
Dos cucharaditas de Ajenjo.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

PING PONG COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de jugo de limón.
1/4 parte de Crema Yvette.
3/4 parte de Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

PINK BABY COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Media cucharadita de azúcar.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Un huevo.
Dos copitas de licor de Dry Gin Sum-
ner's.

**PINK GIN
COCKTAIL**

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
2 copitas de licor de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**PINK LADY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Un huevo.
1/2 parte de Calvados.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

**PINK PEARL
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
2/4 parte de jugo de Durazno.
2/4 parte de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.
Una yema de huevo.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

**PINK ROSE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Un huevo.
Una cucharadita de jarabe de Grosella
Fortuny.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jugo de lima.
1/4 parte de crema de leche.
3 4 parte de Dry Gin Sumner's.

EL BA
CLÁSIC

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos.

☆☆☆

**PLAIN SHERRY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Orange.
1/4 parte de Ajenjo.
2/4 parte de Jerez seco Perea.
1/4 parte de Grand Marnier.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**PLAIN
VERMOUTH
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Ajenjo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
1/4 parte de Maraschino.
3/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**PLANTER'S
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
2/4 parte de jugo de lima.
2/4 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**POKER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Ron Bacardi.
3/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**POLO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

1/4 parte de licor Angélica.

1/4 parte de Cointreau.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

POGGY COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Crema de Cacao Marie Bri-
zard.

3/4 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

PORT WINE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Angostura.

1/4 parte de Curacao Marie Brizard.

1/4 parte de Amer Picón.

2/4 parte de Oporto Perea.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

PRAIRIE ROSE COCKTAIL

En un vaso de 90 gramos póngase:

Una yema de huevo.

Dos gotas de vinagre.

Una gota de Salsa Tabasco.

Un poquito de sal.

Una gota de Salsa Perrins.

Este cocktail puede llevar un poco de
vino Norton blanco.

☆☆☆

PRAIRIE OYSTER COCKTAIL

En un vaso de 90 gramos póngase:

Una yema de huevo.

Una gotita de vinagre.

6 gotas de jugo de limón.

1/2 cucharadita de salsa de tomate Cat
Chup.

Una gota de Salsa Tabasco.

Dos gotas de Salsa Perrins.
Un poquitito de pimienta.
Un poquitito de sal.
Agréguesele, si se desea, vino Norton
tinto y sírvase.

☆☆☆

PRINCESA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
1/4 parte de Crema de leche.
3/4 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

PARY'S PRIDE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Dubonnet.
1/4 parte de Calvados.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

PRINCIPE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Cointreau.
Una cucharadita de Curacao Marie Bri-
zard.
Bátase, cuélese y sírvase en copa caña
la que luego será llenada con Cham-
pagne Monitor extra sec.

☆☆☆

PRINCIPE DE ASTURIAS COCKTAIL

Tómese una copa caña de 110 gramos
humedeciéndose con limón el borde de
la misma en la que luego deberá adhe-
rirse azúcar fino.
En el interior de la copa se coloca un te-
rrón de azúcar saturado con Crema de
Cacao.
Llénese luego la copa con Champagne

Monitor y agréguesele una corteza de limón para adornar el cocktail.

☆☆☆

**PRINCIPE
DE SAVOIA
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
2 gotas de jugo de limón.
Una cucharadita de Cognac Bisquit V. O.
Una cucharadita de Kirsch.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 110 gramos, la que terminará de llenarse con Champagne Monitor. Los cocktails Príncipe de Savoia se sirven en copa caña.

☆☆☆

**PROHIBITION
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Quina Lillet.
1/4 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**PRIMAVERA
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Jerez dulce Perea.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Oporto Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos con una fruta de estación.

☆☆☆

**PICHIN
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
5 gotas de Bitter Orange.
Una cucharadita de licor Guindado.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.

1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

PRESIDENTE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

1/3 parte de Ron Charleston.

1/3 parte de Ron Bacardi.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

PANAMA COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Maraschino.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

PEACH BLOW COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Curacao Marie Bri-
zard.

Una cucharadita de Maraschino.

1/2 parte de Dubonnet.

1/2 parte de Dry Gin Sumner's.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
90 gramos.

☆☆☆

PEPITA COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de jugo de limón.

4 gotas de Bitter Angostura.

Una cucharadita de Maraschino.
Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
2/3 parte de manzanilla La Pastora.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

PICK ME UP COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Tres cucharaditas de azúcar impalpable.
Dos yemas de huevo.
Tres cucharaditas de Crema de Cacao Marie Brizard.
Dos cucharaditas de Cognac Bisquit V. O.
Una copita de licor de Ron Charleston.
Para evitar que este cocktail se corte, se procederá a batir las yemas con el azúcar con un batidor de mano. Los licores se derramarán despacito mientras se ejecuta esa operación.
Siguiendo estas indicaciones se logrará una deliciosa crema que se servirá en copa de 90 gramos.

☆☆☆

PANCHITA COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.
Dos cucharaditas de Cognac Bisquit V. O.
Una copita de licor de jugo de naranja Sasic.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.
Cúbrase la medida con Champagne Monitor y adórnesele con rebanaditas de ananás.
Preséntese con pajitas.

☆☆☆

PROGRESO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/4 parte de Aperital.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

1/4 parte de Hesperidina.

1/4 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

PARIS COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.

Una cucharadita de Maraschino.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/3 parte de Amer Picón.

1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.

1/3 parte de Dyr Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

PAJA AZUL COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/3 parte de licor Izarra.

1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.

1/3 parte de Chartreuse amarillo.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

PANDILLA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

3 gotas de Bitter Angostura.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.

1/4 parte de Cointreau

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

2/4 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

PESCADOR COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Chartreuse amarillo.

Una cucharadita de jarabe de Frambuesa
Fortuny.

Una cucharadita de Curacao blanco Pe-
rea.

1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.

1/2 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

PEDRITO COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Ajenjo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.

Una clara de huevo.

Dos copitas de licor de Ron Charleston.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

PEPITO COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de azúcar For-
tuny.

1/4 parte de jugo de Grape Fruit Sasic.

1/4 parte de jugo de Ananá.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

**EL BA
CLÁSICO**

**PERFECTO
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Cubana Brandy.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prata.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**PEREZ
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Grand Marnier verde.
1/3 parte de Jerez dulce Perea.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**PICON
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
Macháquense cuatro córtexas de naran-
jas en el interior de la cocktailera.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de Curacao rojo Marie
Brizard.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/2 parte de Amer Picón.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**PERLITA
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar impalpable.
Una cucharadita de Curacao rojo Marie
Brizard.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Crema de leche.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

**PIERROT
COCKTAIL**

Usese la coçktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Cointreau Triple seco.
1/4 parte de Pippermint Get Frères.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**PIRATA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de lima.
1/4 parte de Ron Charleston.
1/4 parte de Whisky Escocés John Haig.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/4 parte de Kirsch.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**POEMA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
4 gotas de Bitter Orange.
1/4 parte de Benedictine.
1/4 parte de Angélica.
2/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**PROGRESO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Frambuesa Fortuny.
Una cucharadita de Ajenjo.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

QUINQUE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Ananá Fortuny.
1/2 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.
1/2 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

QUITO Y PONGO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Crema Casís.
Una cucharadita de Byhr.
1/4 parte de Dubonnet.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

QUERENCIA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Hesperidina.
1/4 parte de Cubana Brandy Marie Brizard.
1/4 parte de Pinal.
1/4 parte de Kalisay Quinado.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

QUEJITAS COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.
2/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

QUEBRANTO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de Grape Fruit Sasic.
1/4 parte de Dubonnet.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Hesperidina.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

QUIJOTE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/3 parte de Manzanilla.
1/3 parte de Jerez Perea.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

QUINADO COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Cereza Fortuny.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
2/3 parte de Licor Quinado.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

QUIROMANCIA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Pippermint Get Frères.
Una cucharadita de jarabe de Grosella Fortuny.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Aperital.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

EL BA
CLÁSICO

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

RAIMUNDO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
3 gotas de Bitter Secrestat.
1/3 parte de Cubana Brandy.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

RIENZI COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Kalisay Quinado.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/4 parte de Jerez Quina Ruiz.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

RITA COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de Benedictine.
Dos cucharaditas de Kirsch.
1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/2 parte de Curacao Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

REFINADO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Anisette Marie Brizard.
Una cucharadita de Benedictine.
Una cucharadita de Cointreau.
1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/2 parte de Jerez Seco Perea.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

REVISTA COCKTAIL

Use la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de azúcar Fortuny.

Una cucharadita de Ajenjo.

Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos, terminándose de llenar con Whisky John Haig, y poniéndole un chorrito de soda.

☆☆☆

ROSARIO COCKTAIL

Use el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

5 gotas de Kummel.

5 gotas de Maraschino.

5 gotas de Chartreuse verde.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa caña.

Esta deberá llevar en los bordes azúcar en polvo adherida y se terminará de llenar con Champagne Monitor extra sec.

☆☆☆

RON COCKTAIL

Use el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de jarabe de azúcar.

6 gotas de Bitter Secretat.

6 gotas de Curacao Marie Brizard.

Dos copitas de licor de Ron Charleston.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

RENOVACION COCKTAIL

Use la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Kirsch.

Una cucharadita de Chartreuse verde.

Una cucharadita de Maraschino.

1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.

EL BAR
CLÁSICO

1/2 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**R. A. C.
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo:

4 gotas de Bitter Orange

4 gotas de Pippermint Get Frères.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

1/4 parte de Grand Marnier.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**ROSE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Kirsch.

1/3 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**ROSE
FRANCES
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/3 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**ROSE INGLES
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jugo de limón.

Una cucharadita de jarabe de Cranadina Fortuny.

1/3 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

AQUEL CLUB COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Orange.

1/4 parte de Bitter Campari.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

2/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos con una cascarita de limón.

☆☆☆

RAINBOW COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.

Una cucharadita de Crema Menta Get Frères.

Una cucharadita de Chartreuse verde.

1/4 parte de Benedictine.

1/4 parte de Maraschino.

2/4 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos con un Kinoto.

☆☆☆

RAYMOND NEWTON COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de licor de Hércules.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Benedictine.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

**EL BA
CLÁSICO**

**RASPBERRY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una cucharadita de Kirsch.
1/3 parte de jugo de Frutilla.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de vino Mosela.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**ROSITA MORENO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Crema Vainilla.
Una cucharadita de Contreau.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Dubonnet.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**COCKTAIL
RAYALTY**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Dubonnet.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**RAYMOND
HIGHCOCK
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de jugo de Damasco.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Slice Ray.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

**ROBSON
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/2 parte de jugo de naranja Sasic.
1/2 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**ROLLS ROYCE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
2 cucharaditas de Grand Marnier.
1/2 parte de Vermouth Tarino Cinzano.
1/2 parte de Whisky Escocés John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**RUBINAT
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Dubonnet.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Jerez Quina Ruiz.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**RUFINO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
2 cucharaditas de jugo de naranja Sasic.
Una cucharadita de Crema de Vainilla.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Hesperidina.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

EL BA
CLÁSICO

**ROCKLAND
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una cucharadita de jugo de limón.
4 gotas de Bitter Secrestat.
Dos copitas de licor de Whisky Escocés
John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**RUSSIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Kummel.
6 gotas de Kirsch.
Una copita y media de Vodka triple des-
tilada.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**ROMAN
O ARG** **RUTH HOYCE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Benedictine.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**RUIZ DE ALDA
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Grosella
Fortuny.
1/3 parte de Jerez Dulce Perea.
1/3 parte de Oporto Blanco Perea.
1/3 parte de Ron Charleston.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

**ROSLINGTON
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.

**RYE WHISKY
COCKTAIL**

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

1/3 parte de Peppermint Get Frères.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Crema de Cacao Ma-
rie Brizard.

1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.
2/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

**ROYAL N.º 1
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jugo de naranja Sa-
sic.

Un huevo.
Dos copitas de licor de Dry Gin Sum-
ner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130
gramos.

☆☆☆

**ROYAL N.º 2
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**ROYAL N.º 3
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.

S. A. C. I. C.

Sociedad Argentina Comercial é Industrial
de Concordia (Entre Rios)

JUGOS PUROS y GASIFICADOS

Naranja, Grape-Fruit
(Pomelo) Limón,
Mandarina y Kum-
Quats.

PIDA SUS PRODUCTOS A

“LA GLACIAL”

V. F. MIÑANA

UNICO DISTRIBUIDOR



MORENO 3156/58

EL BA
CLÁSIC

1/4 parte de Maraschino.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
. . .Prat.
1/4 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**ROYAL CLOVER
CLUB
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una clara de huevo.
Una cucharadita de Crema de Leche.
Dos copitas de licor de Dry Gin Sum-
ner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**HOUSE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de azúcar
Fortuny.
4 gotas de Bitter Orange.
1/2 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
1/2 parte de Whisky Escocés John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**ROYAL SMILE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/2 parte de Calvados.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

**RUSIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Crema Marie Bri-
zard.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Vodka.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos, dejando la copa sin llenar unos
dos dedos a fin de cubrir la medida
con Crema Chantilly que deberá quedar
flotando sobre el líquido.

☆☆☆

**ROYAL CLOVER
LEAFE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una clara de huevo.
Dos copitas de licor de Dry Gin Sum-
ner's.

Una copita de licor de Vermouth Francés
Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos con una hojita de Menta Fres-
ca que deberá quedar flotando en la
superficie del líquido.

☆☆☆

**ST. GERMAIN
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Dos cucharaditas de jugo de peras.
Una clara de huevo.
Dos copitas de licor de Chartreuse verde.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

**STA. MARK
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Grosella
Fertuny.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

EL BA
CLÁSICO

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/3 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

ST. JAMES COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de azúcar Fortuny.

4 gotas de Bitter Angostura.

Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.

Una cucharadita de Anisette dulce Barie Brizard.

Dos copitas de licor de Ron Charleston.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos con una corteza de limón retorcida.

☆☆☆

SANTA EULALIA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Grosella Fortuny.

1/4 parte de Licor Guindado.

1/4 parte de Kirsch.

1/4 parte de Maraschino.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

SAN MARTIN (dulce) COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Maraschino.

6 gotas de Curacao Marie Brizard.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

2/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de

90 gramos con una guinda abri-
llantada.

SAN MARTIN
(demisec)
COCKTAIL

☆☆☆

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Maraschino.
6 gotas de Curacao Marie Brizard.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
2/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
90 gramos con una guinda abri-
llantada.

SAN MARTIN
(seco)
COCKTAIL

☆☆☆

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Orange.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
2/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
90 gramos con una corteza de limón
retorcida.

SAN MARTIN
(extra sec)
COCKTAIL

☆☆☆

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Orange.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
2/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
90 gramos con una cáscara de limón
retorcida.

SALAS
COCKTAIL

☆☆☆

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Benedictine.
Una cucharadita de Contreau.
1/2 parte de Hesperidina.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

EL BA
CLÁSIC

SARATOGA COCKTAIL

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.

2/4 parte de Whisky Escocés John Haig.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

Este cocktail se ha degenerado mucho.

La fórmula citada es la del país de su origen. En esta tierra se ha variado tanto al Saratoga que ya no es el mismo. En efecto, en la República Argentina, y principalmente aquí, en Buenos Aires, ese cocktail es preparado de la siguiente manera:

Media copita de Cognac y el resto de Champagne Monitor extra sec.

☆☆☆

SANTIAGO COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jugo de limón.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/3 parte de Chartreuse verde.

2/3 parte de Ron Bacardi.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

SAUCY SUE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/3 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.

1/3 parte de Calvados.

1/3 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

**SAVOY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.
1/2 parte de Benedictine.
1/2 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**SIDER
COCKTAIL**

En una copa de Champagne colóquese un terrón de azúcar saturado de Angostura Bitter.
Una corteza de limón un poquito grande.
Llénese la copa de Sidra y agréguesele unos trozos de fruta en estación.

☆☆☆

**SOBERBIO
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Grosella Fortuny.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/4 parte de Aperital.
1/4 parte de Pinal.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
Dos cucharaditas de Cerveza Blanca.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**SALUDABLE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Una cucharadita de Crema Casís.
1/2 parte de Dubonnet.
1/2 parte de Jerez Quina Ruiz.
Una cucharadita de Granadina Fortuny.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**SODA
COCKTAIL**

En un vaso imperial derrámesese:
6 gotas de Bitter Secrestat.
El jugo de medio limón.

EL BA
CLÁSIC

Se llena el mismo hasta las tres cuartas partes de agua Villavicencio y se sirve con una cucharadita de bicarbonato aparte. Este se debe echar al interior del vaso en el momento de tomarlo para que no pierda su efervescencia. Esta composición es muy recomendable a las personas que se han excedido en sus libaciones alcohólicas.

☆☆☆

STOPPER COCKTAIL

En un vaso de aperitivo derrámanse por partes iguales:

Amer Picón, Crema Casis.

Aperital.

Fernet Branca.

Vermouth Torino Cinzano.

Revuélvase bien y sírvase sin hielo.

Este cocktail se toma por lo general en caso de descomposición. Es un eficaz astringente.

☆☆☆

RMAN
O ARG

SUISSES (batido) COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una copita de Anisette Marie Brizard.

Una copita de licor de Ajenjo.

Una clara de huevo.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

SUIZO COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Kirsch.

1/4 parte de Jerez Seco Perea.

2/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

SALOME COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Ron Charlestone.

1/4 parte de Ron Bacardi.

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

SAHARA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de jugo de naranja Sa-
sic.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/4 parte de Kirsch.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

SANSON COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Whisky Escocés John Haig.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/4 parte de Ron Bacardi.
1/4 parte de Vodka triple destilada.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

EL BA
CLÁSIC

☆☆☆

SEÑORIAL COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de Chartreuse verde.
Una cucharadita de Contreaux.
1/2 copita de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese, y sírvase en copa de 120
gramos, la que se llenará con Cham-
pagne Monitor extre sec.

☆☆☆

SEVILLA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de Kirsch.

Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.

Cúbrase la medida con Manzanilla.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

SCOFF SAW COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

Una cucharadita de jugo de limón.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.

1/3 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

ARMAN O ARG SENSATION COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jugo de limón.

Una cucharadita de Maraschino.

Una cucharadita de Peppermint Get Frères.

1/2 parte de Jerez dulce Perea.

1/2 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

SIBARITA COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Kirsch.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Calvados.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

SIDE CAR COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/2 parte de Contreaux.
1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

SORRENTO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Kirsch.
1/4 parte de Vermouth Tarino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 110
gramos con una corteza de limón re-
torcida.

☆☆☆

SUSPIRAR COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Crema de Cacao Ma-
rie Brizard.
Una cucharadita de Pippermint Get Frè-
res.
Una cucharadita de Crema de Vainilla.
1/2 parte de Kalisay Quinado.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

SUPREMO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Dubonet
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Hesperidina.
1/4 parte re Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

SEPTEMBER MORNING COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.

EL BA
CLÁSIC

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
Un huevo.
Dos copitas de Ron Bacardi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

SHANGHAI COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de Prunelle Brandy Simón.
Una cucharadita de Crema de Menta Get Frères.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Caperitif.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

SHERRY COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Orange.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/2 parte de Jerez Seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

SHIP COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Grosella Fortuny.
1/3 parte de Ron Charleston.
1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.
1/3 parte de Jerez Seco Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

SILVER COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Orange.

1/4 parte de Maraschino.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

SILVER BULLET COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/3 parte de Kummel.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

SILVER KING COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una cucharadita de jugo de limón.
4 gotas de Bitter Orange.
Una clara de huevo fresco.
Dos copitas de licor de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

SILVER STATION COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Tres cucharaditas de Crema Vainilla.
Dos copitas de licor Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

SILVER STREAK COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de Kummel.
Dos cucharaditas de Crema de Menta Get
Frères.
Dos copitas de licor de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

**SLOVE GIN
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de Grand Marnier verde.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
2/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**SMILER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
Dos cucharaditas de Prunelle Simon's.
1/4 parte de jugo de naranja Sasie.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
2/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**SAME MATH
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Ajenjo.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**SAMARA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/3 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
1/3 parte de Calvados.
1/3 parte de Ron Bacardi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

**SOUL KISS
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
3 cucharaditas de jugo de naranja Sasie.
1/3 parte de Dubonnet.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**SOUTHERN GIN
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Orange.
Dos cucharaditas de Curacao Marie Bri-
zard.
Dos copitas de licor de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**SOYER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de Crema de Menta Get
Frères.
Dos cucharaditas de Crema de Cacao Ma-
rie Brizard.
Dos cucharaditas de Crema de Vainilla.
1/2 parte de Curacao Marie Brizard.
1/2 parte de Maraschino.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**SOYER
AU CHAMPAGNE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de Crema de Cacao Ma-
rie Brizard.
Dos cucharaditas de Crema de Menta Get
Frères.
Dos cucharaditas de Crema de Vainilla.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos, la que terminará de llenarse
con Champagne.

EL BA
CLÁSICO

**SPECIAL TOUCH
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de Ajenjo.
1/2 parte de Brandy Cherry Marie Bri-
zard.
1/2 parte de Curacao Cherry Marie Bri-
zard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**SPION KOP
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Caperitif.
1/4 parte de Calvados.
1/4 parte de Ron Bacardi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

MAN
O ARG

**SPRING
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Quinina Dubonnet.
1/3 parte de Benedictine.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**SPRING FEELING
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de ajenjo.
1/3 parte de Chartreuse verde.
2/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**SINGER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Kummel.
1/4 parte de Crema de Menta Get Frères.

2/4 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

STOMACH REVIVER COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Angostura.

Dos cucharaditas de Kummel.

1/4 parte de Fernet Branca.

3/4 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

STONE FENCE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Bitter Angostura.

Dos cucharaditas de jugo de limón.

Una copita de oporto de Whisky Escocés John Haig.

Agítese, cuélese y sírvase en un vaso de 250 gramos con agua de Seltz aparte.

☆☆☆

SUMMER TIME COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Dos cucharaditas de jarabe de Sidra Fortuny.

Dos cucharaditas de Curacao Marie Brizard.

Una copa de Oporto de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en un vaso de 200 gramos con agua de Seltz aparte.

☆☆☆

SUNRISE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

Una cucharadita de jugo de limón.

Una cucharadita de Crema Violette.

1/2 parte de Chartreuse verde.

1/2 parte de Cointeau.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

SUNSHINE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de Crema Casis.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/2 parte de Ron Bacardi.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

SWEET POTATO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Cointreau.
2/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

ARMAN CO ARG TANGO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Oos cucharaditas de jugo de naranja
Sasic.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/4 parte de Dri Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

TANTALUS COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/3 parte de licor de banana.
2/3 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

TEMPATION COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Sasic.

Sasic en el interior de la cocktelera.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de Ajenjo.
Doc cucharaditas de Curacao Marie Bri-
zard.
1/2 parte de Dubonnet.
1/2 parte de Whisky Escocés John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

TEMPER COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hileo.
1/2 parte de Oporto Blanco Perea.
1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

THIRD DEGREE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

THIRD RAIL COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de Ajenjo.
1/2 parte de Ron Bacardi.
1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

**TALAVERA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Prunelle Brandy
Simon.
Una cucharadita de Maraschino.
1/3 parte de Calvados.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**TAURINO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Cointreau.
1/4 parte de Jerez Quina Ruiz.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**TOPACIO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Bitter Orange.
Una cucharadita de Curacao blanco Perea.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/3 parte de Calvados.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**TU Y YO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/3 parte de Cointreau.
1/3 parte de licor amarillo.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

THISTLE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Angostura.

Una cucharadita de Peppermint Get Frères.

1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.

2/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

THREE MILER COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jugo de limón.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/2 parte de Ron Bacardi.

1/2 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

THUNDER COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de azúcar Fortuny.

Una clara de huevo.

1/2 parte de jugo de mandarina.

1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 110 gramos.

☆☆☆

THUNDER AND LIGHTING COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jugo de limón.

Dos cucharaditas de jugo de naranja Sasic.

Una cucharadita de azúcar.

Una clara de huevo.

1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.

EL BA
CLÁSICO

Villavicencio

LA MEJOR AGUA MINERAL

ALCALINA-LITICA
ANTIURICA Y
ESTOMACAL

Establecimientos en Mendoza

EXPLOTADORA de las TERMAS
VILLAVICENCIO S. A.



458 - SARMIENTO - 458

B U E N O S A I R E S

RMAN
CO ARG

1/2 parte de Whisky Escocés John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 110
gramos.

☆☆☆

TAPIA COCKTAIL

Use la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Dry Gin Sumer's.
1/4 parte de Dubonnet.
1/4 parte de Kalisay Quinado.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

TIPPERARY COCKTAIL

Use la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de Crema de Menta Get
Frères.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
2/4 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

TIQUI COCKTAIL

Use la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Calvados.
1/4 parte de Whisky Escocés John Haig.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/4 parte de Ron Bacardi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

TURELLO COCKTAIL

Use la coctelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Cointreau.

1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

1/4 parte de Chartreuse Amarillo.

1/4 parte de Caperitif.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

T. N. T. COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/2 parte de Whisky Escocés John Haig.

1/2 parte de Ajenjo.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

TOM AND JERRY COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Un huevo.

Una cucharadita de azúcar.

Una copita de Ron Charleston.

Una copita de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

MAN
LO ARG

TORPEDO COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

1/3 parte de Calvados.

1/3 parte de Dry Gin Sumne's.

1/3 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

TORPEDERO COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Ron Bacardi.

1/4 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.

1/4 parte de Ron Charleston.

1/4 parte de Bry Gin Sumne's.

Agítese, ucélese y sírvase en copa de 100
gramos.

TORRE CHICA COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/2 parte de Jerez seco Perea.
1/2 parte de Oporto blanco Perea.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

TORRE VIEJA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/4 parte de Crema de Menta Blanca
Get Frères.
1/4 parte de Chartreuse verde.
1/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

TORRE DEL ORO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
Dos cucharaditas de jugo de naranja Sa-
sic.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/2 parte de Kirsch.
1/2 parte de Chartreuse amarillo.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

TORREON CLUB COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Maraschino.
10 gotas de Curacao Marie Brizard.
10 gotas de Chartreuse amarillo.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

TROIKA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de Kummel.
1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

TROPICAL COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una cucharadita de Crema de Vainilla.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

ROMAN LO ARCA TU REJA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.
1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/2 parte de Manzanilla.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

TURQUESA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Calvados.
1/3 parte de Licor Angélica.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

**TRILBY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de Ajenjo.
Una cucharadita de Bitter Orange.
1/3 parte de Parfait Amour.
1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**TROCADERO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Orange.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Lleva también cuatro cáscaras de limón
que se machacarán primeramente en
el interior de la cocktelera.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**TULIP
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/4 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/4 parte de Calvados.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**TURF
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Orange.
Una cucharadita de Maraschino.
Una cucharadita de Ajenjo.

1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

TORINO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Maraschino.
6 gotas de Curacao Marie Brizard.
Una copita de Oporto de Vermouth To-
rino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos con una guinda abrigantada.

☆☆☆

THE FIRST ONE COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Jerez Seco Perea.
1/4 parte de Ron Bacardi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**ARMAN
CO ARG**

TORNEO COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Hesperidina.
1/4 parte de Pinal.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

TANHAUSER COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de Curacao Marie Bri-
zard.
Una cucharadita de Maraschino.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

1/3 parte de Kummel.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

UNION JACK COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.

1/2 parte de Maraschino.

1/2 parte de Chartreuse verde.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

UPSTAIRS COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

El jugo de medio limón.

Dos copitas de licor de Dubonnet.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 150
gramos.

Termínese de llenar con agua de Seltz y
preséntese con pajitas.

☆☆☆

UP TO DATE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Tres gotas de Bitter Angostura.

Dos cucharaditas de Grand Marnier.

1/2 parte de Jeres Seco Perea.

1/2 parte de Whisky Escocés John Haig.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

URSOLINO COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Kirsch.

Una cucharadita de Curacao Marie Bri-
zard.

1/3 parte de Crema de Fresa.

1/3 parte de Chartreuse amarillo.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

EL BA
CLÁSIC

**UVA ALEGRE
COCKTAIL**

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Crema de Cacao Marie Brizard.
Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos con unas uvas blancas.

☆☆☆

**UVA MOSCATEL
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Crema de licor de Ananá.
Una cucharadita de Crema de licor de Mandarina.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de vino Moscatel.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos con unas uvas de moscatel.

☆☆☆

**VALDE PEÑAS
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una yema de huevo.
Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.
Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.
Una copa de Manzanilla.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120 gramos.

☆☆☆

**VALERIANO
LEON
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Kirsch.
Una cucharadita de Maraschino.

1/4 parte de Dubonnet.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

VERGARA COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Caña Quemada.
1/4 parte de Ron Bacardi.
1/4 parte de Curacao Marie Brizard.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

UVAS MOSELA COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granandi-
na Fortuny.
Una cucharadita de Crema de Cacao Ma-
rie Brizard.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
2/3 parte de Vino Mosela.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
120 gramos con unas uvas.

☆☆☆

VALENCIA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Orange.
2/3 parte de jugo de naranja Sasic.
1/3 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

VANDERBILT COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de azúcar For-
tuny.
3 gotas de Bitter Secrestat.

1/2 parte de Cherry Brandy Marie Brizard.

1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

VAN RUZER COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

1/4 parte de Grand Marnier.

1/4 parte de Dry Gim Sumner's.

2/4 parte de Vermouth Francés John Haig.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

VELOCITY COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Media naranja picada y machacada con un mango de mortero en el interior de la cocktelera.

Dos cucharaditas de azúcar.

1/2 parte de Dry Gin Simner's.

1/2 parte de Vermouth Torino Cinzano.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

VIEU ROSE COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Dos cucharaditas de jugo de limón.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/3 parte de Kirsch.

2/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélase y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

VIOLETAS IMPERIALES COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Grosella Fortuny.

1/4 parte de licor de Crema de Ananá.

1/4 parte de licor de Crema de Vainilla.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

VICTORY COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/2 parte de Ajenjo.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

VICTOR COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

VOLUNTARIO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Dos cucharaditas de Crema de Menta
Get Frères.
1/2 parte de jugo de bananas.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

VACCARO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
4 gotas de Bitter Orange.
2 gotas de Bitter Secrestat.
Una cucharadita de Crema de Menta Get
Frères.
1/2 parte de Amer Picón.

1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

VORONOFF COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Kirsch.
Una cucharadita de Pippermint Get Frè-
res.

1/2 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/2 parte de Vodka.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

WARDAY'S COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Chartreuse verde.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/4 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Calvados.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

WARDEN COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Licor Hércules.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

WALDORFF COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de jugo de limón.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
1/2 parte de Swedish Punch.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

**WHITE LADY
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Cointreau.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**WHITE LILY
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Contreaux.
1/4 parte de Ajenjo.
2/4 parte de Ron Bacardi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**WHITE PLUSH
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos copas de Oporto de leche fresca.
Una copa de licor de Dry Gin Sumner's.
Una copita de licor de Maraschino.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos o vaso, espolvoreado de canela.

☆☆☆

**WHITE RAT
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Ajenjo.
1/4 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
1/4 parte de Anisette Marie Brizard.
1/4 parte de Cointreau.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**WASHINGTON
COCKTAIL**

Usese la cocktailera.
Unos pedacitos de hielo.
2 gotas de Bitter Secrestat.
Una cucharadita de jarabe de Frambuesa
Fortuny.

*Señores
Cockteleros*



No olviden que para
hacer un buen cocktail
a base de vinos de
OPORTO y JEREZ
no hay como los vinos
añejos de Perea

Oporto
Lágrima Perea
Jerez Tío Perea

F. PEREA

BUENOS AIRES

MAN
LO ARG

1/4 parte de Grand Marnier.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
2/4 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

WATERBURY COCKTAIL

Usése la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de azúcar.
2 cucharaditas de jugo de limón.
Una clara de huevo.
2 copitas de licor, de Cognac Bisquit
V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 120
gramos.

☆☆☆

WAX COCKTAIL

Usése la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Orange.
1/3 parte de Plymouth Gin.
1/3 parte de Cointreau.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

WEBSTER COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de jugo de limón.
Dos cucharaditas de Apricot Brandy Ma-
rie Brizard.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
1/3 parte de Plymouth Gin.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

WEDDING BELLS COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de jugo de naranja Sasic.

EL BA
CLÁSIC

1/4 parte de Dry Gin Sumner's.
1/4 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
1/4 parte de Dubonnet.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**WELCOME
STRANGER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Una cucharadita de jugo de limón.
Dos cucharaditas de jugo de naranja Sa-
sic.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/3 parte de Swedish Punch.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**WEMBLEY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de jugo de mandarina.
1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**WESTBROOK
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.
1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos.

☆☆☆

**WESTERN ROSE
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

1/3 parte de Apricot Brandy Marie Brizard.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

WHICH WAY COCKTAIL

Usese la coctelera.

Unos pedacitos de hielo.

Dos cucharaditas de Ajenjo.

Una cucharadita de Anisette Marie Brizard.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

Dos copitas de licor de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

WHIP WILLERMERS COCKTAIL

Usese la coctelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Curacao Marie Brizard.

1/3 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.

1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.

1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

WHITE BABY COCKTAIL

Usese la coctelera.

Unos pedacitos de hielo.

Dos pedacitos de jarabe de Sindra Fortuny.

1/2 parte de Cointreau.

1/2 parte de Bry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

**WHITE AND
BLACK
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de Crema de Vainilla.
Una cucharadita de Crema Noyau.
Una copita de licor de leche fresca.
Una copita de licor de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**WILL ROGERS
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de jugo de naranja
Sasic.
Una cucharadita de jugo de limón.
Una clara de huevo.
Una copita de Maraschino.
Una copita de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 110
gramos.

☆☆☆

MAN
O ARG

**WIDOWS' KISS
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Angostura.
1/4 parte de Benedictine.
1/4 parte de Chartreuse verde.
1/4 parte de Calvados.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**WYOMING
SWING
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de azúcar.
Una copita de licor de jugo de naranja
Sasic.
1/2 parte de Vermouth Tarino Cinzano.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

**XANTHIA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Cherry Brandy Marie Bri-
zard.
1/3 parte de Chartreuse amarillo.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**X. Y. Z.
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de limón.
1/2 parte de Cointreau.
1/2 parte de Ron Bacardi.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**YELLOW DAISY
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Grand Marnier.
1/3 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**YELLOW PARROT
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/2 parte de Absinthe.
1/3 parte de Chartreuse verde.
1/3 parte de Oporto Perea.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**YELLOW
RATTLER
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jugo de naranja Sa-
sic.
1/6 parte de licor Angélica.
1/6 parte de Dry Gin Sumner's.

EL BA
CLÁSICO

**YOKOHAMA
COCKTAIL**

2/6 parte de Vermouth Francés Noilly
Prat.

2/6 parte de Vermouth Torino Cinzano.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.

Dos cucharaditas de Absinthe.

1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.

1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**YOLANDA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.

2 cucharaditas de jugo de naranja Sasic.

1/4 parte de Crema de Vainilla.

1/4 parte de Apricot Brandy Marie Bri-
zard.

2/4 parte de Vodka.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

☆☆☆

**YOUNG MAN
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Secretat.

1/3 parte de Curacao Marie Brizard.

1/3 parte de Vermouth Torino Cinzano.

1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

**YORK
COCKTAIL**

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Bitter Orange.

1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.
1/3 parte de licor Guindado Uruguayo.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
100 gramos con un kinoto.

☆☆☆

YO SOY TUYO COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Secrestat.
1/3 parte de Calvados.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/3 parte de Pippermint Get Frères.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

ZAFIRO COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Granadina
Fortuny.
Dos cucharaditas de jugo de naranja Sa-
sic.
1/3 parte de Briy Gin Sumner's.
1/3 parte de Ajenjo.
1/3 parte de Benedictine.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

ZAMPINI COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de jarabe de Azúcar
Fortuny.
4 gotas de Bitter Orange.
Una cucharadita de Ajenjo.
2 cucharaditas de Anisette Marie Bri-
zard.
Una copita de licor de Whisky Escocés
John Haig.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90
gramos.

**ZANZIBAR
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharaditas de jugo de limón.
1 cucharadita de jarabe de azúcar Fortuny.
4 gotas de Bitter Orange.
1/2 parte de Vermouth Francés Noilly Prat.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

**ZAMORA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Crema de Cacao Marie Bizard.
1/3 parte de Vino Oporto Perea.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**ZAZA
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/2 parte de Dubonnet.
1/2 parte de Dry Gin Sumner's.
Una cucharadita de jarabe de Grosella Fortuny.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**ZAPATEADO
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
1/3 parte de Calvados.
1/3 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/3 parte de licor Hércules.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

☆☆☆

**ZAZA IMPERIAL
COCKTAIL**

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

2 cucharaditas de jugo de naranja Sasic.

1/2 copita de licor de Dry Gin Sumner's.

1/2 copita de licor de Dubonet.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de Champagne, cubriendo la medida con Champagne Monitor extra sec.

☆☆☆

ZAHAROFF COCKTAIL

Usese la cocktelera.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

2 cucharaditas de jugo de naranja Sasic.

1 cucharadita de licor Hércules.

1/2 copita de licor de Calvados.

1/2 copita de licor de Cognac Bisquit V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de Champagne llenándola con Champagne Monitor.

☆☆☆

ZARRACINA COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de Curacao Marie Bizard.

Una cucharadita de Grand Marnier verde.

2 cucharaditas de jugo de naranja Sasic.

1 cucharadita de jarabe de azúcar.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de Champagne que se terminará de llenar con Sidra Zarracina y se adornará con una tajadita de manzana.

☆☆☆

ZAPIRON COCKTAIL

Usese el vaso de composición.

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de jugo de limón.

Una cucharadita de jarabe de Granadina Fortuny.

1/2 copita de licor de Curacao Marie Bizard.

1/2 copita de licor de Cherry Brandy
Marie Brizard.

Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de
Champagne la que luego se terminará
de llenar con Sidra La Gita.

☆☆☆

ZARZAPARRILLA Usese la cocktelera.

COCKTAIL

Unos pedacitos de hielo.

Macháquese en el interior de la cockte-
lera, con un mango de mortero, seis
moras naturales y dos hojitas de men-
ta fresca.

Dos cucharaditas de jarabe de Zarzapa-
rrilla Fortuny.

Una cucharadita de jugo de limón.

Dos gotitas de licor de Dry Gin Sumner's.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

ZARZAPARRILLA Usese la cocktelera.

**PARISIEN
COCKTAIL**

Unos pedacitos de hielo.

Macháquese en el interior de la cock-
telera, con un mango de mortero, seis
moras naturales y dos hojitas de Men-
te fresca.

Dos cucharaditas de jarabe de Zarzapa-
rrilla.

Dos cucharaditas de Ajenjo.

Una cucharadita de limón.

Una copita de licor de Ron Charleston.

Una copita de licor de Cognac Bisquit
V. O.

Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100
gramos.

☆☆☆

ZARZAPARRILLA Usese la cocktelera.

**ESPAÑOLA
COCKTAIL**

Unos pedacitos de hielo.

Macháquese en el interior de la cockte-
lera, con un mango de mortero, 6 mo-
ras naturales y 2 hojitas de menta
fresca.

2 cucharaditas de jarabe de Zarzaparrilla Fortuny.
1 cucharadita de jugo de limón.
1 copita de licor de Cazalla de la sierra.
1 copita de licor de Anís Estomacal.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

ZARAGOZA COCKTAIL

Usese el vaso de composición.
Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de Cognac Bisquit V. O.
1/4 parte de Cazalla de la Sierra.
1/4 parte de Chartreuse amarillo.
1/4 parte de vino Moscatel.
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos con una guinda abri-llantada.

☆☆☆

ZELANDIA COCKTAIL

Usese la cocktelera.
Unos pedacitos de hielo.
Una cucharadita de Ajenjo.
1/3 parte de Dry Gin Sumner's.
1/3 parte de Whisky Escocés John Haig.
1/3 parte de Ron Charleston.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

☆☆☆

EL BA
CLÁSIC

INDICE



	Pág.		Pág.
PROLOGO	3	COOLER	31
EL COCKTAIL	9	Buenos Aires	
COBBLERS	15	Boston	
París		Rocky	32
Porteño	16	Argentino	
Baltimore		Porta	33
Manhattan	17	CRUSTAS	35
Brandy		Cin	
Kummel	18	Brandy	36
Sherry		Whisky	
Norton		Saratoga	37
Oporto	19	Ron	
Sauternes		Sherry	38
Champagno		Saint James	
Nacional	20	Winter Palace	39
Napolitano		CUPS	43
New York		Champagne	
Wine	21	Sauternes	44
COCKTAILS SIN ALCOHOL A		Clarete	
BASE DE JUGO DE FRUTAS	23	Semillón	45
Primavera alegre		Sidra	46
Buenos Aires	24	Jerez	
Porteño		Orange	
Grape Fruit		Ramón Porta	47
Carioca	25	Jugo de Frutas	48
COCKTAIL CALIENTE SIN		DAISIES	51
ALCOHOL	27	Sherry	
Strong		Brandy	
Young	28	Morning	52
Raimond		Cuba	
Green Stone	29	Porteño	53

	Pág.		Pág.
EGG-NOGGS	55	CROGS	75
Arabia		Amontillado	
Baltimore	56	Americano	
Argentino		Baracaldo	76
Español		Coffee	
Florida	57	Argentino	
Gin		Brandy	
Imperial		Español	77
Whisky	58	Inglés	
Sherry	59	Holandés	
		Francés	
FIZZES	63	Whisky	78
Gin		Sidra	
Saratoga		Russian	
Golden	64	Whisky	
Glory			
Brandy		JULEPS	81
Iris		Amapola	
Morning	65	Champagne	
Orange		Brandy	
Peach		Gin	82
Royal		Mint	
Silver	66	Mint (Jerez seco)	
Strawberry		Mint (Jerez dulce)	83
Manhattan		Mint (Oporto)	84
Milk			
New Orleans	67	LIMONADAS	87
Whisky	68	Parisien	
		Imperial	
FLIPS	69	Claret Float	
Ambar		Sherry	88
Brandy		Brandy	89
Boston			
Oporto	70	MILKS	
Madara		Brandi	90
Sherry		Saratoga	
Winter		Shake	
Whisky Royal	71	Porteño	91
Madrid		Inglés	92
Saratoga			
Whisky	72	NARANJADAS	
		Parisien	93
		Imperial	

EL BA
CLÁSICO

	Pág.		Pág.
Cordial		Antillado	
Sherry		Boston	110
Egg	94	Gin	
POCHES		Picadilly	111
Arabia (caliente)	95	SMASHES	112
Arrak (caliente)		Cinzano	
Baracaldo (frío)		Baltimore	
Bombay (frío)	96	Gin	113
Canadián		Monte Carlo	
Criterion		Notre Dame	
Manhattan		Whisky	114
Norman	97	» Saratoga	
Milk		» Golden	
Español		» Silver	115
Saratoga	98	SOURS	
Te Quiero		Absinthe	116
Whisky	99	Ambar	
POUSSE-CAFES	100	Brandy	
Ambar		Gin	
Americano	101	Historiador	117
Amarrate		Madrid	
Brandy		Nacional	
Español	102	Gin Saratoga	
Internacional		Presidente	118
Golden		Porteño	
Silver	103	Sherry	
Monte Carlo		Unión	
Parisien	104	Whisky	119
Político	105	» Saratoga	120
SANGAREES		TODDIES	
Brandy	106	Azzinthe	121
Batista		Brandy	
Gin		Gin	
Oporto		Golden	
Sherry	107	Iris	122
Manhattan	108	Manhattan	
SLINGS		Nacional	
Absinthe	109	Oporto	
Absinthe (caliente)		Sherry	
		Whisky	123

COCKTAILS

Se encuentran por su orden alfabético, cuyas páginas damos a continuación:

A	Pág. 125 a 151
B	» 151 » 175
C	» 175 » 207
D	» 207 » 220
E	» 220 » 225
F	» 226 » 234
G	» 234 » 244
H	» 244 » 249
I	» 249 » 254
J	» 254 » 263
K	» 263 » 268
L	» 269 » 278
M	» 278 » 302
N	» 309 » 309
O	» 309 » 315
P	» 315 » 332
Q	» 333 » 334
R	» 335 » 346
S	» 346 » 361
T	» 361 » 371
U	» 372 » 373
V	» 373 » 377
W	» 377 » 383
X	» 384
Y	» 384 » 386
Z	» 386 » 390

EL BA
CLÁSICO

La primera edición de este libro se terminó de imprimir el día 10 de Diciembre de 1936, en la casa CORLETTA & CASTRO, Paraguay 563

B U E N O S A I R E S

ERMAN
TO ARG

"OLD PARR"



EL PARRIAN
CLASICO ARG

EL WHISKY MAS FINO Y AÑEJO