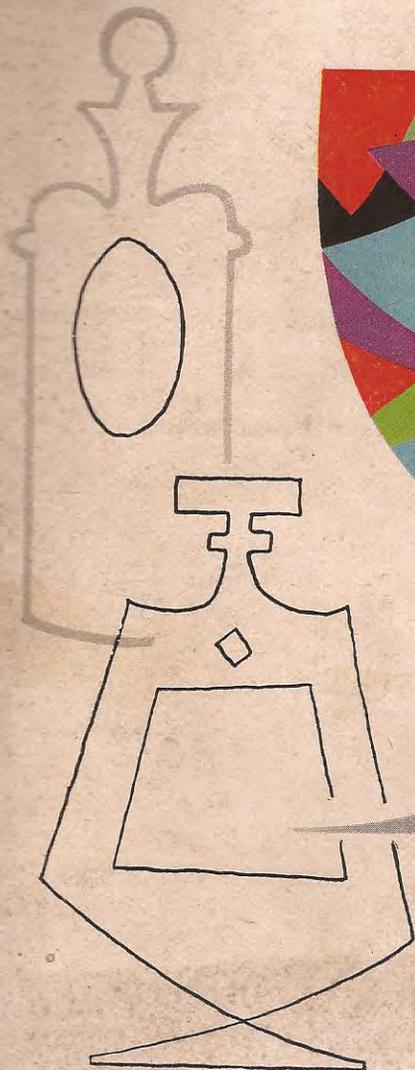


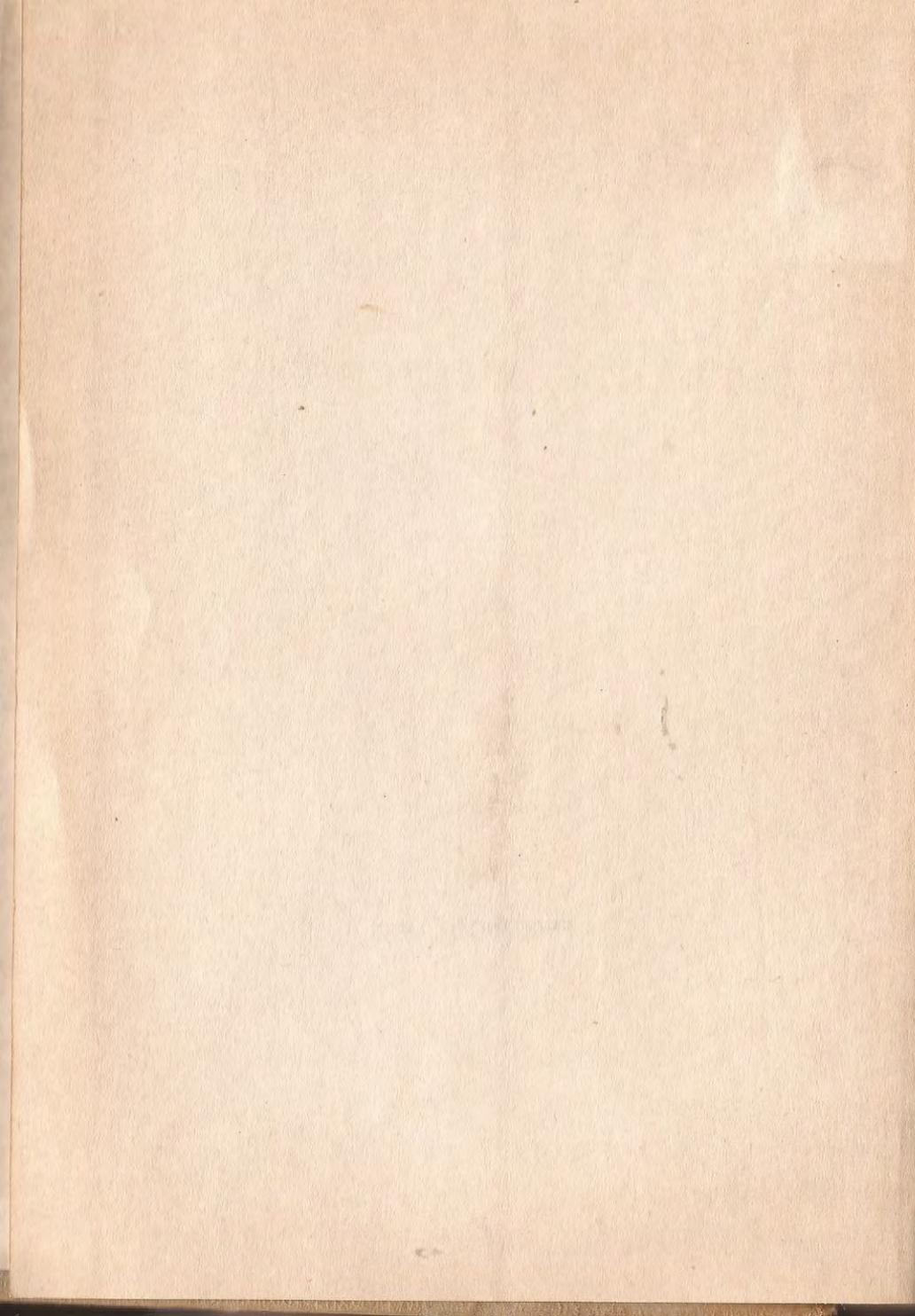
# tragos mágicos



de

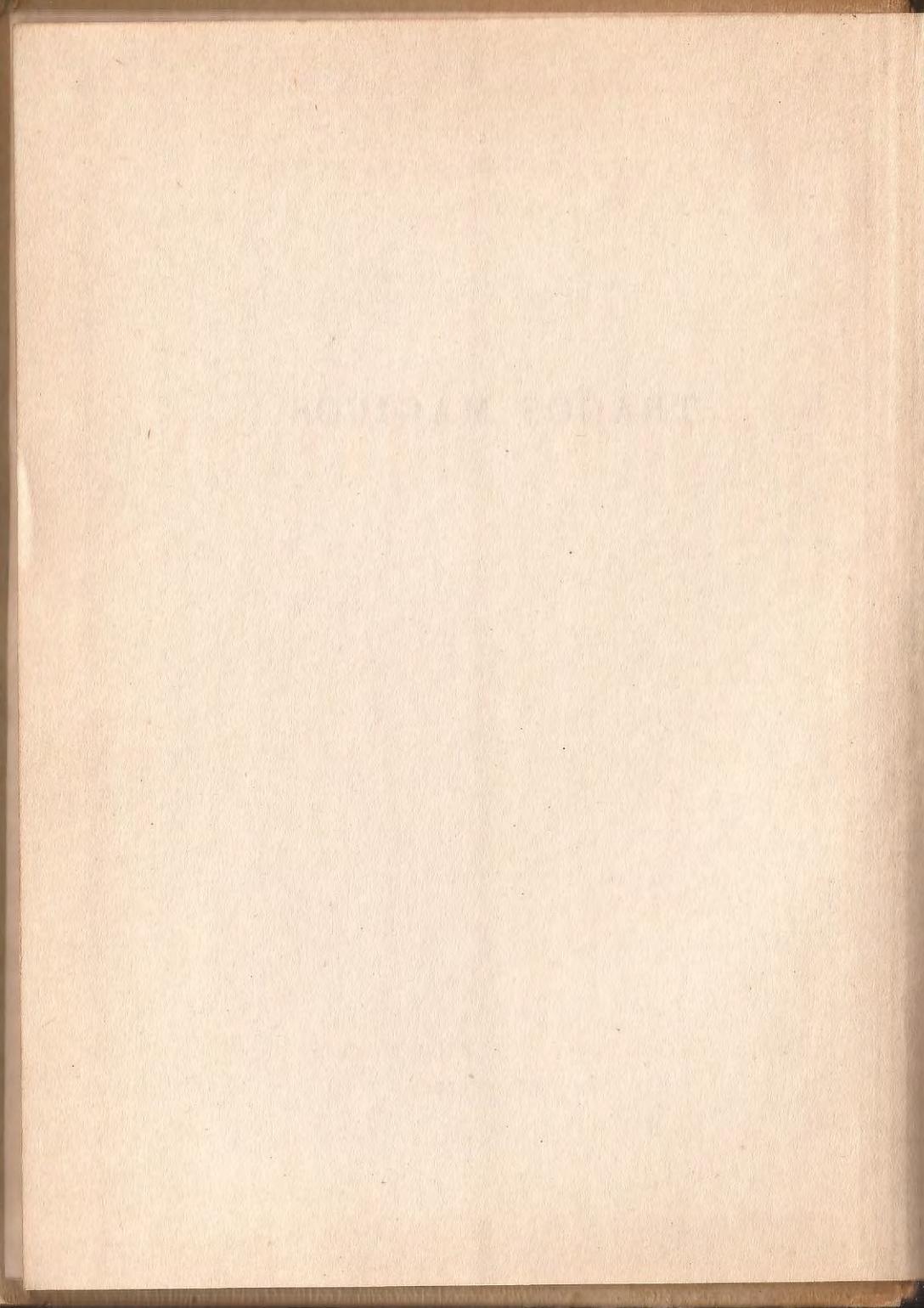
# piCHin

el barman galante



**TRAGOS MAGICOS**

**FEDERICO CUCO**



SANTIAGO POLICASTRO  
(PICHIN)

# TRAGOS MAGICOS

EDICIONES RIVERSIDE  
BUENOS AIRES

ES PROPIEDAD  
TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS  
COPYRIGHT BY RIVERSIDE AGENCY  
CÓRDOBA 373, BUENOS AIRES

HECHO EL DEPÓSITO QUE MARCA LA LEY 11.723  
PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

*PRINTED & PUBLISHED IN ARGENTINA*

IMPRESO Y EDITADO EN ARGENTINA

## EL COCTEL

Considerado como una de las bellas artes

Uno de los clásicos más exquisitos de la prosa inglesa —Tomás De Quincey— escribió en el siglo pasado un libro cuyo título perdura como modelo de buen humor: *El asesinato considerado como una de las bellas artes*. Con este ilustre antecedente, ¿puede alguien echarnos en cara el propósito de considerar al cóctel desde el mismo punto de vista, es decir, como otra también de las bellas artes? Y si se acepta benévolamente este supuesto inicial, ¿podrá aquel que pasó alguna vez por el mágico laboratorio de Pichín —como se hace llamar nuestro alquimista máximo, Santiago Policastro— negar que tenemos los argentinos en él un virtuoso imposible de superar? ¿Una especie de Furtwaengler o de Casals del cóctel?

Sí: el cóctel es, como el cine, un arte moderno, que crece y prospera, ornamentando la existencia de la gente sociable, con un pie en la música y otro en la pintura... mientras no comienza a dar traspies.

A fines del siglo pasado, otro gran escritor, J. K. Huysmans, creó en su novela *A rebours* ("Al revés") un curioso personaje —Des Esseintes—, en quien se cifraban todos los refinamientos de una época y un individuo. Des Esseintes fué el primer sinfonista del paladar, el que descubrió la musicalidad del cóctel. En su morada —verdadero gabinete de experimentaciones humanas— había un raro instrumento musical: una hilera de recipientes boca abajo, dispuestos como los tubos de un órgano. Cada uno tenía su nota: el primero, Benedictine; el segundo, Kirsch; el tercero, Prunelle; el cuarto, Chartreuse; el quinto, Ginebra... No recordamos la nómina completa, y ni siquiera nos atreveríamos a jurar que todas las notas antedichas estaban en el teclado de su instrumento.

Cuando Des Esseintes necesitaba música para su paladar, iba al órgano espirituoso y comenzaba a improvisar maravillosas armonías. Una gota de coñac, como un prelude cálido y vaporoso; tres de chartreuse, para agregar un dulce toque entre pastoril y monástico; luego otras de kirsch, o de pernod, para subrayar el cuadro con acordes agrestes...

En fin, la improvisación seguía la inspiración del momento, o bien el ejecutante repetía un aria o un nocturno ya compuesto anteriormente. El héroe de Huysmans, pues, consagró la musicalidad del cóctel. Pero algo le faltaba a su creación: el juego luminoso de los colores. A su arte le faltaba la paleta del pin-

tor: era una música puramente interior, de solitario. La integración del cóctel como una de las modernas bellas artes se produjo cuando, a la armonía de los sabores, bajo la bóveda colmada de ecos del paladar, se agregó la armonía de los colores dentro de la copa grácil y cristalina.

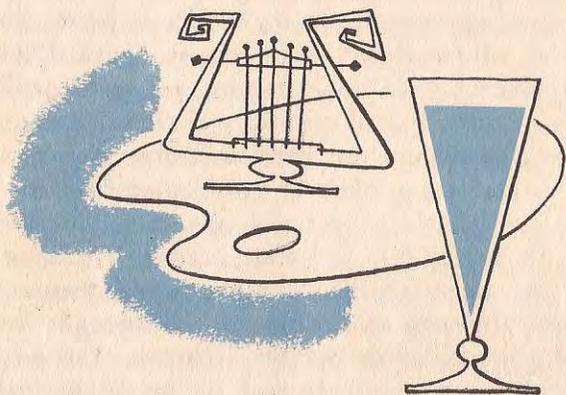
Y bien, sin duda alguna nuestro Pichín es a la vez un músico y un pintor cuando opera con sus espíritus, aromas y jarabes. Ha nacido con el don de descubrir el toque nuevo y personal, el sostenido o el bemol, el rayo de luz o la sombra, el tono cálido o frío, que iluminarán con sorprendente originalidad la obra salida de sus redomas y probetas.

Pero no se agota en el plano artístico la personalidad de Pichín, ni tampoco en el encanto cordial de su amistad, abierta y sin doble fondo, que transforma al consumidor ocasional en cliente, y al cliente en amigo. Pichín es algo más: es un patriota convencido de que nuestra Argentina no cede el paso a ninguna otra nación en materia de licorería y que sueña incesantemente con pasear por todas las grandes ciudades del mundo los colores argentinos sobre sus incomparables creaciones, abriendo así las puertas del mercado internacional a la calidad de nuestra industria. Los esfuerzos, los sueños y el dinero que ha invertido Pichín en este afán nacionalista no podría contarse, e inclusive pocos saben de ellos. Es una lucha incesante, que debe librar casi solo. Pocos lo ayudan y lo comprenden. Nuestros vinos y licores podrían hallar la consagración más amplia en el exterior. Pero parece que tal perspectiva no seduce a los que todo tienen que ganar y nada que perder con ella. Es que se carece

de la visión nacionalista y conquistadora de este muchacho sencillo, que quiso y supo ser algo más que un barman afortunado.

En este libro se enseñan algunas de las mejores recetas de Pichín, algunas de las que hicieron de él un virtuoso del arte del cóctel. Invitamos a los lectores a probarlas, y a brindar con cada una de ellas por su creador, Santiago Policastro, músico y pintor, amigo y patriota.

DR. TULLIO JOSÉ JACOVELLA.



*Amable lector: si usted desea que este libro le sea útil y cumpla fielmente el propósito con que ha sido escrito, no descuide estas instrucciones, que facilitarán sus deseos de hacer realmente "buenos cócteles".*

**RESPETE  
LAS INDICACIONES:**

Todas las fórmulas de este volumen son combinaciones equilibradas y armónicas de varios licores, los que fusionados entre sí mediante el hielo o el batido constituyen bebidas cuyo paladar y aroma resultan muy gratos y estimulantes.

**HAGA USTED EL CÓCTEL:**

La receta es la única guía. De coctelería, como de medicina, todos "saben algo".

**USE LA COCTELERA  
QUE SEÑALA CADA FÓRMULA:**

De metal, cuando el cóctel requiera ser batido; de vidrio, cuando éste sólo necesita ser revuelto.

**LAVE LA COCTELERA  
AL PREPARAR OTRO CÓCTEL DIFERENTE:**

El pequeño sobrante de un cóctel impide lograr todo el sabor de una distinta preparación.

**AGREGUE HIELO A TODO CÓCTEL:**

El hielo, aparte de refrescar las bebidas, suaviza el alcohol, fusiona los licores y realza su aroma.





**NO ENFRÍE DEMASIADO EL CÓCTEL:**

Cuando la cantidad de hielo es excesiva, el cóctel se licua, rebaja su graduación y pierde sabor.

**NO USE EL MISMO HIELO EN OTRO CÓCTEL DISTINTO:**

El hielo utilizado en un cóctel adquiere el sabor de éste y desvirtúa el *bouquet* de otro diferente.

**USE CUCHARILLA DE PLATA O METAL PLATEADO:**

Algunos metales malogran el sabor de las buenas bebidas y rebajan su calidad.

**EFFECTÚE UN BUEN BATIDO:**

El cóctel se agita con movimientos enérgicos, uniformes y siempre con la misma intensidad.

**REVUELVA CON SUAVIDAD:**

Algunas bebidas, por su inmediata fusión, requieren sólo ser revueltas suavemente.

**MIDA LAS GOTAS:**

En algunas fórmulas se indica: "...4, 5 ó 10, etc. gotas de...". Para aclarar el concepto, conviene recordar que en una cucharilla chica de café caben 5 a 10 gotas aproximadamente.

**CUELE EL CÓCTEL ANTES DE SERVIRLO:**

Salvo en los casos que se indique especialmente, no debe nunca servirse un cóctel con hielo.



## DEFINICION DEL Cóctel

La experiencia adquirida a través de largos años dedicados exclusivamente a dignificar la profesión de barman, así como el contacto directo con enorme cantidad de personas de todas las clases sociales, profesiones y culturas, me han permitido dar una definición ajustada, hija de la observación diaria, respecto al cóctel.

"El cóctel es la inspiración del momento, que traducida en forma literal podría expresarse como «una mezcla equilibrada de dos o más bebidas, que armoniosamente dosificadas producen un sabor distinto —nuevo— y en el que ninguna se destaque especialmente».

"Un buen cóctel, para que merezca el nombre de tal, no solamente debe constituir una combinación bien hecha de bebidas, sino por su presentación, sabor y perfume, satisfacer al paladar y al espíritu para el que ha sido creado."

# el coctel

La experiencia de más de 30 años de brega constante me ha demostrado que es un error, en el que la gente cae muy frecuentemente, creer que el cóctel sólo debe beberse instantes antes de la comida o del almuerzo. Ello es confundir al cóctel con un simple aperitivo.

Aceptamos que hay inmensa cantidad de cócteles que por su fórmula son también aperitivos, pero encontraremos en este volumen una extensa línea de tragos, refrescantes, cordiales, reconstituyentes, eupépticos, "tragos largos", aptos para beber a toda hora, y "tragos cortos", aptos para ser bebidos en cualquier momento.

Hago la salvedad de que en este libro me he apartado completamente de la línea general, *standard*, por así decirlo. Todos los cócteles que hay en el mismo son creaciones exclusivas, personales mías, y que si bien son de la línea clásica, responden a mi propósito de dignificar y personalizar la profesión a través de largos años de charlas radiofónicas y de TV, presentaciones especiales, y presentaciones en exposiciones del extranjero, que me han permitido obtener el halago de primeros premios absolutos, y el primer premio en el Concurso Mundial de Barmans realizado recientemente en Berna (Suiza), distinción que ha colocado a la República Argentina en primer lugar entre los países en los que se rinde culto al arte del bien beber.

Esta prédica constante se basa en mi propósito de crear fórmulas nuevas, obtener nuevos y exquisitos *bouquets*, nuevas y maravillosas combinaciones de bebidas.

El conocimiento de los distintos paladares, a través de mis giras por el exterior, me ha permitido crear una línea de más de 6.000



**BEBIDA DE  
TODA HORA**

cócteles distintos, de los cuales sólo una parte se incluye en este volumen.

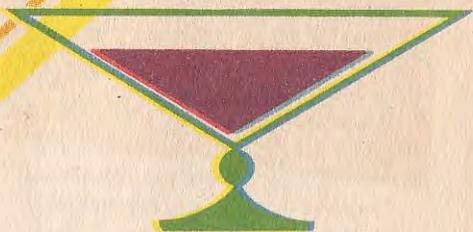
Por ello, no espere el lector y el aficionado encontrar cócteles clásicos en este libro: "cubanos", "fizzes", etc. Mas sí, al recorrer sus páginas, recibirá la alegre y amable sorpresa de comprobar cuánto bueno puede crear la experiencia y el agudo sentido de observación al servicio de una noble causa.

Por ello es que en este volumen confirmo lo que he sostenido siempre: "El cóctel es el fruto de la inspiración del momento."

Y cuando ha sido confeccionado con bebidas nobles, respetando escrupulosamente las indicaciones de su fórmula, puede beberse con moderación a cualquier hora del día.



C U A N D O Y  
C O M O  
D E B E  
T O M A R S E  
U N C O C T E L



El hecho de que el cóctel constituye, como se ha dicho antes, "una bebida de toda hora", no autoriza la circunstancia de que se prepare un cóctel a las dieciocho y se sirva a las diecinueve, o diecinueve y treinta.

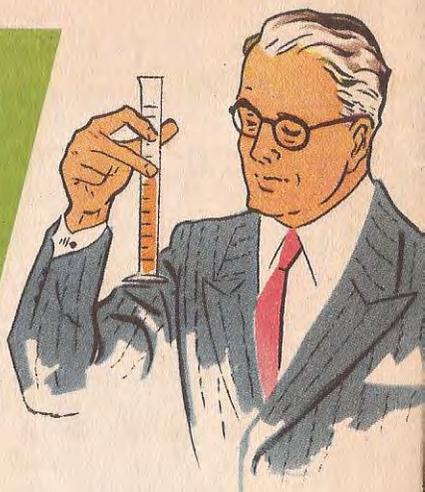
Es fundamental —para que su gusto llegue con toda su pureza— *que se beba inmediatamente después de preparado.*

Dejando demasiado tiempo el cóctel servido en la copa o en el recipiente en que ha sido preparado, sus componentes pierden el equilibrio que se logró mediante el batido o mezclado; asimismo, el hielo se diluye demasiado aguando el cóctel.

Luego, al querer refrescarlo nuevamente, la fórmula termina por desvirtuarse totalmente, convirtiéndose en un trago insípido.

Se aconseja, además, tomar una copa de cóctel en tres o cuatro tragos, a lo sumo.

**La correcta preparación  
de un buen trago  
requiere conocimientos  
indispensables**



Mi experiencia personal me ha enseñado que es indispensable tanto para el barman profesional como para el aficionado, el conocimiento de los distintos paladares de las bebidas, y el grado de compatibilidad que tengan unas con otras, para facilitar su mezcla.

Ello le permitirá dosificar los distintos licores con eficiencia, y en las posibles combinaciones que le sugiera su imaginación, crear fórmulas nuevas.

El barman profesional debe tener la experiencia suficiente para medir a ojo y rápidamente las cantidades indicadas en cada fórmula.

El aficionado puede recurrir, con éxito, a los vasos graduados, mediante los cuales podrá obtener la calibración necesaria.

En este volumen las fórmulas permiten servir dos cócteles. Si se desea doblar, triplicar, etc., habrá que doblar, triplicar, etc., las cantidades indicadas.



## EL PALADAR EN EL COCTEL

### TRAGOS DULCES Y SECOS

Es creencia generalizada en buena parte del mundo, que es buen bebedor solamente aquel que bebe bebidas o cócteles de tipo seco.

Por ello es propósito de este libro —y propósito permanente de toda una vida— regalar el paladar, no con la inquietud de comprobar la tolerancia a los distintos alcoholes que puedan tener quienes confeccionen estas fórmulas, sino proporcionar amables momentos, mediante la degustación de fórmulas armoniosamente preparadas y consumidas en forma prudente y razonable.

Por ello es que así como hay muchos buenos bebedores que prefieren cócteles secos, hay también muchos buenos bebedores que gustan saborear los cócteles dulces. Porque el buen bebedor no es el que bebe mucho, sino el que bebe bien, y sabe por lo tanto, regalar su paladar; eso sí, con medida, y beber de acuerdo con su gusto. *Que bien bebe quien bebe bien y no aquel que mucho bebe.*

Es también un error muy generalizado el de que solamente las damas beben cócteles dulces. Tampoco acepto esta creencia; por cuanto en la vida diaria he podido comprobar que el refinamiento en el gusto de la mujer está a la par del hombre.

De ahí que no es extraño ver a una dama paladeando un cóctel seco y a un caballero degustando un bien mezclado trago dulce.

En consecuencia: EL BUEN BEBEDOR DEBE, ANTE TODO, REGALAR SU PALADAR PERO CON MEDIDA; por ello es que siempre he aconsejado beber no más de dos cócteles de 100 g. cada uno. Y cada una de las fórmulas de este libro responde a ese propósito en cuanto a la cantidad que se pueda obtener con las medidas indicadas en las mismas.



# ● El barman



El barman, el legítimo barman, enamorado de su profesión y dedicado exclusivamente a ella, no debe ser considerado un simple mezclador de bebidas, ni tampoco un empleado común que se dedica a tal tarea.

El autor de este volumen no cree exagerado comparar al barman con un director de orquesta. El está colocado tras su batería de botellas, implementos y accesorios, que cobran vida cuando, en base a su experiencia e inspiración, los obliga a dar lo mejor de cada uno. También el barman está frente a su público, al que debe interpretar de acuerdo con el momento, el carácter y la psicología de cada uno.

Para ello se necesita algo más que una gran experiencia —indispensable por cierto— o el conocimiento del elemento humano y la sensibilidad necesaria para comprender a cada uno. Más de una vez, el barman se encuentra ante desconocidos que a la segunda o tercera copa, le abren su corazón. ¿Efecto del alcohol...? ¡En parte! Pero también efecto, y muy importante por cierto, de la simpatía que ha logrado inspirar gracias a sus conocimientos y experiencia. El barman, en contacto directo y permanente con el público, debe cuidar especialmente su aspecto y paralelamente, el de su trato. Debe ser amable, comprensivo, atento, respetuoso, medido, correcto. Ni demasiado efusivo, ni demasiado serio.

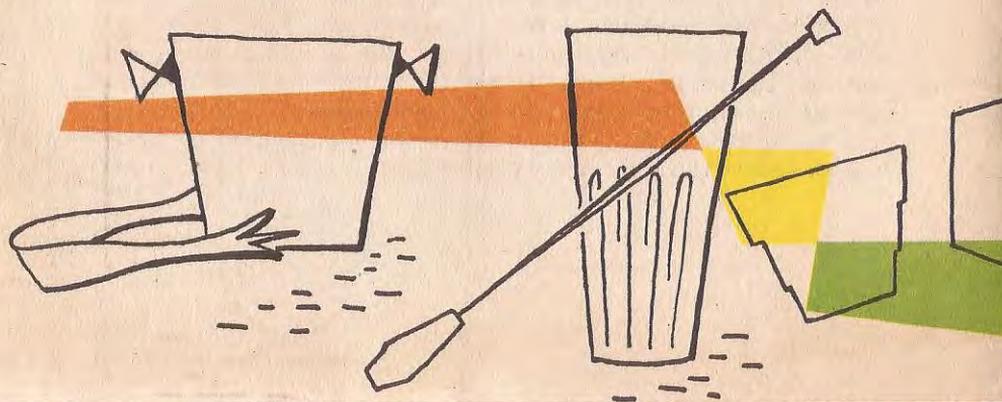
# El arte de preparar el cóctel

Todavía no se ha logrado demostrar o comprobar si el primer cóctel constituyó una obra de arte, una muestra del ingenio y la inquietud de su creador, o una obra de la casualidad...

Yo creo y lo afirman mis treinta años de experiencia y constante prédica para dignificar y enaltecer la profesión, que hacer cócteles no es solamente seguir al pie de la letra las indicaciones de una fórmula. Es también unir a ello la experiencia de toda una vida, dedicada a la profesión y en la que ha sido factor principalísimo el contacto permanente con millares de personas distintas. Millares de psicologías y problemas de hondo contenido humano que llegan hasta el barman.

Por ello, no creo pretencioso afirmar que para el barman el conocimiento de "su público", el gusto, el paladar de cada uno de ellos, el instante propicio que ha motivado la creación personal de cada cóctel, constituyen un rico tesoro de experiencia y muestran que el cóctel, el legítimo cóctel, no es una mera bebida preparada y dosificada al azar, sino la resultante lógica de una serie de factores, en que el psicológico es muchas veces, de primerísima importancia.

Por ello, basado en mi experiencia personal, aconsejo para preparar bien los cócteles ajustarse a estos sencillos consejos:



- 1º Utilizar siempre buenas bebidas.
- 2º Ajustarse estrictamente a la fórmula y a la dosificación indicada por su creador.
- 3º Cumpliendo con este requisito se obtienen colores armónicos, efectos estéticos agradables, y perfumes y sabores que cumplen los propósitos del creador: deleitar.
- 4º Utilizar siempre el modelo de vaso o copa que el creador de la fórmula indica. No solamente es el recipiente adecuado, sino también tiene la capacidad exacta que debe beberse, de acuerdo con la graduación de sus distintos componentes.
- 5º Para el aficionado. No hacer caso al criterio de los amigos o invitados que siempre aconsejan: "Un chorrillo de esto o aquello, para cambiar o mejorar el gusto." Cada fórmula es definitiva y producto de la experiencia de su creador.
- 6º Seguir fielmente las indicaciones accesorias: refrescado, batido, etc., ya que ellas indican con la inclusión del hielo, la temperatura que debe tener el cóctel. A veces el exceso de frío es producido por el exceso de hielo, que torna aguachento el cóctel.
- 7º No usar el mismo hielo para hacer dos fórmulas distintas. El hielo debe cambiarse siempre, y sus pedazos no deben ser mayores del tamaño de una nuez.
- 8º Usar coctelera de plata o metal blanco plateado, lo mismo que las cucharillas de mezclar y los filtros. El metal ordinario comunica su gusto a las bebidas alcohólicas y las vuelve desagradables.



## LAS PROPORCIONES EN EL

# Coctel

Las proporciones en el cóctel, es decir, las cantidades indicadas en las fórmulas, deben seguirse al pie de la letra, si se quiere que la fórmula salga perfectamente y esté de acuerdo con los propósitos de quien la ha creado.

Se aconseja al aficionado utilizar, para lograr una práctica feliz, vasitos o medidas graduados en gramos, para no equivocarse en las cantidades.

En este volumen, las proporciones están indicadas en gramos: por ejemplo: 4 ó 5 gotas de cherry brandy, 50 g. de vermouth...

El total de estas cantidades por fórmula suma siempre alrededor de 200 g., es decir, dos cócteles de 100 g. cada uno. Cuando se desea efectuar cócteles para tres o más personas, se duplican, triplican, etc., las cantidades indicadas.

*Una gota* equivale aproximadamente a 1 gramo. Así que cuatro o cinco gotas, son 4 ó 5 g.

*Un chorrillo*, es un pequeño golpe que se da con la botella, para arrojar el líquido. Se entiende que se trata de botellas especiales, con una tapa apropiada. En este caso, el chorrillo o golpe, equivale a la cantidad de líquido que cabe en una cucharadita de café.



Creo muy importante insistir que el barman o el aficionado, debe ajustarse estrictamente a las instrucciones impartidas en cada fórmula, al batir o refrescar un cóctel.

Si el batido no es energético, y no se realiza en el tiempo especificado, el trago se convierte en un algo insípido, pues no se consigue lo principal, esto es, una armoniosa y equilibrada mezcla de las distintas bebidas que componen el cóctel.

Lo mismo ocurre con el cóctel refrescado; si se deja demasiado tiempo en el vaso de mezclar, o se le retira, también apresuradamente.

## TIEMPO Y DURACION EN LA PREPARACION DEL COCTEL





*Pichín no necesita de mi pulverizador mágico  
para crear sus cócteles.*

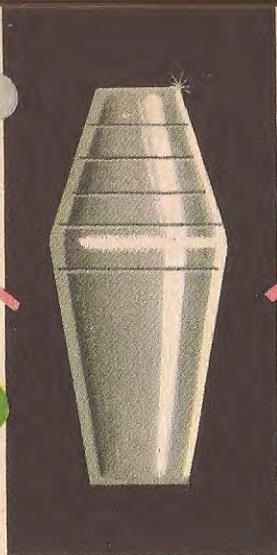
GNOMO PIMENTÓN

*Los niños, grandes amigos  
de Pichín, han encontrado  
en sus "tragos mágicos"  
a base de jugos de frutas  
y bebidas sin alcohol, el  
deleite para sus pequeños  
grandes paladares.*

OSCAR E. BLOTTA

Blotta

# Batido



Batido es el acto de sacudir energicamente la coctelera, con el propósito de unir en forma homogénea y equilibrada los distintos componentes de un cóctel. De esta manera se unirán bien los elementos y se logrará la creación de uno nuevo. En el batido se cumple además

la doble función del hielo, es decir, da al cóctel la temperatura deseada y contribuye a fusionar los distintos licores.

El batido debe ser siempre *enérgico*, y debe durar exactamente el tiempo indicado en la fórmula.

Un batido prolongado hiela demasiado el cóctel y quita así gusto al mismo; por otra parte, el hielo se licua y torna aguachento e insípido al mismo.

La COCTELERA debe ser siempre de plata o de metal blanco plateado. Si el metal es ordinario, las bebidas finas toman su gusto desagradable.

## Enfriado o refrescado

Es el cóctel que se hace en un vaso o recipiente de cristal, de tamaño grande. Este cóctel no se bate. Sus distintos elementos se fusionan, al ser incorporado a los mismos el hielo, y luego, al ser mezclados o revueltos suavemente con una cucharilla de plata o metal plateado, de cabo largo.

También, en este caso, es importante respetar la indicación, en cuanto al tiempo de refrescado, a que se refiere la fórmula correspondiente.



# EL SABOR EN EL COCTEL

Ya en el tema "Cócteles dulces y cócteles secos", nos referimos a este tema; y volviendo sobre el mismo, deseo referirme ahora al llamado "paladar" argentino, que es fruto de mis observaciones constantes durante más de treinta años de profesión.

Esta observación me ha permitido comprobar que el grueso del público argentino manifiesta preferencia hacia las bebidas dulces.

Esta modalidad se diferencia de los otros países en que la preferencia hacia las bebidas de tipo seco es más acentuada. Esta afición se extiende también en gastronomía, así es como he advertido que en países hermanos, tales como Chile, Perú, Bolivia, Venezuela, Colombia, Méjico, no se comen las mismas salsas, condimentos y licores que en el nuestro. Por ello es que el pisco peruano, y el tequila mejicano —aguardientes de alta graduación— se beben corrientemente en esos países con preferencia a las bebidas dulces.

Posiblemente, en pocos países del mundo se beben tantos licores dulces como en el nuestro, en relación con su número de habitantes. Entre ellos se destacan en primera línea el anís, las cremas de cacao, cerezas, los apricots, guindados, las cañas de durazno, las cañas quemadas, los aguardientes anisados, etc.

Por esta causa es que presento en este volumen una extensa línea de cócteles dulces o semidulces creados en base al paladar argentino, ya que como siempre lo he sostenido a través de largos años de experiencia, "el placer de beber, sólo se logra realmente, cuando se bebe a satisfacción del paladar en forma absolutamente personal".

En cuanto a las bebidas secas, de alta graduación alcohólica, que se beben solas o mezcladas en cócteles del tipo seco, bueno es apuntar que desde el punto científico aventajan a las dulces, porque al no tener excesos de azúcar no producen acidez estomacal.

Por ello, bueno es recordar que en los países donde se beben con preferencia bebidas espirituosas secas, la proporción de personas que sufren a la larga afecciones hepato biliares es mínima, en relación a la de las personas que acostumbradas a las bebidas dulces sufren estas afecciones.

Ello no quiere decir, de ninguna manera, que no deban beberse bebidas dulces, sino que se aconseja, en general, moderación en el beber; ya que no debe abusarse de la bebida, en cualquiera de sus formas, por ningún motivo, ni con ningún pretexto.

Varios factores son fundamentales para la preparación de un buen cóctel:

Presentación del cóctel. Calidad de las bebidas empleadas, su color y aspecto exterior y por extensión el aroma del mismo. Efectivamente: color y aromá.

El color debe ser siempre grato a la vista. La presentación estética en este caso es muy importante.

Buenos colores, limpios, transparentes, se obtienen usando bebidas nobles, de gran calidad.

En las mezclas deben seguirse muy al pie de la letra las indicaciones, para que las distintas bebidas —de acuerdo con sus respectivas densidades—, se coloquen en el orden indicado en las fórmulas. Así se obtendrán los resultados deseados.

Muchas veces el aficionado, confiando en el axioma matemático de que el orden de los factores no altera el producto, vierte los licores en distinto orden al indicado en las fórmulas. Este es un grave error en coctelería, ya que las bebidas deben irse agregando de acuerdo con las instrucciones. Las más densas en primer término y las otras en el orden lógico.

Así es como se pueden obtener bellos efectos decorativos, con la presentación de cócteles en los que se vierten licores de distintas densidades, superpuestos.



**EL COLOR**

**Y EL AROMA**

**EN EL COCTEL**

# EL AROMA

El aroma, es decir el *bouquet* del cóctel, debe ser discreto y no demasiado pronunciado. Como el trago mismo, debe ser una unión equili-

brada de los aromas de todas las bebidas que lo componen, y convertirse así en uno distinto. Es decir que todas en perfecto equilibrio odorífero deben contribuir a crear uno nuevo.

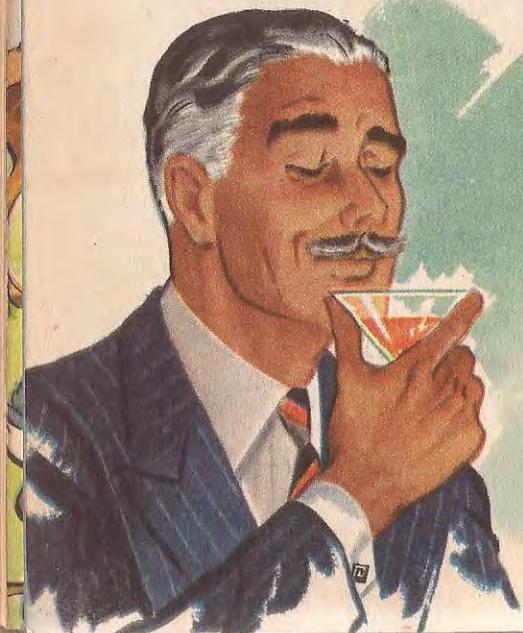
El perfume debe ser suave, discreto, atrayente.

En algunos casos especiales, este aroma se realza con la incorporación de especias, tales como la canela, el clavo de olor o la nuez moscada, entre otras; y el agregado de cortezas de naranja o limón.

En los casos en que se usan cortezas de naranja, lima o limón, se recomienda que éstas sean perfectamente frescas, ya que de otra manera no contienen el zumo que transmitirá su perfume.

De ahí es que mi experiencia me permite aconsejar lo siguiente: "Respetar estrictamente las fórmulas."

Ello hará posible obtener cócteles perfectamente equilibrados, en los que en forma armoniosa y elegante se logrará una perfecta aromatización, un atrayente colorido y un sabor exquisito.



# L A S B E B I D A S



Así como el hielo es el alma del cóctel, es fundamental recordar y tener siempre presente que las bebidas deben ser siempre de primerísima calidad.

Es necesario desvirtuar ese concepto equivocado de quienes creen que cuando poseen en su casa una bebida de calidad inferior "la salvarán", convirtiéndola en un cóctel, para así mejorar su sabor.

Por muy buena que sea la receta, si la materia prima no es noble y de calidad superior, el cóctel hecho con ella no estará bien logrado, y en lugar de constituir una bebida agradable, pasará a ser todo lo contrario.

**elemento  
básico en la  
preparación  
de un  
buen cóctel**





# el hielo

## alma del cóctel

No es exagerado afirmar que el hielo es el alma del cóctel. Sin hielo no pueden hacerse cócteles, salvo casos muy especiales.

El cóctel es siempre una bebida que debe servirse fría. De ahí que el hielo sea indispensable. En primer término, para dar a las bebidas la temperatura adecuada; en seguida, para fusionar eficiente y armoniosamente los distintos líquidos.

El exceso de hielo o su escasez, en un cóctel, puede hacer variar fundamentalmente una fórmula y el efecto buscado por su creador en la misma.

Es por ello que mi experiencia en este aspecto me lleva a indicar lo siguiente:

1º

*Ajustarse estrictamente a la cantidad de hielo indicada en cada caso.*

2º

*No usar jamás el mismo hielo para hacer varios cócteles distintos. El hielo debe usarse siempre limpio y libre del gusto de las bebidas anteriores.*

3º

*El tamaño de cada pedacito de hielo no debe ser mayor del de una nuez de tamaño corriente.*



La incorporación de la fruta en muchas fórmulas obedece a un propósito bien definido. Unir su sabor, su apariencia, su perfume, el efecto estético que producen, con la fórmula bien calibrada de un cóctel, obteniendo así un gusto nuevo, en el que se mezcla el *bouquet* de las frutas con el aroma de los licores.

Naturalmente que la incorporación de las frutas en el cóctel no debe hacerse de manera caprichosa y fantasiosa. En algunos casos la fruta es complemento estético. En otros, complemento gustativo.

Es por ello que se deben observar siempre las proporciones indicadas en las fórmulas, en cuanto a la cantidad, calidad y clase de fruta que debe colocarse en el cóctel.

Como en el caso de otros ingredientes y accesorios, el exceso o falta de ellas puede alterar el efecto de gusto, aroma, color, etc., que el creador de la fórmula ha previsto para cada cóctel.

Se aconseja usar únicamente frutas frescas de la estación; en caso contrario, frutas enlatadas, en envases herméticos cerrados al vacío.

Las más indicadas son: lima, pomelo, limón, naranja, banana, manzana, pera, durazno.

Complemento estético: guindas, frambuesas, frutillas, quinotos, etc.

# Las frutas en el cóctel



# Jugos de frutas en el cóctel

Es muy generalizado en la actualidad el jugo de frutas en el empleo de distintos cócteles; tal como podrá comprobarse en las páginas de este volumen.

La incorporación de la fruta y el jugo de la misma al cóctel ha sido un éxito, tal como lo he podido comprobar. Ello me ha permitido la creación de nuevos gustos y de nuevos aspectos estéticos, y hasta hacer armoniosa la mezcla de algunos licores cuya unión de otra manera no hubiera podido lograrse.

En distintas páginas tengo el agrado de presentar una extensa línea de cócteles en los cuales se usan jugos y pulpas de frutas. Bueno es destacar que el empleo de jugos sólo es aconsejable cuando éstos son frescos y recién exprimidos, para obtener de ellos todo su perfume y su poder vitamínico.

Sin embargo, pueden usarse también los jugos envasados en envases herméticos, y así presentan condiciones similares.



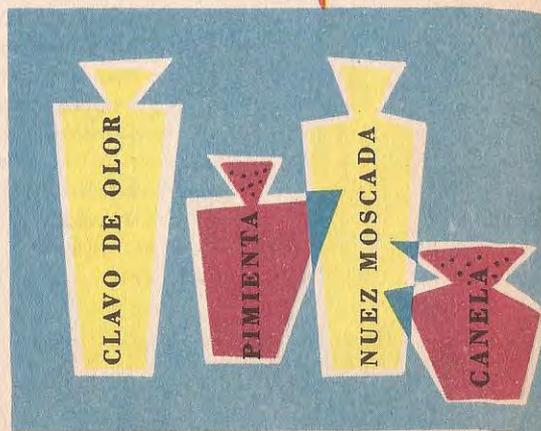
# INCORPORACION DE LAS ESPECIAS EN EL COCTEL

En determinadas fórmulas se incluyen especias. Ello tiene por consecuencia brindar un nuevo aspecto a algunos cócteles, aromatizándolos y dándoles un gusto distinto. La incorporación de las especias en el cóctel permite crear una extensa línea de bebidas en las que su degustación provoca amables momentos. Las especias que se usan con más frecuencia son:

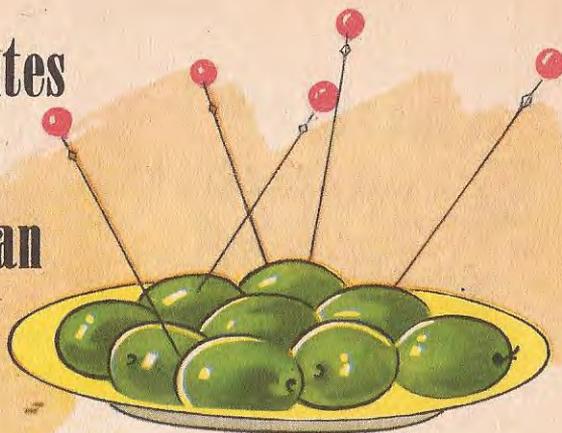
**LA CANELA:** en sus distintos tipos (molida y en rama)

**EL CLAVO DE OLOR.**

**LA NUEZ MOSCADA**  
(rallada).



# Los ingredientes o entremeses que acompañan al cóctel



El entremés o ingrediente, obligado acompañante del cóctel o copetín, constituye una costumbre muy arraigada en nuestro país, España y otras naciones de raíz latina, tales como Italia y Francia. Los países germánicos, eslavos y sajones, no usan entremeses o ingredientes por lo general.

Desde el punto de vista estrictamente profesional, el autor de este libro afirma con absoluta seguridad que el arte del buen beber aconseja no comer ningún bocadillo cuando se bebe un trago o cóctel bien servido. Ello tiene su razón en el hecho de que el placer de beber, que es todo un placer, se ve grandemente disminuído cuando se acompaña a la delicada degustación y paladeo de un buen trago, la función de comer ingredientes, generalmente salados o picantes, cremosos o dulces, que alteran el gusto de lo que se bebe, pues continuamente el paladar está recibiendo sensaciones distintas.

Sin embargo... esa costumbre se ha generalizado tanto que ahora la repostería moderna nos brinda primorosos y delicados "hocaditos"



con el cóctel. Esta costumbre tan en boga, no es sino un resabio de la costumbre española de beber "chatos" de manzanilla comiendo pedacitos de salchicha o chorizo, pescado frito, etc., y la italiana, de acompañar al vermouth, cuando se lo toma como aperitivo, con pedacitos de queso, aceitunas, rodajas de papas fritas, longaniza, etc.

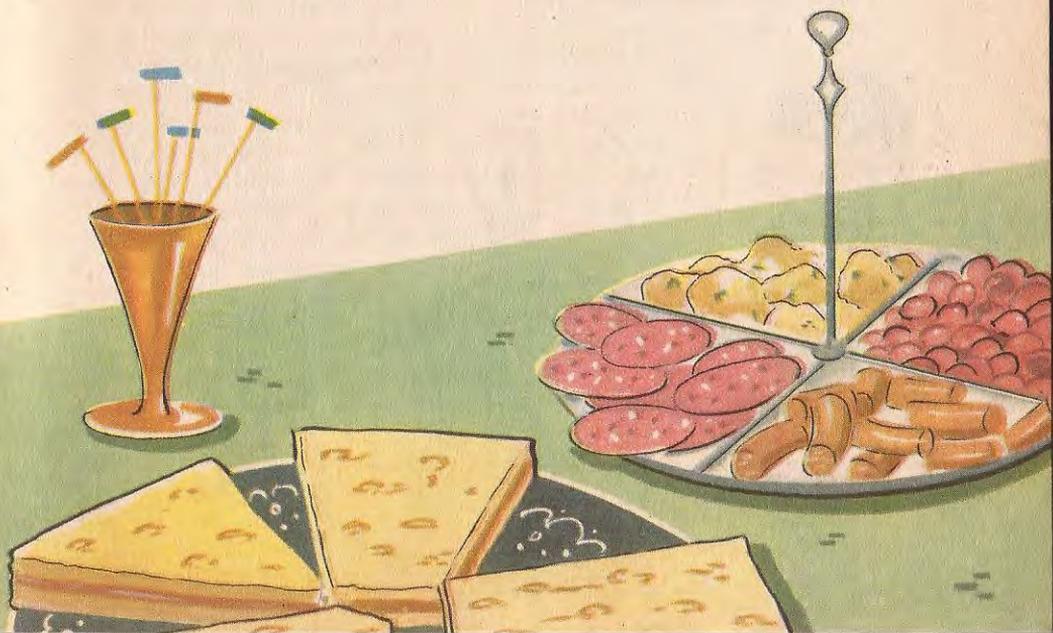
Esto ha hecho que actualmente un cóctel sin ingredientes para "picar" se nos haga inadmisibile.

Sin embargo, vemos cómo se sirven el whisky, el coñac o el aguariente de máxima categoría: solos. ¿Qué diríamos si los sirvieran acompañados de múltiples platitos, con bocaditos salados, calientes, picantes, etc.?

Por ello es que el autor de este volumen afirma que un cóctel sabiamente preparado, traducido en una fórmula equilibrada, una verdadera obra maestra del arte licorista para ser degustado con plenitud y saboreado en toda su pureza, no debe ser acompañado de ingredientes que alteren su gusto.

Pero las costumbres mandan... Por ello se aconseja ser prudentes en la elección y presentación de los ingredientes que acompañen al cóctel.

No olvidemos que el cóctel —bebida de toda hora— no debe acompañarse de numerosos ingredientes si se sirve antes de la cena o después de ésta, ya que en el primer caso el que lo bebe pierde el apetito, y en el segundo ya lo ha perdido.



## LA PAJITA O PAJILLA EN EL COCTEL

Más de una persona habrá observado y se habrá preguntado el porqué de las pajitas con que se acompañan algunos cócteles, y por las que se sorbe su contenido.

El uso de este pequeño accesorio tiene su explicación práctica, y no se usa al azar o de una manera caprichosa; se usa sobre todo cuando el cóctel es enfriado, y por lo mismo se sirve con pedacitos de hielo en la copa. Esta circunstancia permite sorber el líquido sin que el hielo moleste. Por otro

lado, si lleva otros ingredientes, tales como pedacitos de frutas, cáscara de naranja y limón o especias en polvo, al sorber desde el fondo de la copa, el bebedor no siente en sus labios el contacto directo.

Otras fórmulas de bello efecto decorativo, por el colorido de su contenido, llevan varios licores colocados en capas de distinta densidad; en este caso la pajita es necesaria para poder beberlos y degustarlos en forma perfecta.



## LAS BEBIDAS Y LICORES "DIFICILES"

Hay bebidas y licores que por su fuerza, su perfume, su densidad, etc., tienen "personalidad propia", vale decir, un gusto, un aroma, una densidad inconfundibles.

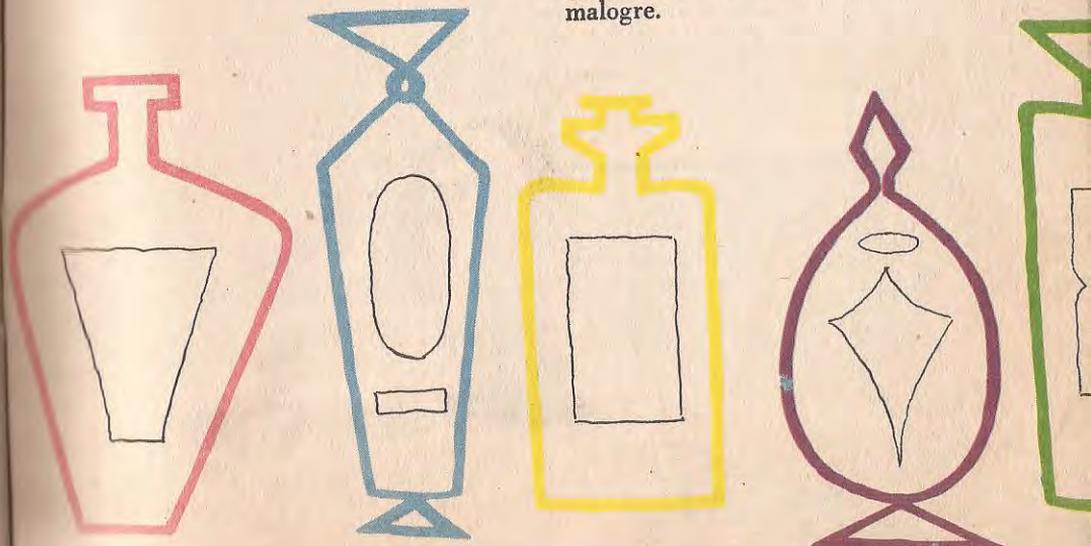
Estas bebidas, por estas características, no "casan" con otras, y son especiales para ser bebidas solas. Al no ligar con otras, al no mezclarse en forma perfecta en un cóctel, su gusto o su perfume predomina ocultando el de las otras.

Entre estas bebidas, las más comunes son los anises, la

grappa y los aguardientes de uva.

Por ello no se aconseja a los aficionados tratar de hacer cócteles con ellas, si no se conocen bien sus características, densidades y efectos.

El autor de este volumen, con su gran experiencia, ha logrado, sin embargo, producir muchas fórmulas en las que estas bebidas tienen parte importante. Por ello se aconseja para que se produzca el efecto deseado, seguir estrictamente las proporciones indicadas, para que el efecto logrado por su creador no se malogre.



## Cóctel Pichín

(FÓRMULA EXCLUSIVA DE CHAPALEO)

¡CHAPALEO! ¡DEJAME  
UN POCO!

¡AQUÍ ES CUESTIÓN  
DE BUCEAR SIN ESCA-  
FANDRO!

En un golfo bien abierto echar  
4 ó 5 témpanos; luego agregar:

- 1 océano de agua de mar
- 100 g. de algas marinas
- 100 g. de jugo de coral
- 1 docena de perlas
- 10 gotas de esencia de cola  
de sirena.

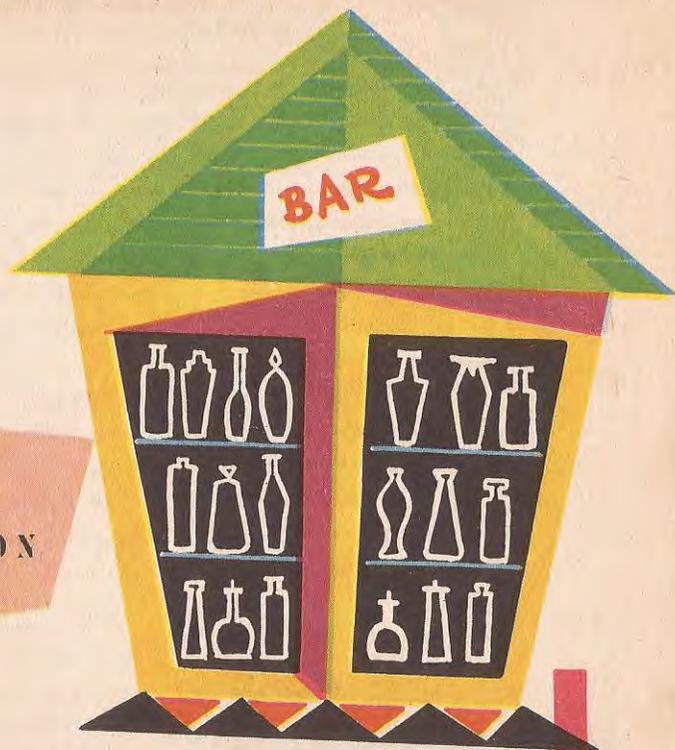
Batir bien durante un tiempo tor-  
mentoso y servir en una ensenada  
tranquila, colocando el tridente  
de Neptuno en forma de puente.  
En la parte superior echar 10 go-  
tas de mar negro y 5 gotas de  
mar rojo.

¡DIGNAMOR  
MIO!  
T

Al gran "Pichín" de  
su admirador  
Felix

# Algo más sobre las bebidas

## SU CONSERVACION



Las bebidas que se empleen para la confección de cócteles deben conservarse siempre en lugares secos, bien aireados, frescos y a una temperatura uniforme.

Es importante recordar que la luz solar nunca debe incidir por tiempo prolongado en las bebidas alcohólicas, ya que es bien conocida la influencia de los rayos ultravioletas del sol en las bebidas, a las que hace perder su sabor y color.

Por ello es que a veces las botellas y envases se fabrican con vidrios de colores filtrantes, oscuros, verdosos, azulados, etc.

Debe recordarse entonces que en el pequeño bar familiar, o la bodega casera, así como en el gran depósito de bebidas del profesional, debe tenerse bien en cuenta este precepto:

"Las bebidas lejos del sol, en lugares frescos, secos y a una temperatura uniforme."

En este volumen se encontrará una extensa línea de cócteles creados especialmente a base de crema de leche, y otros en los que se incluyen huevos.

Estos ingredientes deben ser *siempre* muy frescos, ya que al entrar en íntimo contacto los distintos elementos de un cóctel cada ingrediente debe ser fresco y de la más alta calidad.

Es conveniente destacar que los cócteles a base de huevos y cremas de leche, deben ser siempre batidos muy enérgicamente, durante dos minutos por lo menos.

Además, deben beberse instantes después de preparados.

Si se demora al servirlo, el cóctel pierde la cohesión de los distintos elementos que se logró mientras era batido enérgicamente.

Por otra parte, el cóctel sólo se enfría una vez. Enfriar por segunda vez un cóctel significa agregarle más hielo, con lo que se torna aguachento e insípido.

---

**Cócteles**

**con**

---

**huevos  
y crema  
de leche**

---



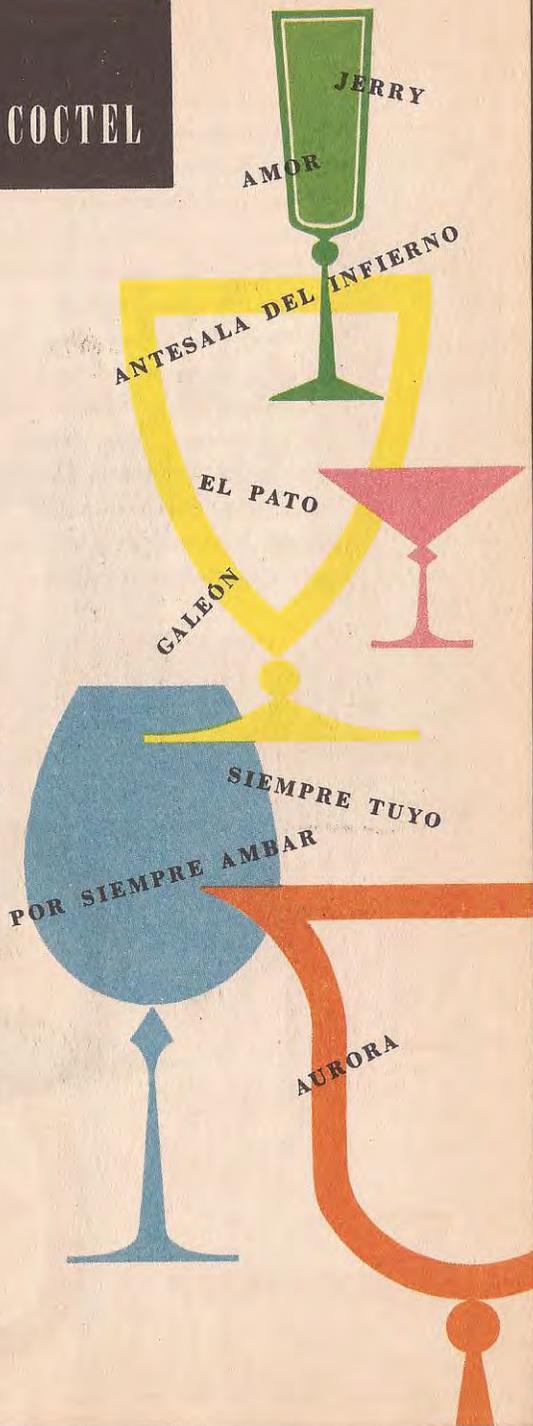
# EL PORQUE DE LOS NOMBRES EN EL COCTEL

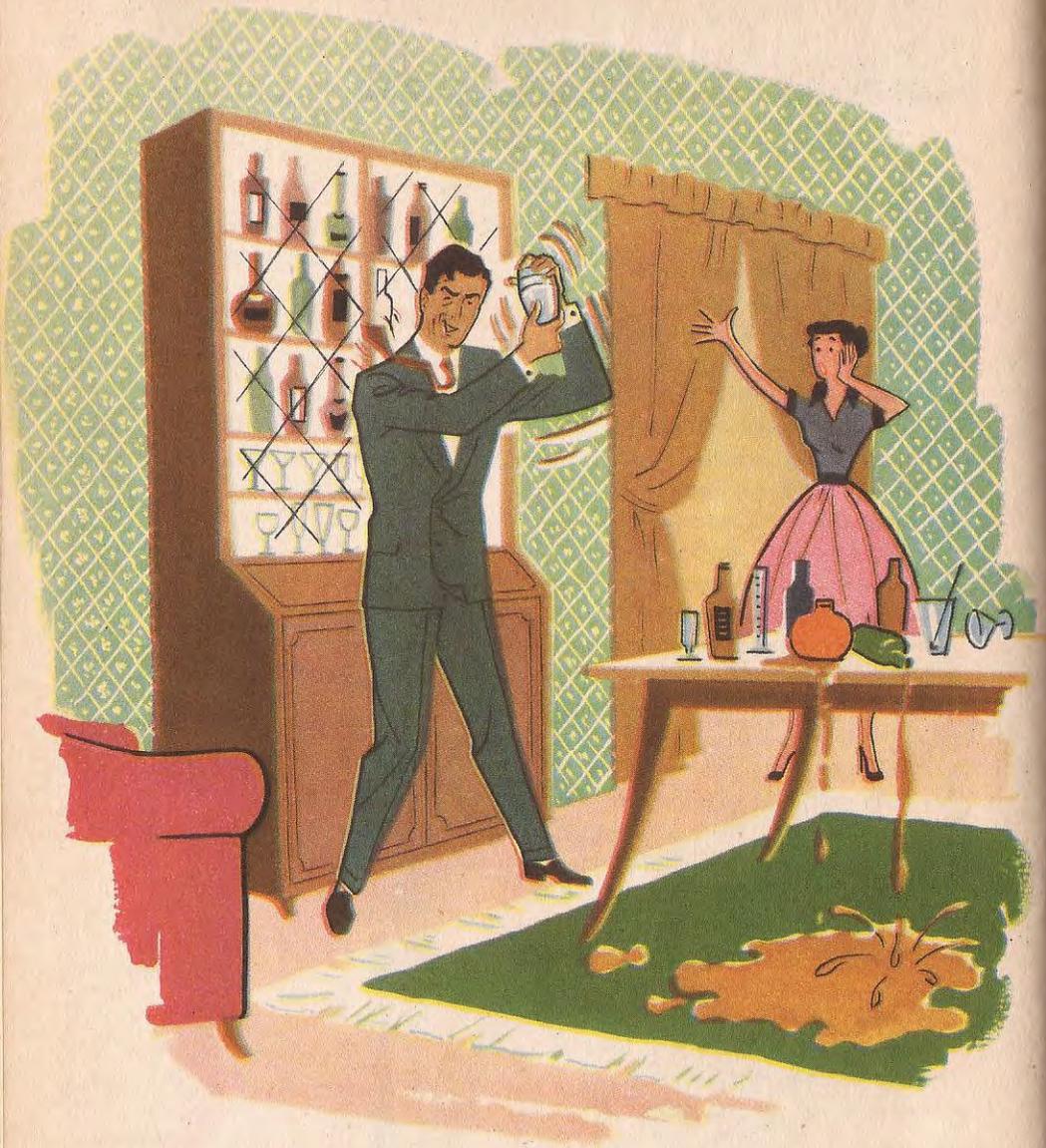
Ya en párrafos anteriores he declarado que el cóctel es la inspiración del momento. Cada uno de estos cócteles, amables lectores, es fruto de la inspiración de un instante determinado.

Es por ello que los nombres aplicados a los mismos no son de ninguna manera fruto del capricho personal, sino que al contrario, responden a características y sugerencias bien determinadas, en las que están íntimamente unidas la calidad de la bebida empleada, la persona para la que ha sido creado o dedicado y el momento especial que ha motivado el cóctel.

Por otra parte, el nombre, en otros casos, obedece al efecto espiritual o físico que inspiró dicho trago, en el instante de su creación.

Y, en las circunstancias que el cóctel lleva nombre de lugares o hechos que han sucedido, es en razón de que la armoniosa mezcla de sus componentes, lleva en sí la intención de un recuerdo o de un homenaje.





gin





### ALBARDÓN

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 70 g. de vino quinado
- 120 g. de dry gin
- 10 g. de maraschino

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril con una pizquita de corteza de naranja rallada.*

### AMAPOLA

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 80 g. de dry gin
- 30 g. de licor de crema de cacao
- 40 g. de licor de vainilla
- 50 g. de crema de leche fresca

*Batir durante 2 minutos y servir en copa cilíndrica con una pizquita de canela molida.*



### ANTAÑO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 30 g. de apricot brandy
- 40 g. de jugo de pomelo
- 40 g. de crema de leche fresca
- 10 g. de licor de menta verde
- 80 g. de dry gin

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

## ANTESALA DEL INFIERNO

Es éste uno de los cócteles más sabrosos que he tenido el placer de crear, y por extensión uno de los que atrae inmediatamente la atención del público por su aspecto, ya que en el momento de ser servido adorna su superficie un vistoso copete de llamas azules, producto de la combustión de los alcoholes que lo componen.

El origen de su nombre no puede ser más sencillo: hacía tiempo que lo había creado y numerosos amigos y *habitués* habían tenido oportunidad de gustarlo. Yo no lo había bautizado aún y quería darle un nombre que estuviera de acuerdo con su aspecto llamativo y ciertamente impresionante.

Así fué como una noche, en momentos en que yo había terminado de preparar uno y cuando las llamas iluminaban las copas, uno del grupo me preguntó:

—¡Qué interesante, Pichín! ¿Qué nombre tiene ese cóctel llamante...?

Y un amigo, deseoso de hacerme una broma, no vaciló en responder adelantándose a mis intenciones:

—¡No necesita nombre, señor! ¡Eso, creado por un mago, sólo puede ser la "Antesala del infierno"...!

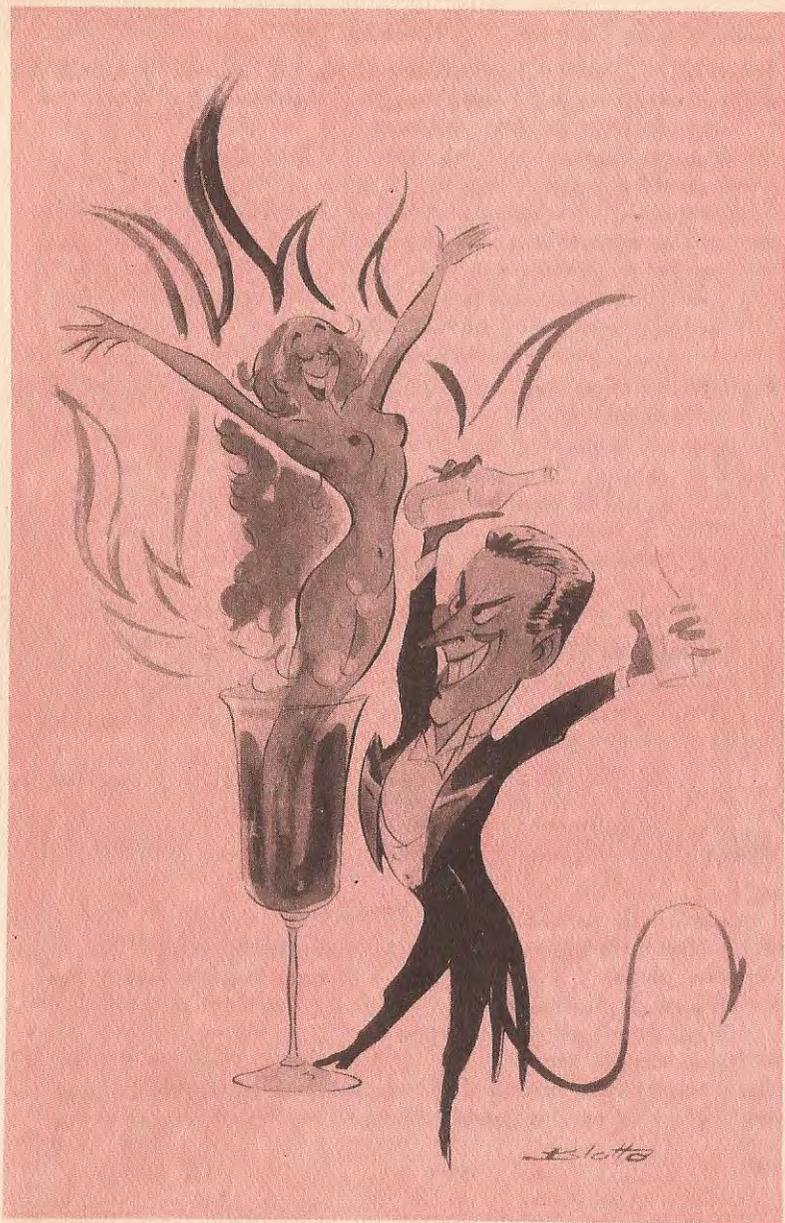
La broma resultó buena, y todos rieron con ella. Pero lo que nunca pudo imaginar aquel amigo es que había bautizado el cóctel, porque desde ese instante todos lo pidieron con ese nombre...

## ANTESALA DEL INFIERNO

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 40 g. de kirsch
- 30 g. de Grand Marnier
- 30 g. de maraschino
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 50 g. de dry gin

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica; luego agregarle 10 gotas de maraschino con bitter rojo que por su densidad bajan a la parte inferior de la copa; y en la parte superior 10 gotas de bitter rojo con 20 gotas de ron blanco. Agregarle una corteza de naranja humedecida en ron y encenderla con fósforo de madera; se producirá una llama azul que dará a este cóctel un interesante colorido.*



### ARPE (MANUEL ARPE)

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y una rodaja de limón; luego verter:*

70 g. de jugo de pulpa de ananá

50 g. de curaçao triple sec

80 g. de dry gin

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con media rodaja de naranja, agregando en la parte superior 4 ó 5 gotas de kirsch y 4 ó 5 gotas de bitter rojo.*

### **¡AY, ACÉRCATE!**

(Proporción para 1 cóctel)

*En vaso cónico de 200 g. colocar 3 ó 4 trozos de hielo picado y una rodaja de limón; luego verter:*

30 g. de jugo de damasco

30 g. de jugo de pomelo

1 chorrito de refresco de grosella

*Completar de llenar el vaso con gin y 4 ó 5 gotas de kirsch y servir con tres frutillas adornando con una rosa roja.*

### AZUQUITA

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 cucharadita de azúcar molida; luego verter:*

4 ó 5 gotas de Bitter Angostura

100 g. de dry gin

70 g. de jugo de pomelo

20 g. de jugo de pulpa de damasco

10 g. de refresco de grosella

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.*

### BINA CÓCTEL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 huevo (clara y yema); luego verter:*

el jugo de ½ limón

30 g. de jarabe de granadina

100 g. de dry gin

*Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con un poquito de nuez moscada rallada.*

## BON VOYAGE

Este cóctel tuvo su nacimiento espiritual en el viejo Pichín Bar de la calle Maipú y Corrientes, lugar en el que los amigos artistas, escritores, etc., encontraron siempre la más cordial acogida.

En ocasión de la exitosa temporada que estaba realizando en un teatro cercano la exquisita cantante francesa LUCIENNE BOYER, tuve la suerte de conocerla y tratarla personalmente en mi viejo barcito.

Años después, en 1947, y de paso por Río de Janeiro, fui a saludar a mi amigo Paul Rufin, el famoso *chef* internacional, quien en ese momento estaba a cargo de las cocinas del Copacabana Hotel de Río. Por él me enteré que la deliciosa Lucienne y su esposo estaban actuando en el Casino Atlántico, del que eran propietarios.

Rufin me llevó a verlos, y nunca olvidaré el cordialísimo agasajo de que fui objeto y la magnífica fiesta que improvisaron en mi honor. Esa noche, recordando los bellos momentos pasados en la patria lejana en compañía de la encantadora pareja, creé el "Bon Voyage", trago que dediqué de todo corazón a la bella y espiritual Lucienne Boyer.

## BON VOYAGE

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

70 g. de jugo de pomelo

100 g. de dry gin

20 g. de licor de vainilla

10 g. de jarabe de granadina

*Batir durante 1 minuto y servir en copa flauta.*

## BOROCOTÓ CÓCTEL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

50 g. de dry gin

50 g. de jugo de pomelo

50 g. de jerez

20 g. de jarabe de granadina

30 g. de caña de durazno

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.*

## CANCIONERO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 20 g. de bitter rojo
- 50 g. de jugo de pulpa de ananá
- 30 g. de jerez
- 40 g. de vermouth blanco tipo americano
- 50 g. de dry gin
- 10 g. de Cointreau

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cónico con una corteza de limón y dos cerezas.*

## CARICIAS

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 90 g. de dry gin
- 90 g. de vino quinado
- 20 g. de Pernod

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vasito barril.*

## CARRETÓN

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 90 g. de dry gin
- 20 g. de jugo de limón
- 30 g. de jugo de pomelo
- 60 g. de apricot brandy

*Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

## CARILLÓN CÓCTEL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de dry gin
- 30 g. de maraschino
- 60 g. de jugo de pomelo
- 10 g. de licor de menta verde

*Batir durante 2 minutos y servir en copa cilíndrica.*

## CATADOR

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de dry gin
- 20 g. de jugo de limón
- 10 g. de jarabe de granadina
- 60 g. de aguardiente de Catamarca
- 4 gotas de Bitter Angostura

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.*

## CLARITO

“Clarito”, cóctel seco y sobrio para aquellos que gustan las bebidas de este tipo, ya ha cumplido veinte años. Su creación tiene mucho que ver con el amor propio nacional y el amor propio profesional.

Hace veinte años hacía tiempo que yo esgrimía la coctelera, y hacía tiempo también que escuchaba con toda atención las opiniones de los clientes. Ellas iban formando mi criterio en cuanto a gustos y sobre todo dándome un conocimiento más amplio y definido del bebedor. La experiencia me enseñó que la misma copa no sienta igual a todos; y que no hay bebedores que piensen igual sobre tal o cual trago... Pero volvamos al “Clarito”... Escuchaba las opiniones de los que venían del extranjero, y me dolía oír hablar de cócteles como los Martini secos y dulces, los Dayquirí, los Alexander, etc... y sin desmerecer su calidad, por cierto inobjetable, sentía que nosotros, con tan buenos licores, con tan buenas bebidas, no tuviéramos un cóctel nuestro, capaz de hacerle una competencia no sólo leal, sino honrosa. Un día empecé a ensayar y mezclar, tratando de obtener no sólo un efecto en lo que se refiere a: estética, sino también combinar armoniosamente densidades y aromas. Así surgió “Clarito”, un cóctel “seco”, fuerte, recio, de color casi transparente y que encierra en su aspecto diáfano y tranquilo una armoniosa combinación de bebidas secas, de fuerte graduación alcohólica. Y a través de los largos años transcurridos, cada día es mayor mi satisfacción al haber logrado en un momento feliz, interpretar con “Clarito” el paladar del bebedor argentino, aficionado a este tipo de tragos.

### CLARITO (1935)

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

190 g. de dry gin

10 g. de vermouth tipo francés

*Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril. Antes de servir frotar el borde del vaso con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida posar el vaso boca abajo, para que el azúcar adhiera a la parte humedecida con el limón.*

### CÓCTEL DEL DÍA

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

60 g. de dry gin

40 g. de crema de leche fresca

50 g. de curaçao orange

20 g. de curaçao triple sec

30 g. de jugo de pulpa de frutilla

*Batir bien durante 2 minutos y servir en vaso barril.*

### CONTRATIEMPO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

80 g. de dry gin

80 g. de coñac

40 g. de Pernod

*Batir durante 1 minuto y servir en vaso cilíndrico agregando 4 ó 5 gotas de cherry brandy.*

### **COPETE**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 20 g. de kirsch
- 30 g. de Grand Marnier
- 30 g. de maraschino
- 70 g. de dry gin
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 2 ó 3 gotas de Bitter Angostura

*Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una cereza y corteza de limón.*

### **CORCOVO**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 10 gotas de jugo de limón
- 4 ó 5 gotas de bitter de naranja
- 40 g. de vermouth seco tipo francés
- 60 g. de cherry brandy
- 90 g. de dry gin

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **CUADRERA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 20 g. de jarabe de granadina
- 40 g. de jugo de naranja
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 130 g. de dry gin

*Batir durante 2 minutos y servir en copa cónica.*

### **CHE-CHE**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 50 g. de Grand Marnier
- 30 g. de licor Kermann verde
- 10 g. de licor de crema de cacao
- 60 g. de dry gin
- 50 g. de crema de leche fresca

*Batir durante 1 1/2 minutos y servir en copa cónica agregando 10 gotas de licor de guinda y una pizquita de canela molida.*

### **DAULAGIRI**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 60 g. de dry gin
- 60 g. de vermouth tipo torino
- 30 g. de jerez
- 30 g. de ron blanco
- 20 g. de curaçao triple sec

*Batir durante 1 1/2 minutos y servir en copa cilíndrica con media rodaja de naranja.*

### **DESPEDIDA**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 90 g. de dry gin
- 20 g. de licor amarillo
- 50 g. de vermouth tipo torino
- 40 g. de Calvados

*Refrescar durante 1/2 minuto y servir en vaso barril.*

### **DON FIDEL**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 80 g. de jugo de pomelo
- 20 g. de jarabe de granadina
- 90 g. de dry gin
- 10 g. de apricot brandy

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*

### **DON LUCAS CÓCTEL**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 60 g. de jugo de ananá
- 60 g. de dry gin
- 30 g. de oporto
- 30 g. de jerez
- 20 g. de licor de vainilla

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne.*

### **DON PACO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 90 g. de dry gin
- 50 g. de guindado
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 10 gotas de maraschino

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **DRINGUE GIN**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 100 g. de dry gin
- 40 g. de licor de ciruela
- 60 g. de whisky

*Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico con una cereza.*

### **EL CHE**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de dry gin
- 70 g. de vermouth tipo francés
- 10 g. de refresco de grosella
- 20 g. de anís seco

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

### **EL GALÁN**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 50 g. de licor amarillo
- 10 g. de kummel
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 80 g. de dry gin

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica, agregando 10 gotas de licor de guinda.*

### **EL PAJUERANO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 30 g. de jugo de naranja
- 60 g. de vermouth tipo francés
- 60 g. de vermouth tipo italiano
- 50 g. de dry gin

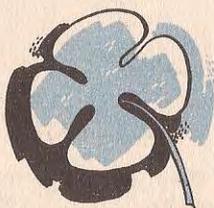
*Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

### **EL PUEBLERO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 yema de huevo; luego verter:*

- 30 g. de anís dulce
- 30 g. de curaçao orange
- 100 g. de dry gin

*Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta con una pizquita de canela molida.*



### **EL TRÉBOL**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 40 g. de cherry brandy
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 90 g. de dry gin
- 30 g. de jerez

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

### **ESCUELA NAVAL**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de Old Tom gin
- 30 g. de vermouth tipo francés
- 50 g. de coñac
- 10 g. de maraschino

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica completando con ron blanco y agregando una pizquita de nuez moscada rallada.*

### **GINEBRINO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 4 ó 5 gotas de jugo de limón
- 60 g. de jugo de pomelo
- 100 g. de dry gin
- 20 g. de refresco de grosella
- 20 g. de curaçao dulce

*Batir enérgicamente durante 2 minutos y servir en copa flauta.*

### **GRANADERO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 10 g. de bitter rojo
- 10 g. de refresco de frutilla
- 20 g. de licor amarillo
- 70 g. de vermouth tipo torino
- 90 g. de dry gin

*Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con una cortecita de limón.*

### **GUAPITO**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 80 g. de dry gin
- 60 g. de vermouth tipo francés
- 30 g. de apricot brandy
- 30 g. de curaçao triple sec

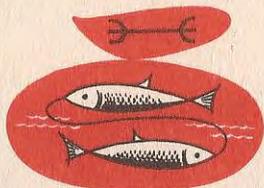
*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una frutilla.*

## JARDÍN DE INVIERNO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 60 g. de jugo de ananá
- 20 g. de licor de vainilla
- 20 g. de curaçao triple sec
- 100 g. de dry gin

*Batir durante 2 minutos y servir en copa de champagne.*



PISCIS

## LA ATLÁNTIDA

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 50 g. de licor de vainilla
- 50 g. de dry gin
- 50 g. de crema de leche
- 30 g. de licor monastique

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta completándola con cherry brandy y agregando en la parte superior una pizquita de nuez moscada rallada.*

Para nacidos entre el 20 de febrero y el 20 de marzo.

## LEÓN CÓCTEL (LEÓN ZADUNAIISKY)

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 60 g. de dry gin
- 40 g. de apricot brandy
- 10 gotas de jugo de limón
- 30 g. de vino jerez
- 60 g. de vermouth tipo francés

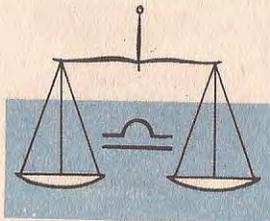
*Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.*

## MALICIOSO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 100 g. de dry gin
- 30 g. de jugo de limón
- 60 g. de licor amarillo
- 10 g. de Pernod

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.*



LIBRA

## MEDIO CÍRCULO

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 100 g. de dry gin
- 40 g. de vermouth blanco tipo americano
- 10 g. de kirsch
- 10 g. de kümmel
- 20 g. de maraschino
- 20 g. de licor Kermann verde

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa flauta.*

Para nacidos entre el 24 de setiembre y el 23 de octubre.

## MONTONERO

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 90 g. de dry gin
- 40 g. de curaçon rojo
- 70 g. de jerez
- 4 ó 5 gotas de bitter de naranja

*Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril.*

### **NOGOYÁ CÓCTEL**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 80 g. de dry gin
- 70 g. de vermouth seco tipo francés
- 40 g. de cherry brandy
- 10 gotas de maraschino

*Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una corteza de limón.*

### **NUNCA MÁS SE SUPO**

(Proporción para 1 cóctel)

*En vaso coctelero colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 20 g. de curaçao triple sec
- 30 g. de dry gin

*Refrescar y verter en una copa flauta a la que se le han colocado 3 pedacitos de hielo picado; luego agregar en la copa:*

- 10 gotas de jarabe de granadina
- 10 g. de curaçao orange
- 10 g. de licor de crema de cacao
- 10 g. de licor Kermann verde

*Luego colocar en el borde de la copa en forma de puente una cucharita de cabo largo y completar de llenarla con ron, 5 gotas de kirsch y 5 gotas de bitter rojo con una corteza de naranja.*

### **PABLITO**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 60 g. de dry gin
- 50 g. de coñac
- 30 g. de vermouth tipo francés
- 10 gotas de anís seco

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

### **PATRICIA PALMER (PIPITA)**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez, 1 cucharada de azúcar molida y 1 clara de huevo; luego verter:*

20 g. de jugo de limón

50 g. de licor de banana

100 g. de dry gin

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **PETIRROJO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

30 g. de jugo de naranja

40 g. de vermouth tipo francés

10 g. de anís seco

20 g. de jarabe de granadina

100 g. de dry gin

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*

### **PICHIMAHUIDA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

70 g. de dry gin

50 g. de vermouth blanco tipo americano

40 g. de jerez

20 g. de bitter rojo

20 g. de curaçao triple sec

*Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **PRÍNCIPE ANTONIO (RUBÉN ANTONIO)**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

50 g. de jugo de pulpa de ananá

30 g. de licor de vainilla

70 g. de dry gin

50 g. de crema de leche fresca

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.*

### **PULPERO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 4 ó 5 gotas de jugo de limón
- 60 g. de vermouth tipo francés
- 40 g. de caña de damasco
- 100 g. de dry gin

*Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en vasito barril.*

### **RED TULIP**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 50 g. de vermouth tipo torino
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 30 g. de curaçao triple sec
- 10 g. de apricot brandy
- 60 g. de dry gin

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril con una cereza y corteza de limón.*

### **REENCUENTRO**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 120 g. de dry gin
- 30 g. de jerez
- 30 g. de vermouth blanco tipo americano

*Refrescar durante 1 ½ minutos. Antes de servir frotar el borde de una copa cilíndrica con una rodaja de limón, luego en un platito en el que se ha colocado un poco de azúcar molida, posar la copa boca abajo, para que el azúcar se adhiera a la parte humedecida con el limón. Después de verter el contenido de la coctelera en la copa, agregar en la parte superior, por medio de una cucharilla colocada en forma de puente, 10 g. de ron.*

### REMANSO

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

60 g. de vermouth tipo francés

80 g. de dry gin

60 g. de vermouth tipo torino

4 ó 5 gotas de anís seco

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una corteza de limón.*

### SAN IGNACIO CÓCTEL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

60 g. de jugo de ananá

50 g. de dry gin

40 g. de jerez

30 g. de oporto

10 g. de curaçao triple sec

10 g. de jugo de limón

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.*

### SANTA CLARA

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

50 g. de jugo de pomelo

20 g. de maraschino

70 g. de dry gin

1 clara de huevo

20 g. de jarabe de granadina

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con una pizquita de nuez moscada.*

### SANTA INÉS

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 30 g. de jugo de naranja
- 50 g. de pulpa de damasco
- 10 g. de jugo de limón
- 40 g. de jerez
- 50 g. de dry gin
- 20 g. de jarabe de granadina

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*

### TAMBITO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 40 g. de crema de leche fresca
- 80 g. de dry gin
- 80 g. de apricot brandy

*Batir durante 2 minutos y servir en vaso cilíndrico con una pizquita de canela molida.*

### TIRO LARGO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 20 g. de jugo de limón
- 40 g. de jugo de naranja
- 40 g. de apricot brandy
- 100 g. de dry gin

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

### TOBOGÁN

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 30 g. de curaçao dulce
- 70 g. de dry gin
- 20 g. de Grand Marnier.
- 70 g. de vermouht tipo francés

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica completando con 10 gotas de licor Kermann verde y una corteza de naranja.*

## TRIANÓN

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 120 g. de dry gin
- 70 g. de licor de menta verde
- el jugo de  $\frac{1}{2}$  limón

*Batir durante 1 minuto y servir en vaso barril con una corteza de limón rallada.*



## VENUS

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 30 g. de licor Kermann verde
- 70 g. de dry gin
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 50 g. de vermouth tipo francés

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con una cereza.*

*Para nacidos entre el 20 de abril y el 20 de mayo.*

## VERANITO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 30 g. de jugo de pomelo
- 70 g. de jugo de pulpa de ananá
- 50 g. de dry gin
- 30 g. de vermouth tipo americano
- 10 g. de refresco de grosella
- 10 g. de curaçao triple sec

*Batir bien durante 1  $\frac{1}{2}$  minutos y servir en copa de champagne.*

## YERBAS BUENAS

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 3 ó 4 gotas de Bitter Angostura
- 50 g. de licor de crema de menta verde
- 30 g. de jugo de limón
- 120 g. de dry gin

*Batir enérgicamente durante 2 minutos y servir en vaso cónico con una frutilla.*

## ZIG-ZAG

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez, 1 huevo (yema y clara) y 1 cucharada de azúcar molida; luego verter:*

- 30 g. de crema de leche fresca
- 30 g. de refresco de grosella
- 100 g. de dry gin

*Batir durante 2 minutos y servir en vaso barril.*

## EL AMOR Y EL COCTEL

*Las novelas de amor y lujuria, tan difundidas hace treinta y más años, daban cuenta de los recursos que se valían algunos vehementes novios para la conquista total de la dama anhelada. Polvillos y yuyos adquiridos en los secretos establecimientos de desgreadas madres Celestinas y volcados luego en la taza donde la amada tomaba inocente su sano café con leche, tornaban a la más púdica célibe en un erupto volcán de pasiones, para regocijo del aventajado galán.*

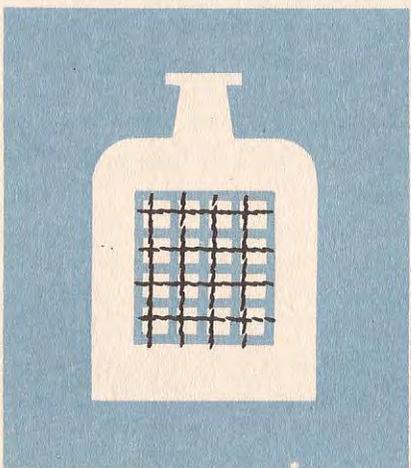
*Cambiaron los tiempos. Aquel primitivo procedimiento se aplicó al turf y los hombres en vez de aplicar*

la "pizzicata" para lograr amor, la emplearon para conseguir un buen "sport".

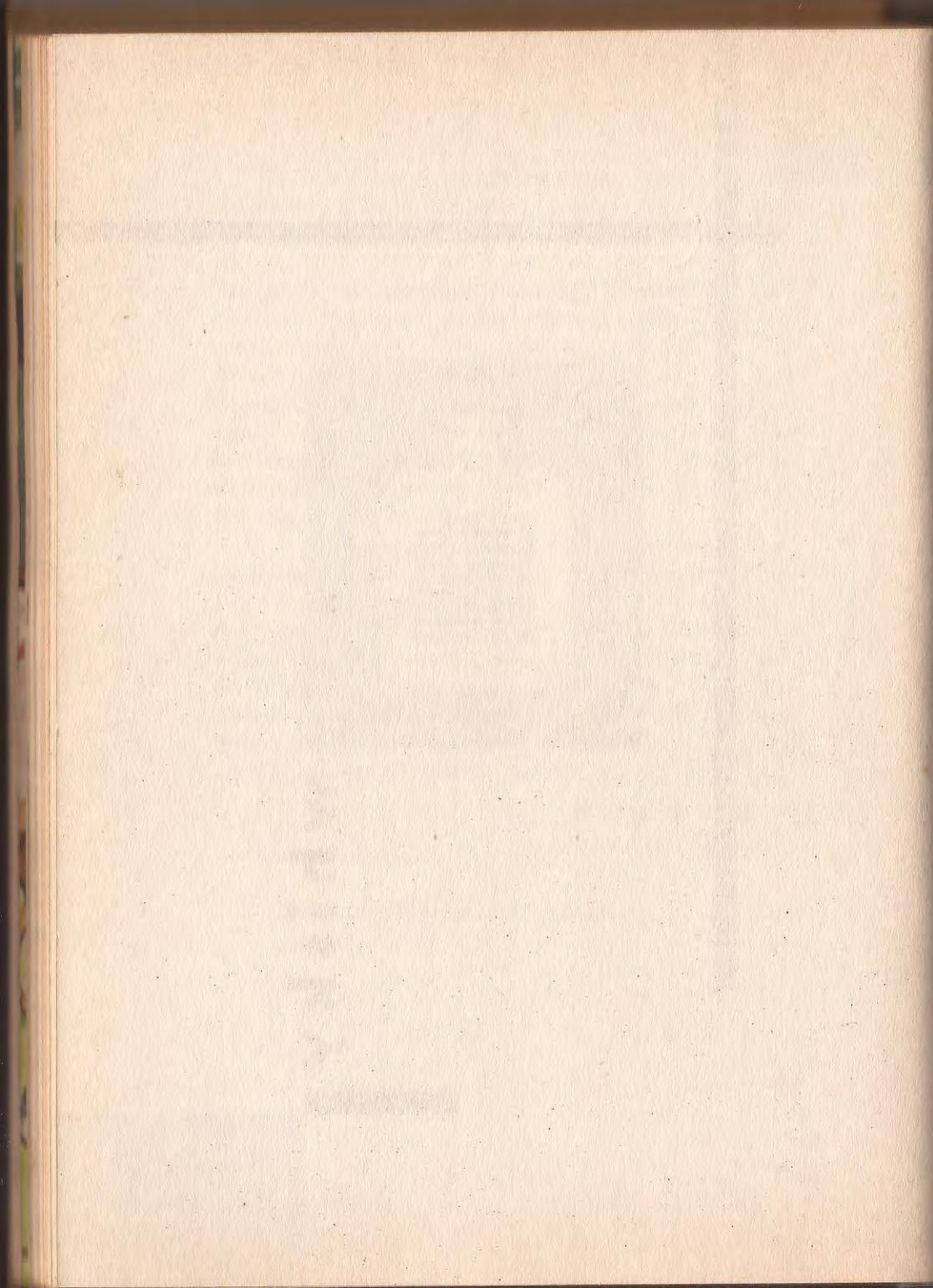
Y el método para doblegar a la mujer amada —práctica siempre eterna en el hombre— sufrió una más elegante y más agradable variante. Se inventó el cóctel con fórmulas y gustos infinitos, como para que ningún paladar y gusto pudieran decir que no. No hubo novia que no probara el "Primavera" primero como para tantear el terreno y se animara al "Cubano dulce", para seguir con el "seco" y evolucionar hasta la "Antesala del infierno", premiada creación del insuperable Pickin, a cuyo venero han florecido y fructificado romances miles . . .

El cóctel, como arma de conquista sentimental es, sin duda, mucho más humana y más noble que aquellos polvillos y mijos tramposos. Los contendores, hombre y mujer, van a la lucha empuñando cada cual su copa. Y si bien cayeron infinidad de mujeres, tremolando un sí . . . no menos cantidad de hombres claudicaron con otro "sí"; pero ante el altar que lo consagraba esposo in-eternum de la dama ante quien claudicara tras los efectos de mil "Harry up" . . .

DANTE DE PALOS  
(Mariano de la Torre)



**whisky**



### **ACONQUIJA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 90 g. de whisky
- 60 g. de vermouth tipo torino
- 10 g. de anís seco
- 40 g. de oporto

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **ALTA GRACIA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 cucharada de azúcar molida; luego verter:*

- 100 g. de whisky
- 30 g. de Calvados
- 60 g. de jugo de naranja
- 10 g. de jugo de limón

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **BAGUAL**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de whisky
- 10 g. de jugo de limón
- 10 g. de refresco de grosella
- 80 g. de jerez

*Batir bien durante 2 minutos y servir en copa flauta.*

### **BALDI CÓCTEL**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 50 g. de jerez
- 50 g. de vermouth tipo torino
- 40 g. de licor de guinda
- 60 g. de whisky

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vasito barril.*

### **BALUARTE**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

30 g. de apricot brandy

70 g. de vino quinado

100 g. de whisky

*Batir durante 1 minuto y servir en copa cónica con una corteza de limón.*

### **BAQUEANO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 yema de huevo; luego verter:*

1 cucharada de azúcar molida

10 g. de jugo de limón

30 g. de licor de vainilla

120 g. de whisky

*Batir enérgicamente durante 2 minutos y servir en un vasito barril ligeramente espolvoreado con una pizquita de nuez moscada.*

### **BUENA VIDA**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

4 ó 5 gotas de Bitter Angostura

50 g. de jerez

50 g. de vermouth tipo torino

80 g. de whisky

20 g. de apricot brandy

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cilíndrica con media rodaja de limón.*

### **CARPINTERO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 90 g. de jugo de pulpa de ananá
- 50 g. de whisky
- 50 g. de jerez
- 10 gotas de jugo de limón

*Batir bien durante 1 minuto y servir en copa flauta.*

### **CENCERRO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de whisky
- 80 g. de curaçao triple sec
- 10 g. de jugo de limón
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **CETTE PETITE**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 150 g. de whisky
- 10 g. de curaçao rojo
- 30 g. de jerez
- 10 g. de jarabe de granadina
- 4 ó 5 gotas de maraschino

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **CIPPOLLETTI**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo del tamaño de una nuez y 1 clara de huevo; luego verter:*

- 100 g. de whisky
- 20 g. de refresco de goma
- 20 g. de jugo de limón
- 20 g. de jugo de pomelo

*Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta con una pizquita de nuez moscada rallada.*



### DANDY

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo del tamaño de una nuez; luego verter:*

20 g. de apricot brandy

50 g. de oporto

100 g. de whisky

30 g. de Old Tom gin

*Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril con una cáscara de limón.*

### DON MARIANO

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

90 g. de whisky

80 g. de vermouth tipo francés

4 ó 5 gotas de licor de menta verde

20 g. de apricot brandy

4 ó 5 gotas de bitter orange

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

### DOS GRINGOS

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

10 g. de anís seco

100 g. de whisky

90 g. de vermouth tipo torino

*Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de limón y una cereza.*

### EL AZTECO

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

4 ó 5 gotas de bitter orange

70 g. de whisky

60 g. de vermouth tipo francés

60 g. de dry gin

4 ó 5 gotas de licor de crema de cacao

*Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.*

### EL CURAO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

90 g. de whisky

10 g. de jugo de limón

20 g. de refresco de grosella

80 g. de vino jerez

*Batir bien durante 1 minuto y servir en vaso cónico con una corteza de limón.*

### EL FOGÓN (Dedicado al Fogón de los Arrieros)

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

4 ó 5 gotas de bitter de naranja

40 g. de vermouth tipo torino

40 g. de vermouth tipo francés

100 g. de whisky

20 g. de Calvados

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*

### EL FUERTE

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

4 ó 5 gotas de Bitter Angostura

30 g. de Chartreuse

40 g. de licor de benedictine

120 g. de whisky

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **EL LAZO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 90 g. de whisky
- 30 g. de curaçao orange
- 40 g. de oporto
- 40 g. de jerez

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una corteza de limón.*

### **EL MACHADOR**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 60 g. de jugo de pulpa de ananá
- 60 g. de vermouth tipo torino
- 80 g. de whisky

*Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con toda su espuma.*

### **LA CABA**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de whisky
- 40 g. de oporto
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 20 g. de cherry brandy
- 4 ó 5 gotas de bitter de naranja

*Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso cilíndrico.*

### **LITORAL CÓCTEL**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 80 g. de whisky
- 60 g. de jugo de pulpa de ananá
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 10 g. de jugo de limón

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.*



### MARCIANO

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 100 g. de whisky
- 20 g. de bitter rojo
- 60 g. de jerez
- 20 g. de curaçao triple sec

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con una corteza de naranja.*

Para nacidos entre el 21 de marzo y el 19 de abril.



### MENSAJERO DE LOS DIOS

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 100 g. de whisky
- 80 g. de vermouth dulce
- 10 g. de kirsch
- 10 g. de licor de vainilla

*Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso cilíndrico con una corteza de naranja.*

Para nacidos entre el 21 de mayo y el 21 de junio.

### MISIONERO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 4 ó 5 gotas de bitter orange
- 100 g. de whisky
- 40 g. de jugo de naranja
- 30 g. de jerez
- 30 g. de jugo de pulpa de damasco

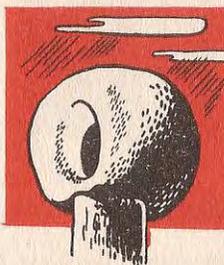
*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de naranja rallada.*

### Mr. CHIPS

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 90 g. de whisky
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 40 g. de vermouth tipo torino
- 30 g. de jugo de naranja
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*



### NIDO DE HORNERO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 10 gotas de kümmel
- 70 g. de vermouth tipo torino
- 120 g. de whisky

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa barril con dos cerezas.*

### **OSCARCITO**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 120 g. de whisky
- 30 g. de vermouth blanco tipo americano
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 4 ó 5 gotas de kirsch

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica.*

### **PAJARITO CARDENAL**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 50 g. de jugo de naranja
- 80 g. de whisky
- 50 g. de vermouth tipo torino
- 20 g. de cherry brandy

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **PARNASO**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 20 g. de apricot brandy
- 10 gotas de jugo de limón
- 30 g. de jerez
- 60 g. de vermouth tipo francés
- 80 g. de whisky

*Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.*

### **PASATIEMPO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 80 g. de whisky
- 40 g. de vermouth tipo italiano
- 60 g. de jugo de pomelo
- 20 g. de jarabe de granadina

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### PEREGRINO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 90 g. de whisky
- 70 g. de jugo de pulpa de ananá
- 30 g. de jerez
- 4 ó 5 gotas de limón

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.*

### PRETEXTO

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de whisky
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 40 g. de ron
- 10 g. de licor de crema de cacao

*Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril con una aceituna verde.*

### QUICHUA

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de whisky
- 40 g. de jugo de pomelo
- 40 g. de vermouth tipo torino
- 20 g. de curaçao triple sec

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

### STOP

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 50 g. de jugo de pulpa de ananá
- 10 g. de maraschino
- 30 g. de vermouth tipo torino
- 30 g. de jerez
- 70 g. de whisky
- 4 ó 5 gotas de jugo de limón

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.*

## LA PALABRA "COCKTAIL" SE ORIGINÓ EN LOS EFECTOS DEL "COCKTAIL"

*Inventar palabras lindas es demostrar noble inspiración y fina sensibilidad. Y la palabra "cocktail" es una linda palabra.*

*Veamos su procedencia: "cocktail" no quiere decir, como literalmente pareciera, "cola de gallo".*

*Ocurrió que cierta vez, un señor Peychaud, instalado con bar en Nueva Orleans, tuvo la idea de mezclar bebidas en una "crockery", vasija de loza vidriada, y agitarlas hasta obtener una exquisita combinación.*

*"Crockery" es palabra que tuvo su origen en el antiguo francés "croquetier" —del verbo, también antiguo, "croqueter", en cuya segunda acepción significa "helar, refrescar".*

*Se le dió a la bebida el nombre del recipiente en que se la preparaba —croquetier—, pero a las tres o cuatro vueltas, los norteamericanos clientes de Peychaud —flojos, además, en francés— no conseguían pronunciar "croquetier" y, apenas, decían, "cocktail" . . .*

*Resulta, pues, que fué en los efectos producidos por el "cocktail" donde hubo que buscar la palabra que, luego, sirviera para designarlo.*

*Una linda palabra.*

*Por lo dicho al principio, entonces, el cocktail despierta la inspiración y afina la sensibilidad.*

*Pichín, maestro en el difícil arte, viene a ser, así las cosas, un maestro, también, en transformar a la gente en inspirada y sensible . . .*

ARTURO NÚÑEZ GARCÍA  
(Wimpi)

### **THE FLYING DUTCHMAN**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 130 g. de whisky
- 30 g. de vermouth tipo francés
- 30 g. de vermouth tipo torino
- 10 gotas de curaçao triple sec

*Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril con una corteza de limón.*

### **TRÈS BIEN**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 20 g. de bitter rojo
- 80 g. de vermouth blanco tipo americano
- 90 g. de whisky
- 10 g. de kümmel

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **WATERLOO**

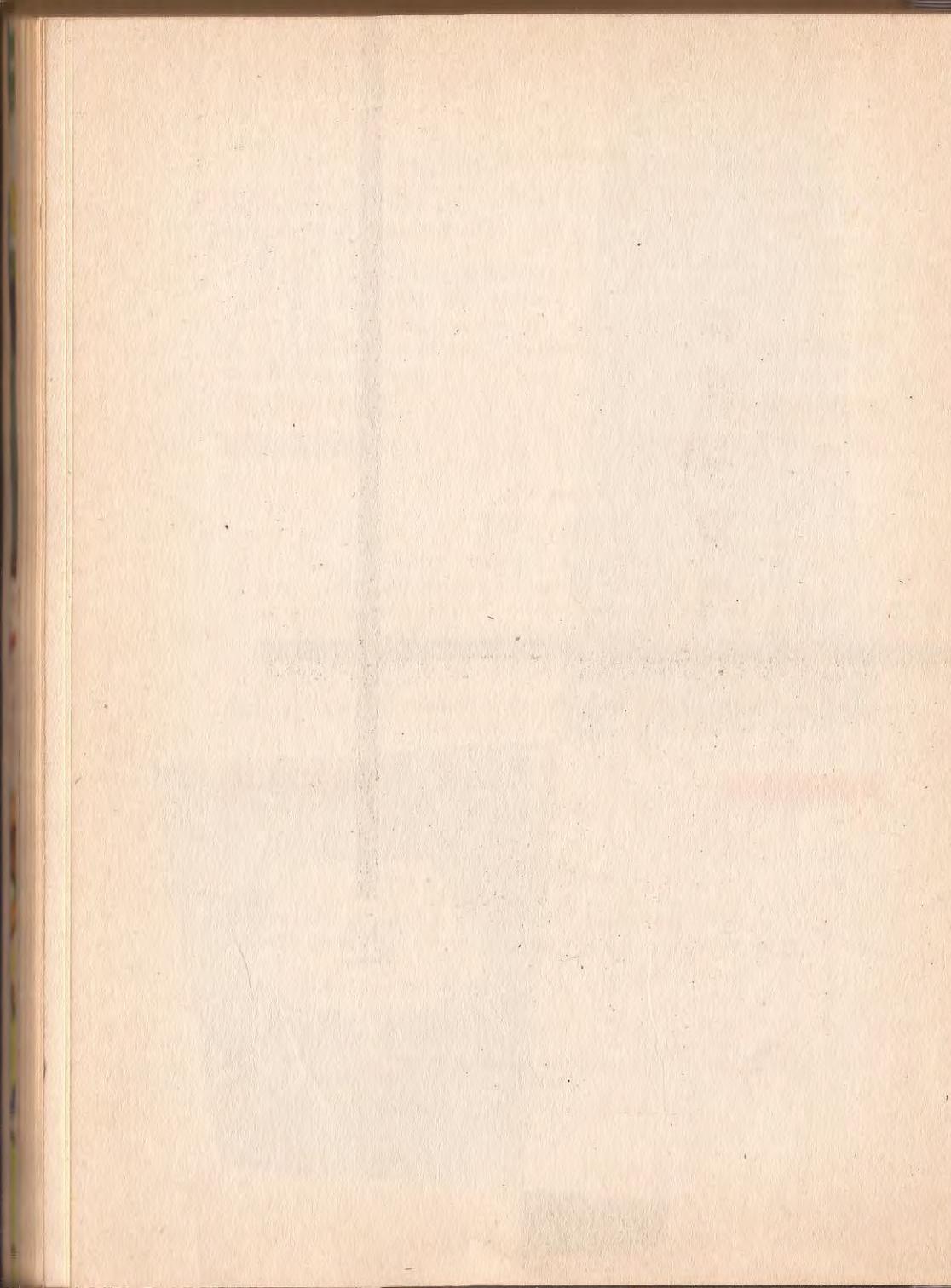
*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 clara de huevo; luego verter:*

- 70 g. de jugo de pomelo
- 20 g. de jarabe de granadina
- 90 g. de whisky

*Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una pizquita de nuez moscada rallada.*

COŃAC





### **ALBOROTO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 40 g. de curaçao orange
- 50 g. de jugo de pulpa de ananá
- 100 g. de coñac

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*



### **ANDINO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 1 cucharadita de azúcar molida
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 10 g. de jugo de pulpa de ananá
- 30 g. de maraschino
- 150 g. de coñac

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*



### **APERÓ**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 50 g. de jugo de pulpa de durazno
- el jugo de ½ limón
- 70 g. de coñac
- 40 g. de jerez
- 20 g. de refresco de goma

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.*

## ARGENTINO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 100 g. de coñac
- 70 g. de vermouth blanco tipo americano
- 20 g. de bitter rojo
- 10 g. de refresco de grosella

*Batir fuertemente durante 1 minuto y servir en copa cónica con una cáscara de limón.*

## BAHIENSE

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 40 g. de Calvados
- 30 g. de crema de coñac
- 120 g. de coñac

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica, agregando 10 g. de licor de crema de cacao.*

## BAILECITO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 4 ó 5 gotas de kirsch
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 70 g. de coñac
- 70 g. de jerez
- 10 g. de curaçao triple sec

*Batir durante 1 minuto y servir en vaso barril.*

### **BUSCAPIÉ**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

80 g. de dry gin

100 g. de coñac

20 g. de curaçao orange

4 ó 5 gotas de bitter orange

*Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril.*

### **CARANCHO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

50 g. de jugo de pomelo

40 g. de curaçao rojo

40 g. de vermouth tipo torino

70 g. de coñac

*Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir con toda su espuma en copa barril.*

### **CARAPACHAY**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

80 g. de coñac

30 g. de licor de crema de cacao

40 g. de apricot brandy

50 g. de crema de leche fresca

*Batir fuertemente durante 2 minutos y servir en copa flauta.*

### **CÉSAR BORGIA**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

80 g. de coñac

70 g. de aguardiente de Catamarca

30 g. de Calvados

20 g. de apricot brandy

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica.*

### **CIRIAQUITO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y una corteza de naranja; luego verter:*

- 120 g. de coñac
- 50 g. de oporto
- 30 g. de licor de vainilla

*Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con dos trocitos de fruta de estación.*

### **CHARABÓN**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 3 gotas de bitter orange
- 40 g. de jugo de naranja
- 120 g. de coñac
- 40 g. de Grand Marnier

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de naranja.*

### **CHEZ JACK**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 70 g. de Grand Marnier
- 30 g. de licor de vainilla
- 50 g. de coñac
- 50 g. de crema de leche fresca

*Batir durante 1 ½ minutos y servir agregando una cereza atravesada por un palillo.*

### **DESTINO**

(Proporción para 1 cóctel)

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 20 g. de apricot brandy
- 30 g. de coñac
- 30 g. de jerez

*Batir durante 1 ½ minutos, servir en copa flauta completándola con champagne seco y dos cerezas.*

### **EL CAIRO**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 100 g. de coñac
- 80 g. de vermouthe tipo torino
- 20 g. de licor monastique

*Refrescar 1 ½ minutos y servir en copa cónica con dos frutillas.*

### **EL CUÁNDO**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 80 g. de coñac
- 40 g. de ron blanco
- 50 g. de jerez
- 20 g. de maraschino
- 10 gotas de bitter de naranja

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril agregando una corteza de limón y una cereza.*

### **EL DOMADOR**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 20 g. de kirsch
- 100 g. de coñac
- 20 g. de refresco de goma
- 50 g. de crema de leche fresca
- 10 g. de anís seco

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*

### **EL ROSARIO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 50 g. de jugo de pulpa de frambuesa
- 40 g. de curaçao dulce
- 50 g. de crema de leche fresca
- 10 g. de jugo de limón
- 50 g. de coñac

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **EL TUCUMANO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 4 ó 5 gotas de jugo de limón
- 50 g. de coñac
- 60 g. de curaçao triple sec
- 90 g. de ron blanco

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*

### **ESCALERA AL CIELO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 50 g. de vermouth tipo torino
- 100 g. de coñac
- 30 g. de vermouth tipo francés
- 20 g. de cherry brandy

*Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta*

### **GODOY CRUZ**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 20 g. de licor de menta blanco
- 20 g. de maraschino
- 100 g. de coñac
- 60 g. de vermouth tipo torino

*Batir enérgicamente durante 1 minuto y servir en copa cónica con una cereza.*



-¡Fué un copetin  
divino! ¡Si vieras  
las cosas que le hi-  
zo decir a Fanny!...  
¡Hasta confesó su  
verdadera edad!...

DO  
MINGO

## GUALEGUAY

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

80 g. de coñac

50 g. de vermouth blanco tipo americano

50 g. de vermouth tipo francés

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta; una vez hecho esto añadir en la copa 10 g. de cherry brandy con una corteza de naranja.*

## INSPIRACIÓN

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

120 g. de coñac

20 g. de licor de ciruelas

40 g. de Cointreau

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica, agregando 10 gotas de jarabe de granadina y, por medio de una cucharilla colocada en forma de puente, crema de leche en la parte superior. Adornar con una frutilla atravesada por un palillo.*

## INVITACIÓN

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

100 g. de coñac

80 g. de vermouth tipo francés

20 g. de curaçao orange

*Refrescar bien durante 1 minuto y servir en copa cónica con una corteza de naranja.*



### JUPITERIANO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

70 g. de coñac

50 g. de jerez

50 g. de ron

30 g. de apricot brandy

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con una corteza de naranja.*

Para nacidos entre el 23 de noviembre y el 21 de diciembre.

*Cuando regresé de Cuba, en el año 1949, traje como obsequio a Pichín varios libros de coctelería que había comprado en camino. Y él me dijo sonriendo: "Así como todos mis cócteles son personales y fruto de mi creación, el día que publique mi libro, éste será como cada uno de mis «tragos»: distinto."*

*Y aquí tenemos por fin el esperado libro de Pichín. A mi juicio este volumen es como sus creaciones, personal y único en su tipo.*

TITA MERELLO



### **LA DUDA**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 100 g. de coñac
- 50 g. de curaçao orange
- 40 g. de jerez
- 10 g. de licor de crema de cacao

*Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril con una cereza.*  
Para nacidos entre el 23 de agosto y el 23 de setiembre.

---

### **LETIZIA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 20 g. de jarabe de granadina
- 50 g. de licor de huevo
- 50 g. de crema de leche fresca
- 80 g. de coñac

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una pizquita de canela molida.*

## LUCERO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

70 g. de vermouth tipo francés

4 ó 5 gotas de Bitter Angostura

10 g. de kümmel

120 g. de coñac

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una corteza de limón.*

## MARINA

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

90 g. de jerez

10 g. de kümmel

20 g. de licor Kermann verde

80 g. de coñac

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*



## NO VA MÁS

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

30 g. de bitter rojo

60 g. de jerez

70 g. de coñac

10 g. de jugo de limón

30 g. de curaçao orange

*Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

### **PAYSANDÚ**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 80 g. de coñac
- 30 g. de licor de crema de cacao
- 40 g. de apricot brandy
- 50 g. de crema de leche fresca

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*

### **POM-POM**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 40 g. de apricot brandy
- 30 g. de curaçao orange
- 40 g. de crema de leche fresca
- 50 g. de coñac
- 40 g. de pulpa de durazno

*Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta con una pizquita de canela molida.*

### **PONT D'AVIGNON**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 50 g. de coñac
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 50 g. de vermouth tipo torino
- 30 g. de curaçao triple sec
- 20 g. de maraschino

*Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de limón.*



### **PONTEVECCHIO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 80 g. de jerez
- 20 g. de apricot brandy
- 80 g. de coñac
- 20 g. de Calvados

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **PUENTE DEL INCA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 yema de huevo; luego verter:*

- 50 g. de oporto
- 50 g. de coñac
- 50 g. de curaçao rojo
- 20 g. de crema de leche fresca

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una pizquita de canela molida.*

### **PUNTUAL (SORIA Y MEDRANO)**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 100 g. de coñac
- 20 g. de licor de cacao
- 40 g. de curaçao dulce
- 20 g. de cherry brandy

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica completando de llenar la copa con crema de leche, por medio de una cucharilla colocada en forma de puente. Adornar con una cereza atravesada por un palillo.*

## ROMANCE

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 10 g. de jarabe de granadina
- el jugo de  $\frac{1}{2}$  limón
- 40 g. de anís seco
- 130 g. de coñac

*Batir enérgicamente durante 2 minutos y servir en copa cónica con una rodaja de naranja.*

## ROSA DE ONCE

Nunca podré olvidar que este cóctel fué hijo del amor propio profesional, y como todos los míos, fruto también de un momento de inspiración.

En rueda de amigos: artistas, escritores, periodistas, deportistas, pintores, comentaba en mi Pichín Bar, el conocido actor cómico argentino CARLOS CASTRO (CASTRITO) su decisión de no tomar más cócteles. Posiblemente alguno le habría caído mal y estaba pagando las consecuencias. Entonces le dije que yo le prepararía uno, y que éste sí lo tomaría, pues no solamente le gustaría su sabor y aspecto, sino que le "caería" bien...

Ante la huraña desconfianza de Castrito y la expectante atención del grupo que nos rodeaba, tomé mis botellas y elementos... y... nació el "Rosa de Once"... He olvidado cuántos tomaron esa noche Castrito y sus amigos... Pero no olvidaré nunca que este trago "Rosa de Once" fué, es y será uno de los puntales de mi carrera y uno de los que más satisfacciones me ha deparado.

## ROSA DE ONCE

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 50 g. de crema de leche fresca
- 20 g. de licor de vainilla
- 30 g. de curaçao triple sec
- 30 g. de curaçao orange
- 30 g. de jugo de pulpa de frutilla
- 40 g. de coñac

*Batir enérgicamente durante 2 minutos y servir en vasito barril.*

### **TOBITO MARTÍNEZ**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 cucharada de azúcar molida; luego verter:*

40 g. de curaçao triple sec

100 g. de coñac

50 g. de jugo de frutilla

10 gotas de limón

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con cáscara de naranja rallada.*

### **TUPUNGATO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

100 g. de coñac

40 g. de jugo de naranja

60 g. de curaçao triple sec

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de naranja y una frutilla.*

### **UNIVERSAL**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

70 g. de coñac

50 g. de jerez

50 g. de vermouh tipo torino

20 g. de kirsch

10 g. de licor de vainilla

*Refrescar durante ½ minuto y servir en vaso barril con una corteza de limón.*

### **URUNDEL**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

50 g. de jugo de tomate

50 g. de jugo de pomelo

10 g. de jarabe de granadina

30 g. de curaçao dulce

50 g. de coñac

10 g. de jugo de limón

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### VALDIVIA

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 80 g. de coñac
- 40 g. de jugo de pomelo
- 60 g. de jugo de pulpa de ananá
- 20 g. de refresco de grosella

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cónico.*

### VANIDAD

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 10 g. de Pernod
- 20 g. de Grand Marnier
- 40 g. de vermouth tipo torino
- 130 g. de coñac

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### VIDALITA

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 50 g. de licor de ciruela
- 50 g. de dry gin
- 100 g. de coñac

*Refrescar bien durante ½ minuto y servir en vaso cilindrico con una cereza.*

## VIRREY CÓCTEL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

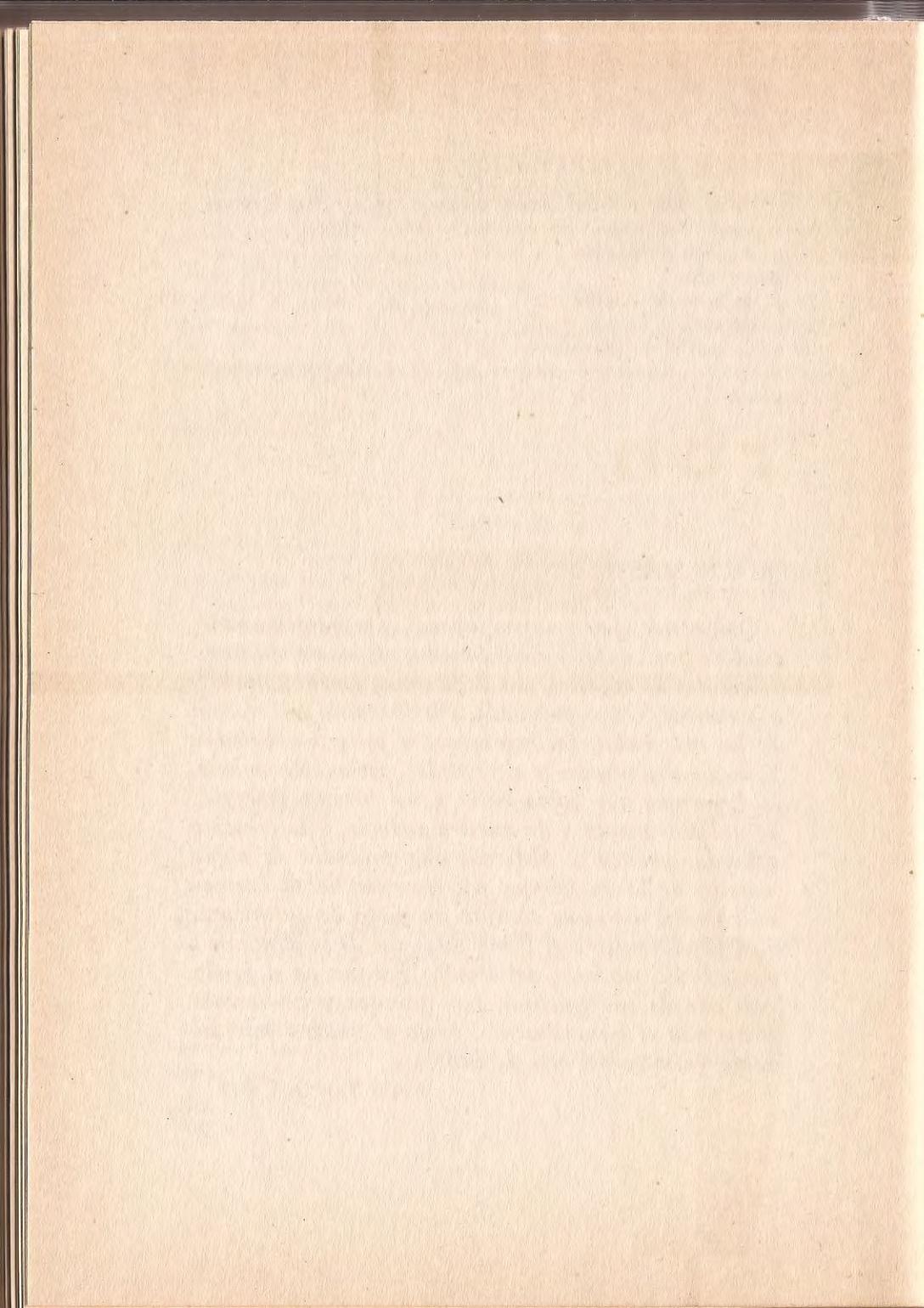
- 60 g. de jugo de pomelo
- 80 g. de coñac
- 20 g. de licor de vainilla
- 20 g. de apricot brandy
- 20 g. de jarabe de granadina

*Batir durante 1 1/2 minutos y servir en copa de champagne agregando tres frutillas.*

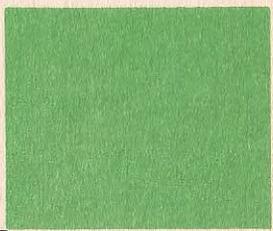
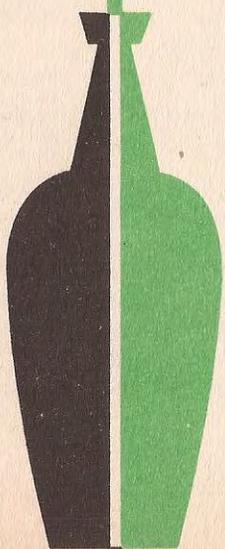
## QUIEN MÁS...

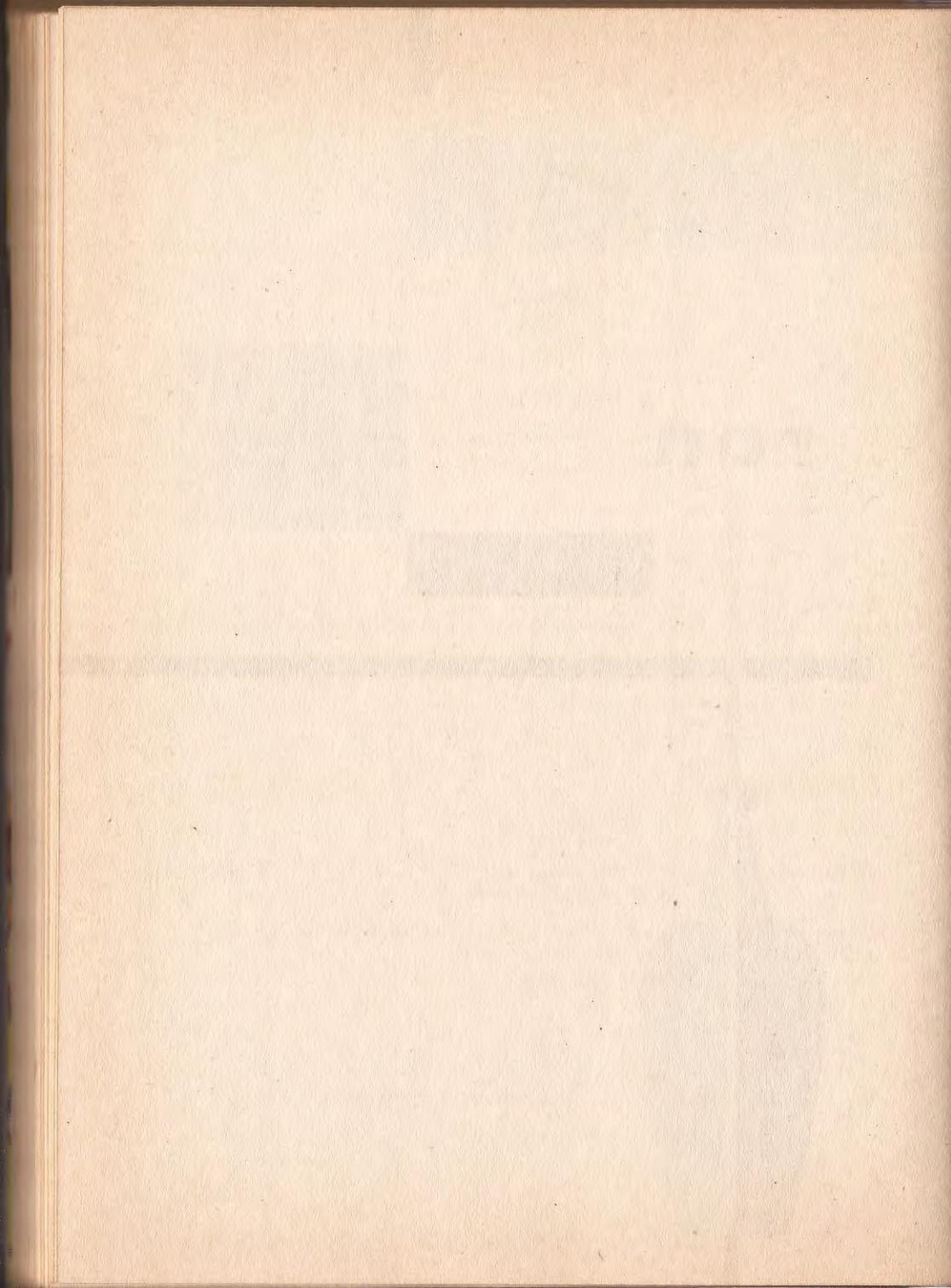
*Quien más, quien menos, apenas compramos una licuadora por cuotas y cayó en nuestras manos un tomo de recetas de cócteles, nos dedicamos, fervorosamente, a la azarosa, a la improvisada, a la optimista celebración de las más bellas, incongruentes y peligrosas bebidas. Y luego al probarlas y al recordar, melancólicamente, la diferencia que había entre aquel brebaje emergido de nuestras manos y de nuestra audacia, y la creación gallarda, poética y poderosa que procedía de algún maestro de la coctelería, nos imaginamos al barman así como el niño que compró un juego de química de cien pesos, imagina al brujo medieval de la alquimia o a este brujo moderno del átomo. Porque, en el fondo, más allá de sus ginebras, sus quinotos y sus jarabes, el barman es esencialmente, como el único e inalcanzable químico del arte de beber.*

ABEL SANTA CRUZ



**ron**







### **A LA HORA SEÑALADA**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de ron blanco
- 60 g. de dry gin
- 20 g. de bitter rojo
- 20 g. de licor monastique
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con una cereza. Antes de servir frotar el borde de la copa con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida posar la copa boca abajo, para que el azúcar se adhiera a la parte humedecida con el limón.*

### **ANTÁRTIDA**

*(Dedicado al señor Hans Jung, presidente de la Schweizer Barkeeper Union)*

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 90 g. de ron
- 50 g. de coñac
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 10 g. de curaçao orange

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **ANTILLANO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 80 g. de ron
- 70 g. de jerez
- 30 g. de vino quinado
- 20 g. de cherry brandy

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con cáscara de limón rallada.*

### **BICHITO DE LUZ**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 60 g. de curaçao triple sec
- 80 g. de ron
- 60 g. de dry gin
- 4 ó 5 gotas de anís seco

*Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en vasito barril.*

### **BUCANERO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de ron
- 70 g. de jugo de pomelo
- 1 cucharada grande de azúcar molida
- 20 g. de licor de menta verde

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

### **CALIPSO CÓCTEL**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de ron blanco
- 50 g. de jugo de pulpa de ananá
- 10 g. de jugo de pomelo
- 30 g. de jugo de pulpa de frambuesa
- 10 g. de maraschino

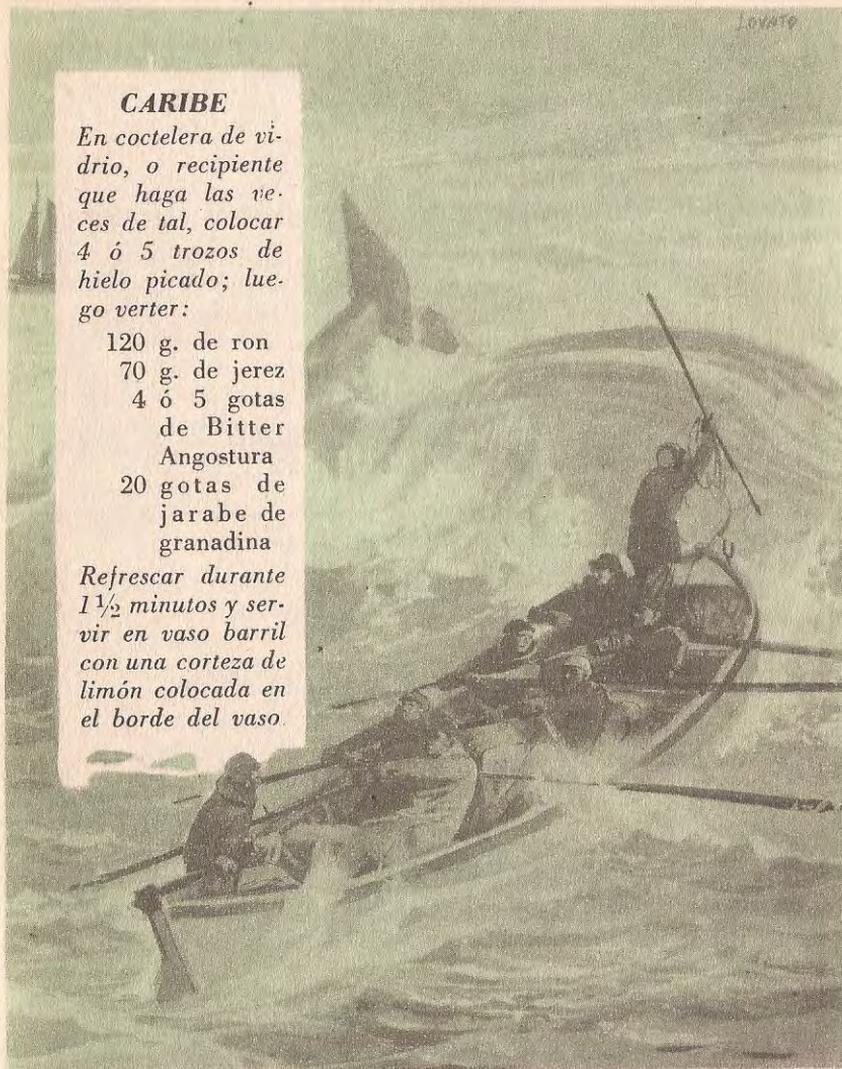
*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.*

## CARIBE

*En coctelera de vidrio, o recipiente que haga las veces de tal, colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 120 g. de ron
- 70 g. de jerez
- 4 ó 5 gotas de Bitter
- Angostura
- 20 gotas de jarabe de granadina

*Refrescar durante 1½ minutos y servir en vaso barril con una corteza de limón colocada en el borde del vaso.*



### **CURUZU CUATIA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de ron blanco
- 70 g. de jugo de naranja
- 20 g. de refresco de grosella
- 10 g. de jugo de limón

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con una corteza de limón rallada.*

### **CHICHE**

*(Dedicado al señor G. A. Baker, Presidente de la United Kingdom Bartenders Guild.)*

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 30 g. de jugo de limón
- 30 g. de maraschino
- 120 g. de ron blanco
- 20 g. de refresco de grosella

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **DEL SUR**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 80 g. de ron blanco
- 50 g. de jerez
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 10 g. de Cointreau
- 10 gotas de refresco de grosella

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*



### **DIOSA NOCTURNA**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

20 g. de curaçao dulce

100 g. de ron blanco

30 g. de curaçao triple sec

50 g. de vermouth blanco tipo americano

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cilíndrica con corteza de limón.*

Para nacidos entre el 22 de junio y 22 de julio.

### **DOBLE H**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

100 g. de ron

50 g. de jugo de pulpa de damasco

10 g. de jugo de limón

10 g. de licor de vainilla

30 g. de jerez

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica agregando 10 gotas de jarabe de granadina.*

### **DON FEDERICO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 clara de huevo; luego verter:*

120 g. de ron

60 g. de jugo de pomelo

10 g. de jarabe de granadina

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*

## PELELE

*En vaso coctelero colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 50 g. de jerez
- 100 g. de ron blanco
- 40 g. de curaçao triple sec
- 10 g. de anís seco

*Refrescar durante 1 minuto. Antes de servir en copa cónica frotar el borde de la copa con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida posar la copa boca abajo, para que el azúcar adhiera a la parte humedecida con el limón.*

## RASTREADOR

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez, 1 cucharada de azúcar molida y 1 yema de huevo; luego verter:*

- 10 g. de licor de vainilla
- 60 g. de aguardiente de Catamarca
- 80 g. de ron
- 30 g. de leche fresca

*Batir durante 2 minutos y servir en copa cilíndrica con una pizquita de nuez moscada.*

## RÍO COLORADO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 20 g. de bitter rojo
- el jugo de una mandarina
- 5 ó 6 gotas de maraschino
- 20 g. de curaçao rojo
- 100 g. de ron

*Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril con una corteza de limón.*

### TAURA

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 70 g. de ron
- 50 g. de jerez
- 60 g. de vermouthe blanco tipo americano
- 10 gotas de jugo de limón
- 10 gotas de refresco de grosella

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril con una corteza de limón.*

### TRAFUL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 80 g. de ron
- 50 g. de jugo de pomelo
- 10 g. de jugo de limón
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 50 g. de licor de guinda
- 1 cucharadita de azúcar molida

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne.*

### TULIO CÓCTEL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 cucharada de azúcar molida; luego verter:*

- 30 g. de pulpa de damasco
- 50 g. de jugo de naranja
- 10 g. de licor de vainilla
- 100 de ron blanco

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa borgoña.*

### VIANINI CÓCTEL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de ron
- 60 g. de jugo de pomelo
- 20 g. de curaçao triple sec
- 20 g. de refresco de grosella

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.*

### **DON PADILLA**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 4 ó 5 gotas de anís seco
- 10 gotas de jarabe de granadina
- 100 g. de ron
- 90 g. de dry gin

*Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

### **GALANTE**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 70 g. de cherry brandy
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 80 g. de ron
- 10 g. de kirsch

*Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.*

### **GNOMO PIMENTÓN**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 30 g. de apricot brandy
- 100 g. de ron
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 30 g. de vermouth blanco tipo americano

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica alta colocando en la parte superior 4 ó 5 gotas de bitter rojo con limón.*



CAPRICORNIO

### **KARMA - DESTINO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 100 g. de ron
- 50 g. de jerez
- 30 g. de vino quinado
- 20 g. de licor de ciruelas

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con un pedacito de cáscara de limón rallada y colocada en su parte superior.*

Para nacidos entre el 22 de diciembre y 20 de enero.

### **MITSUKO**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 20 g. de licor amarillo
- 10 g. de maraschino
- 30 g. de licor monastique
- 40 g. de vermouth blanco tipo americano
- 100 g. de ron blanco

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica agregando 10 gotas de Kermann verde y una cereza. Antes de servir frotar el borde de la copa con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida posar la copa boca abajo, para que el azúcar se adhiera a la parte humedecida con el limón.*

### **PELELE**

*En vaso coctelero colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 50 g. de jerez
- 100 g. de ron blanco
- 40 g. de curaçao triple sec
- 10 g. de anís seco

*Refrescar durante 1 minuto. Antes de servir en copa cónica frotar el borde de la copa con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida posar la copa boca abajo, para que el azúcar adhiera a la parte humedecida con el limón.*

### **RASTREADOR**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez, 1 cucharada de azúcar molida y 1 yema de huevo; luego verter:*

- 10 g. de licor de vainilla
- 60 g. de aguardiente de Catamarca
- 80 g. de ron
- 30 g. de leche fresca

*Batir durante 2 minutos y servir en copa cilíndrica con una pizquita de nuez moscada.*

### **RÍO COLORADO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 20 g. de bitter rojo
- el jugo de una mandarina
- 5 ó 6 gotas de maraschino
- 20 g. de curaçao rojo
- 100 g. de ron

*Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril con una corteza de limón.*

### TAURA

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 70 g. de ron
- 50 g. de jerez
- 60 g. de vermouth blanco tipo americano
- 10 gotas de jugo de limón
- 10 gotas de refresco de grosella

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril con una corteza de limón.*

### TRAFUL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 80 g. de ron
- 50 g. de jugo de pomelo
- 10 g. de jugo de limón
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 50 g. de licor de guinda
- 1 cucharadita de azúcar molida

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne.*

### TULIO CÓCTEL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 cucharada de azúcar molida; luego verter:*

- 30 g. de pulpa de damasco
- 50 g. de jugo de naranja
- 10 g. de licor de vainilla
- 100 de ron blanco

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa borgoña.*

### VIANINI CÓCTEL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de ron
- 60 g. de jugo de pomelo
- 20 g. de curaçao triple sec
- 20 g. de refresco de grosella

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.*



Santiago Gómez Cou y Daniel Tedeschi saboreando los cócteles creados especialmente por Pichín para la película "Vida nocturna".

### **VIDA NOCTURNA**

*En coctelera de vidrio o vaso mezclador colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

20 g. de kirsch

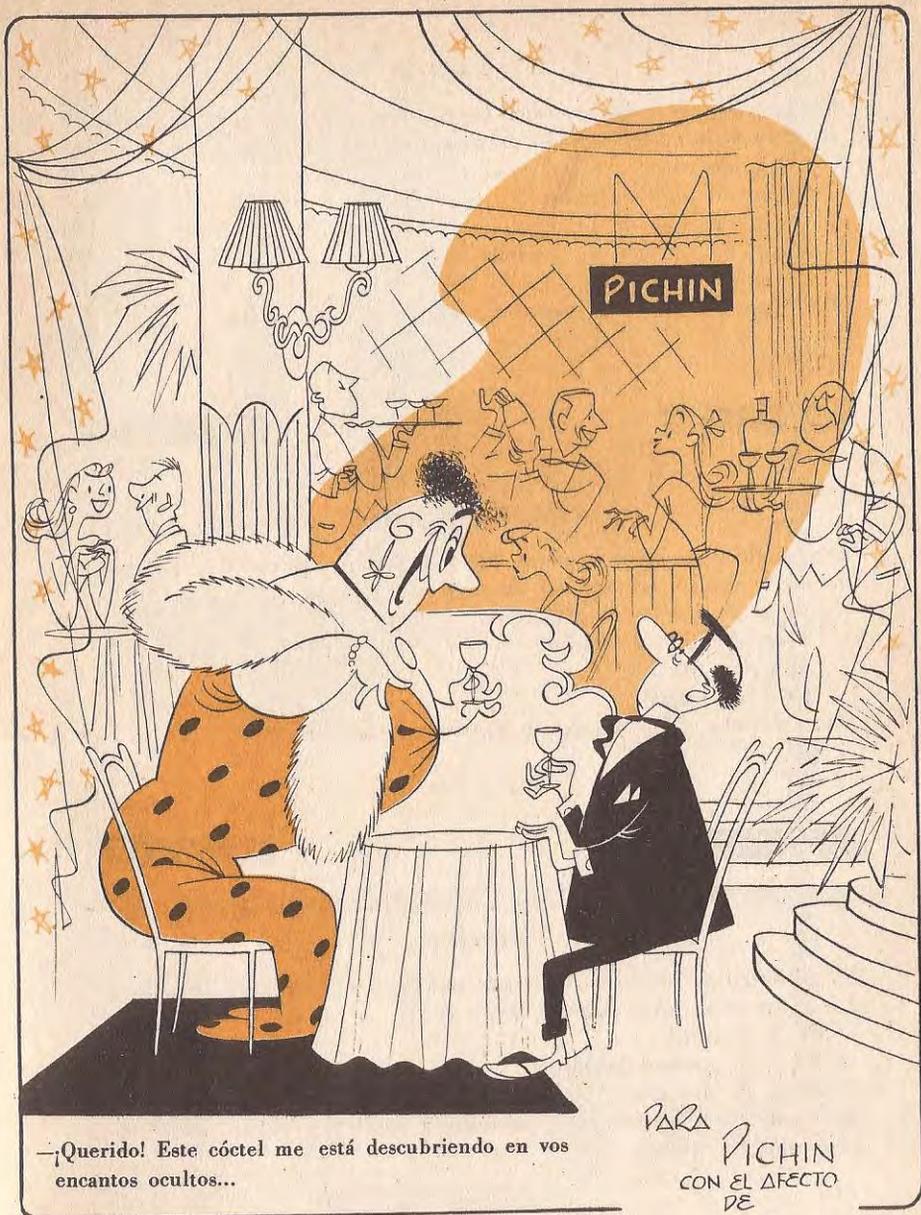
20 g. de curaçao triple sec

20 g. de maraschino

100 g. de ron

40 g. de vermouth tipo francés

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*



—¡Querido! Este cóctel me está descubriendo en vos encantos ocultos...

PARA  
PICHIN  
CON EL AFFECTO  
DE  
FANTASIO

### VILLAGUAY

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de ron
- 60 g. de jugo de naranja
- 10 g. de jugo de limón
- 20 g. de refresco de grosella
- 10 g. de maraschino

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### VINCHA ROSADA

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 30 g. de jarabe de granadina
- 20 g. de jugo de limón
- 130 g. de ron
- 20 g. de kirsch

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

### ZONDA

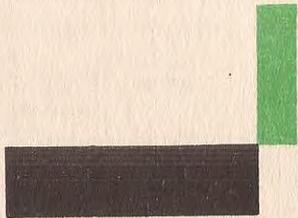
*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

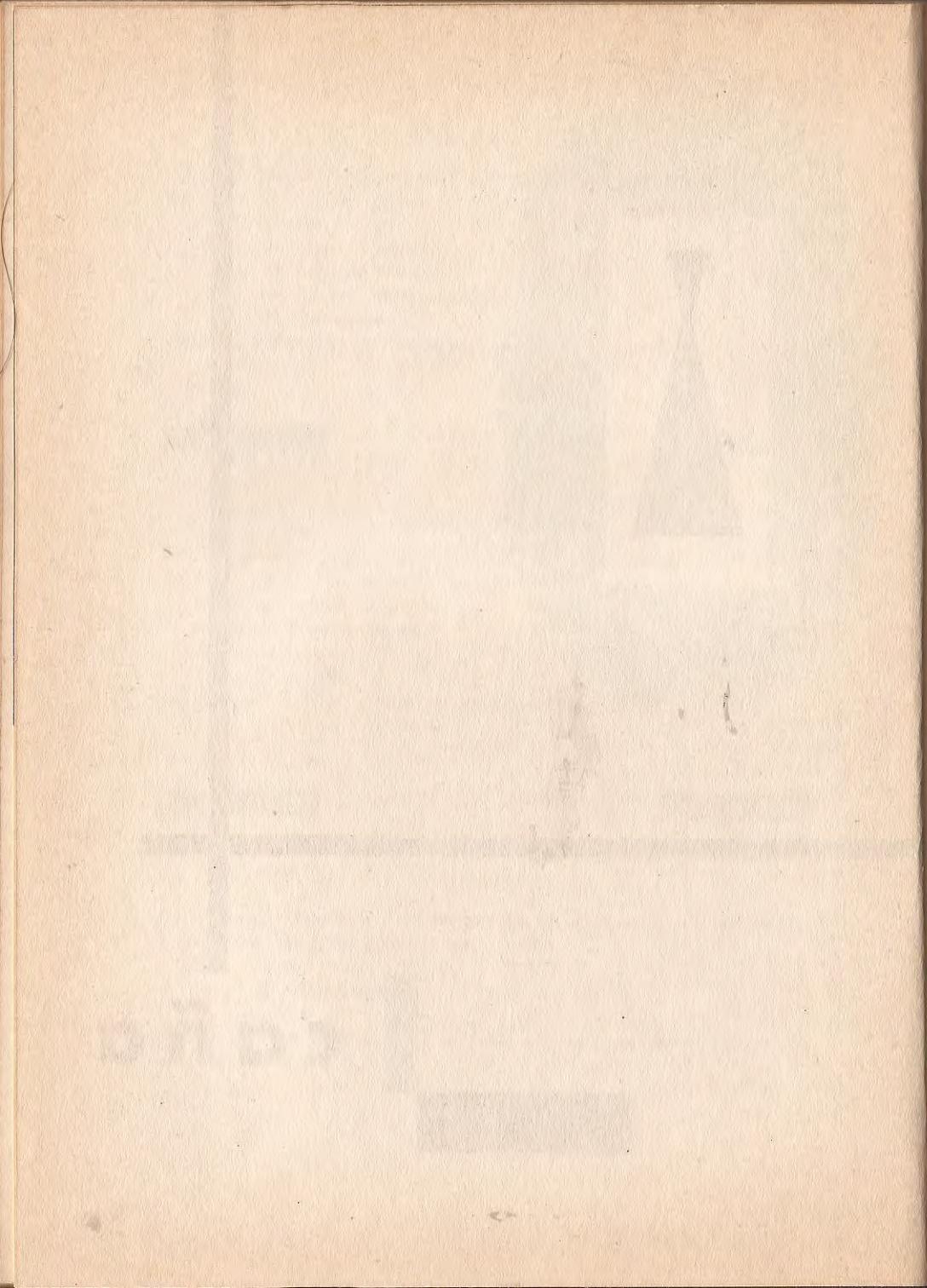
- 100 g. de ron
- 20 g. de apricot brandy
- 80 g. de dry gin

*Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en vasito barril con una corteza de limón.*



**caña**







### ACONCAGUA

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 120 g. de caña seca
- 30 g. de ron
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 10 g. de maraschino

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa flauta.*

### ALMAGRO

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 100 g. de caña seca
- 80 g. de vermouth tipo francés
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 20 g. de licor monastique

*Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

### AMAMBAY

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 90 g. de caña seca
- 90 g. de jugo de pulpa de ananá
- 20 g. de jugo de pomelo

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **ARAUCANO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 90 g. de caña seca
- 40 g. de jugo de pomelo
- 40 g. de vermouth tipo torino
- 20 g. de curaçao triple sec
- 10 g. de jarabe de granadina

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

### **ARTESANO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 50 g. de jugo de pulpa de durazno
- 10 g. de limón
- 10 g. de jarabe de granadina
- 30 g. de jerez
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 50 g. de caña seca

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*

### **BOMBA DE PROFUNDIDAD**

*En vaso de whisky colocar 2 cucharadas de hielo molido; luego verter:*

- 50 g. de whisky
- 50 g. de jerez
- 4 ó 5 gotas de kirsch
- 4 ó 5 gotas de maraschino

*En vasito barril colocar un trocito de hielo; luego verter:*

- 30 g. de ron
- 20 g. de cherry brandy
- y agregar una corteza de limón.

*Servir colocando el vasito barril en el vaso de whisky.*

## CHAMAMÉ

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 70 g. de caña seca
- el jugo de una naranja
- 10 g. de jarabe de granadina
- 70 g. de jerez
- 10 g. de licor de crema de cacao

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico con una corteza de naranja.*



## CHE BANDONEÓN

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de caña seca
- 50 g. de curaçao triple sec
- 30 g. de jugo de naranja
- 20 g. de bitter rojo

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una corteza de limón.*

## EL CAÑADÓN

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 50 g. de Grand Marnier
- 100 g. de caña seca
- 50 g. de vermouth tipo francés

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cilíndrica.*

### **EL CORRENTINO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 70 g. de jugo de naranja
- 60 g. de caña seca
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 20 g. de refresco de grosella

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

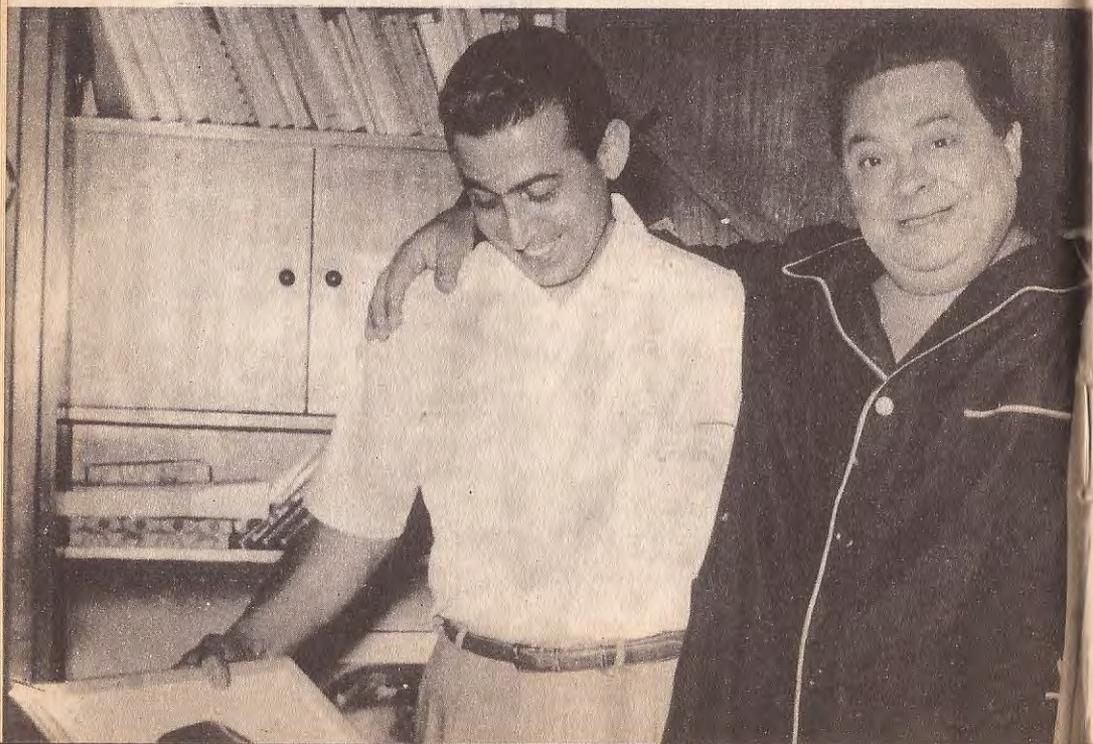
### **EL PENÚLTIMO**

(Proporción para 1 cóctel)

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 50 g. de caña seca
- 30 g. de cherry brandy
- 10 g. de licor de cacao

*Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril completando la parte superior con crema de leche fresca y 10 gotas de licor Kermann verde.*



## EL PENÚLTIMO

Tuvo lugar la creación de este cóctel en ocasión de la exitosa temporada que estaba desarrollando en Buenos Aires el gran actor italiano Aldo Fabrizzi, que estaba actuando en el teatro Casino con la obra "La última carrozzella". Verdadero conocedor del arte de beber, el gran actor acostumbraba visitar mi bar de la calle Maipú en donde encontraba siempre amigos. Llegaba siempre alrededor de las 20 horas y se quedaba hasta cerca de las 22, hora en que se dirigía al teatro. Una de esas noches, Fabrizzi apuró cinco copas sucesivas de un nuevo cóctel que yo había creado y al que aún no le había puesto nombre. Luego, alegre, chispeante, regresó al teatro en el que componía el pintoresco personaje del cochero. No se sabe cómo, Fabrizzi logró dar a su flaco caballo de plaza una vitalidad extraordinaria, tanto, que en escena, éste apareció arrastrando el coche con tanto vigor, que casi lleva al vehículo, que no era de utilería, hasta la platea.

A duras penas y gracias a su destreza, serenidad y presencia de ánimo pudo Fabrizzi contener el caballo.

Horas después Aldo comentaba en mi bar el incidente del que nadie se enteró y que pudo capear con tanta suerte, y me decía con su pintoresco y cordial estilo:

—Caro Pichín, el cóctel... ¿cómo lo hai fatto?

El incidente, las causas que lo produjeron, y la parte de culpa que atribuía Fabrizzi a los cócteles que había tomado antes, me llevaron a llamarlo: "El penúltimo".

## GURÍ CÓCTEL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 corteza de limón entera; luego verter:*

60 g. de crema de leche fresca

90 g. de caña seca

50 g. de curaçao rojo

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.*

### **MACHADITO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y una clara de huevo; luego verter:*

- 50 g. de jugo de pomelo
- 30 g. de refresco de grosella
- 90 g. de caña seca

*Batir fuertemente durante 2 minutos y servir en copa cónica con toda su espuma.*

### **ÑANDÚ**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 80 g. de caña seca
- 20 g. de bitter rojo
- 50 g. de cherry brandy
- 50 g. de vermouth tipo francés

*Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

### **PIEDRA BLANCA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 50 g. de jugo de naranja
- 10 gotas de jugo de limón
- 30 g. de licor de vainilla
- 30 g. de ginebra
- 80 g. de caña seca

*Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.*

### **PILOTO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 yema de huevo; luego verter:*

- 60 g. de caña seca
- 80 g. de oporto
- 30 g. de curaçao dulce

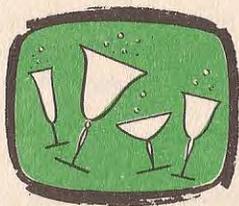
*Batir bien durante 2 minutos y servir en copa flauta con una pizquita de nuez moscada rallada.*

## SANTA ANITA

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 yema de huevo; luego verter:*

- 60 g. de oporto
- 50 g. de caña seca
- 60 g. de guindado

*Batir bien durante 2 minutos y servir en copa flauta con una pizquita de canela molida.*



## T. V. CÓCTEL

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 20 g. de curaçao triple sec
- 20 g. de curaçao orange
- 100 g. de caña seca
- 60 g. de vermouth tipo francés

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con 10 gotas de jarabe de granadina y una corteza de naranja.*

## TACUARA

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 10 g. de jugo de limón
- 60 g. de jugo de pulpa de durazno
- 50 g. de dry gin
- 80 g. de caña seca

*Batir enérgicamente durante 2 minutos y servir en copa de champagne.*

## TOQUE MÁGICO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

70 g. de caña seca

30 g. de bitter rojo

70 g. de vermouth blanco tipo americano

30 g. de curaçao orange

*Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

## TREN INTERNACIONAL (MIRTHA LEGRAND)

(Proporción para 1 cóctel)

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

30 g. de caña seca

20 g. de apricot brandy

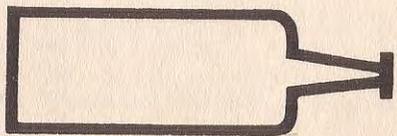
20 g. de curaçao orange

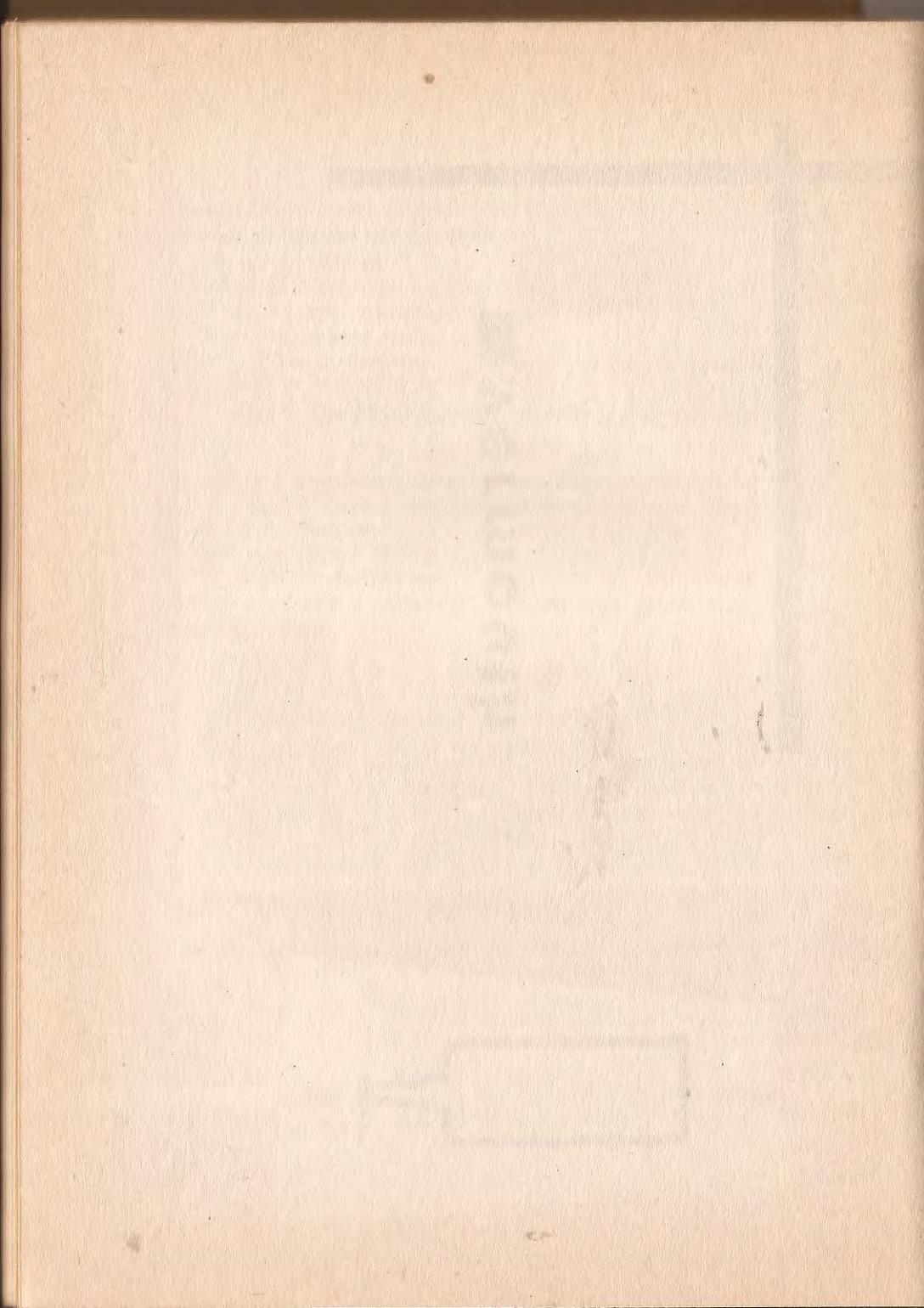
*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con 20 g. de licor de huevo.*





■ vermouth





### **ALELUYA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 cucharadita de azúcar molida; luego verter:*

- 40 g. de jugo de pomelo
- 30 g. de apricot brandy
- 80 g. de vermouth tipo francés
- 50 g. de dry gin

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica agregando 4 ó 5 gotas de cherry brandy.*

### **AMÉRICA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 120 g. de vermouth tipo francés
- 20 g. de kirsch
- 50 g. de dry gin
- 10 g. de jarabe de granadina

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con una corteza de limón.*

### **AMISTOSO**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 90 g. de caña seca
- 80 g. de vermouth blanco tipo americano
- 30 g. de vermouth tipo francés
- 1 chorrito de Bitter Angostura

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.*

### **BELMONT PARK**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 50 g. de coñac
- 1 chorrito de Bitter Angostura
- 50 g. de ron blanco
- 90 g. de vermouth tipo francés
- 10 gotas de curaçao orange

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **BUEN AMIGO (PEDRO CHICOTE)**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

120 g. de vermouth tipo francés

70 g. de Old Tom gin

10 g. de licor Kermann verde

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa flauta con una frutilla.*

### **BUENA JUNTA**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

100 g. de vermouth tipo torino

70 g. de dry gin

30 g. de vino quinado

*Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril con una corteza de naranja.*

### **BUENA VENTURA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

20 g. de refresco de grosella

50 g. de jugo de pomelo

50 g. de jugo de naranja

50 g. de vermouth blanco tipo americano

30 g. de jerez

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa borgoña.*

### **COLORADO EL 27**

Tuve el placer de crear este cóctel para un buen amigo, el conocido actor SANTIAGO ARRIETA, una noche que comentábamos risueñamente la casual circunstancia de que "colorado el 27" de la ruleta nos había sido propicio a ambos, en parecidas circunstancias. Efectivamente, a Santiago Arrieta en el Casino de Mar del Plata, y a mí en el de Viña del Mar (Chile) colorado el 27 se nos repitió por cuatro veces consecutivas, permitiéndonos resarcirnos del mal rato que momentos antes nos había proporcionado el azar...

Decidiendo recordar este hecho en forma significativa, creé esa noche este sabroso trago, "Colorado el 27", y lo dediqué al hombre y al amigo que, como yo, lo recordaba con afecto.

### **COLORADO EL 27**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 3 ó 4 gotas de jugo de limón
- 50 g. de dry gin
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 30 g. de bitter rojo
- 10 g. de curaçao dulce
- 60 g. de vermouth tipo francés

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **COLORINCHE**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 100 g. de vermouth blanco tipo americano
- 80 g. de jerez
- 20 g. de bitter rojo

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de limón.*



### **COYITA**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 10 g. de jugo de limón
- 100 g. de vermouth tipo torino
- 60 g. de ron blanco
- 30 g. de bitter rojo

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril con un pedacito de corteza de limón.*

### CRESTA DE GALLO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de vermouth tipo francés
- 40 g. de jugo de naranja
- 20 g. de jarabe de granadina
- 40 g. de ron blanco

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una corteza de naranja rallada.*

### CHOLO (VEGA)

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 10 g. de apricot brandy
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 120 g. de vermouth tipo francés
- 70 g. de Old Tom gin

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con una cereza.*

### DIME QUE SÍ

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de vermouth tipo francés
- 60 g. de coñac
- 40 g. de curaçao rojo

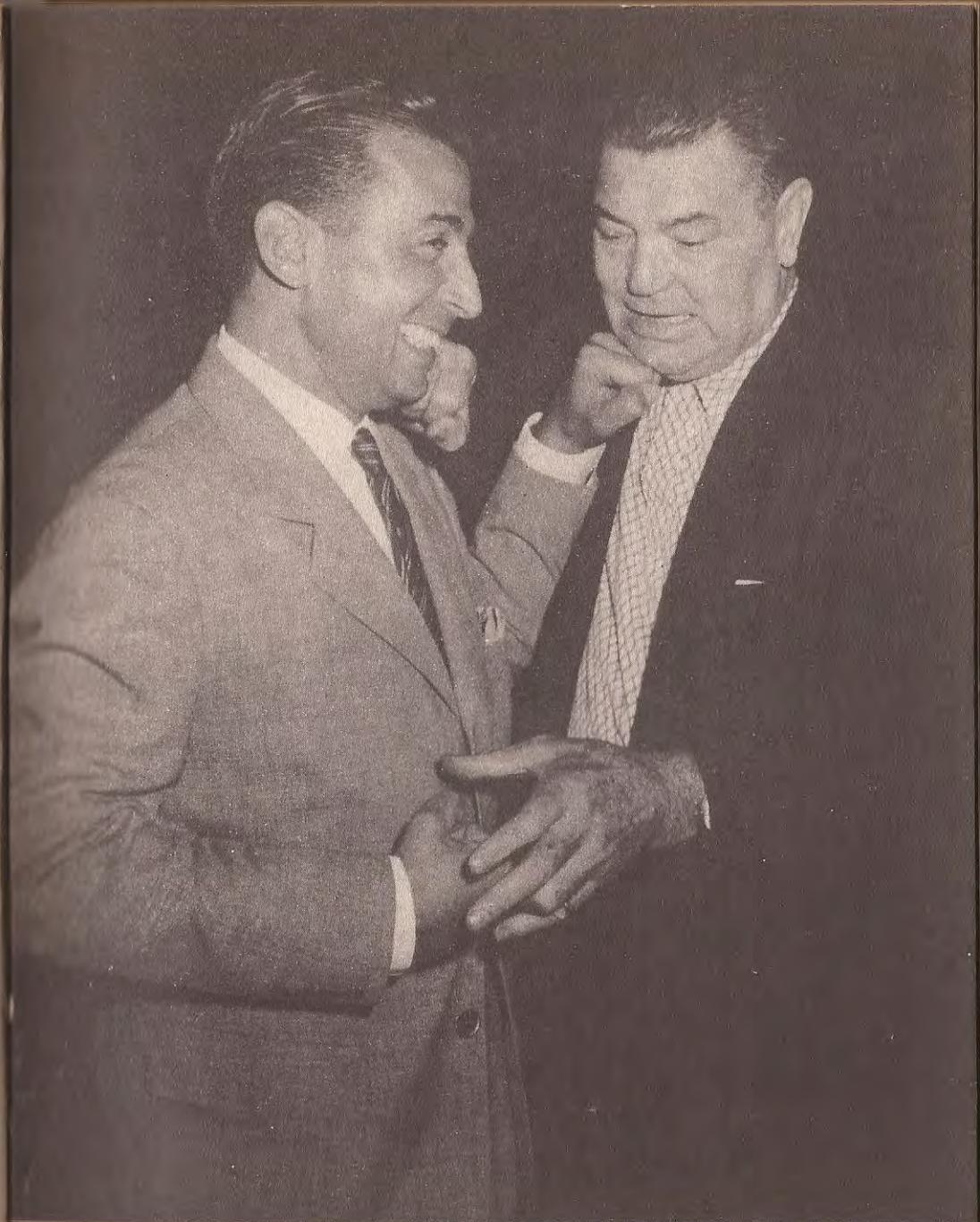
*Batir enérgicamente durante 2 minutos y servir en vaso cilíndrico con media rodaja de ananá.*

### DULCE ENGAÑO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 120 g. de vermouth tipo francés
- 30 g. de vermouth tipo torino
- 30 g. de bitter rojo
- 20 g. de maraschino

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con media rodaja de limón.*



Dos campeones frente a frente. Pichín festeja el último cumpleaños de Jack Dempsey visitándolo en su restaurante de Nueva York.

### **DIVIDENDO**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de vermouth tipo francés
- 20 g. de apricot brandy
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 40 g. de jerez
- 40 g. de ron blanco

*Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril. Antes de servir frotar el borde del vaso con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida posar el vaso boca abajo para que el azúcar se adhiera a la parte húmeda con el limón.*

### **EL CICLÓN**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 50 g. de coñac
- 20 g. de licor de menta blanco
- 110 g. de vermouth blanco tipo americano
- 20 g. de fernet

*Batir bien 1 ½ minutos y servir en copa cónica con toda su espuma.*

### **EL SÍ**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de vermouth tipo francés
- 70 g. de dry gin
- 30 g. de licor monastique
- 4 ó 5 gotas de bitter orange

*Refrescar 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una cereza.*

### **EN CARTE EN BACCARAT**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de vermouth blanco tipo americano
- 30 g. de bitter rojo
- 70 g. de coñac

*Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril con una corteza de limón.*



En Colonia (Alemania), siempre sonriente, prepara el cóctel Ensueño,

### **ENSUEÑO**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 20 g. de licor amarillo
- 10 g. de maraschino
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 60 g. de dry gin
- 20 g. de licor monastique

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica agregando 10 gotas de licor Kermann verde y una corteza de naranja.*



### **ESTRELLA FEDERAL**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

60 g. de whisky

40 g. de bitter rojo

100 g. de vermouth tipo torino

*Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de limón.*

### **FUERZA AÉREA**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

90 g. de vermouth blanco tipo americano

30 g. de bitter rojo

50 g. de dry gin

20 g. de kirsch

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica, colocando en la parte superior 10 g. de ron con una corteza de limón.*

### **GUAYMALLÉN**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

100 g. de vermouth tipo torino

50 g. de dry gin

30 g. de vermouth tipo francés

20 g. de curaçao triple sec

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica alta.*

### INTENCIÓN

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

30 g. de fernet

20 g. de licor de menta blanco

150 g. de vermouth tipo torino

*Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*

### LINTERNA AZUL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

20 g. de crema de coñac

20 g. de licor de guinda

80 g. de vermouth tipo francés

50 g. de dry gin

30 g. de vermouth blanco tipo americano

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### MANUELITO

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

50 g. de curaçao triple sec

50 g. de apricot brandy

50 g. de jerez

50 g. de vermouth tipo francés

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de limón y 4-5 gotas de bitter rojo.*

### MENSAJE

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

2 ó 3 gotas de Bitter Angostura

10 g. de refresco de goma

20 g. de curaçao triple sec

90 g. de vermouth tipo francés

80 g. de coñac

*Refrescar durante 2 minutos y servir en copa cilíndrica con un pedacito de corteza de limón colocado en el borde.*

### **NO PLACÉ (ALBERTO R. DONADÍO)**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 80 g. de vermouth blanco tipo americano
- 80 g. de dry gin
- 30 g. de bitter rojo
- 10 g. de maraschino

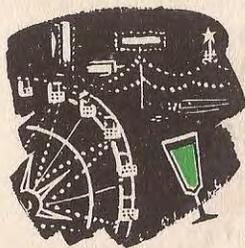
*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con un poquito de cáscara de limón rallada.*

### **PAMPAM**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 20 g. de licor amarillo
- 40 g. de cherry brandy
- 40 g. de coñac
- 40 g. de jerez
- 60 g. de vermouth tipo torino

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*



### **PARQUE DE DIVERSIONES**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de vermouth blanco tipo americano
- 20 g. de licor de crema de cacao
- 70 g. de caña seca
- 10 g. de jugo de limón

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de limón.*

### **QUINTA EL TRES (BIRULO RODRÍGUEZ)**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

70 g. de vermouth blanco tipo americano

60 g. de vermouth tipo francés

60 g. de coñac

4 ó 5 gotas de Bitter Angostura

4 ó 5 gotas de Pernod

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

### **RAMA FLORIDA (ALFREDO SIRIO)**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

40 g. de licor de menta verde

40 g. de fernet

70 g. de vermouth tipo torino

50 g. de vermouth tipo francés

*Batir 2 minutos y servir con toda su espuma en copa cilíndrica.*

### **RONDALLA**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

4 ó 5 gotas de Bitter Angostura

80 g. de vermouth tipo francés

50 g. de oporto

60 g. de whisky

10 g. de maraschino

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **SABROSITO (SIGNORELLI)**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

80 g. de vermouth blanco tipo americano

10 g. de jugo de limón

50 g. de dry gin

20 g. de bitter rojo

30 g. de vermouth tipo francés

10 g. de licor de vainilla

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*

### SALTEÑO

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

100 g. de vermouth tipo francés

50 g. de dry gin

40 g. de licor monastique

4 ó 5 gotas de bitter orange

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### SAN BENITO

Este cóctel, uno de los que más satisfacciones me ha dado, fué creado en Mar del Plata durante la temporada veraniega del año 1942.

En los bajos del Grand Hotel yo había instalado el Pichín Bar y ahí, aparte de los cócteles clásicos que me pedía la entusiasta concurrencia, tuve el placer de crear para muchos amigos, cócteles especialmente personales y que satisfacían distintos gustos y aficiones. Entre ellos, el "San Benito", creado para un íntimo amigo y que luego se popularizó tanto, que no exagero si afirmo que fué la sensación coctelera de esa temporada.

### SAN BENITO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

80 g. de jugo de pulpa de ananá

50 g. de dry gin

70 g. de vermouth blanco tipo americano

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con toda su espuma. Verter luego en la copa un chorrito de maraschino.*

### SAN LUIS

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

60 g. de caña de damasco

70 g. de jerez

60 g. de vermouth tipo francés

10 gotas de jugo de limón

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con corteza de limón.*

## SE VA... SE VA...

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 30 g. de bitter rojo
- 50 g. de vino quinado
- 80 g. de vermouth tipo francés
- 40 g. de coñac

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de naranja*

### TACUAREMBÓ (ARTURO DESPOUEY)

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 150 g. de vermouth blanco tipo americano
- 30 g. de fernet
- 20 g. de licor de menta blanco

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.*

### TARARÍ CÓCTEL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 20 g. de fernet
- 150 g. de vermouth blanco tipo americano
- 30 g. de coñac

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.*

### TIJERETA

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 90 g. de vermouth tipo francés
- 70 g. de coñac
- 20 g. de licor de menta blanco
- 20 g. de maraschino

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### TOQUE DE DIANA

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y agregar un chorrillo de agua; luego verter:*

50 g. de Aperital

50 g. de dry gin

80 g. de vermouth blanco tipo americano

20 g. de Grand Marnier

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### TORINO

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

80 g. de vermouth tipo torino

50 g. de coñac

50 g. de jerez

10 g. de maraschino

10 g. de kümmel

*Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### TROPERO

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

100 g. de vermouth tipo torino

70 g. de dry gin

10 g. de kirsch

20 g. de curaçao orange

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### VASQUITO

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

20 g. de Grand Marnier

20 g. de curaçao orange

50 g. de vermouth tipo francés

30 g. de vermouth blanco tipo americano

50 g. de dry gin

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de naranja y por medio de una cucharilla, colocada en forma de puente, agregar 10 gotas de licor Kermann verde, 10 gotas de bitter rojo y 10 gotas de kirsch.*



Preparando el cóctel Vasquito.

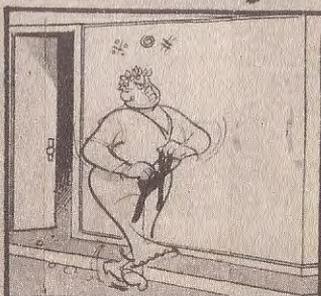
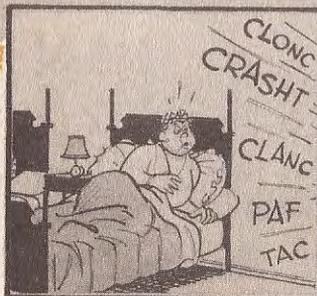
### YAPEYÚ

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 50 g. de coñac
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 70 g. de vermouth tipo torino
- 30 g. de bitter rojo

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con media rodaja de limón.*

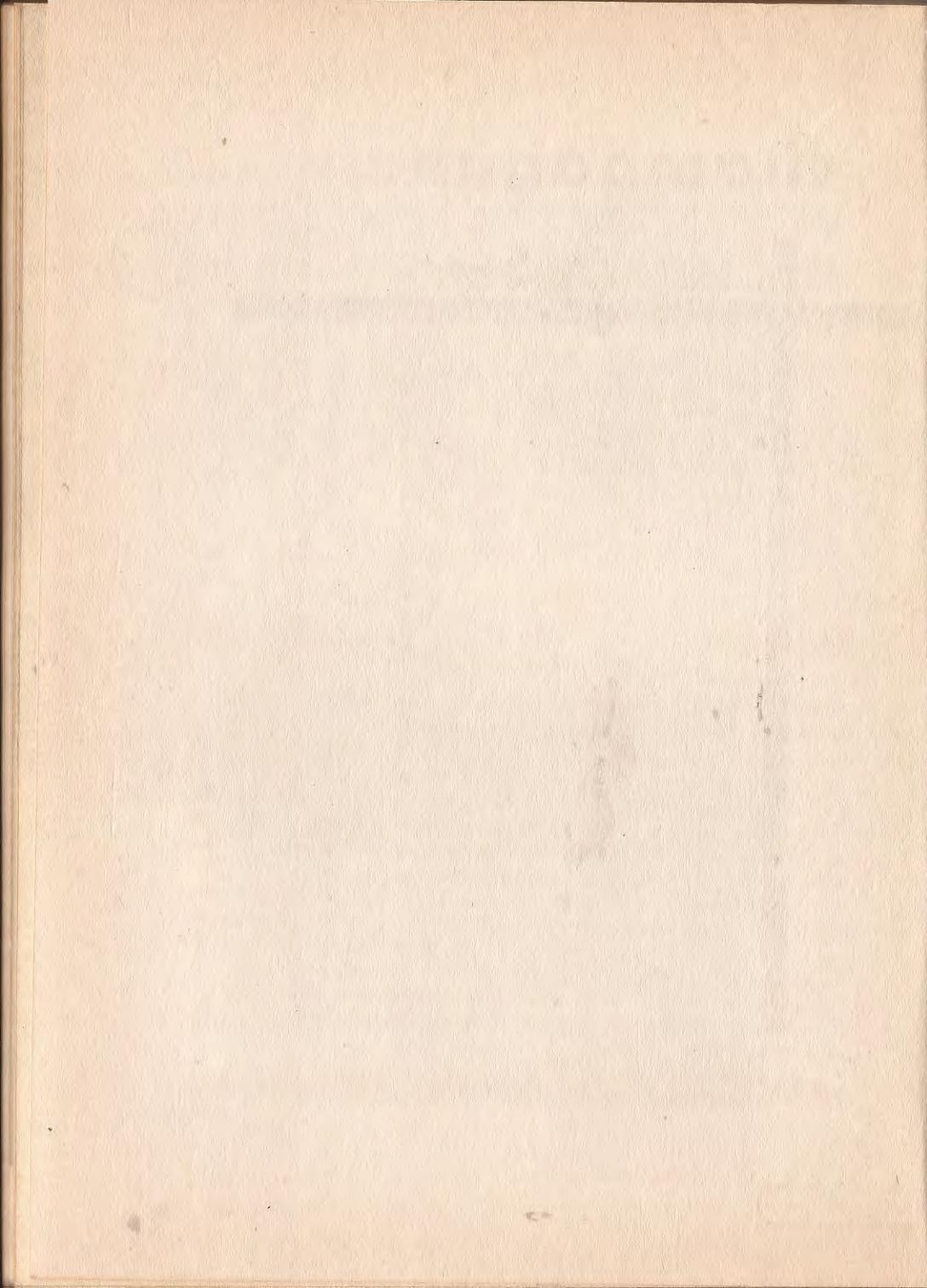
**DON PIERNUCHO**  
por TOÑO GALLO



TSKLO

**champagne**





## AMOUR... AMOUR

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 10 g. de kümmel
- 30 g. de dry gin
- 20 g. de curaçao triple sec

*Refrescar y servir en copa de champagne completando con champagne seco y dos cerezas.*

## BEBITA

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 40 g. de jerez
- 50 g. de coñac
- 10 g. de crema de coñac

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa de champagne, completando con champagne extra seco.*

## BOSQUE ALEGRE

Mar del Plata, el magnífico balneario argentino —ya podemos llamarle justicieramente balneario internacional—, ha brindado muchas satisfacciones a mi orgullo de barman profesional.

Efectivamente, muchas de mis creaciones han tenido lugar en la hermosa ciudad del sur, y no puedo menos que agradecer a ella y al magnífico espíritu de sus ocasionales visitantes —los turistas son las golondrinas de la belleza— la inspiración que en más de una ocasión me permitió crear tragos que se hicieron famosos.

Uno de ellos es el BOSQUE ALEGRE, que nació en la confitería "Havanna", de la que yo era parte interesada, y a la que recuerdo con gran afecto, pues en ella recibí numerosas pruebas de simpatía de su público siempre cordial, comprensivo y generoso.

Este cóctel, no sólo es agradable en su sabor y aroma, sino que presenta como bella nota decorativa una rosa roja colocada flotando en su superficie.

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

## BOSQUE ALEGRE

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 20 g. de cherry brandy
- 10 g. de apricot brandy
- 20 g. de jerez
- 30 g. de coñac

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa de champagne completándola con champagne brut y colocando en el borde una rosa roja. Antes de servir frotar el borde de la copa con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida posar la copa boca abajo para que el azúcar adhiera a la parte humedecida con el limón.*



## CANARIO ALEGRE (PEDRO FIORELLI)

*En copa flauta con el borde impregnado con azúcar molida; colocar 1 cáscara de limón en forma de espiral perforada con 4 clavos de olor; luego verter:*

- 10 g. de apricot brandy
- 10 g. de licor de guinda
- 70 g. de coñac

*Completar con champagne brut, gotas de kirsch y Kermann verde.*

## CAÑAVERAL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 10 g. de licor de banana
- 20 g. de jerez
- 30 g. de caña seca

*Batir bien durante 1 minuto y servir en copa de champagne, completando de llenarla con champagne seco.*

*Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.*

### CLARITA

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

30 g. de apricot brandy

30 g. de coñac

30 g. de jerez

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa de champagne completándola con champagne seco, dos cerezas y media rodaja de naranja.*

### CUMBRE NEVADA

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

20 g. de licor de banana

30 g. de vino jerez

30 g. de caña seca

*Batir durante 2 minutos y servir en copa de champagne completándola con champagne seco y media rodaja de ananá.*

### CHA-CHA-CHA CÓCTEL

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

10 g. de apricot brandy

40 g. de Old Tom gin

*Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso cónico de unos 200 g. con 3 ó 4 trozos de hielo, agregando 20 g. de jugo de pulpa de durazno y 2 cerezas y completando con champagne brut.*

### EL SALVADOR

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

20 g. de cherry brandy

10 g. de maraschino

50 g. de coñac

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa de champagne completándola con champagne seco.*

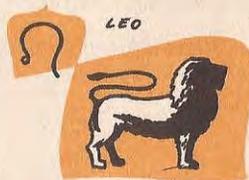
Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

## FIFTH AVENUE

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 3 ó 4 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 20 g. de maraschino
- 20 g. de curaçao triple sec
- 10 gotas de kummel

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne completando con champagne seco y dos cerezas.*



## FUENTE DE LA VIDA

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 20 g. de Grand Marnier
- 30 g. de coñac
- 20 g. de cherry brandy

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa flauta completando con champagne brut.*

Para nacidos entre el 23 de julio y el 22 de agosto.

## GALSANFE

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 20 g. de jerez
- 30 g. de coñac
- 20 g. de Calvados
- 10 gotas de apricot brandy

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa de champagne completándola con champagne seco.*

**Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.**

### L'HIRONDELLE

(Dedicado al señor Emilio Casanova, director del Restaurante Internacional de la Hospes, Suiza)

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

20 g. de apricot brandy

30 g. de jerez

30 g. de coñac

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa de champagne completando con champagne extra seco.

### LIMOGES

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

30 g. de coñac

20 g. de Pernod

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne completando con champagne extra seco.

### MIRLO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez, 1 yema de huevo y 1 cucharadita de azúcar molida; luego verter:

50 g. de coñac

4 ó 5 gotas de kümmel

Batir durante 2 minutos y servir en copa de champagne completándola con champagne demi-sec y una pizquita de nuez moscada rallada.

### MISS GLADYS

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

30 g. de Calvados

30 g. de jerez

10 g. de licor de vainilla

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta, completando con champagne demi-sec.

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

## RANCHERO

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

30 g. de coñac

30 g. de cherry brandy

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne completando con champagne extra seco.*

## RANCHERO

Protagonista e inspirador de este cóctel fué el famoso cantante mejicano PEDRO VARGAS: hombre de mundo, bebedor exigente, buen amigo, gran compañero de todo momento. Acostumbraba visitarme con mucha frecuencia en el Pichín Bar. Una noche yo estaba escuchando a AGUSTÍN LARA, también de visita, que tarareaba ensimismado un tema musical —eran los primeros compases de una canción que al día siguiente se concretaría en el Hindú Club—: “Solamente una vez”.

Deseando recordarles a su querido y lejano Méjico, empecé a prepararles un trago que en su sabor y aroma les hablara de las cosas de su tierra, que resultó el “Ranchero”, que les gustó mucho, y que dediqué a Pedro Vargas...

Luego inicié la preparación de otro para Agustín Lara al que llamé “Solamente una vez”, ya que éste era el tema central de la canción que se estaba gestando en su alma.

## SOLAMENTE UNA VEZ

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

20 g. de apricot brandy

30 g. de coñac

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa flauta completándola con champagne brut y agregando 10 gotas de cherry brandy y media rodaja de ananá.*

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.



## SECRETOS

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 30 g. de jerez
- 30 g. de apricot brandy
- 30 g. de ron

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta completando con champagne seco.*



ACUARIO

## SUPERSÓNICO

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 10 g. de kümmel
- 20 g. de curaçao triple sec
- 30 g. de dry gin

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne completando con champagne seco y dos cerezas.*

Para nacidos entre el 21 de enero y el 19 de febrero.

## TOI ET MOI

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

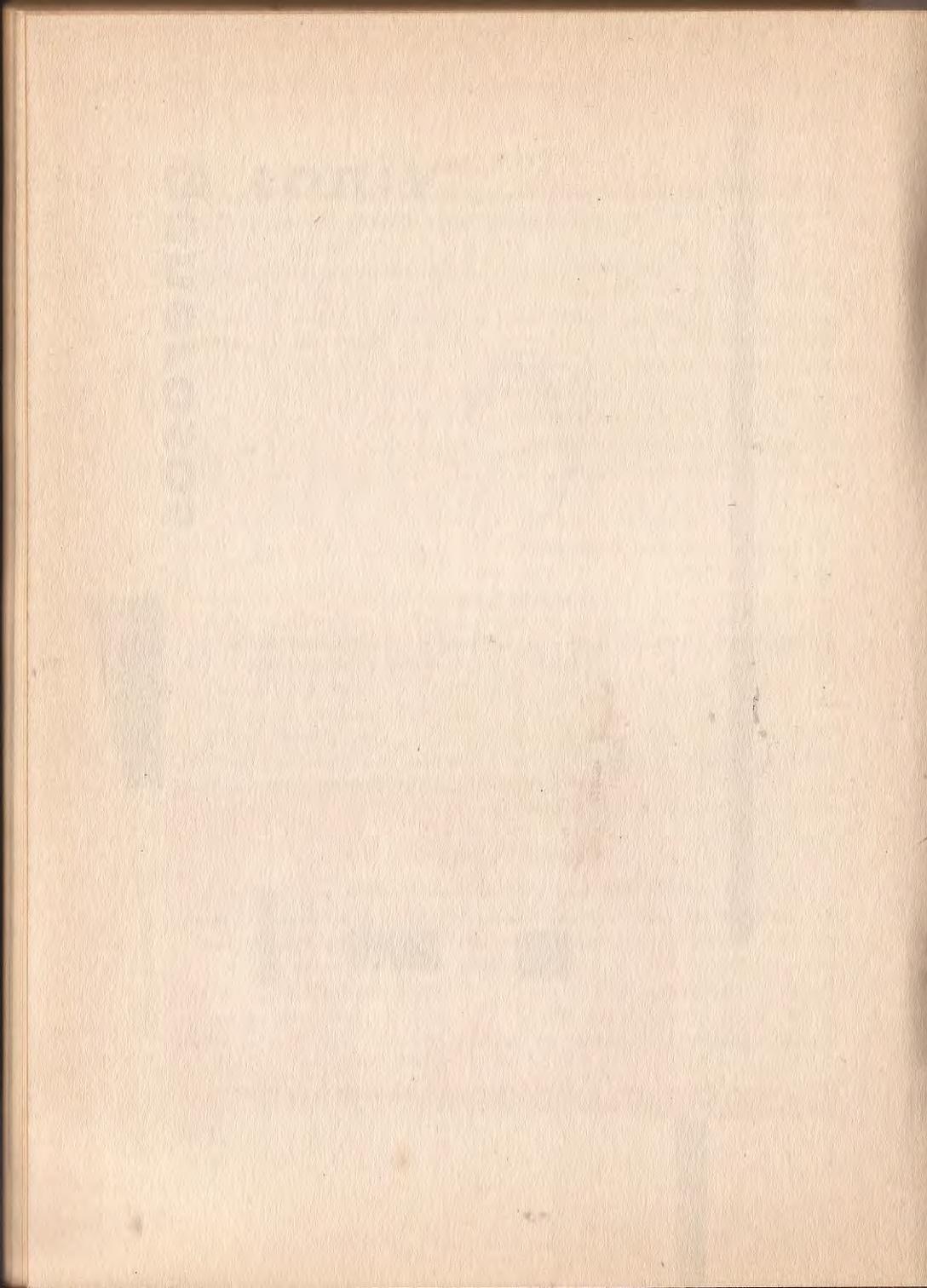
- 40 g. de jugo de pulpa de ananá
- 4 ó 5 gotas de jarabe de granadina
- 10 g. de jugo de limón
- 30 g. de coñac

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne completándola con champagne seco.*

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

**vinos**  
**generosos**





## A LO LEJOS

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 yema de huevo; luego verter:*

- 100 g. de jerez
- 20 g. de curaçao dulce
- 10 g. de apricot brandy
- 30 g. de crema de leche fresca

*Batir durante 2 minutos y servir en copa cónica con una pizquita de nuez moscada rallada.*

## AMANECER

(Proporción para 1 cóctel)

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 huevo (clara y yema); luego verter:*

- 20 g. de crema de leche
- 30 g. de curaçao triple sec
- 30 g. de ron

*Batir durante 2 minutos y servir en vaso de whisky, en el cual se ha colocado previamente 50 g. de vino quinado, agregando un chorrillo de jarabe de granadina y una pizquita de nuez moscada rallada.*



## BAJO EL CIELO DE PARÍS

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 huevo (clara y yema); luego verter:*

- 70 g. de oporto
- 40 g. de crema de coñac
- 10 g. de licor de crema de cacao
- 40 g. de ron

*Batir durante 2 minutos y servir en copa cónica con una pizquita de nuez moscada rallada.*

### **BARILOCHE**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 100 g. de vino quinado
- 50 g. de licor de guinda
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 4 ó 5 gotas de bitter de naranja

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con media rodaja de ananá.*

### **CORAZONADA**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 80 g. de vino quinado
- 50 g. de caña seca
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 20 g. de bitter rojo

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*

### **DARÍO**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 80 g. de vino quinado
- 20 g. de curaçao triple sec
- 50 g. de jerez
- 50 g. de dry gin

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de limón.*

### **DESPUÉS DEL TANGO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 80 g. de jerez
- 50 g. de coñac
- 50 g. de curaçao triple sec
- 20 g. de licor de guinda

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.*

### **DON CLEPTÓMANO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 100 g. de vino quinado
- 20 g. de bitter rojo
- 60 g. de dry gin
- 10 g. de maraschino
- 10 gotas de kirsch

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con media rodaja de pomelo.*

### **EL PIAL**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez, 1 huevo (clara y yema) y 1 cucharada de azúcar molida; luego verter:*

- 100 g. de jerez
- 40 g. de ron
- 20 g. de curaçao dulce

*Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta con una pizquita de canela molida.*

### **EL PLUMERILLO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 yema de huevo; luego verter:*

- 100 g. de vino quinado
- 40 g. de coñac
- 30 g. de crema de coñac

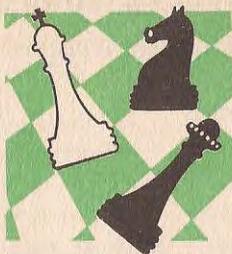
*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica agregando un chorrito de guindado y una pizquita de nuez moscada rallada.*

### **HUMAHUAQUEÑO**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 30 g. de Calvados
- 30 g. de apricot brandy
- 100 g. de jerez
- 40 g. de coñac

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con una corteza de naranja.*



### **JAQUE MATE**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 70 g. de vino quinado
- 50 g. de whisky
- 30 g. de jerez
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*

### **LA TRANQUERA**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 4 ó 5 gotas de bitter orange
- 120 g. de jerez
- 70 g. de dry gin
- 10 g. de cherry brandy

*Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril con uan corteza de limón.*

### **MARIE-ROSE**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 80 g. de vino quinado
- 50 g. de jugo de pomelo
- 50 g. de dry gin
- 20 g. de refresco de grosella

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.*

### **O'QUI BOM!**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 80 g. de jerez
- 60 g. de ron
- 30 g. de oporto
- 30 g. de curaçao rojo

*Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso cilíndrico.*

### **PASIONAL**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 yema de huevo; luego verter:*

- 100 g. de vino quinado
- 30 g. de curaçao orange
- 40 g. de coñac

*Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta espolvoreando con un poquito de canela molida.*

### **PICO ALTO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 150 g. de jerez
- 30 g. de curaçao orange
- 20 g. de cherry brandy

*Batir durante 1 minuto y servir en copa flauta con media rodaja de ananá.*

### **PORTESUELO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 clara de huevo; luego verter:*

- 80 g. de oporto
- 20 g. de refresco de grosella
- 60 g. de aguardiente de Catamarca

*Batir durante 2 minutos y servir en vaso cilíndrico con una corteza de naranja rallada.*

### **SAN EDUARDO**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 80 g. de vino quinado
- 50 g. de caña seca
- 20 g. de jarabe de granadina
- 80 g. de vino quinado

*Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico con una corteza de naranja.*

### **TRIUNFO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 yema de huevo; luego verter:*

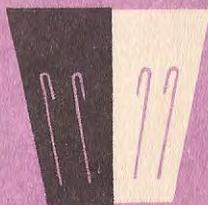
- 90 g. de vino quinado
- 50 g. de curaçao dulce
- 30 g. de crema de leche fresca
- 4 ó 5 gotas de jugo de limón

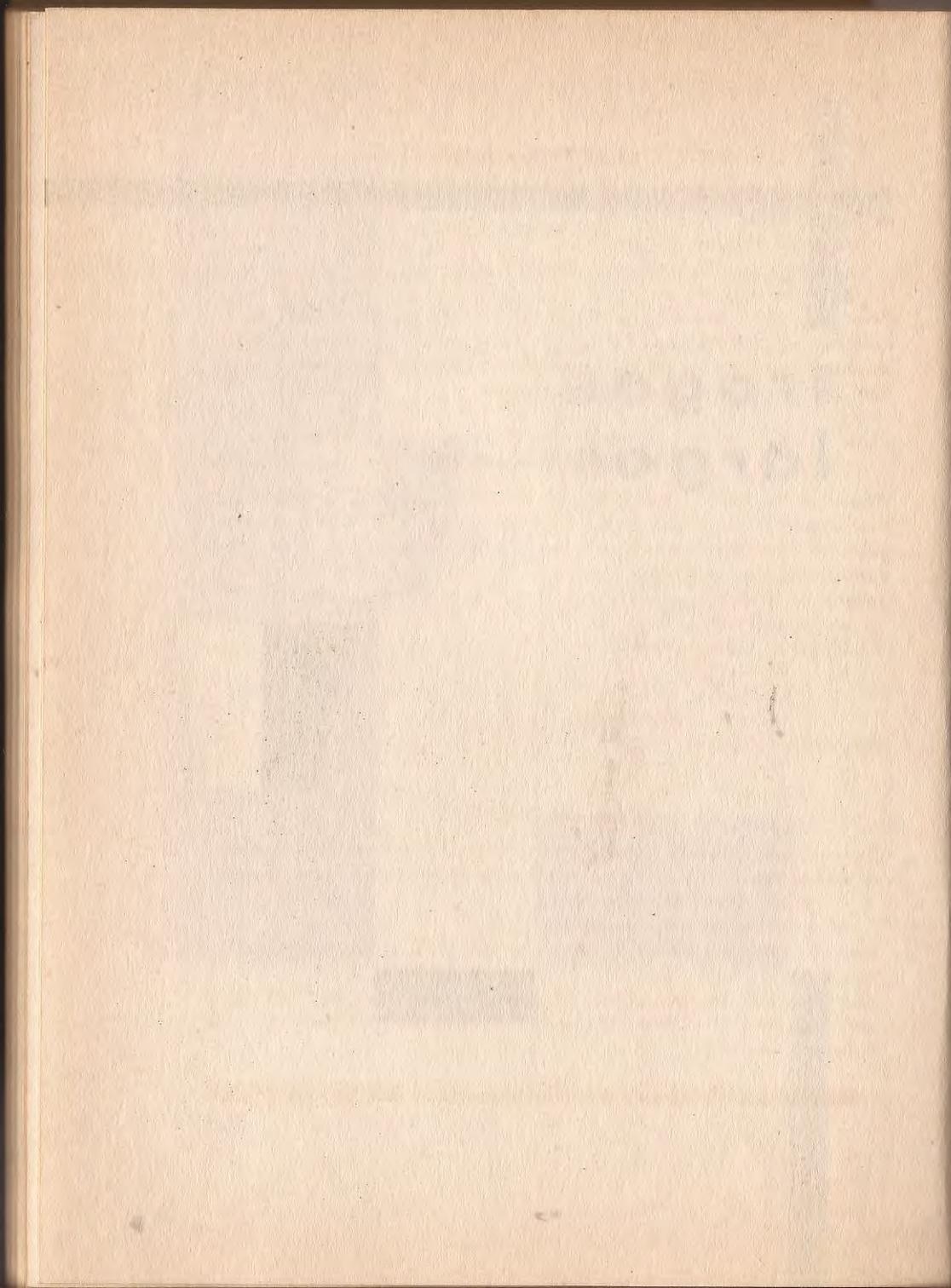
*Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta con cherry brandy, una cereza y una pizquita de nuez moscada rallada.*





**tragos  
largos**





### **BIGUÁ (HÉCTOR CERRUTI)**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 20 g. de refresco de grosella
- 50 g. de jugo de pulpa de ananá
- 20 g. de jugo de pomelo

*Batir durante 1 minuto y servir en vaso cilíndrico en el cual se ha colocado previamente 3 ó 4 trozos de hielo picado, 2 cerezas, 2 hojas de laurel fresco y una rodaja de limón, completando de llenar el vaso con champagne seco. Beber con 2 pajitas.*

### **CABALLITO RAYADO**

*Frotar el borde de un vaso cónico con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida, posar el vaso boca abajo para que el azúcar se adhiera a la parte humedecida con el limón. Colocar en el vaso 3 ó 4 trozos de hielo picado, ½ rodaja de naranja y 1 corteza de limón; luego verter:*

- 10 g. de curaçao triple sec
- 30 g. de vino quinado
- 30 g. de dry gin
- 4 ó 5 gotas de kirsch
- 4 ó 5 gotas de bitter rojo

*Beber con 2 pajitas.*

### **CÍRCULO MILITAR**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, 1 rodaja de limón y 1 yema de huevo; luego verter:*

- 20 g. de crema de leche fresca
- 20 g. de jarabe de granadina

*Batir durante 2 minutos y servir en vaso cilíndrico en el cual se ha colocado previamente 4 ó 5 trozos de hielo, 3 cerezas, 30 g. de vino quinado, 20 g. de coñac, 10 g. de curaçao triple sec. Antes de servir agregar ½ rodaja de ananá y una pizquita de nuez moscada rallada. Beber con 2 pajitas.*

**Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel**

#### IV BRIGADA AÉREA

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 30 g. de jugo de pulpa de ananá
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 30 g. de coñac
- 20 g. de curaçao dulce
- 10 gotas de maraschino

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en vaso cónico de unos 250 g. en el cual se han colocado previamente 3 ó 4 trozos de hielo, ½ rodaja de pomelo, ½ rodaja de ananá y 1 cereza. Antes de servir agregar 4 ó 5 gotas de bitter rojo. Beber con 2 pajitas.*

#### DOBLE ANCHO

*En vaso cónico colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, 1 rodaja de limón y 1 cereza; luego verter:*

- 30 g. de pulpa de ananá
- 20 g. de jugo de pomelo
- 50 g. de caña seca
- 10 g. de refresco de grosella
- 10 gotas de jugo de limón

*Beber con 2 pajitas.*

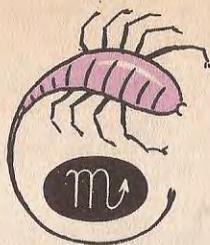
#### DOÑ FULANO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 40 g. de Aperital
- 10 g. de curaçao triple sec

*Batir durante 1 minuto y servir en vaso de whisky en el cual se han colocado previamente 3 ó 4 trozos de hielo, 1 rodaja de naranja y 1 rodaja de pomelo, completando el vaso con 30 g. de vermouth blanco tipo americano y 30 g. de coñac. Antes de servir agregar ½ rodaja de pepino. Beber con 2 pajitas.*

**Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.**



ESCORPIO

### EL MÁS ALLÁ

*En vaso de whisky colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, 1 rodaja de naranja con su cáscara y 2 cerezas; luego verter:*

30 g. de curaçao triple sec

20 g. de bitter rojo

*Completar de llenar el vaso con 70 g. de dry gin y agregar una corteza de limón. Beber con 2 pajitas.*

Para nacidos entre el 24 de octubre y el 22 de noviembre.

### EL PATO

Este cóctel constituye la más grande satisfacción de mi carrera.

Tuve el honor y el orgullo de crearlo en el año 1954, en Berna, Suiza, en ocasión del Congreso de la Hospes (Exposición Suiza de Turismo y Arte Culinario Internacional) y el Certamen Mundial de Barmans, realizado en tal ocasión. Confeccionado con licores y bebidas argentinos, "El pato" está dedicado al más criollo y viril de los deportes nacionales llamado así, y en el que el valor, la sencillez, el coraje y la hidalguía prevalecen en todos sus participantes.

En Berna, el cóctel "El pato" significó para la República Argentina el primer premio; diploma de honor para la Asociación de Barmans de la Argentina (AMBA). Medalla de oro y diploma de honor para su autor, Santiago Policastro.

### EL PATO

*En vaso cónico colocar en forma de espiral una corteza de naranja y 4 trozos de hielo picado; luego verter:*

20 g. de curaçao triple sec

10 g. de kirsch

20 g. de vermouth tipo torino

20 g. de vermouth tipo francés

30 g. de bitter rojo

50 g. de dry gin

*Agregar media rodaja de naranja. Beber con 2 pajitas.*

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel. 165



En el Certámen Internacional de Berna, creando su cóctel El Pato, ante la atención del jurado.



### **FIESTA BRAVA**

(Proporción para 1 cóctel)

*En una copa de champagne colocar una rodaja de limón y hasta la mitad hielo molido; luego verter:*

30 g. de caña seca

20 g. de bitter rojo

30 g. de vino quinado

20 g. de jerez

10 gotas de licor de menta

*Servir con una corteza de naranja. Beber con 2 pajitas.*

## FLORENCIA (FERNANDO GOYENECHÉ)

(Proporción para 1 cóctel)

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 30 g. de jugo de pulpa de durazno
- 20 g. de jugo de pomelo
- 20 g. de jugo de naranja
- 50 g. de aguardiente de Catamarca
- 10 g. de kirsch
- 10 g. de maraschino

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cónico con una rodaja de limón y media rodaja de naranja.*

## HURRY UP

Según los entendidos, este cóctel, que es nuevo, va en camino de convertirse en un clásico del arte del buen beber internacional: tuve el placer de crearlo en Londres, en el año 1954, mientras yo estaba al frente del Pabellón de Degustación de Bebidas y Licores Argentinos en la feria Olimpia, y en donde, con bebidas argentinas únicamente, durante los días de la feria, preparé cócteles para setenta u ochenta mil personas, aproximadamente.

En una de las cordiales visitas que hizo el embajador argentino al Pabellón Argentino, vino acompañado del hijo del estadista británico Lloyd George, al que tuvo la amabilidad de presentarme.

Muy delicadamente, por cierto —con verdadera diplomacia— me sugirió el embajador que diera permanencia en el recuerdo a la entrevista que se desarrollaba con tan grata cordialidad, creando un trago que pusiera un feliz remate a la misma. Así nació HURRY UP.

Siempre he sostenido que el cóctel, el legítimo cóctel, es producto de la inspiración del momento. El "Hurry up" es una prueba de ello. Todos los que lo probaron esa noche estuvieron de acuerdo en que era excelente.

Días después me dijo un conocedor: "Hurry up" llegará a viejo y seguirá siempre joven. Tiene la prestancia de los cócteles que se convierten en "clásicos".

El tiempo y los buenos bebedores lo dirán...



Lloyd George (h.), su esposa y el embajador argentino en Gran Bretaña, probando el Hurry Up.

### **HURRY UP!**

(Proporción para 1 cóctel)

*En vaso cónico de unos 200 g. de capacidad colocar 3 ó 4 trozos de hielo picado,  $\frac{1}{2}$  rodaja de naranja, 1 rodaja de pepino con su cáscara y 2 cerezas; luego verter:*

- 100 g. de ron
- 20 g. de licor de vainilla
- 20 g. de crema de coñac

*En la parte superior agregar 10 gotas de kirsch y 10 gotas de bitter rojo con una corteza de limón. Beber con 2 pajitas.*

### LA FIRMEZA

*En vaso cónico colocar 3 ó 4 trozos de hielo picado con ½ rodaja de naranja, 2 cerezas, 1 terrón de azúcar y 4 gotas de Bitter Angostura; luego verter:*

- 100 g. de ron blanco
- 30 g. de jugo de pulpa de ananá
- 4 ó 5 gotas de kirsch
- 4 ó 5 gotas de bitter rojo

*Beber con 2 pajitas.*

### LA LLEGADA

*En vaso de whisky colocar 4 ó 5 trozos de hielo, 1 rodaja de naranja y 1 corteza de limón en forma de espiral; luego verter:*

- 10 g. de apricot brandy
- 20 g. de jerez
- 30 g. de vermouth blanco tipo americano
- 40 g. de vino quinado
- 40 g. de caña seca

*Beber con 2 pajitas.*

### MELÓN MACHADO (Hermanos Ávalos)

(Para 2 personas. Cóctel doble)

*Sacar la pulpa de un melón grande para hacer jugo y colocar dentro del melón 10 trozos de hielo del tamaño de una nuez.*

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 60 g. de pulpa de melón
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 150 g. de aguardiente de Catamarca
- 80 g. de dry gin
- 50 g. de jugo de naranja
- 20 g. de licor amarillo

*Batir durante 1 ½ minutos y verter el contenido de la coctelera en el melón con su hielo. Beber con 2 pajitas.*

### MITAD Y MITAD

*En vaso de whisky colocar 3 ó 4 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez, 1 rodaja de naranja y 1 corteza de limón en forma de espiral; luego verter:*

60 g. de vermouth tipo torino

60 g. de ron

*Beber con 2 pajitas.*



### MOSQUETERO

*En vaso de whisky colocar 3 ó 4 trozos de hielo picado, 1 cuadrado de azúcar, 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura, 1/2 rodaja de naranja y 1 cereza; luego verter:*

20 g. de apricot brandy

30 g. de coñac

20 g. de jerez

*Completar con champagne seco. Beber con 2 pajitas.*

### PORTORRIQUEÑO

*En vaso cónico colocar 4 trozos de hielo picado con una rodaja de naranja y 2 cerezas; luego verter:*

20 g. de curaçao triple sec

4 gotas de Bitter Angostura

30 g. de vermouth tipo francés

60 g. de dry gin

4 ó 5 gotas de kirsch

4 ó 5 gotas de bitter rojo

*Beber con dos pajitas.*

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

## SALUDOS ONCE

*En vaso alto cilíndrico, de los que se usan para beber whisky, colocar hielo picado hasta la mitad del vaso; luego verter directamente por el costado del vaso:*

- 30 g. de licor de banana
- 30 g. de licor Kermann verde
- 50 g. de coñac
- 4 ó 5 gotas de jarabe de granadina

*Completar con champagne seco agregando tres frutillas naturales.*

## SOLDADO DE LEVITA

Rodeados por un selecto grupo de artistas y residentes de la colonia mejicana, LOS RANCHEROS, el prestigioso trío de cantantes, festejaban el extraordinario éxito que momentos antes habían obtenido en su *début* en una sala céntrica. En medio de la entusiasta alegría de sus amigos y simpatizantes, no vacilaron Los Rancheros en pedirme un trago que festejara y recordara perennemente tan amable y feliz momento. Preparé entonces este trago de "tiro largo", al que puse el nombre de la canción que habían hecho conocer y que en contados instantes se hizo famosa en Buenos Aires: "Soldado de levita".

Los Rancheros, luego de haber gustado la combinación, invitaron con ella a todas sus amistades presentes.

"Soldado de levita" ha cumplido ya más de diez años. He tenido el placer de hacerlo gustar en distintos países del mundo, y la opinión de todos ha sido, para placer mío, siempre la misma: ¡Excelente!

## SOLDADO DE LEVITA

*En un vaso de whisky colocar hasta la mitad trocitos de hielo picado y 3 frutillas; luego verter:*

- 50 g. de dry gin
- 30 g. de jerez
- 40 g. de coñac
- 30 g. de vermouth tipo torino
- 4 ó 5 gotas de maraschino
- 4 ó 5 gotas de licor de guinda

*Servir con una corteza de naranja y una corteza de limón en el borde del vaso. Beber con 2 pajitas.*

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

### 3 DE CABALLERÍA

*En vaso cilíndrico de 250 g. colocar en forma de espiral la corteza de un limón y 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

30 g. de coñac

30 g. de ron blanco

*Completar el vaso con ginger ale y un chorrito de Pernod.*

### TU NOMBRE

*En vaso cónico colocar 4 ó 5 trozos de hielo, 1 rodaja de naranja y 2 cerezas; luego verter:*

20 g. de curaçao triple sec

4 ó 5 gotas de Bitter Angostura

30 g. de vermouth tipo francés

60 g. de dry gin

4 ó 5 gotas de maraschino

4 ó 5 gotas de bitter rojo

*Servir con una corteza de limón. Beber con 2 pajitas.*

### VENTAJA APRECIABLE

*En vaso de whisky colocar 3 ó 4 trozos de hielo picado, 1 rodaja de limón y 1 corteza de limón en forma de espiral; luego verter:*

50 g. de vermouth tipo torino

50 g. de vermouth tipo francés

10 g. de apricot brandy

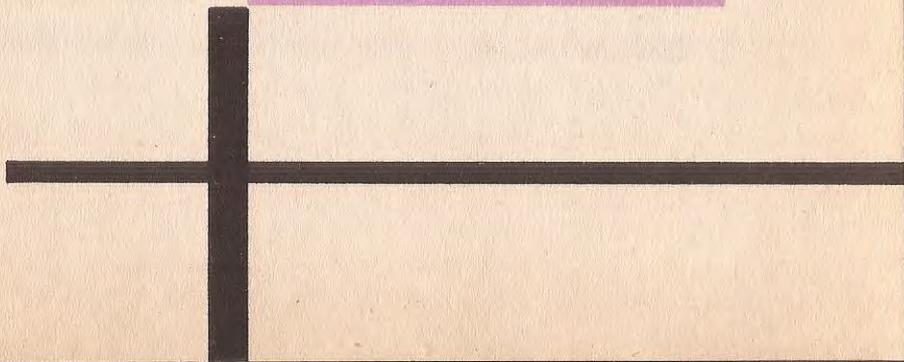
10 g. de bitter rojo

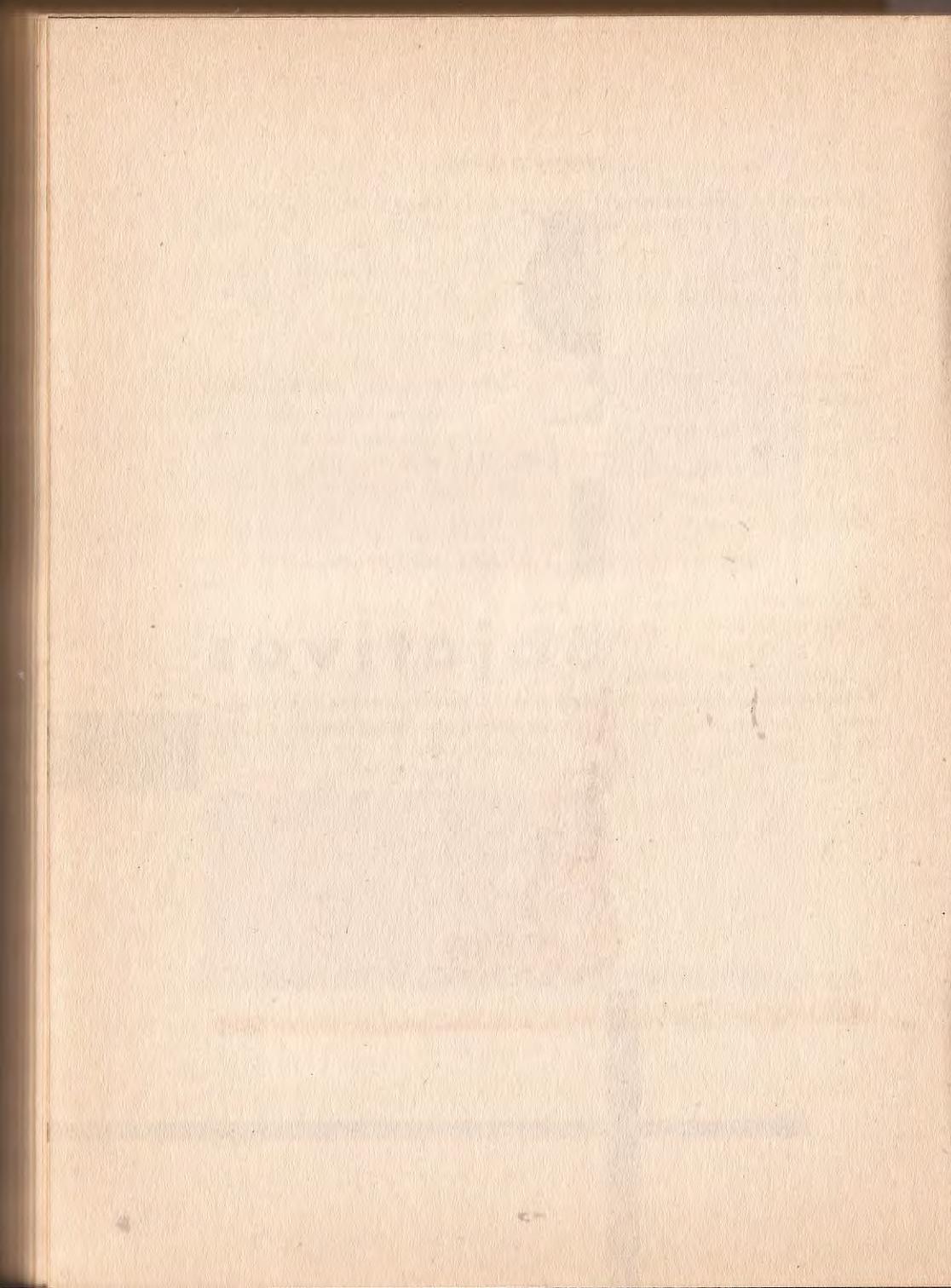
*Beber con 2 pajitas.*

**Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.**



**bajativos**





## APRÈS-DÎNER

*En copa cónica colocar 2 trozos de hielo picado; luego verter:*

50 g. de licor de menta blanco

30 g. de licor Kermann verde

10 g. de fernet

*Beber con 2 pajitas.*

## BRIGADIER

*En copa flauta colocar hasta la mitad hielo bien molido; luego verter:*

50 g. de peppermint

30 g. de licor de Kermann amarillo

20 g. de coñac

10 g. de fernet

*Beber con pajitas.*

## CONTIGO (HUGO MIDRI PEREIRA)

*En copa cónica colocar 2 ó 3 trozos de hielo; luego verter:*

30 g. de licor de crema de cacao

20 g. de coñac

20 g. de cherry brandy

*Completar la copa con crema de leche y servir con una cereza atravesada por un palillo y colocada en forma de puente sobre el borde de la copa.*



Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

### CHANCHO RENGO

*En copa de coñac, previamente entibiada con agua caliente, colocar 2 cuadraditos de azúcar con 10 gotas de cherry brandy; luego agregar:*

- 30 g. de coñac
- 20 g. de licor monastique

*Beber con 2 pajitas.*

### DON JUAN

*En un vaso barril colocar hielo molido hasta la mitad del vaso; luego verter:*

- 20 g. de licor de menta blanco
- 20 g. de licor de menta verde
- 50 g. de coñac
- 4 ó 5 gotas de fernet

*Beber con 2 pajitas.*

### MANOLIO

*En copa cónica colocar 3 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 30 g. de licor de menta blanco
- 20 g. de licor Kermann verde
- 1 chorrito de fernet

*Beber con 2 pajitas.*

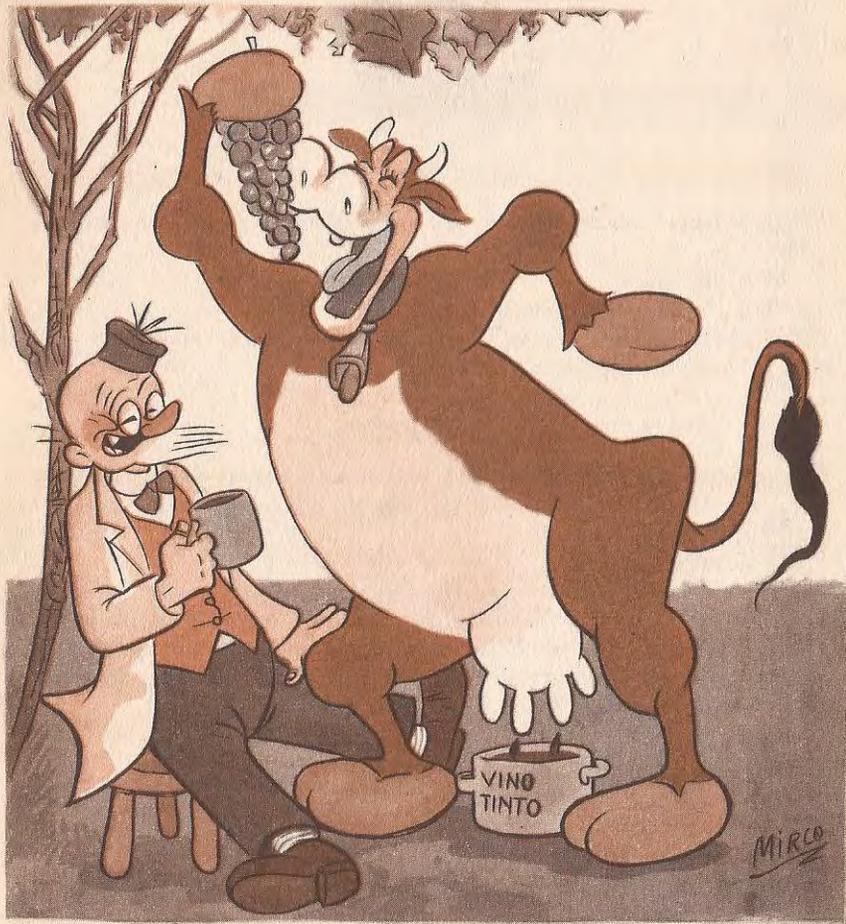
### PIRINEO

*En copa flauta colocar hielo hasta la mitad de la copa; luego verter:*

- 40 g. de anís seco
- 10 gotas de jarabe de granadina
- 20 g. de Pernod
- 30 g. de coñac

*Beber con 2 pajitas.*

**Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.**





### SANS-SOUCI

*En copa flauta colocar hielo molido hasta la mitad de la copa; luego verter:*

40 g. de coñac

60 g. de Grand Marnier

*En la parte superior colocar un cuadradito de azúcar empapado en cherry brandy. Beber con 2 pajitas.*

### SUAVECITO

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

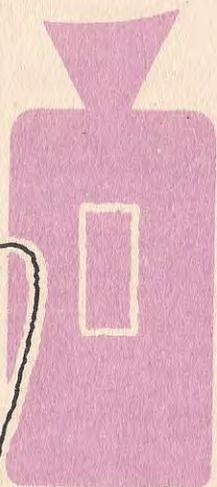
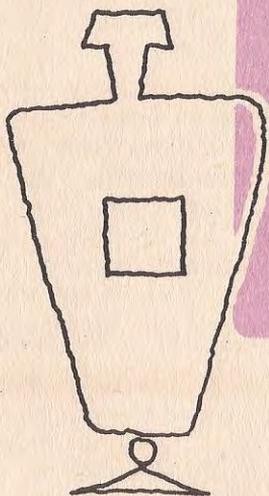
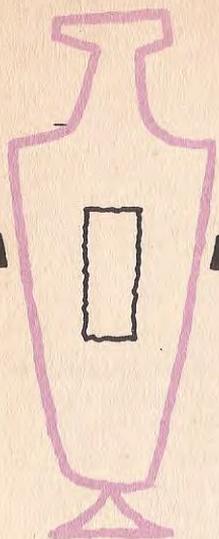
20 g. de licor amarillo

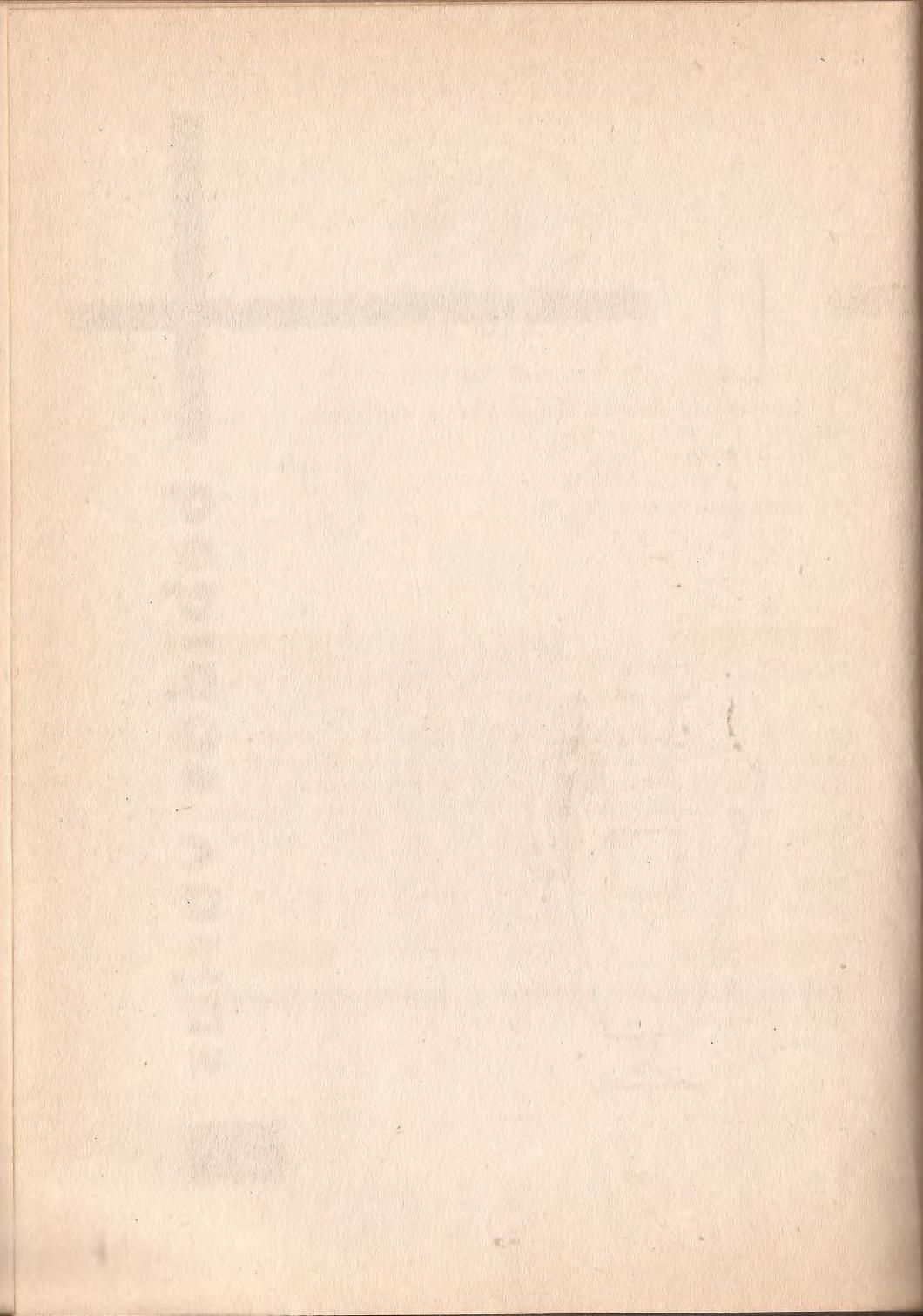
30 g. de dry gin

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica en la cual se ha colocado previamente hielo molido hasta la mitad, 20 g. de maraschino y 10 gotas de jarabe de granadina agregando, por medio de una cucharilla de plata colocada en forma de puente, 20 g. de ron blanco en la parte superior.*

**Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.**

**bebidas varias**







### AS DE PIQUE

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de Old Tom gin
- 50 g. de crema de leche fresca
- 30 g. de licor amarillo
- 10 g. de licor de crema de cacao
- 10 g. de peppermint

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una pizquita de canela molida.*

### BENTEVEO

*(Dedicado al señor Fred Friede, presidente de la Deutsche Barkeeper Union, E. U.)*

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, 1 huevo (clara y yema) y 1 cucharada grande de azúcar molida; luego verter:*

- 60 g. de cherry brandy
- 20 g. de Grand Marnier
- 60 g. de coñac

*Batir bien durante 2 minutos y servir en copa cilíndrica con una corteza de naranja rallada.*

### CALINGASTA

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 100 g. de Calvados
- 70 g. de vermouth tipo francés
- 30 g. de licor de vainilla

*Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

## **COPETUDO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 clara de huevo; luego verter:*

- 50 g. de Pernod
- 80 g. de Calvados
- 40 g. de Grand Marnier

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne.*

## **EL CATAMARQUEÑO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, una cucharadita de azúcar molida y una clara de huevo; luego verter:*

- 120 g. de aguardiente de Catamarca
- 30 g. de jugo de limón
- 20 g. de curaçao triple sec

*Batir fuertemente durante 2 minutos y servir con toda su espuma en copa cilíndrica.*

## **GRAN PARANÁ**

*(Dedicado al señor Rudolph Slavick, presidente de la Asociación de Barmans de Francia)*

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 90 g. de vermouth tipo francés
- 50 g. de coñac
- 50 g. de Calvados
- 10 g. de apricot brandy

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica.*

## **HI CÓCTEL**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de vodka
- 30 g. de Calvados
- 60 g. de Old Tom gin
- 10 gotas de Pernod

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con una cereza.*

### **ISLERO (LUCAS DEMARE)**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 yema de huevo; luego verter:*

- 80 g. de jerez
- 40 g. de caña seca
- 20 g. de licor de crema de cacao
- 10 g. de licor amarillo

*Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta con una pizquita de canela molida.*

### **KITTY FOYLE (LUISITA VEHL)**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 70 g. de crema de leche fresca
- 50 g. de coñac
- 80 g. de guindado

*Batir bien durante 2 minutos y servir en copa flauta con una cereza atravesada por un palillo.*

### **LALA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y una rodaja de limón; luego verter:*

- 50 g. de licor de huevo
- 30 g. de cherry brandy
- 30 g. de licor amarillo
- 90 g. de caña seca

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*

### **LEVI CÓCTEL**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez, 1 yema de huevo y 1 cucharada de azúcar molida; luego verter:*

- 50 g. de ron blanco
- 70 g. de aguardiente de Catamarca
- 30 g. de crema de leche fresca

*Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta con una pizquita de nuez moscada rallada.*

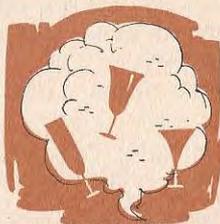
## MANGUCHO

(Proporción para 1 cóctel)

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos, de hielo picado y 1 corteza de naranja; luego verter:*

- 20 g. de bitter rojo
- 30 g. de caña seca
- 20 g. de jerez
- 30 g. de vino quinado
- 10 gotas de licor de menta verde

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne en la cual se ha colocado previamente hielo bien molido, agregando una rodaja de limón.*



## MERENGUE CÓCTEL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 50 g. de cherry brandy
- 50 g. de crema de leche fresca
- 50 g. de Calvados
- 50 g. de coñac

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con una pizquita de canela molida en la parte superior.*

## MISTINGUETTE

(Proporción para 1 cóctel)

*En copa flauta colocar hielo molido hasta la mitad de la copa; luego verter:*

- 20 g. de apricot brandy
- 50 g. de licor Kermann verde
- 40 g. de coñac
- 10 g. de jarabe de granadina

*Estas bebidas hay que verterlas por el borde de la copa, de modo que no se mezclen. Beber con 2 pajitas.*

## **PALENQUE CÓCTEL**

(Proporción para 1 cóctel)

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

30 g. de caña seca

20 g. de licor de cereza

20 g. de jerez

*Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta completando con sidra.*

## **POPE (CONCADO)**

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

50 g. de licor monastique

50 g. de vermouth blanco tipo americano

60 g. de Calvados

40 g. de whisky

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con una cereza.*

## **RÍO DE LA PLATA (SEBASTIÁN PICCHI)**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

80 g. de jugo de pomelo

50 g. de jugo de pulpa de ananá

60 g. de Old Tom gin

10 g. de apricot brandy

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica agregando 10 gotas de jugo de grosella natural.*

## **RÍO LIMAY**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

60 g. de jugo de pulpa de ananá

40 g. de ron

50 g. de vermouth blanco tipo americano

50 g. de Old Tom gin

10 gotas de limón.

*Batir fuertemente durante 2 minutos y servir en copa de champagne.*

## SKÄL

Siempre he sostenido que mis cócteles, y muchos de los que crean los barmans profesionales, verdaderamente enamorados de su profesión, son fruto de "la inspiración del momento". Y éste es el caso del "Skäl", que tuve el honor y el placer de crear y dedicar al Príncipe Bernardotte de Suecia.

Tuvo lugar en circunstancias en que el distinguido personaje visitaba la Feria de Anuga, en Colonia, y en la que yo estaba frente al *stand* dedicado a productos y bebidas argentinos. El príncipe, en compañía del embajador argentino, llegó hasta nuestro pabellón y se interesó por nuestros productos. Pidió que se le obsequiara un paquete de yerba mate, a la que demostró conocer y apreciar sus cualidades como infusión estimulante. Luego se interesó por los alcoholes argentinos, y entre ellos, mostrándose gratamente sorprendido por su cualidad y pureza, por nuestro famoso aguardiente catamarqueño. Deseoso de corresponder a sus amables conceptos y a su interés hacia nuestra patria, le pedí autorización para crear un cóctel en su honor y dedicárselo. Así nació el cóctel "Skäl", cuyo nombre en sueco significa salud y es la fórmula clásica de salutación y cordialidad al beber.



## SKÁL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de aguardiente de Catamarca
- 20 g. de jugo de limón
- 30 g. de Cointreau
- 50 g. de dry gin

*Batir durante 1 1/2 minutos y servir en copa flauta con una corteza de limón rallada.*

## SAN ALBERTO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 30 g. de cherry brandy
- 100 g. de coñac
- 40 g. de curaçao triple sec
- 10 gotas de jugo de limón
- 20 g. de licor de vainilla

*Batir durante 1 1/2 minutos y servir en copa cónica.*

## SOL DE AMBATO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 durazno hecho papilla; luego verter:*

- 100 g. de aguardiente de Catamarca
- 4 ó 5 gotas de bitter orange
- 40 g. de jugo de pomelo
- 10 g. de jarabe de granadina

*Batir bien durante 1 1/2 minutos y servir en copa flauta.*

## TACO NORTEÑO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

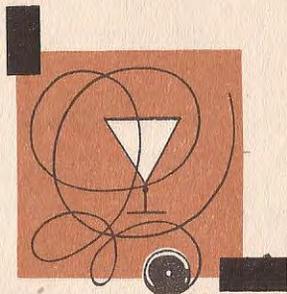
60 g. de vermouth tipo francés

30 g. de licor de crema de cacao

10 g. de jugo de limón

100 g. de aguardiente de Catamarca

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*



## YO-YO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

50 g. de jerez

50 g. de jugo de pulpa de ananá

50 g. de vermouth blanco tipo americano

20 g. de jarabe de granadina

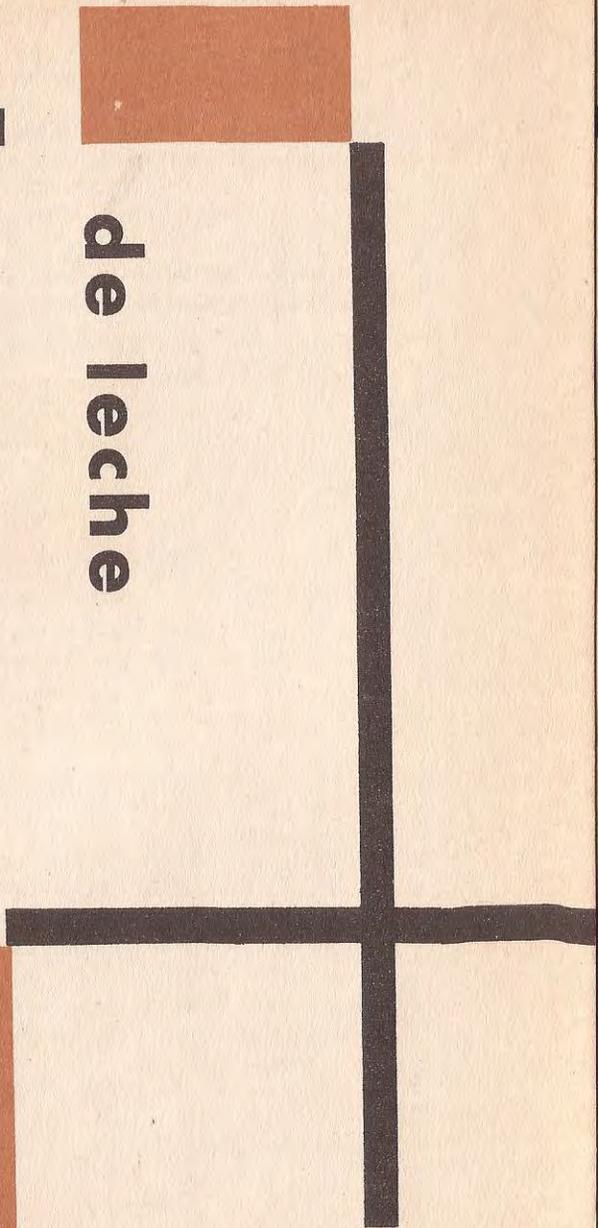
30 g. de Old Tom gin

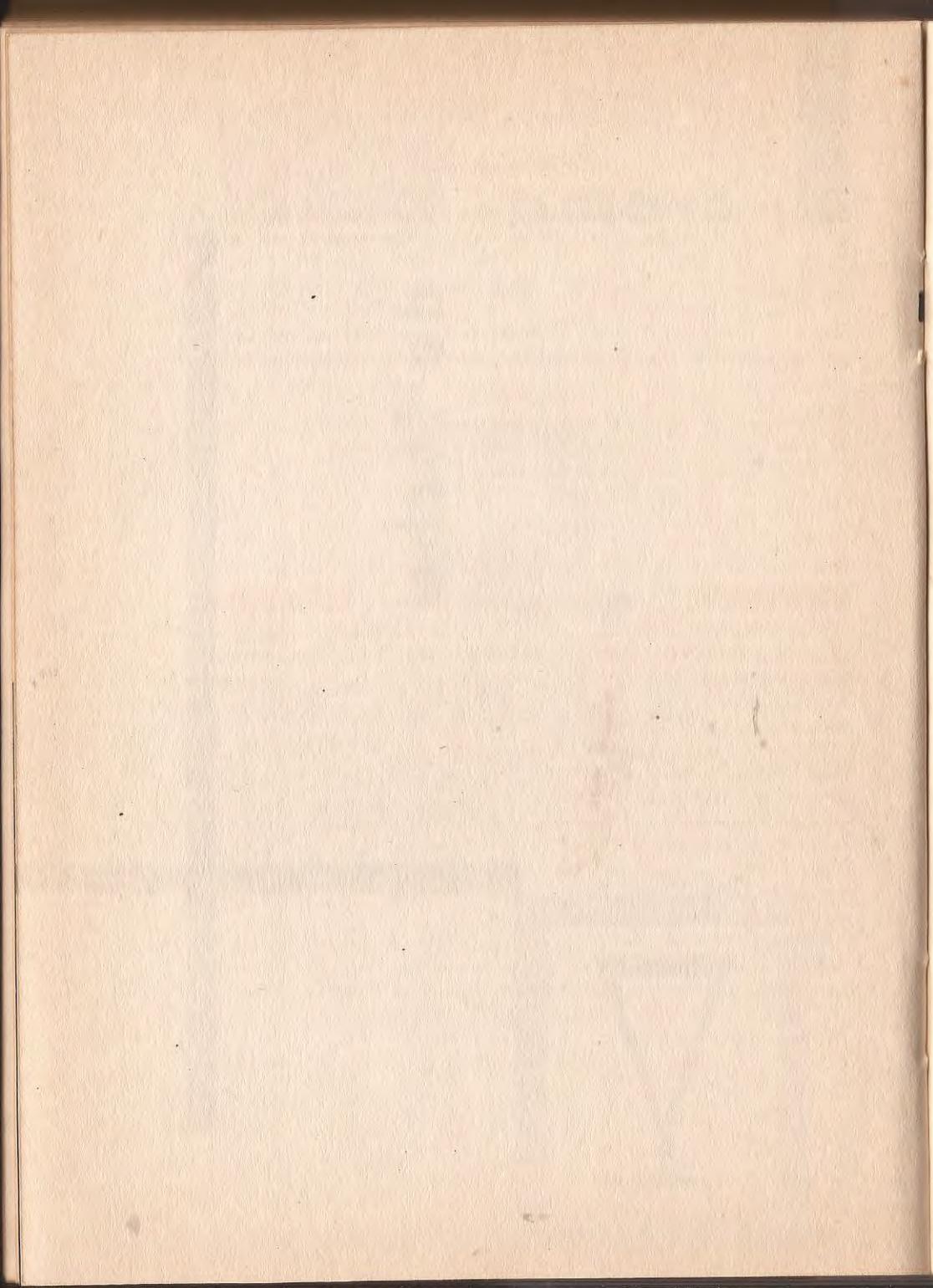
10 gotas de jugo de limón

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne.*

**crema**

**de leche**





## ANIVERSARIO

(Proporción para 1 cóctel)

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

20 g. de coñac

50 g. de cherry brandy

20 g. de crema de leche

*Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cilíndrica completando con champagne seco y agregando una cereza atravesada por un palillo.*

## CACHETE

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

50 g. de crema de leche fresca

50 g. de curaçao triple sec

50 g. de curaçao rojo

50 g. de coñac

*Batir bien durante 1 1/2 minutos y servir en vaso cilíndrico.*

## DIRÁS CÓMO FUÉ

En mi barcito de la calle Maipú encontraron siempre amable acogida los artistas extranjeros, y en su ambiente, lleno de simpatía, no sólo ellos pasaron momentos felices, sino que en más de una ocasión me proporcionaron la inspiración que me hiciera crear fórmulas de cócteles que tuvieron gran éxito. "Noblesse oblige".

Recuerdo una de aquellas amables veladas en el "Pichín Bar". Varios artistas mejicanos: Chucho Martínez Gil, Pedro Vargas, Los Rancheros, Ana María González, y un grupo de amigos argentinos, estaban agasajando a otra artista que acababa de tener un clamoroso *début* en el teatro y la radio: ELVIRA RÍOS. Lógicamente, la amabilidad de los concurrentes les hizo pedirme un trago especial que recordase el triunfo de Elvira, y diera permanencia en su espíritu al amable momento que estaban pasando.

Ni corto ni perezoso, yo, que llevaba en mi alma todo el color, toda la maravillosa sugestión de sus canciones, pues había asistido a su *début*, preparé rápidamente una copa y se la hice probar...

Y Elvira, encantada, luego de haberla saboreado, me preguntó con su manera tan personal:

—¡Oye Pichín...! ¡Esto es delicioso...! ¿Me dirás cómo fué... y cómo se llama?

Fué instantáneo. Comprendí también, en un segundo, que la inocente pregunta de Elvira había bautizado el cóctel.

Han pasado muchos años ya desde ese delicioso momento. Miles de personas han probado este trago mío, fruto como todos los que he hecho, de la inspiración del momento... Y muchas de ellas me preguntan: Oiga Pichín... ¿Me dirá cómo fué...?

### **DIRÁS CÓMO FUÉ**

(Proporción para 1 cóctel)

*En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

40 g. de Grand Marnier

30 g. de dry gin

*Refrescar y verter en una copa flauta en la que se han colocado previamente 3 trocitos de hielo; luego agregar por el borde o por el costado 10 gotas de granadina, 20 g. de curaçao rojo y 10 g. de licor Kermann verde.*

*Colocar en el borde de la copa en forma de puente una cucharilla de cabo largo y completar de llenar la copa con crema de leche fresca.*

### **DOÑA PETRONA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

50 g. de crema de leche fresca

50 g. de licor monastique

50 g. de coñac

50 g. de licor de vainilla

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta agregando un chorrillo de cherry brandy, un chorrillo de licor Kermann verde y en la parte superior una pizquita de nuez moscada rallada.*

### **MALAMBO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 10 g. de jugo de limón
- 40 g. de curaçao dulce
- 50 g. de crema de leche fresca
- 40 g. de crema de coñac
- 40 g. de caña seca
- 20 g. de jarabe de granadina

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*

### **NO ME OLVIDES**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 30 g. de curaçao dulce
- 60 g. de oporto
- 30 g. de curaçao triple sec
- 50 g. de crema de leche fresca
- 30 g. de jerez

*Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*

### **PALAPALA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:*

- 70 g. de coñac
- 20 g. de apricot brandy
- 30 g. de pulpa de durazno
- 30 g. de licor de vainilla
- 50 g. de crema de leche fresca

*Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta.*

### **RICO TIPO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 70 g. de licor de menta verde
- 70 g. de dry gin
- 60 g. de crema de leche fresca

*Batir enérgicamente durante 2 minutos y servir en copa cilíndrica.*

### SANTA MARTA

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 50 g. de licor de huevo
- 50 g. de crema de leche fresca
- 50 g. de cherry brandy
- 50 g. de dry gin

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.*

### TITA MERELLO CÓCTEL

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

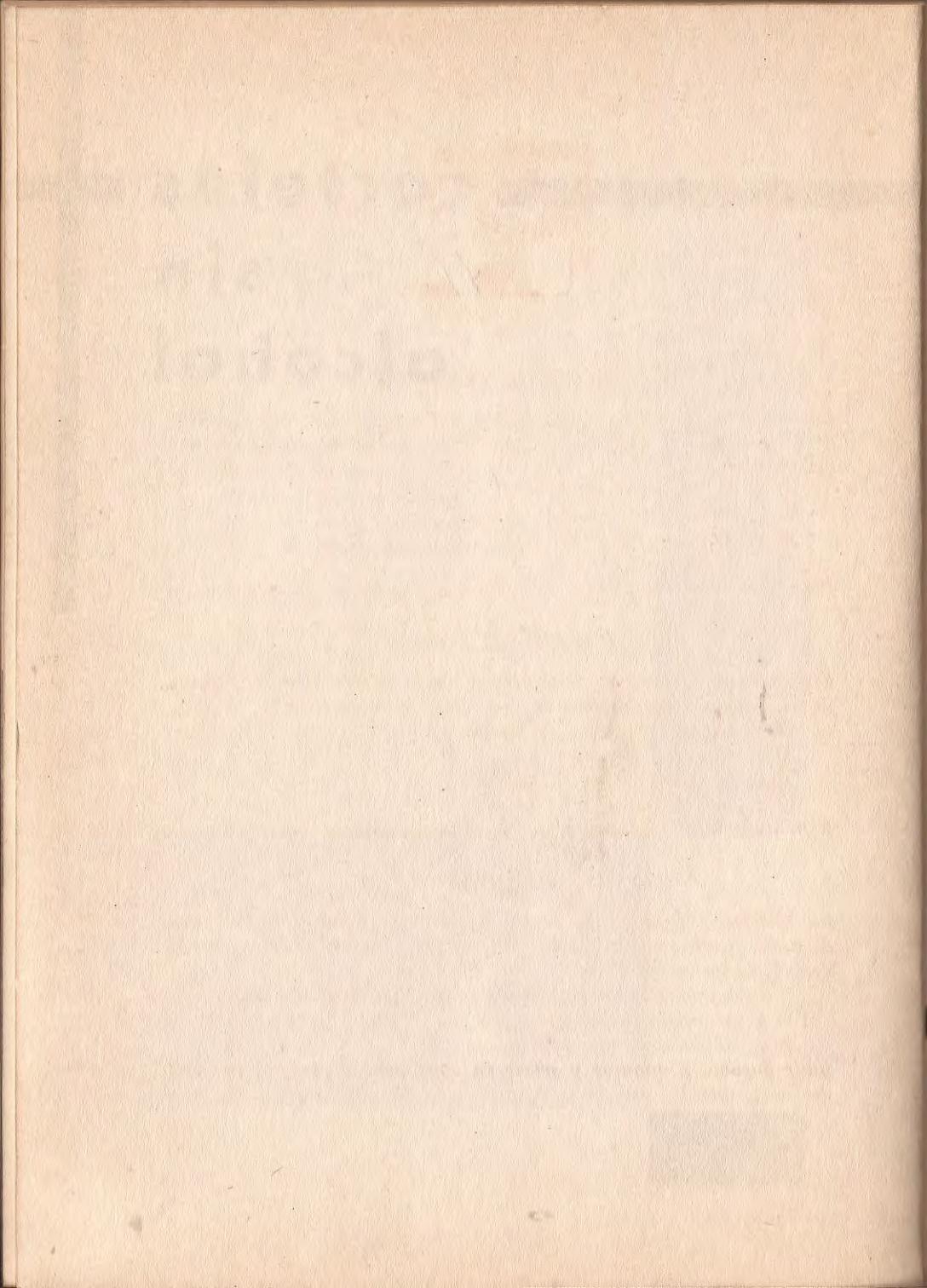
- 70 g. de coñac
- 50 g. de licor monastique
- 20 g. de licor de crema de cacao
- 60 g. de crema de leche fresca

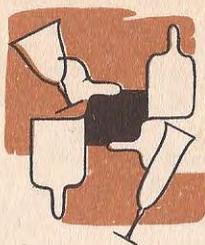
*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con una cereza atravesada por un palillo.*



**cócteles  
sin  
alcohol**







### **BIBERÓN CÓCTEL**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 banana hecha papilla; luego verter:*

- 50 g. de jugo de naranja
- 50 g. de jugo de pulpa de ananá
- 30 g. de crema de leche fresca
- 20 g. de jugo de grosella

*Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **CAPERUCITÁ ROJA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 50 g. de jugo de pulpa de ananá
- 70 g. de jugo de tomate
- 50 g. de crema de leche fresca
- 30 g. de jugo de grosella natural

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **CARIOCA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 huevo entero (clara y yema); luego verter:*

- 1 cucharadita de azúcar molida disuelta en 20 g. de agua.
- 100 g. de jugo de naranja
- 30 g. de licor de crema de cacao

*Batir durante 2 minutos y servir en copa cónica con una pizquita de canela molida.*

### CARLITOS

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 50 g. de jugo de tomate
- 60 g. de jugo de pulpa de ananá
- 50 g. de crema de leche fresca
- 30 g. de jarabe de granadina
- el jugo de  $\frac{1}{2}$  limón

*Batir durante 1  $\frac{1}{2}$  minutos y servir en copa cilíndrica.*

### COLIBRÍ

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 20 g. de jarabe de granadina
- 20 g. de refresco de chuffa
- 100 g. de jugo de pomelo
- 40 g. de jugo de pulpa de ananá
- 20 g. de agua natural

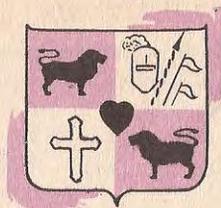
*Batir durante 1  $\frac{1}{2}$  minutos y servir en copa flauta.*

### COPETE ROJO

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 50 g. de crema de leche fresca
- 50 g. de jugo de tomate
- 30 g. de jarabe de granadina
- 50 g. de pulpa de frambuesa
- 20 g. de agua natural

*Batir durante 1  $\frac{1}{2}$  minutos y servir en copa cilíndrica.*



### **CORAZÓN DE LEÓN** (Proporción para 1 cóctel)

*En vaso de whisky colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 rodaja de naranja; luego verter:*

- 30 g. de jugo de grosella natural
- 20 g. de pulpa de frutilla
- 50 g. de jugo de naranja

*Completar con soda y beber con 2 pajitas.*

### **CHANGUITA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 80 g. de jugo de tomate
- 10 g. de jugo de limón
- 30 g. de jarabe de granadina
- 50 g. de jugo de naranja
- 30 g. de jerez

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **FOSFORITO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 20 g. de jugo de pulpa de damasco
- 80 g. de jugo de pulpa de ananá
- 50 g. de jugo de tomate
- 20 g. de refresco de grosella
- 30 g. de crema de leche fresca

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **GUNGA DIN**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 30 g. de jarabe de granadina
- 50 g. de jugo de pomelo
- 30 g. de jugo de pulpa de ananá
- 20 g. de agua natural
- el jugo de  $\frac{1}{2}$  limón

*Batir durante 1  $\frac{1}{2}$  minutos y servir en copa cónica.*

### **GURICITO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 yema de huevo; luego verter:*

- el jugo de  $\frac{1}{2}$  limón
- 30 g. de jarabe de granadina
- 30 g. de crema de leche fresca
- 30 g. de leche fresca

*Batir bien durante 2 minutos y servir en vaso barril con una pizquita de canela molida.*

### **LA VACA AURORA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 20 g. de jarabe de granadina
- 20 g. de refresco de chuffa
- 40 g. de jugo de pomelo
- 40 g. de jugo de pulpa de ananá
- 80 g. de leche fresca

*Batir durante 1  $\frac{1}{2}$  minutos y servir en copa cónica.*

### **OPA-OPA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, 1 yema de huevo y 1 rodaja de limón; luego verter:*

- 80 g. de jugo de pulpa de ananá
- 60 g. de jugo de naranja
- 20 g. de jarabe de granadina

*Batir durante 1  $\frac{1}{2}$  minutos y servir en copa cónica.*

### **PATRICIA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 80 g. de jugo de pulpa de frambuesa
- 20 g. de jarabe de granadina
- el jugo de  $\frac{1}{2}$  limón
- 80 g. de leche fresca

*Batir durante 1  $\frac{1}{2}$  minutos y servir en copa cilíndrica con media rodaja de naranja.*

### **PECHITO ROJO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 banana hecha papilla; luego verter:*

- 100 g. de leche fresca
- 50 g. de pulpa de frutilla
- el jugo de  $\frac{1}{2}$  limón
- 20 g. de jarabe de granadina

*Batir durante 1  $\frac{1}{2}$  minutos y servir en copa cónica.*

### **PEPIRÍ**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 yema de huevo; luego verter:*

- 20 g. de jarabe de granadina
- el jugo de  $\frac{1}{2}$  limón
- 50 g. de crema de leche fresca
- 50 g. de pulpa de damasco

*Batir durante 2 minutos y servir en copa cónica.*

### **PERIQUÍN**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 30 g. de jugo de pulpa de frutilla
- 30 g. de pulpa de damasco
- 30 g. de jarabe de granadina
- 30 g. de jugo de pomelo
- 80 g. de jugo de naranja

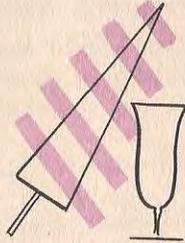
*Batir durante 1  $\frac{1}{2}$  minutos y servir en copa flauta.*

## PIÓ PIÓ

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez, 1 yema de huevo y 1 cucharada de azúcar molida; luego verter:*

- 100 g. de leche fresca
- 50 g. de jugo de pulpa de durazno
- 20 g. de jarabe de grosella

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una pizquita de canela molida.*



## PIRULÍ

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de jugo de naranja
- 80 g. de jugo de tomate
- 20 g. de jarabe de granadina

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica. Antes de servir frotar el borde de la copa con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida posar la copa boca abajo, para que el azúcar adhiriera a la parte húmeda con el limón.*

## PIWI (OSCAR FERRI)

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 80 g. de jugo de pulpa de frutilla
- 20 g. de jugo de limón
- 40 g. de jugo de pomelo
- 30 g. de jarabe de granadina
- 30 g. de jerez

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **PONCHO NEGRO**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 120 g. de jugo de pulpa de ananá
- 20 g. de jugo de grosella natural
- el jugo de  $\frac{1}{2}$  limón
- 30 g. de vermouth blanco tipo americano
- 10 g. de agua natural

*Batir durante 1  $\frac{1}{2}$  minutos y servir en copa cónica.*

### **POPEYE**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 yema de huevo; luego verter:*

- 40 g. de jugo de grosella natural
- el jugo de  $\frac{1}{2}$  limón
- 50 g. de crema de leche fresca
- 50 g. de jugo de pulpa de ananá

*Batir durante 2 minutos y servir en copa cónica.*

### **SATÁN**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 100 g. de leche fresca
- 50 g. de crema de leche fresca
- 30 g. de jarabe de granadina
- 20 g. de pulpa de frutilla

*Batir durante 1  $\frac{1}{2}$  minutos y servir en copa cónica.*

### **TELMITA**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

- 70 g. de jugo de pulpa de frambuesa
- 20 g. de jarabe de granadina
- 20 g. de crema de leche fresca
- 70 g. de leche fresca
- el jugo de  $\frac{1}{2}$  limón

*Batir durante 1  $\frac{1}{2}$  minutos y servir en copa cónica.*

### **TERU-TERU**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

40 g. de crema de leche fresca

50 g. de pulpa de damasco

10 g. de jarabe de granadina

100 g. de jugo de naranja

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una pizquita de canela molida.*

### **TORCACITA CÓCTEL**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

20 g. de refresco de chuffa

30 g. de refresco de grosella

30 g. de jugo de frutilla

120 g. de jugo de naranja

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.*

### **TRIC Y TRAKE**

*En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:*

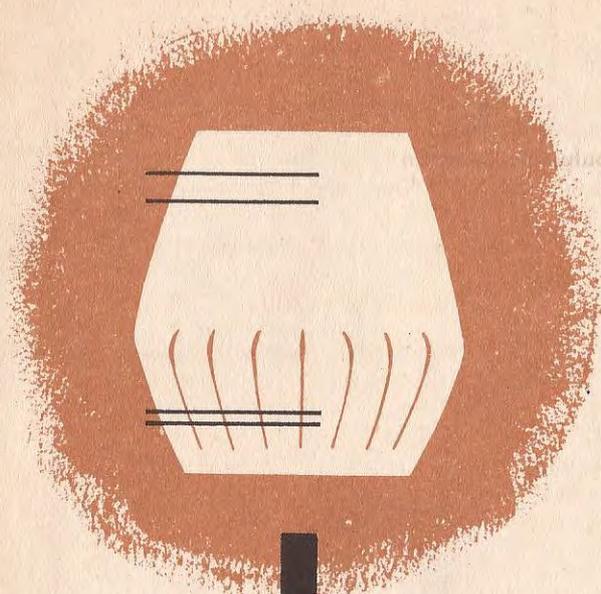
100 g. de jugo de naranja

30 g. de refresco de goma

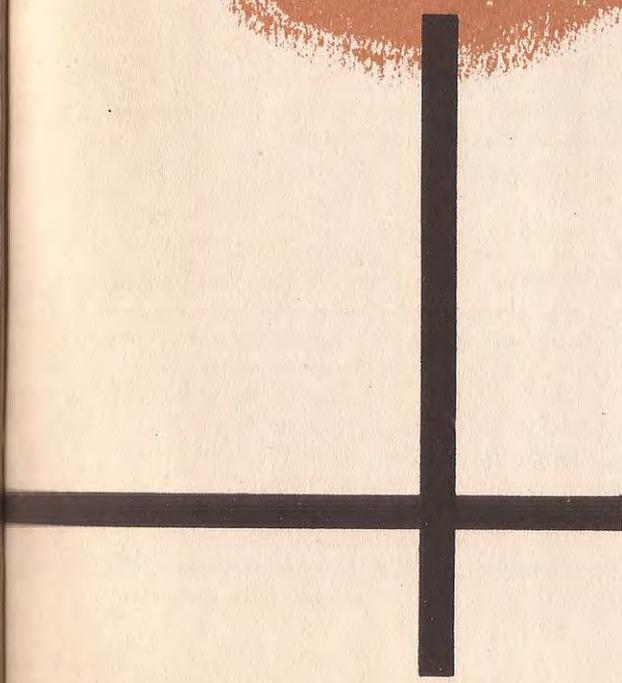
el jugo de ½ limón

50 g. de jugo de pulpa de durazno

*Batir durante 1 ½ minutos y servir en vaso cónico con una rodaja de limón.*

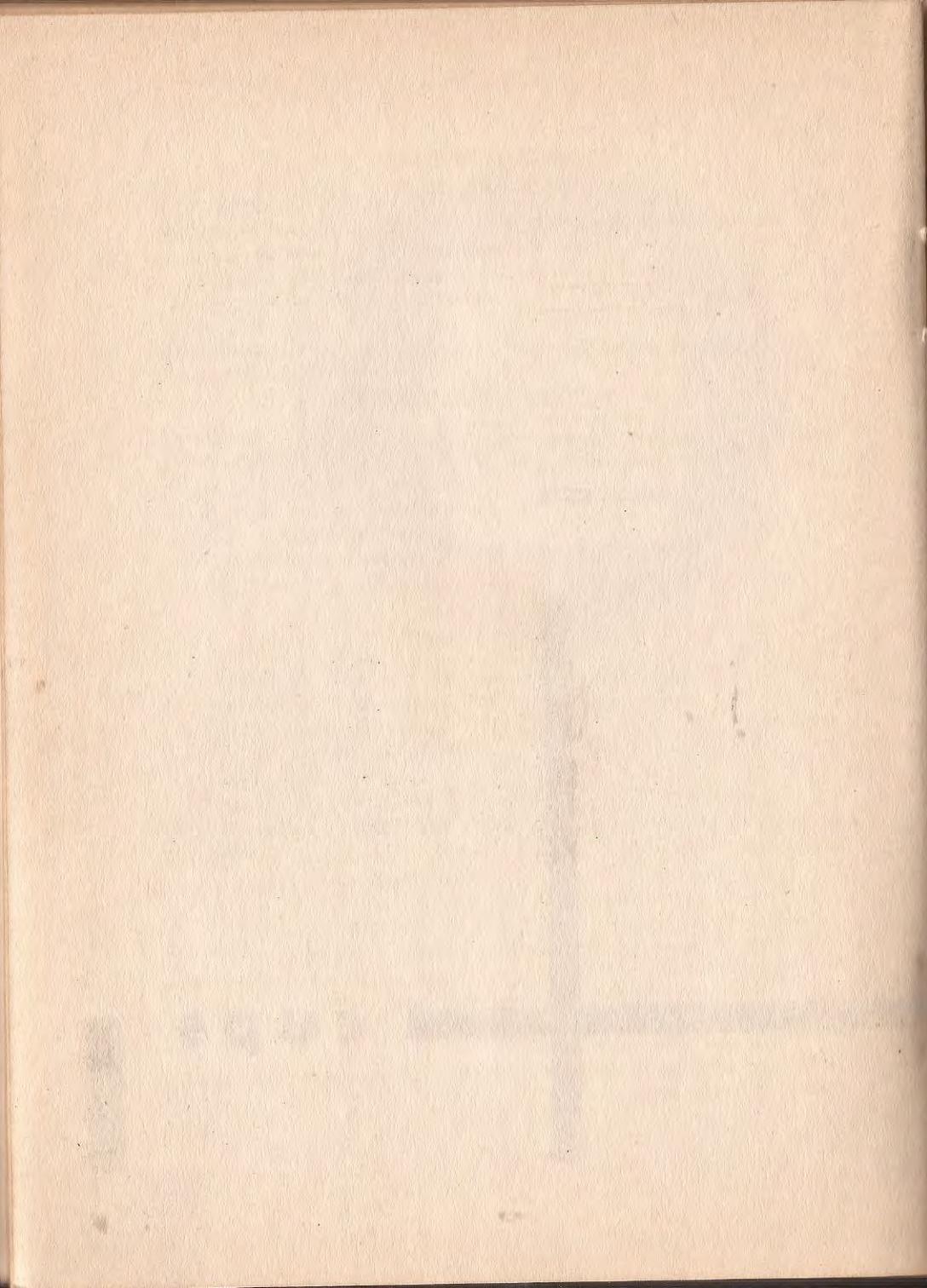


Aug 15 1978



**cup s**





## **BUEN COMIENZO**

(Para 10 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 15 ó 20 trozos de hielo picado, 4 ó 5 damascos en trozos, 1 corteza entera de limón, 4 rodajas de naranja con cáscara, 4 rodajas de limón con cáscara y 1 pomelo cortado en trozos pequeños; luego verter:*

250 g. de curaçao orange

150 g. de maraschino

300 g. de coñac

300 g. de jerez

1 botella de champagne brut

*Refrescar durante 3 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.*



## **COPACABANA CUP**

(Para 15 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado, 6 rodajas de ananá y 6 rodajas de pomelo con cáscara; luego verter:*

500 g. de maraschino

500 g. de kirsch

250 g. de azúcar molida disuelta en 200 g. de agua

1 litro de café (en 2 litros de agua en primer hervor, echar 4 cucharadas de café molido; dejar enfriar 5 minutos y filtrar)

½ botella de agua mineral

*Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.*

### **CUYANA CUP**

(Para 10 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 15 ó 20 trozos de hielo picado, 6 rodajas de ananá y 1 corteza entera de pomelo; luego verter:*

- 50 g. de jugo de limón
- 150 g. de curaçao triple sec
- 500 g. de jerez
- 300 g. de jugo de pulpa de ananá
- 1 botella de champagne seco

*Refrescar durante 3 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en copa cilíndrica.*

### **CHAY BRANDY**

(Para 20 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 25 ó 30 trozos de hielo picado, 1 corteza entera de limón, 6 rodajas de limón con cáscara, 1 cáscara de naranja perforada con 5 clavos de olor y 1 trozo de canela en rama; luego verter:*

- 2 litros de té (en 2 litros de agua en primera ebullición echar 4 cucharadas grandes de té y dejar en reposo durante 5 minutos)
- 200 g. de azúcar disuelta en 200 g. de agua natural
- 400 g. de curaçao orange
- 600 g. de coñac
- ½ botella de agua mineral

*Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.*

### **FIN DE CURSO**

(Para 12 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 15 ó 20 trozos de hielo picado, 4 rodajas de naranja, 10 damascos y 4 rodajas de ananá; luego verter:*

- 300 g. de jugo de pulpa de frambuesa
- 250 g. de jugo de pulpa de ananá
- 250 g. de jarabe de granadina
- 100 g. de jugo de limón
- 1 ½ litros de leche fresca

*Refrescar 5 minutos, revolver y servir en vaso barril.*

### **FRUTA MACHADA**

(Para 6 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 10 ó 15 trozos de hielo picado, 250 g. de fruta de estación cortada pequeña y 3 cucharadas de azúcar bien molida; luego verter:*

50 g. de licor de vainilla

50 g. de kirsch

50 g. de curaçao orange

1 botella de vino Sauternes

*Dejar en maceración durante 10 minutos y en el momento de servir en copa cónica añadirle hielo suficiente y 1/2 botella de agua mineral.*

### **ITAL CLUB CUP**

(Para 10 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 10 ó 15 trozos de hielo picado, 1 corteza entera de limón y 4 rodajas de naranja perforadas cada una con 3 clavos de olor; luego verter:*

800 g. de vino quinado

500 g. de jerez

350 g. de caña seca

250 g. de apricot brandy

*Refrescar durante 3 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en copa cilíndrica.*

### **JARRA CUYANA**

(Para 15 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado, 4 rodajas de naranja con cáscara, 4 rodajas de limón con cáscara y 3 duraznos cortados; luego verter:*

200 g. de azúcar molida disuelta en 200 g. de agua natural

350 g. de maraschino

el jugo de 1 limón

150 g. de kirsch

2 botellas de litro de vino tinto

*Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.*

## **JARRA DE PARAMILLO**

(Para 15 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 25 ó 30 trozos de hielo picado, 4 rodajas de ananá, 4 rodajas de naranja con cáscara y 1 corteza entera de limón; luego verter:*

- 2 botellas de vino semillón
- 1/2 botella de agua mineral
- 300 g. de caña de durazno
- 200 g. de caña seca
- 100 g. de guindado
- 100 g. de jugo de limón

*Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.*



## **JARRA DEPORTISTA**

(Para 15 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado, 6 duraznos cortados, 8 rodajas de limón con cáscara y 1 corteza entera de limón; luego verter:*

- 1 1/2 botellas de vermouth blanco tipo americano
- 1/2 litro de jugo de naranja
- 200 g. de jarabe de granadina
- 300 g. de curaçao dulce
- 1/2 botella de agua mineral

*Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.*

## **LOS AMORES**

(Para 15 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 25 ó 30 trozos de hielo picado, 1 corteza de naranja en forma de espiral y 4 rodajas de limón; luego verter:*

500 g. de jugo de pulpa de ananá

100 g. de jugo de pomelo

250 g. de coñac

250 g. de maraschino

1 botella de vino blanco seco

1 botella de champagne brut

*Agregar una rama de hojas de laurel fresco, refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.*

## **LUJÁN DE CUYO**

(Para 10 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 15 ó 20 trozos de hielo picado, 5 cucharadas de azúcar molida, 1 pomelo cortado en rodajas con cáscara, 1 cáscara de naranja y 1 corteza de pepino; luego verter:*

1 botella de vino Sauternes

250 g. de ron

150 g. de jugo de pulpa de ananá

1 botella de champagne seco

*Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.*

## **MAREA BAJA**

(Para 22 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 25 ó 30 trozos de hielo picado, 1/2 kilo de frutillas frescas, 1 rama de hojas de laurel fresco, 3 rodajas de pomelo con cáscara; luego verter:*

1 botella de vermouth tipo francés

500 g. de dry gin

2 botellas de vermouth blanco tipo americano

300 g. de bitter rojo

300 g. de curaçao orange

*Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.*

### **MARÍA DEL PILAR**

(Para 15 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado, 3 rodajas de pepino con cáscara, 1 corteza entera de pomelo y 1 pomelo cortado en trozos; luego verter:*

- 1 botella de vermouth blanco tipo americano
- 1/2 botella de dry gin
- 1/2 botella de vermouth tipo torino
- 100 g. de jarabe de granadina
- 100 g. de curaçao dulce
- 400 g. de jerez

*Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.*

### **PAJARITO CRIOLLO**

(Para 15 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 25 ó 30 trozos de hielo picado, 1 rama de laurel seco y 1 corteza de pomelo perforada con 6 clavos de olor; luego verter:*

- 150 g. de jarabe de granadina
- 150 g. de refresco de ananá
- 200 g. de maraschino
- 300 g. de dry gin
- 150 g. de jugo de limón
- 1 botella de litro de vino blanco seco
- 1 botella de litro de agua mineral

*Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.*

### **PINKY**

(Para 16 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado y 6 rodajas de pomelo con cáscara; luego verter:*

- 900 g. de jugo de pomelo
- 800 g. de jugo de pulpa de grosella
- 350 g. de vermouth blanco tipo americano
- 200 g. de refresco de grosella
- 1 botella de agua mineral

*Refrescar durante 5 minutos, revolver y servir en vaso cónico chico.*



### **PONCHERA DIABÓLICA (SANTA MÓNICA)**

(Para 22 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado, 6 duraznos cortados, 4 rodajas de limón con cáscara, 6 damascos cortados y 200 g. de frutilla fresca; luego verter:*

3 botellas de vermouth blanco tipo americano

½ botella de vermouth tipo francés

½ botella de gin

100 g. de kirsch

200 g. de guindado

*Refrescar durante 5 ó 10 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril. Antes de servir colocar en un platillo aparte 50 g. de ron y 1 rama de laurel seco y encenderlo colocando inmediatamente todo dentro de la ponchera.*

### **PUÑADITO DE SAL**

(Para 25 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 25 ó 30 trozos de hielo picado, 1 manzana cortada con cáscara, 1 pera cortada con cáscara, 4 rodajas de naranja con cáscara y 4 rodajas de limón con cáscara; luego verter:*

1 ½ botellas de vermouth blanco tipo americano

300 g. de maraschino

500 g. de coñac

1 botella de vermouth tipo francés

300 g. de crema de coñac

1 botella de vino quinado

*Refrescar durante 10 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.*

## QUINCE ABRILES

(Para 20 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado, 300 g. de cerezas frescas, 6 rodajas de limón con cáscara, 6 rodajas de naranja con cáscara y 500 g. de pulpa de frutilla; luego verter:*

2 botellas de vermouth blanco tipo americano

200 g. de jugo de limón

300 g. de refresco de grosella

100 g. de maraschino

1 botella de agua mineral

*Refrescar durante 10 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.*

## RÍO REVUELTO

(Para 12 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 15 ó 20 trozos de hielo picado, 2 duraznos cortados y 8 rodajas de limón con cáscara; luego verter:*

500 g. de jugo de pulpa de ananá

1 botella de vino tipo Mosela

150 g. de maraschino

150 g. de coñac

1 botella de champagne brut

*Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en copa cónica.*

## SAUDADES

(Para 22 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado, 1 corteza de pomelo, 8 rodajas de naranja con cáscara, 8 rodajas de limón y 1 pomelo cortado en trozos; luego verter:*

150 g. de azúcar molida disuelta en 200 g. de agua natural

300 g. de jugo de pomelo

100 g. de jugo de limón

300 g. de jugo de naranja

200 g. de jarabe de granadina

3 botellas de vermouth blanco tipo americano

300 g. de coñac

*Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en copa cónica.*

## **SIDRA BORRACHA**

(Para 10 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 15 ó 20 trozos de hielo picado y 250 g. de fruta cortada de la estación; luego verter:*

- 400 g. de jerez
- 200 g. de ron
- 200 g. de maraschino
- 100 g. de jarabe de granadina
- 100 g. de jugo de limón
- 1 botella de litro de sidra

*Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.*

## **TERERÉ MISIONERO**

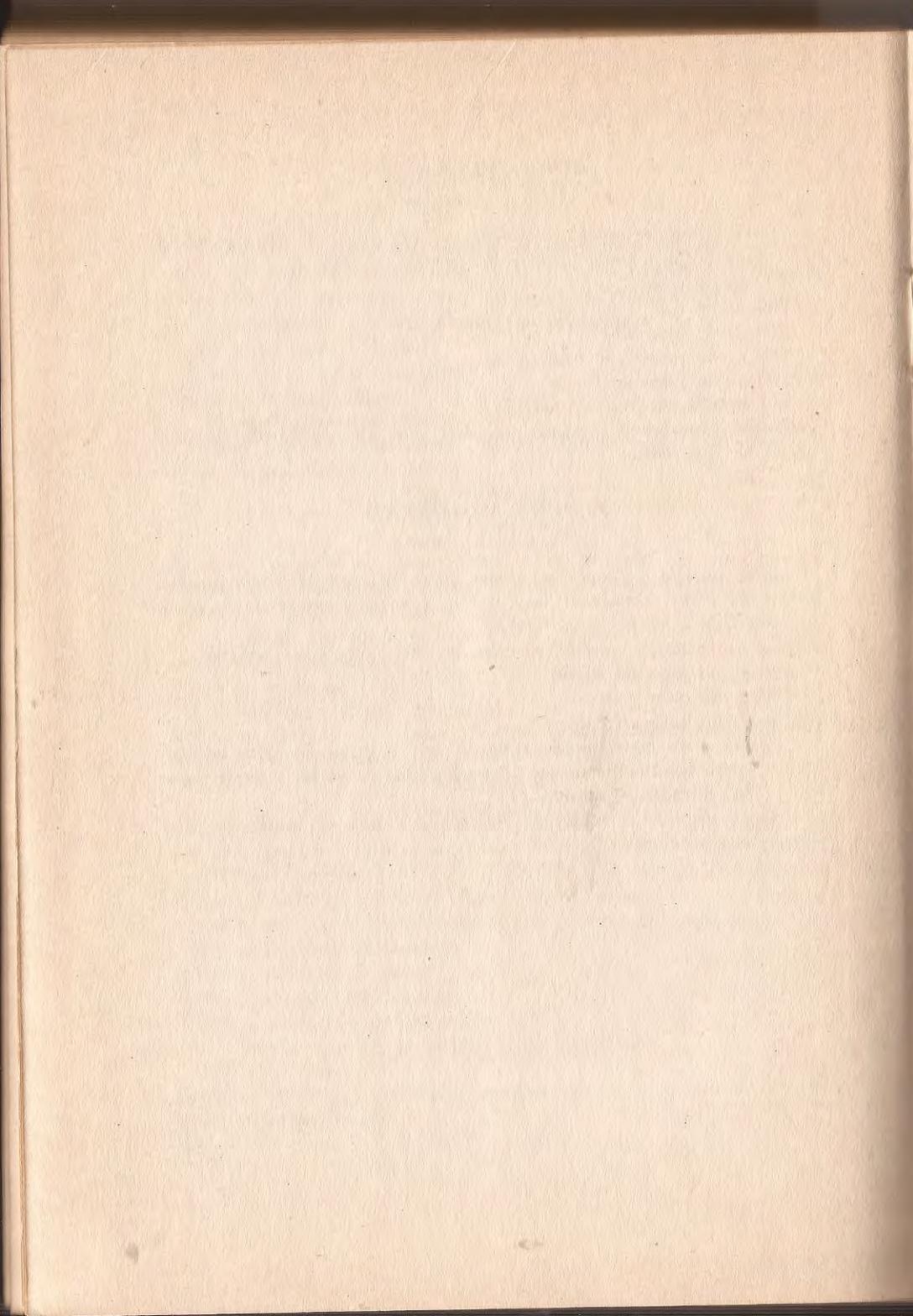
(Para 15 personas)

*En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado, 300 g. de fruta cortada de la estación, 1 corteza entera de limón y 1 corteza de naranja; luego verter:*

- 250 g. de azúcar molida disuelta en 200 g. de agua natural
- 100 g. de jugo de limón
- 400 g. de caña seca
- 250 g. de curaçao rojo

*2 litros de mate cocido cargado (en 2 litros de agua en primera ebullición colocar 10 cucharadas de yerba y dejar reposar durante 10 minutos)*

*Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso cónico.*



## ÍNDICE

	PÁG.
<i>Dr. Tulio José Jacovela</i> : El cóctel considerado como una de las bellas artes	5
Indicaciones generales . . . . .	9
Definición del cóctel . . . . .	11
El cóctel, bebida de toda hora . . . . .	12
Cuándo y cómo debe tomarse un cóctel . . . . .	14
La correcta preparación de un buen trago requiere conocimientos indis- pensables . . . . .	15
El paladar en el cóctel. Tragos dulces y secos . . . . .	16
El barman . . . . .	17
El arte de preparar el cóctel . . . . .	18
Las proporciones en el cóctel . . . . .	20
Tiempo y duración en la preparación del cóctel . . . . .	21
Batido y enfriado o resfriado . . . . .	23
El sabor en el cóctel . . . . .	24
El color y el aroma en el cóctel . . . . .	25
El aroma . . . . .	26
Las bebidas, elemento básico en la preparación de un buen cóctel . . . . .	27
El hielo, alma del cóctel . . . . .	28
La fruta en el cóctel . . . . .	29
Jugos de frutas en el cóctel . . . . .	30
Incorporación de las especias en el cóctel . . . . .	31
Los ingredientes o entremeses que acompañan al cóctel . . . . .	32
La pajita o pajilla en el cóctel . . . . .	34
Las bebidas y licores "difíciles" . . . . .	35
Algo más sobre las bebidas: su conservación . . . . .	37
Cócteles con huevos y crema de leche . . . . .	38
El porqué de los nombres en el cóctel . . . . .	39

## NOTAS

<i>Dante de Palos</i> (Mariano de la Torre): El amor y el cóctel . . . . .	65
<i>Wimpi</i> (Arturo Núñez García): La palabra "cocktail" originó en los efectos del "cocktail" . . . . .	79
<i>Tía Merello</i> . . . . .	91
<i>Abel Santa Cruz</i> : Quién más . . . . .	99

## DIBUJOS

<i>Blotta</i> . . . . .	22
<i>Ferro</i> . . . . .	36
<i>Blotta</i> . . . . .	45
<i>Divito</i> . . . . .	89
<i>Lobato</i> . . . . .	105
<i>Fantasio</i> . . . . .	113
<i>Toño Gallo</i> . . . . .	142
<i>Ianiro</i> . . . . .	151
<i>Mirco</i> . . . . .	177
<i>Avagnina</i>   Todos los otros dibujos y viñetas	
<i>Da Ronco</i>	

## CÓCTELES

	<u>PÁG.</u>		<u>PÁG.</u>
A la Hora Señalada . . . . .	103	Bagual . . . . .	69
A lo Lejos . . . . .	155	Bahiense . . . . .	84
Aconcagua . . . . .	117	Ballecito . . . . .	84
Aconquija . . . . .	69	Bajo el Cielo de Paris . . . . .	155
Albardón . . . . .	43	Baldi Cóctel . . . . .	69
Alboroto . . . . .	83	Baluarde . . . . .	70
Aleluya . . . . .	127	Baqueano . . . . .	70
Almagro . . . . .	117	Bariloche . . . . .	156
Alta Gracia . . . . .	69	Bebita . . . . .	145
Amambay . . . . .	117	Belmont Park . . . . .	127
Amanecer . . . . .	155	Benteveo . . . . .	181
Amapola . . . . .	43	Biberón Cóctel . . . . .	197
América . . . . .	127	Bichito de Luz . . . . .	104
Amistoso . . . . .	127	Biguá . . . . .	163
Amour-Amour . . . . .	145	Bina Cóctel . . . . .	46
Andino . . . . .	83	Bomba de Profundidad . . . . .	118
Aniversario . . . . .	191	Bon Voyage . . . . .	47
Antaño . . . . .	43	Borocotó Cóctel . . . . .	47
Antártida . . . . .	103	Bosque Alegre . . . . .	146
Antesala del Infierno . . . . .	44	Brigadier . . . . .	175
Antillano . . . . .	104	Bucanero . . . . .	104
Apero . . . . .	83	Buen Amigo . . . . .	128
Apres-Diner . . . . .	175	Buen Comienzo . . . . .	207
Araucano . . . . .	118	Buena Junta . . . . .	128
Argentino . . . . .	84	Buena Ventura . . . . .	128
Arpe . . . . .	46	Buena Vida . . . . .	70
Artesano . . . . .	118	Buscapié . . . . .	85
As de Pique . . . . .	181		
¡Ay, Acércate! . . . . .	46	Caballito Rayado . . . . .	163
Azuquita . . . . .	46	Cachete . . . . .	191

	<u>PÁG.</u>		<u>PÁG.</u>
Calingasta . . . . .	181	Charabón . . . . .	86
Calipso Cóctel . . . . .	104	Chay Brandy . . . . .	208
Canario Alegre . . . . .	146	Che Bandoneón . . . . .	119
Cancionero . . . . .	48	Che-Che . . . . .	52
Cañaverál . . . . .	146	Chez Jack . . . . .	86
Caperucita Roja . . . . .	197	Chiche . . . . .	106
Carancho . . . . .	85	Cholo . . . . .	130
Carapachay . . . . .	85		
Caribe . . . . .	105	Dandy . . . . .	72
Caricias . . . . .	48	Darío . . . . .	156
Carillón Cóctel . . . . .	48	Daulagiri . . . . .	52
Carioca . . . . .	197	Del Sur . . . . .	106
Carlitos . . . . .	198	Despedida . . . . .	52
Carpintero . . . . .	71	Después del Tango . . . . .	156
Carretón . . . . .	48	Destino . . . . .	86
Catador . . . . .	49	Dime que sí . . . . .	130
Cencerro . . . . .	71	Diosa Nocturna . . . . .	107
César Borgia . . . . .	85	Dirás cómo fué . . . . .	192
Cette Petite . . . . .	71	Dividendo . . . . .	132
Cippolletti . . . . .	71	Doble Ancho . . . . .	164
Círculo Militar . . . . .	163	Doble H . . . . .	107
Ciriaquito . . . . .	86	Don Cleptómano . . . . .	157
Clarita . . . . .	147	Don Federico . . . . .	107
Clarito . . . . .	50	Don Fidel . . . . .	53
Cóctel del Día . . . . .	50	Don Fulano . . . . .	164
Colibrí . . . . .	198	Don Juan . . . . .	176
Colorado el 27 . . . . .	129	Don Lucas Cóctel . . . . .	53
Colorinche . . . . .	129	Don Mariano . . . . .	72
Contigo . . . . .	175	Don Paco . . . . .	53
Contratiempo . . . . .	50	Don Padilla . . . . .	108
Copacabana Cup . . . . .	207	Doña Petrona . . . . .	192
Copete . . . . .	51	Dos Gringos . . . . .	72
Copete Rojo . . . . .	198	Dringue Gin . . . . .	53
Copetudo . . . . .	182	Dulce Engaño . . . . .	130
Corazón de León . . . . .	199		
Corazonada . . . . .	156	El Azteco . . . . .	73
Corcovo . . . . .	51	El Cairo . . . . .	87
Coyita . . . . .	129	El Cañadón . . . . .	119
Cresta de Gallo . . . . .	130	El Catamarqueño . . . . .	182
Cuadrera . . . . .	51	El Ciclón . . . . .	132
Cuarta Brigada Aérea . . . . .	164	El Correntino . . . . .	120
Cumbre Nevada . . . . .	147	El Cuando . . . . .	87
Curuzú Cuatiá . . . . .	106	El Curao . . . . .	73
Cuyana Cup . . . . .	208	El Che . . . . .	54
		El Domador . . . . .	87
Cha-Cha-Cha Cóctel . . . . .	147	El Fogón . . . . .	73
Chamamé . . . . .	119	El Fuerte . . . . .	73
Chancho Rengo . . . . .	176	El Galán . . . . .	54
Changuita . . . . .	199	El Lazo . . . . .	74

	<u>PÁG.</u>		<u>PÁG.</u>
El Machador . . . . .	74	Jaque Mate . . . . .	158
El más allá . . . . .	165	Jardín de Invierno . . . . .	57
El Pajuerano . . . . .	54	Jarra Cuyana . . . . .	209
El Pato . . . . .	165	Jarra de Paramillo . . . . .	210
El Penúltimo . . . . .	120	Jarra Deportista . . . . .	210
El Pial . . . . .	157	Jupiteriano . . . . .	91
El Plumerillo . . . . .	157		
El Pueblero . . . . .	55	Karma-Destino . . . . .	109
El Rosario . . . . .	87	Kitty Foyle . . . . .	183
El Salvador . . . . .	147		
El Si . . . . .	132	La Atlántida . . . . .	57
El Trébol . . . . .	55	La Caba . . . . .	74
El Tucumano . . . . .	88	La Duda . . . . .	92
En Carte en Baccarat . . . . .	132	La Firmeza . . . . .	169
Ensueño . . . . .	133	La Llegada . . . . .	169
Escalera al Cielo . . . . .	88	La Tranquera . . . . .	158
Escuela Naval . . . . .	55	La Vaca Aurora . . . . .	200
Estrella Federal . . . . .	134	Lala . . . . .	183
		León Cóctel . . . . .	57
Fiesta Brava . . . . .	166	Letizia . . . . .	92
Fifth Avenue . . . . .	148	Levi Cóctel . . . . .	183
Fin de Curso . . . . .	208	L'Hirondelle . . . . .	149
Florencia . . . . .	167	Limoges . . . . .	149
Fosforito . . . . .	199	Linterna Azul . . . . .	135
Fruta Machada . . . . .	209	Litoral Cóctel . . . . .	74
Fuente de la Vida . . . . .	148	Los Amores . . . . .	211
Fuerza Aérea . . . . .	134	Lucero . . . . .	93
		Luján de Cuyo . . . . .	211
Galante . . . . .	108		
Galsanfe . . . . .	148	Machadito . . . . .	122
Ginebrino . . . . .	56	Malambo . . . . .	193
Gnomo Pimentón . . . . .	108	Malicioso . . . . .	58
Godoy Cruz . . . . .	88	Mangucho . . . . .	184
Gran Paraná . . . . .	182	Manolio . . . . .	176
Granadero . . . . .	56	Manuelito . . . . .	135
Gualeguay . . . . .	90	Marciano . . . . .	75
Guapito . . . . .	56	Marea Baja . . . . .	211
Guaymallén . . . . .	134	María del Pilar . . . . .	212
Gunga Din . . . . .	200	Marie-Rose . . . . .	158
Gurí Cóctel . . . . .	121	Marina . . . . .	93
Curicito . . . . .	200	Medio Círculo . . . . .	58
		Melón Machado . . . . .	169
Hi Cóctel . . . . .	182	Mensaje . . . . .	135
Humahuaqueño . . . . .	157	Mensajero de los Dioses . . . . .	75
Hurry Up! . . . . .	168	Merengue Cóctel . . . . .	184
		Mirlo . . . . .	149
Inspiración . . . . .	90	Misionero . . . . .	76
Intención . . . . .	135	Miss Gladys . . . . .	149
Invitación . . . . .	90	Mistinguette . . . . .	184
Islero . . . . .	183		
Ital Club Cup . . . . .	209		

	<u>PÁG.</u>		<u>PÁG.</u>
Mitad y Mitad . . . . .	170	Poncho Negro . . . . .	203
Mitsuko . . . . .	109	Pont d'Avignon . . . . .	94
Montonero . . . . .	58	Pontevecchio . . . . .	95
Mosquetero . . . . .	170	Pope . . . . .	185
Mr. Chips . . . . .	76	Popeye . . . . .	203
Nido de Hornero . . . . .	76	Portesuelo . . . . .	159
No me olvides . . . . .	193	Portorriqueño . . . . .	170
No Placé . . . . .	136	Pretexto . . . . .	78
No va más . . . . .	93	Príncipe Antonio . . . . .	60
Nogoyá Cóctel . . . . .	59	Puente del Inca . . . . .	95
Nunca más se supo . . . . .	59	Pulpero . . . . .	61
Nandú . . . . .	122	Puntual . . . . .	95
Opa-Opa . . . . .	200	Puñadito de Sal . . . . .	213
O'quí Bom! . . . . .	159	Quichua . . . . .	78
Oscarcito . . . . .	77	Quince Abriles . . . . .	214
Pablito . . . . .	59	Quinta el Tres . . . . .	137
Pajarito Cardenal . . . . .	77	Rama Florida . . . . .	137
Pajarito Criollo . . . . .	212	Ranchero . . . . .	150
Pala-Pala . . . . .	193	Rastreador . . . . .	110
Palenque Cóctel . . . . .	185	Red Tulip . . . . .	61
Pam-Pam . . . . .	136	Reencuentro . . . . .	61
Parque de Diversiones . . . . .	136	Remanso . . . . .	62
Parnaso . . . . .	77	Rico Tipo . . . . .	193
Pasatiempo . . . . .	77	Río Colorado . . . . .	110
Pasional . . . . .	159	Río de la Plata . . . . .	185
Patricia . . . . .	201	Río Limay . . . . .	185
Patricia Palmer . . . . .	60	Río Revuelto . . . . .	214
Paysandú . . . . .	94	Romance . . . . .	96
Pechito Rojo . . . . .	201	Rondalla . . . . .	137
Pelele . . . . .	110	Rosa de Once . . . . .	96
Pepirí . . . . .	201	Sabrosito . . . . .	137
Peregrino . . . . .	78	Saludos Once . . . . .	171
Periquín . . . . .	201	Salteño . . . . .	138
Petirrojo . . . . .	60	San Alberto . . . . .	187
Pico Alto . . . . .	159	San Benito . . . . .	138
Pichimahuida . . . . .	60	San Eduardo . . . . .	160
Piedra Blanca . . . . .	122	San Ignacio Cóctel . . . . .	62
Piloto . . . . .	122	San Luis . . . . .	138
Pinky . . . . .	212	Sans-Souci . . . . .	178
Pío-Pío . . . . .	202	Santa Anita . . . . .	123
Pirineo . . . . .	176	Santa Clara . . . . .	62
Pirulí . . . . .	202	Santa Inés . . . . .	63
Piwi . . . . .	202	Santa Marta . . . . .	194
Pom-Pom . . . . .	94	Satán . . . . .	203
Ponchera Diabólica . . . . .	213	Saudades . . . . .	214
		Secretos . . . . .	152

	<u>PÁG.</u>		<u>PÁG.</u>
Se Va... Se Va . . . . .	139	Tres de Caballería . . . . .	172
Sidra Borracha . . . . .	215	Triación . . . . .	64
Skál . . . . .	187	Tric y Trake . . . . .	204
Sol de Ambato . . . . .	187	Triunfo . . . . .	160
Solamente una Vez . . . . .	150	Tropero . . . . .	140
Soldado de Levita . . . . .	171	Tu Nombre . . . . .	172
Stop . . . . .	78	Tulio Cóctel . . . . .	111
Suavecito . . . . .	178	Tupungato . . . . .	97
Supersónico . . . . .	152		
		Universal . . . . .	97
T. V. Cóctel . . . . .	123	Urundel . . . . .	97
Taco Norteño . . . . .	188		
Tacuara . . . . .	123	Valdivia . . . . .	98
Tacuarembó . . . . .	139	Vanidad . . . . .	98
Tambito . . . . .	63	Vasquito . . . . .	140
Tarrarí Cóctel . . . . .	139	Ventaja Apreciable . . . . .	172
Taura . . . . .	111	Venus . . . . .	64
Telmita . . . . .	203	Veranito . . . . .	64
Tereré Misionero . . . . .	215	Vianini Cóctel . . . . .	111
Teru-Teru . . . . .	204	Vida Nocturna . . . . .	112
The Flying Dutchman . . . . .	80	Vidalita . . . . .	98
Tijereta . . . . .	139	Villaguay . . . . .	114
Tiro Largo . . . . .	63	Vincha Rosada . . . . .	114
Tita Merello Cóctel . . . . .	194	Virrey Cóctel . . . . .	99
Tobito Martínez . . . . .	97		
Tobogán . . . . .	63	Waterloo . . . . .	80
Toi et Moi . . . . .	152		
Toque de Diana . . . . .	140	Yapeyú . . . . .	141
Toque Mágico . . . . .	124	Yerbas Buenas . . . . .	65
Torcacita Cóctel . . . . .	204	Yo-Yo . . . . .	188
Torino . . . . .	140		
Traful . . . . .	111	Zig-Zag . . . . .	65
Tren Internacional . . . . .	124	Zonda . . . . .	114
Très Bien . . . . .	80		

EL 10 DE OCTUBRE DE 1955  
SE ACABÓ DE IMPRIMIR ESTE LIBRO  
EN LOS TALLERES GRÁFICOS  
DE SEBASTIÁN DE AMORRORTU E HIJOS, S. A. I. C. Y F.  
CALLE LUCA 2223, BUENOS AIRES, ARGENTINA