



“ CARTA
DE
TRAGOS

APEROL SPRITZ

El aperitivo veneciano por excelencia.

- Ingredientes: Aperol, Cinzano pro Spritz, Soda, rodaja de Naranja.
- Receta: 90 cc Aperol + 90 cc Cinzano pro Spritz (3 oz de cada uno) + soda + completo con hielo, una rodaja de naranja (para decorar).
- Vajilla: Copa Aperol Spritz de 600cc.



MITO

Reúne lo mejor de Milán y de Torino de ahí su nombre.

- Ingredientes: Campari, Carpano Rosso, rodaja de naranja.
- Receta: 50 cc Carpano + 50 cc Campari (1 y ¾ oz de cada uno) + Hielo.
- Vajilla: Vaso de Whisky de 300cc.



AMARETTO SOUR

Del término "amaro" o amargo toma su nombre de las amarettis, de gran popularidad en La Lombardía.

- Ingredientes: Amaretto Bols, limas, almíbar, hielo.
- Receta: 15 cc de almíbar + 50 cc de amaretto (1 y ¾ oz) y una lima en cuartos, agregar el hielo en una coctelera y batir.
- Vajilla: Vaso de Whisky de 300cc



PIRLO

Es el aperitivo típico y tradicional de Brescia.
(Tradicionalista)

- Ingredientes: Campari, Indama Rose, twist de naranja (piel de naranja).
- Receta: 50cc de Campari (1 y $\frac{3}{4}$ oz)+ 150 cc de Indama (5 oz) y twist de naranja (para decorar).
- Vajilla: Copón Gin 600 cc



@panplano

AFFOGATO

Tradicional postre italiano en formato de cóctel.

- Ingredientes: Licor de café expresso Borghetti, helado de vainilla, miel, nueces.
- Receta 1: 50 cc de Licor de Café (1 y $\frac{3}{4}$ oz) + Bocha de helado Americana + frutos secos + Miel Líquida (opción con alcohol).
- Receta 2: Doppio de Café + Una Bocha de Helado Americana + Frutos secos + Miel Líquida (opción sin alcohol).
- Vajilla: Vaso Old Fashion de 220 cc.

En el caso de agregar cafetería ver opción sin alcohol con café expresso.



CARPANO ORANGE

- Ingredientes: Carpano Rosso, soda y rodaja de naranja para decorar
- Receta: 200 cc de Carpano (6 oz), completar con soda y agregar una rodaja de naranja (para decorar).
- Vajilla: copa Carpano con logo 660 cc



CARPANO ORIGINAL

- Ingredientes: Carpano Rosso, soda y un pincho con aceituna verde para decorar.
- Receta: 90 cc Carpano (3 oz), completar con soda, decorar con pincho de aceituna verde (descarozada).
- Vajilla: Vaso corto con logo de Carpano 330 cc.



CYNAR JULEP

Corazón de alcaucil, raíces italianas e identidad argentina.

- Ingredientes: Cynar, jugo de limón, almíbar, hierba buena y Jugo de pomelo, hielo.
- Receta: 30 cc Jugo Limón (1 oz) + 30 cc de almíbar (1 oz) + 30 cc Cynar (1 oz) + Ramillete de Menta + hielo + completar con Jugo de Pomelo, decorar con hojitas de menta.
- Vajilla: Vaso London 400 cc.



NEGRONI

Por último el más grande clásico de la bota.

- Ingredientes: Campari, Gin Bulldog, Carpano Rosso, rodaja de naranja, hielo.
- Receta: 30cc de Campari (1 oz) + 30 cc de Gin (1 oz) + 30 cc Carpano Rosso (1 oz) + hielo + decorar con rodaja de naranja.
- Vajilla: Vaso de Whisky 300 cc



MOJITO

Un clásico fuera de la bota que no puede faltar.

- Ingredientes: Ron (Havana club o Bacardi), limón, almíbar, hierba buena, hielo y soda.
- Receta: Limón y almíbar en partes iguales 30 cc (1 oz) + hielo + 60cc de Ron (2 oz), completar con soda.
- Vajilla: Vaso London 400 cc



CAMPARI & TONIC

Moderna y fresca copa de verano.

- Ingredientes: Campari, agua tónica, Limón, hielo.
- Receta: 60 cc Campari (2 oz) + 150 cc de agua tónica (5 oz) + hielo + Rodaja Limón (para decorar)
- Vajilla: Copa Campari Tonic.



NUESTROS GIN & TONICS

- Ingredientes: Gin Bulldog, agua tónica, hielo, botánicos a elección del cliente (tomillo, romero, frutilla, pomelo, limón)
- Receta: 60 cc de Gin Bulldog (2 oz) + 200 cc de agua Tónica (6 y ¼ oz) + hielo.
- Vajilla: Copón de Gin 600 cc.



SERNOVA POMELATA

▪ Ingredientes: Vodka Sernova Original, jugo de pomelo, jugo de limón, almíbar, agua tónica, rodaja de pomelo, hielo.

▪ Receta: 60 cc de Vodka (2 oz) + 60 cc de jugo de pomelo (2 oz) + 30 cc de jugo de limón (1 oz) + 30 cc de almíbar (1 oz) + completar con agua tónica hielo + una rodaja de pomelo para decorar.

▪ Vajilla: Copa Gourmet 550 cc Rigolleau.



BASILIC COLLINS

▪ Ingredientes: Gin Bulldog, jugo de limón, soda, almíbar, hielo + hojas de albahaca para decorar.

▪ Receta: 50 cc de Gin (1 y ¼ oz) + 30 cc de Limón (1 oz) + 30 cc de Almíbar (1 oz) + hielo + hojas de albahaca (para decorar).

▪ Procedimiento: Batir todo con hielo roto y servir en el vaso de trago largo. Decorar con hojas de albahaca.

▪ Vajilla: Vaso London 400 cc



LEMONCELLO & TONIC

▪ Ingredientes: Limoncello Il tico, agua tónica, twist de limón.

▪ Receta: 50 cc de Limoncello (1y ¾ oz) + completar agua tónica (entre 150 y 200 cc) + hielo + decorado con piel de limón.

▪ Procedimiento: En una copa repleta de hielo, agregar Limoncello y Completar con agua tónica. Decorar con piel de limón.

▪ Vajilla: Copa Gourmet 550 cc Rigolleau.



BRANCA COLA

- Ingredientes: Branca mint, hielo, botella de coca.
- Receta: Medida de 60 cc de Fernet + hielo + botella de coca (por separado).
- Vajilla: Copa Gourmet 550 cc Rigolleau., acompañados del posa vaso y removedor de misma marca.



@panplano

BRANC MINT TONIC

Ingredientes: Branca mint, jugo de limón, almíbar, agua tónica, hielo, hojas de menta. (Receta Italiana)

- Receta: 60 cc Branca mint (2 oz) + 30cc de jugo de Limón (1 oz) + 30 cc de almíbar (1oz) + 200 cc de agua Tónica (6 y ¾ oz) + hojas de menta (para decorar).
- Vajilla: Copa Gourmet 550 cc Rigolleau., acompañados del posa vaso y removedor de misma marca.





REQUERIMIENTOS:

INSUMOS ALCOHÓLICOS:

- 1- Aperol Spritz
- 2- Cinzano pro Spritz
- 3- Campari
- 4- Carpano Rosso
- 5- Amaretto Bols
- 6- Indama Rose
- 7- Cynar
- 8- Gin Bulldog.
- 9- Licor de Café borguetti.
- 10- Fernet Branca
- 11- Branca menta nueva receta
- 12- Ron a elección de la franquicia
- 13- Vodka Sernova original
- 14- Limoncello Il tico

HERRAMIENTAS:

1. Tabla plástica para corte de frutas y decoraciones
2. Cuchillo para la barra.
3. Coladores para coctelería
4. Coctelera
5. Cucharas de coctel
6. Onzeros o Jiguer
7. Cuchara para helado
8. Exprimidor de Jugo
9. Peel. Zester o pela papas
10. Pilón de nilón o aluminio
11. Pala Para el Hielo
12. Pinza para el Hielo
13. Pinza quirúrgica de precisión

INSUMOS SIN ALCOHOL

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1- Helado Crema americana o vainilla (1/4kg) 2- Soda 3- Agua Tónica 4- Jugo de limón 5- Almíbar 6- Jugo de pomelo 7- Nueces y almendras rotas 8- Miel | <ol style="list-style-type: none"> 9- Menta /yerba buena. 10- Limones 11- Tomillo 12- Pomelos 13- Limas 14- Frutilla 15- Romero 16- Pincho de aceituna verde (descarozada) |
|--|--|



**iGRAZIE
MILLE!**