
MANUAL ILUSTRADO DE

LOS MEJORES CÓCTELES



QUERIDOS CLIENTES:

Nuestro grupo hotelero mantiene un vínculo muy estrecho con el mundo de la coctelería, ya que nuestro fundador, Don Miguel Sánchez, se alzó como Campeón del Mundo de Coctelería en el año 1967, con su cóctel Promesa.

Don Miguel, en sus tiempos como bartender, siempre guardaba un «cal-dito» para cada ocasión. Ya fuese una cuestión de inapetencia, catarro, mal de amores, o amores difíciles, nuestro propietario siempre socorría a sus clientes con sus mezclas. De manera clara y sencilla hemos intentado explicar todas nuestras recetas, acercándolas así a nuestros clientes, para que puedan disfrutar de ellas en cualquier parte.

Las recetas que les presentamos están basadas en antiguos tragos tikis: cócteles frescos y fáciles al paladar que sin duda le endulzaran el día.



/ IV Concurso de Coctelería ABE 1967 /

*Estimados clientes,
rogamos no dejen
de refrescarse*

*Atentamente,
El equipo de MS Hoteles*



CÓCTEL DON MIGUEL



INGREDIENTES:

- 30ml Ginebra
- 25ml de Lima
- 50ml Licor 43
- 30ml Licor de Bañana
- 100ml Zumo de Naranja

ELABORACIÓN:

Añadimos todo los ingredientes y agitamos la coctelera energicamente. Vertemos en copa alta y decoramos con garnish de naranja.

7,50€

GIN COLLINS



INGREDIENTES:

- 50ml Ginebra con Kaffir
- 25ml Licor de Sauco
- 100ml Soda de Jengibre

ELABORACIÓN:

Sencillo y enternecedor. Vaso alto, primero cubitos de hielo, seguido ginebra y sauco. Mueve que te mueve, y terminamos con soda de jengibre.

8,00€

MOJITO LA BODEGUITA



INGREDIENTES:

- 50ml Ron de Cuba
- 10-12 Hojas de Hierbabuena
- 25ml Zumo de Lima
- 2 Cucharaditas de Azúcar
- 100ml Ginger Ale

ELABORACIÓN:

Introducimos la hierbabuena, el azúcar, la lima y la soda. Luego con el macerador, macha que machaca, luego el añadimos «la chicha» de la ecuación; el ron, luego hielo para que entre fresquito, una gotitas de angostura, y por ultimo decoramos, y si puede ser, con buen gusto, mejor.

8,00€

MAI TAI



INGREDIENTES:

- 50ml Ron Jamaica
- 35ml Sirope de Almendras
- 25ml Licor de Naranja
- 40ml Zumo de Lima

ELABORACIÓN:

Mezclamos en una coctelera todos los ingredientes y agitamos enérgicamente. Decoramos con una flor y una ramita de menta.

9,50€

SINGAPORE SLING



INGREDIENTES:

- 50ml Ginebra
- 20m Licor de Cereza
- 5ml Benedictine
- 5ml Cointreau
- 5ml Granadina
- 100ml Zumo de Piña
- 15ml Zumo de Lima

ELABORACIÓN:

Mezclamos en una coctelera todos los preparativos y agitamos con ímpetu. Servimos en un vaso largo y decoramos al gusto... ¡pero con gusto, por favor!

9,50€

DAIQUIRI



INGREDIENTES:

- 50ml Ron Blanco
- 40ml Zumo de Lima
- 5 Cucharaditas de Azúcar

ELABORACIÓN:

Introducimos todos los ingredientes en coctelera, o licuadora.
Una vez se hayan mezclado todos los ingredientes serviremos en una copa de cóctel y decoraremos con fruta fresca.

8,50€

PIÑA COLADA



INGREDIENTES:

- 50ml Ron Blanco
- 1 Rodaja de Piña Natural
- 60ml Zumo de Piña
- 40ml Puré de Coco

ELABORACIÓN:

Introducimos todos los ingredientes en la licuadora y dejamos que bata unos 25 segundos, a continuación servimos en una copa hurricane y decoramos con una lasca de piña natural.

8,50€

CAIPIRINHA



INGREDIENTES:

- 50ml Cachaça
- 1/2 Fruta de la Pasión
- 3/4 partes de Lima
- 2 Cucharaditas de Azúcar

ELABORACIÓN:

Para preparar este caldito primero introducimos la lima cortada en trocitos en un vaso ancho, luego añadimos el azúcar, la fruta de la pasión y otro vez la del pulpo al mejunje. Añadimos la Cachaça y el hielito para que entre fresquito, y por último, decoramos con fruta de la pasión.

8,50€

BASIL COOLER



INGREDIENTES:

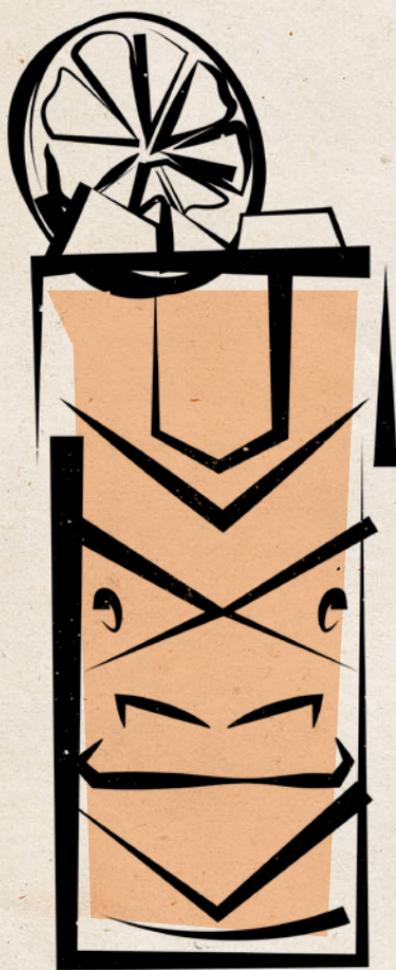
- 50ml Vodka
- 20ml Zumo de Lima
- 5/6 Frambuesas
- Varias Hojas de Albahaca
- 100ml Soda de Jengibre

ELABORACIÓN:

En un vaso ancho, añadimos frambuesas, albahaca y lima, luego aplasta que te aplasta con un macerador. Después vertemos el vodka y la soda de jengibre, y completamos con hielo.

8,50€

PLANTER'S PUNCH



INGREDIENTES:

- 60ml Ron Dorado Jamaicano
- 25ml Puré de Fruta de la Pasión
- 25ml Zumo de Lima
- 80ml Zumo de Piña
- 80ml Zumo de Naranja
- 5ml Granadina

ELABORACIÓN:

En una coctelera añadimos todos los ingredientes, y agitamos, presentamos en un vasito largo con hielo picado. Decoramos con una rodajita de naranja o fruta de la pasión.

9,00€

VIRGIN MOJITO



INGREDIENTES:

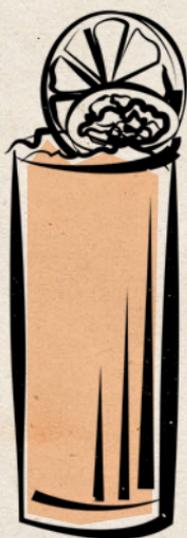
- 10-12 Hojas de Hierbabuena
- 25ml Zumo de Lima
- 2 Cucharaditas de Azúcar
- 100ml Ginger Ale

ELABORACIÓN:

En un vaso largo, mezclamos la Hierbabuena, Lima y Azúcar.

7,00€

AMBER FREEZE



INGREDIENTES:

- 25ml Puré de Fruta de La Pasión
- 20ml Lima
- 80ml Zumo de Piña
- 80ml Zumo de Naranja

ELABORACIÓN:

En una coctelera mezclar todos los ingredientes y servir en un vaso alto con hielo picado. Decorar con una rodaja de Naranja o Fruta de la Pasión.

7,00€

NUESTROS CLÁSICOS

Porque hay cosas que nunca pasarán de moda

HUGO SPRITZ	6,00€
APEROL SPRITZ	6,00€
COCO LOCO	8,00€
SEX ON THE BEACH.....	8,50€
MARGARITA	8,50€
EXPRESSO MARTINI	9,50€
LONG ISLAND	10,00€

on the ROCKS

Con dos peces de hielo

LAGAVULIN	21,00€
DYC 5	6,00€
DYC 8	8,00€
BALLANTINES	7,50€
J&B	7,00€
JAMESON	8,00€
RED LABEL	7,00€
WHITE LABEL	7,00€
CUTTY SARK	7,00€
JACK DANIELS	8,00€
BELLS	7,00€
BALLANTINES 12	9,00€
CARDHU 12	9,00€
CANADIAN CLUB	9,00€
BLACK LABEL	9,00€
CHIVAS REGAL 12	9,00€
GLENFIDDICH	9,00€
KNOCKANDO	10,00€
SOUTHER COMFORT	7,00€
MACALLAN 8	10,00€
JB 12	10,00€
GLENGOYNE 17	18,00€
FOUR ROSES	7,00€

RON

«Que alguien me traiga ron, pero sin hielo ni Coca-Cola, que la Coca-Cola me quita el sueño». Kútxi Romero, 1975.

RON MIEL	6,00€
MALIBÚ.....	6,00€
BARCELO	7,00€
PAMPERO	7,00€
BRUGAL.....	7,00€
BRUGAL AÑEJO	7,00€
PAMPERO AÑEJO	7,00€
BARCELO AÑEJO	7,00€
CACIQUE	7,00€
BACARDI BLANCO	7,00€
LEGENDARIO	7,50€
MATUSALEM 10	9,00€
ZACAPA 23	16,00€
BACARDI	7,00€
PAMPERO ANIVERSARIO	9,00€
CACIQUE 500	9,00€
RON ZACAPA	16,00€
HAVANA CLUB 7 AÑOS	8,00€
HAVANA CLUB 3 AÑOS	7,00€
CACIQUE 500	9,00€

GINEBRA

«Todos los días, una copita antes de dormir». Isabel II de Inglaterra, 95 años.

LARIOS	7,00€
BEEFEATER	7,00€
TANQUERAY	7,50€
BOMBAY SAPHIRE	7,50€
GORDON'S	7,00€
GORDON'S PINK	7,00€
PUERTO DE INDIAS	7,50€
SEAGRAMS	7,50€
LARIOS 12	8,00€
HENDRICK'S	10,00€
CITADELLE	10,00€
TANQUERAY TEN	10,00€
MARTIN MILLER'S	10,00€
THE LONDON	9,00€
MOMBASA	10,00€
RIVES ESPECIAL	10,00€
BROCKMAN'S	10,00€
G'VINE	15,00€
MONKEY 47	19,00€

VODKA

«El vodka es como el agua, pero con consecuencias». Tom Rachman.

SMIRNOFF	7,00€
ABSOLUT	7,00€
BELVEDERE	10,00€
CIROC	10,00€

TEQUILA

TEQUILA JOSE CUERVO	6,50€
TEQUILA JOSE CUERVO REPOSADO	7,00€
TEQUILA DON JULIO	12,00€
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	14,00€

En cumplimiento del reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros productos. Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.

**GRACIAS
POR ENTONARSE
CON NOSOTROS**

