

RECETAS COCTELERÍA PERUANA CON HISTORIA



QUEMADITO AYACUCHANO

- 02 oz. Pisco o Cañazo
- ½ oz. Jugo limón
- 05 oz. Te de hierbaluisa y hierbabuena
- 03 cucharaditas de azúcar quemada (o chancaca)
- *Cristalería:* taza c/ platito
- *Decoración:* Rama de canela



PISCO SOUR 1

- 03 oz. Pisco Don Romulo acholado
- 01 oz. Jugo de limón.
- 01 oz jarabe de goma Artisan
- 01 clara de huevo
- Hielo

Cristalería: Copa Coupet

Decoración: gotas de amargo de angostura



PISCO SOUR DE MARACUYA

- 03 oz. Pisco Don Romulo acholado
- 01 oz. Jugo de maracuyá
- 01 oz jarabe de goma Artisan
- 01 clara de huevo
- 01 ts. zumo de limón
- Hielo

Cristalería: Copa Coupet

Decoración: gotas de amargo de angostura



CHILCANO CLASICO

- 02 oz Pisco Don Romulo Torontel
- 01 Dash jugo de limón
- 01 Dash de jugo jengibre
- 06 oz Ginger ale
- Hielo

Decoración: piel de lima

Cristalería: Long Drink



CHILCANO DE MARACUYA

- 02 oz Pisco Torontel Don Romulo
- 01 Dash jugo de limón
- 01 oz jugo de maracuyá
- ½ oz jarabe de goma Artisan
- 06 oz Ginger ale
- Hielo

Decoración: rodaja de limon

Cristalería: Long Drink



CAPITÁN

- 01 oz pisco uvina
- 01 oz Vermouth Rosso
- Hielo

Decoración: Una aceituna

Cristalería: Copa coupe o Martini
refrescado



ALGARROBINA

- 1 ½ oz Pisco Don Romulo Quebranta
- 01 yema de huevo
- 02 oz leche evaporada
- ¾ oz algarrobina
- ½ jarabe de goma Artisan
- Hielo

Cristalería: copa coctel o kero

Decoración: canela molida o nuez moscada



PISCO PUNCH

- 02 oz Pisco Don Romulo Torontel
- 01 oz Goma de piña
- ½ oz jugo limón
- 04 oz chicha de piña
- hielo
- Cristalería: copa hurricane o pera
- Decoración: hojas de piña con cereza
- Batido



EL EJECUTIVO

- 02 oz Pisco Don Romulo quebranta
- 01 oz campari
- ¼ oz jarabe de goma Artisan
- 05 oz ginger ale
- Hielo

Cristalería: copa vino

Decoración: naranja c/ cereza



CANARIO

- 02 oz Pisco Don Romulo Quebranta
- ½ oz Jarabe de goma Artisan
- 04 oz jugo naranja
- 01 dash de jarabe granadina
- Hielo

Cristalería: Vaso highball

Decoración: Lasca de naranja



CANARIO 2

- 02 oz Pisco Don Romulo Quebranta
- 06 oz jugo naranja
- ½ oz jarabe de goma Artisan
- ¼ oz jugo limón
- 01 yema huevo

Cristalería: copa coctel

Decoración: medialuna naranja con cereza



MACHUPICCHU

- 02 oz pisco Don Romulo quebranta
- 01 oz crema de menta
- 01 oz jarabe granadina
- 04 oz jugo naranja
- Hielo

Cristalería: copa hurricane

Decoración: sorbete



PERUANISIMO

- 02 oz Pisco Don Romulo Italia
- 02 oz crema coco Artisan
- 01 Dash de limón
- 02 oz jugo naranja
- 02 oz chicha morada
- Hielo

Cristalería: copa pera



FLOR ORIENTAL

- 01 oz. Perfecto amor
- 01 oz curacao griple sec
- ½oz jerez fino
- 01 yema de huevo
- 01 oz leche evaporada
- 05 cubos de hielo

Decorado con flor de naranja

Método batido

