TRAGOS

Tabla de contenidos

Tragos con vodka

Black Russian
Bloody Mary
Blue Lagoon
Blue Monday
Café ruso
Godmother
Harvey Wallbanger
Kaipiroska
Kamikaze
Kanguro
Screwdriver
Sex on the Beach
Velvet Hammer
Vodka Collins
Vodkatini
White Russian

Tragos con cognac y brandy

Apple Blossom
Brandy Alexander
Café Royale
Egg Sour
French Connection
Metropolitan
SideCar
Yellow Parrot

Tragos con gin

Alaska
Alexander
Belmont
Blue Lady
Blue Moon
Bronx
Caruso
Gibson
Gin Daisy
Juanito rosado
Journalist
Martini
Negroni
Pink Lady
Queen Elizabeth
Red Lion
Road Runner
Singapore Sling
Snowball
Tom Collins
Ulanda Cocktail
Woodstock
Xanthia

Tragos con otros licores

Amaretto Sour
Americano
Andalucía
Bourbon Collins
Café romano
Caipirinha
French Kiss
Grasshopper
Honeymoon
Long Island Ice Tea
Sledgehammer
Special Rough
Torpedo
Yodel

Tragos con ron

Banana Daiquiri	Habana Cocktail
Blue Hawaiian	Maitai
Café jamaicano	Mojito
Caipirisima	Piña colada
Casablanca	Planter's Punch
Corkscrew	Sledgehammer
Cuba libre	Strawberry Daiquiri
Daiquiri	White Lion
Fort Lauderdale	Zombie

Tragos con pisco

Pisco Sour	L.S.D.
Pistón	Andes amables

Tragos con tequila

Blue Margarita	Margarita
Café mexicano	Piñata
Carolina	Rosita
Cucaracha	Sangrita
Lupita	Silk Stockings

Submarino	Tequilinha
Tequilazo	Toreador
Tequila Sunrise	

Tragos con vino, cerveza y champagne

Kir	Sangría
Kir Royale	Submarino
Mimosa	Vaina

Tragos con whisky

Clavo oxidado	Manhattan
Godfather	Old Fashioned
Irish Coffee	Rob Roy
John Collins	

Tragos con vodka

Black Russian

- 50 cc vodka
- 25 cc licor de café

Poner los licores en un vaso On the Rocks con bastante hielo. Revolver.

Bloody Mary

- 50 cc vodka
- 15 cc jugo de limón
- 1 dash salsa inglesa (Worcestershire Sauce)
- 1 dash salsa de tabasco
- Pimienta fresca
- Sal
- 125 cc jugo de tomate

Poner en un vaso largo con hielo todos los ingredientes excepto el jugo de tomate. Mezclar bien, completar el vaso con jugo de tomate y mezclar nuevamente. Decorar con una ramita de apio fresco y una bombilla.

Blue Lagoon

- 50 cc vodka
- 25 cc Blue Curacao
- 25 cc Triple Sec
- 50 cc jugo de piña

Mezclar todos los ingredientes (excepto el jugo de piña) en una cocktelera con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el hielo) en un vaso largo y completar el vaso con jugo de piña.

Blue Monday

- 50 cc vodka
- 25 cc Cointreau
- 25 cc Blue Curacao

Mezclar todo en una cocktelera con hielo. Batir y servir en copa de Martini.

Café ruso

- 50 cc vodka
- 1 taza café negro caliente
- Azúcar granulada
- Crema chantilly

Preparar el café y agregar azúcar a gusto. Poner en una copa para café (o taza de vidrio) el vodka y agregar lentamente el café hasta la mitad de la copa. Revolver suavemente y poner sobre el trago crema chantilly.

Godmother

- 50 cc vodka
- 30 cc Amaretto

Poner los ingredientes en un vaso On the Rocks con bastante hielo. Revolver.

Harvey Wallbanger

- 50 cc vodka
- 30 cc Galliano
- 125 cc jugo de naranja

Poner el vodka en un vaso largo con hielo y rellenar, cercano al borde del vaso, con jugo de naranja (como un vodka naranja o Screwdriver). Poner el Galliano sobre la mezcla.

Kaipiroska

- 2 limones de pica (cortados en cuartos)
- Azúcar granulada
- 60 cc vodka

Poner los limones de pica cortados en cuartos en un vaso On the Rocks y agregar una cucharada grande de azúcar. Con un macerador, presionar el limón para que suelte todo su jugo y se mezcle con el azúcar. Después de esto, poner hasta el borde del vaso hielo picado y llenarlo con vodka. Mezclar sua-

vemente el trago y decorar con una rodaja de limón de pica.

Secreto del bar Si quieres hacer el trago más suave, no llenes totalmente el vaso con vodka, sino hasta 1/2 del vaso y el resto complétalo con jugo de piña.

Kamikaze

- 80 cc vodka
- 1 dash de Triple Sec
- 1 dash de jugo de limón

Mezclar todo en una cocktelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

Kanguro

- 50 cc vodka
- 30 cc Vermouth Dry
- Twist de limón

Mezclar todos los ingredientes (excepto el twist de limón) en un vaso largo con hielo, mezclar rápidamente y colar el líquido a una copa de Martini. Decorar con el twist de limón dentro de la copa.

Screwdriver

- 70 cc vodka
- Jugo de naranja

Poner el vodka en un vaso largo con hielo. Completar con jugo de naranja y decorar con una rodaja de naranja.

Sex on the Beach

- 50 cc de vodka
- 40 cc de agua tónica
- 80 cc de jugo de Cranberry
- 80 cc de jugo de piña

Poner todos los ingredientes en un vaso largo con hielo y revolver.

Velvet Hammer

- 70 cc vodka
- 30 cc licor de cacao
- 30 cc crema de leche

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de cocktail.

Vodka Collins

- 50 cc vodka
- 15 cc jugo de limón
- Azúcar flor (2-3 cucharaditas)
- Agua mineral

Poner el vodka, el jugo de limón y el azúcar flor en un vaso largo con hielo y mezclar rápida y suavemente. Completar con agua mineral. Decorar con una rodaja de limón.

Vodkatini

- 80 cc vodka
- 1 dash de Vermouth Dry
- 1 aceituna verde

Poner el vodka y el Vermouth Dry en un vaso largo con hielo. Revolver (no agitar) rápidamente y colar inmediatamente a una copa de Martini. (Si pasa un trozo de hielo al trago, sacarlo inmediatamente con una cucharita). Decorar con una aceituna verde dentro del trago.

White Russian

50 cc vodka
30 cc licor de café
30 cc crema de leche

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

Tragos con Cognac y Brandy

Apple Blossom

- 50 cc Brandy
- 30 cc jugo de manzana
- 15 cc jugo de limón

Poner todos los ingredientes en un vaso largo con hielo y mezclar suavemente. Decorar el vaso con una rodaja de limón.

Brandy Alexander

- 30 cc Brandy
- 30 cc crema de cacao
- 30 cc crema de leche
- Nuez moscada

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo, excepto la nuez moscada. Batir y servir en

copa de cocktail y poner sobre el trago una pizca de Nuez moscada.

Café Royale

- 50 cc Brandy o cognac
- 1 cubo de azúcar
- 1 taza de café negro caliente
- Crema chantilly

Poner el café caliente en una copa para café (o en una taza de vidrio). Poner sobre la copa una cucharita con el cubo de azúcar y poner el brandy sobre el azúcar. Prender fuego al brandy con un encendedor y esperar hasta que la llama se apague sola. Inmediatamente de esto, revolver con la cucharita el café (esta cucharita estará impregnada de azúcar y brandy). Finalmente Poner Crema Chantilly sobre el café.

Egg Sour

- 50 cc Brandy
- 15 cc Cointreau

- 15 cc jugo de limón
- 2-3 cucharaditas de azúcar flor
- 1 huevo entero

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de sour.

French Connection

- 50 cc Cognac
- 30 cc Amaretto

Poner los ingredientes en un vaso On the Rocks con bastante hielo. Revolver.

Metropolitan

- 50 cc Brandy
- 30 cc Vermouth rojo
- Azúcar flor (1/2 cucharadita)
- 1 dash de amargo de Angostura

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de martini.

SideCar

- 50 cc Brandy
- 30 cc Triple sec
- 30 cc jugo de limón

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de cocktail.

Yellow Parrot

- 50 cc Brandy
- 50 cc Pernod
- 50 cc Chartreuse amarillo

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de Martini.

Tragos con gin

Alaska

- 50 cc gin
- 15 cc Chartreuse verde
- 3 gotas de Amargo de naranja
- Twist de limón

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo, excepto el twist de limón. Batir y servir en copa de Martini. Decorar con el twist de limón.

Alexander

- 25 cc gin
- 25 cc crema de cacao
- 25 cc crema de leche
- Nuez moscada

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo, excepto la nuez moscada. Batir y servir en

copa de cocktail y poner sobre el trago una pizca de nuez moscada.

Belmont

- 50 cc gin
- 15 cc jugo de frambuesa
- 25 cc crema de leche

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el hielo) en una copa de fantasía

Blue Lady

- 50 cc gin
- 25 cc Blue Curacao
- 25 cc crema de leche

Mezclar todo en una coctelera con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el hielo) en una copa de fantasía.

Blue Moon

- 50 cc gin
- 25 cc Blue Curacao
- Twist de limón

Mezclar todo en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de Martini. Decorar con el twist de limón.

Bronx

- 50 cc gin
- 15 cc Vermouth Dry
- 15 cc Vermouth rojo
- 30 cc jugo de naranja

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

Caruso

- 50 cc gin
- 15 cc Vermouth Dry
- 15 cc crema de menta

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de Martini.

Gibson

- 50 cc gin
- 3-4 gotas de Vermouth Dry
- 1 cebolla perla

Mezclar todos los ingredientes (excepto la cebolla perla) en un vaso largo con hielo, mezclar rápidamente y colar el líquido a una copa de Martini. Decorar con una cebolla perla dentro de la copa.

Gin Daisy

- 80 cc gin
- 30 cc jugo de limón
- 1 dash de granadina
- Agua mineral con gas

Poner todos los ingredientes en una coctelera (excepto el agua mineral, ni siquiera hagas la prueba de ponerla...) con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el hielo) en un vaso largo. Completar el trago con agua mineral y revolver. Decorar con una rodaja de naranja.

Juanito rosado

- 50 cc gin
- 20 cc jugo de limón
- 20 cc granadina

Mezclar todo en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

Journalist

- 50 cc gin
- 1 dash de Vermouth Dry
- 1 dash de Vermouth rojo
- 1 dash de Triple Sec
- 1 dash de jugo de limón
- Gotas de Angostura

Mezclar todo en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de Martini.

Martini

Nota del webmaster: este trago es mi favorito y posiblemente lo sea de la mayoría de los barmen. Realmente es un trago bastante simple, pero tiene toda una magia en su preparación. Este trago es un clásico de un bar.

- 80 cc gin
- 1 dash de Vermouth Dry
- 1 aceituna verde

Poner el gin y el Vermouth Dry en un vaso largo con hielo. Revolver (no agitar) rápidamente y colar inmediatamente a una copa de Martini (si pasa un trozo de hielo al trago, sacarlo inmediatamente con una cucharita). Decorar con una aceituna verde dentro del trago.

Secreto del bar James Bond (que pedía una variación de este trago, reemplazando el gin por vodka) exigía que su trago fuera revuelto, no agitado. La ciencia de esto consiste en que al revolver, solo se enfría el trago, pasando un mínimo de agua a la mezcla. En cambio, si se agita, el hielo se rompe y hay más posibilidades de que agua se traspase al trago. Pero bueno, si realmente quieres hacer un gran Martini, debes tener enfriando en el congelador el gin y el Vermouth (nunca se van a congelar, así que no hay peligro de que se rompan las botellas). De esta manera el licor ya estará frío y ni siquiera habrá necesidad del proceso de enfriamiento en el vaso (esto significa poner los licores directo de la botella a la copa). Además al tener los licores enfriados, toman un mayor grado de densidad (debido a la glicerina que contienen los licores) lo que le da un toque bastante especial.

Negroni

- 50 cc Gin
- 30 cc Vermouth rojo
- 30 cc Campari
- Cáscara de limón

Poner gin, Vermouth y Campari en un vaso largo con hielo. Revolver suavemente y decorar con cáscara de limón (sin la parte blanca).

Pink Lady

- 50 cc gin
- 1 dash de Granadina
- 1 dash de crema de leche
- 1 dash de jugo de limón
- 1 clara de huevo

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

Queen Elizabeth

- 70 cc gin
- 15 cc Vermouth Dry
- 1 dash de Benedictine

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

Red Lion

- 50 cc gin
- 40 cc Triple Sec
- 15 cc jugo de limón
- 15 cc jugo de naranja
- 1 dash de granadina

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

Road Runner

- 50 cc gin
- 15 cc Vermouth Dry
- 1 dash de granadina
- Gotas de Pernod

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de Martini.

Singapore Sling

- 70 cc gin
- 30 cc licor de cherry
- 30 cc jugo de limón
- 1 cucharadita de azúcar flor
- Agua mineral con gas

Combinar todos los ingredientes (excepto el agua mineral) en una coctelera con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el hielo picado) en una copa de fantasía. Completar con agua mineral.

Snowball

- 50 cc gin
- 30 cc Pernod
- 15 cc crema de leche

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de cocktail.

Tom Collins

- 50 cc gin
- 15 cc jugo de limón
- Azúcar flor (2-3 cucharaditas)
- Agua mineral con gas

Poner el gin, el jugo de limón y el azúcar flor en un vaso largo con hielo y mezclar rápida y suavemente. Completar con agua mineral. Decorar con una rodaja de limón.

Ulanda Cocktail

- 50 cc gin
- 30 cc Triple Sec
- 1 dash de Pernod

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de Martini.

Woodstock

- 50 cc gin
- 30 cc jugo de limón
- 1 dash de miel de arce (Maple Syrup)
- 1 dash de Amargo de naranja

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

Xanthia

- 50 cc gin
- 40 cc licor de Cherry
- 40 cc Chartreuse amarillo

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

Tragos con otros licores

Amaretto Sour

- 50 cc Amaretto
- 15 cc jugo de limón
- Azúcar flor (1/2 cucharadita)

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de Sour.

Americano

- 40 cc Vermouth rojo
- 40 cc Campari
- Agua mineral con gas
- Cáscara de limón

Poner Vermouth y Campari en un vaso largo con hielo (debe llenarse hasta la mitad). Completar el

vaso con agua mineral y revolver suavemente. Decorar con cáscara de limón (sin la parte blanca).

Andalucía

- 50 cc jerez
- 25 cc Brandy
- 25 cc ron
- 1 dash de Amargo de Angostura

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

Bourbon Collins

- 50 cc Bourbon
- 15 cc jugo de limón
- Azúcar flor (2-3 cucharaditas)
- Agua mineral

Poner el Bourbon, el jugo de limón y el azúcar flor en un vaso largo con hielo y mezclar rápida y suave-

mente. Completar con agua mineral. Decorar con una rodaja de limón.

Café romano

- 30 cc Sambuca
- 30 cc licor de café
- 30 cc crema de leche

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

Caipirinha

- 2 limones de pica (cortados en cuartos)
- Azúcar granulada
- 60 cc Cachaza

Poner los limones de pica cortados en cuartos en un vaso On the Rocks y agregar una cucharada grande de azúcar. Con un macerador, presionar el limón para que suelte todo su jugo y se mezcle con el azúcar. Después de esto, poner hasta el borde del vaso

hielo picado y llenarlo con Cachaza. Mezclar suavemente el trago y decorar con una rodaja de limó de pica.

Secreto del bar Si quieres hacer el trago más suave, no llenes totalmente el vaso con Cachaza, sino hasta 3/4 del vaso y el resto complétalo con jugo de piña.

French Kiss

- 50 cc Bourbon
- 30 cc Apricot
- 15 cc jugo de limón
- 1 dash de granadina

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de Martini.

Grasshopper

- 50 cc licor de menta verde
- 50 cc crema de cacao blanca
- 50 cc crema de leche

Poner todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

Honeymoon

- 50 cc Calvados
- 30 cc Benedictine
- 30 cc jugo de limón
- 1 dash de Triple Sec

Mezclar todo en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de Martini.

Long Island Ice Tea

- 50 cc vodka
- 50 cc gin
- 50 cc tequila
- 50 cc ron
- 50 cc Triple Sec
- 15 cc Jugo de Limón
- Azúcar flor (2-3 cucharaditas)
- Bebida cola

Poner todos los licores en un vaso de cerveza (mug) con hielo. Agregar el jugo de limón y el azúcar y revolver rápida y suavemente. Completar con la bebida cola y revolver nuevamente.

Sledgehammer

- 30 cc Calvados
- 30 cc Brandy
- 30 cc ron
- 1 dash de Pernod

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de Martini.

Special Rough

- 50 cc Calvados
- 40 cc Brandy
- 1 dash de Pernod

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en un vaso On the Rocks.

Torpedo

- 50 cc Calvados
- 30 cc Brandy
- 1 dash de gin

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de Martini.

Yodel

- 70 cc Fernet
- 100 cc jugo de naranja
- Agua mineral con gas

Poner el Fernet y el jugo de naranja en un vaso largo con hielo. Completar con agua mineral.

Tragos con ron

Banana Daiquiri

- 50 cc ron
- 15 cc Triple sec
- 15 cc jugo de limón
- 25 cc crema de leche
- Azúcar flor (1-2 cucharaditas)
- 3/4 de un plátano

Poner todos los ingredientes en una juguera con hielo picado y mezclar a velocidad media. Servir en una copa de fantasía y decorar con una rodaja de limón de pica.

Blue Hawaiian

- 50 cc ron
- 50 cc Blue Curaçao

- 50 cc crema de coco
- 100 cc jugo de piña

Mezclar todo en una coctelera con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el hielo) en una copa de fantasía y decorar con un trocito de piña natural y un Marraschino.

Café jamaicano

- 50 cc ron
- 1 taza café negro caliente
- Azúcar granulada
- Crema chantilly

Preparar el café y agregar azúcar a gusto. Poner en una copa para café (o taza de vidrio) el ron y agregar lentamente el café hasta 3/4 de la copa. Revolver suavemente y poner sobre el trago crema chantilly.

Caipirisima

- 2 limones de pica (cortados en cuartos)
- Azúcar granulada
- 60 cc ron

Poner los limones de pica cortados en cuartos en un vaso On the Rocks y agregar una cucharada grande de azúcar. Con un macerador, presionar el limón para que suelte todo su jugo y se mezcle con el azúcar. Después de esto, poner hasta el borde del vaso hielo picado y llenarlo con ron. Mezclar suavemente el trago y decorar con una rodaja de limón de pica.

Secreto del bar Si quieres hacer el trago más suave, no llenes totalmente el vaso con ron, sino hasta 3/4 del vaso y el resto complétalo con jugo de piña.

Casablanca

- 50 cc ron
- 15 cc Triple Sec
- 15 cc licor de Cherry
- 15 cc jugo de limón

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de Martini.

Corkscrew

50 cc ron
50 cc Vermouth Dry
50 cc licor de damasco (Apricot)

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de Martini y decorar con una rodaja de limón.

Cuba libre

- 50 cc ron
- Bebida cola
- Rodaja de limón

Poner en un vaso largo con hielo la rodaja de limón y el ron. Completar con la bebida cola.

Secreto del bar Si pones el jugo de 3/4 limón de pica en el trago, queda mucho más sabroso.

Daiquiri

- 50 cc ron
- 15 cc Triple Sec
- 15 cc jugo de limón
- 2-3 cucharaditas de azúcar flor

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

Fort Lauderdale

- 50 cc ron
- 15 cc Vermouth rojo
- 30 cc jugo de limón
- 30 cc jugo de naranja

Poner el ron y el Vermouth en un vaso largo con hielo. Completar con partes iguales de jugo de limón y naranja. Decorar con una rodaja de naranja.

Habana Cocktail

- 50 cc ron
- 50 cc jugo de piña
- 1 dash de jugo de limón

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de Martini.

Maitai

- 50 cc ron blanco
- 50 cc ron dorado
- 70 cc jugo de naranja
- 70 cc jugo de piña
- 1 dash de horchata

Poner todos los ingredientes en la coctelera con hielo picado. Batir y servir en copa de fantasía.

Mojito

- 50 cc ron
- 15 cc jugo de limón
- Azúcar flor (2-3 cucharaditas)
- Hojas de menta fresca
- Agua mineral con gas

Poner en un vaso largo las hojas de menta, el azúcar flor y el jugo de limón y macerar por unos minutos. Agregar hielo, el ron y completar con agua mineral.

Piña colada

- 60 cc ron
- 80 cc jugo de piña
- 40 cc crema de coco

Poner todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el Hielo picado) en una copa de fantasía. Decorar con un trozo de piña natural y marraschinos de color.

Planter's Punch

- 50 cc ron dorado
- 50 cc ron blanco
- 70 cc jugo de piña
- 70 cc jugo de naranja
- 1 dash de granadina

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el hielo picado) en copa de fantasía.

Sledgehammer

- 30 cc Calvados
- 30 cc Brandy
- 30 cc ron
- 1 dash de Pernod

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de Martini.

Strawberry Daiquiri

- 50 cc ron
- 15 cc Triple Sec
- 15 cc jugo de limón
- 25 cc crema de leche
- Azúcar flor (1-2 cucharaditas)
- 5-7 frutillas frescas (si no tienes frescas, pueden ser congeladas)

Poner todos los ingredientes en una juguera con hielo picado y mezclar a velocidad media. Servir en una copa de fantasía y decorar con una frutilla en el borde de la copa.

White Lion

- 50 cc ron
- 30 cc jugo de limón
- 15 cc horchata
- 1 dash de concentrado de frambuesa (o reemplazar por granadina)

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

Zombie

- 50 cc ron dorado
- 50 cc ron blanco
- 30 cc Ron de 50%
- 30 cc Triple Sec
- 1 dash de Pernod
- 30 cc jugo de limón
- 30 cc jugo de naranja
- 30 cc jugo de piña
- 30 cc jugo de guayaba
- 1 dash de granadina
- 1 dash de horchata

Combinar todos los ingredientes en una juguera con hielo picado. Mezclar a velocidad media y servir en una copa de fantasía.

Tragos con pisco

Pisco Sour

- 70 cc pisco
- 30 cc jugo de limón
- 2-3 cucharaditas de azúcar flor
- 1 clara de huevo

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de Sour.

Secreto del bar Hay dos secretos. El primero es poner unas gotas de Amargo de Angostura sobre el trago ya servido. El otro es hacer lo mismo pero con whisky.

Pistón

60 cc pisco
Agua tónica

Poner el pisco en un vaso largo con hielo y una rodaja de limón. Completar con agua tónica.

L.S.D.

- 60 cc pisco
- 25 cc tequila
- 25 aguardiente de frambuesa
- 1 dash de Curacao azul
- Hielo de colores

Ponga en un vaso largo el hielo y vierta los ingredientes en el orden mencionado.

Andes amables

- 60 cc pisco
- 30 cc vodka

- 15 cc jugo de limón
- Hielo picado

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el hielo) en copa de cocktail.

Tragos con tequila

Blue Margarita

- 50 cc tequila
- 25 cc Blue Curacao
- 25 cc jugo de limón

Mezclar todo en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de Margarita con sal en el borde de la copa. Decorar con una rodaja de limón de pica.

Café mexicano

- 50 cc tequila
- 1 taza café negro caliente
- Azúcar granulada
- Crema chantilly

Preparar el café y agregar azúcar a gusto. Poner en una copa para café (o taza de vidrio) el tequila y

agregar lentamente el café hasta 3/4 de la copa. Revolver suavemente y poner sobre el trago crema chantilly.

Carolina

- 80 cc tequila
- 25 cc crema de leche
- 1 dash de granadina
- Extracto de vainilla
- Clara de huevo
- Canela molida

Mezclar todos los ingredientes (excepto la canela) en una coctelera con hielo picado. Batir y servir en copa de fantasía y espolvorear un poco de canela molida sobre el trago.

Cucaracha

- 30 cc tequila
- 30 cc licor de café

En un vaso de tequila poner licor de café y agregar el tequila hasta el borde del vaso suave y lentamente, tratando de que no se mezcle con el licor de café que está abajo. Prender fuego con un encendedor corriente (fósforos o encendedores de bencina tipo Zippo no sirven), calentando la parte superior del trago (el licor tiene que tomar calor para poder prenderse) hasta que aparezca una llama de color azul en el trago (este proceso dura un par de minutos). Una vez que el trago tiene su hermosa llama de color azul, tomar una bombilla, ponerla dentro del trago e inmediatamente beber todo el contenido antes de que la bombilla se queme.

Lupita

- 50 cc tequila
- 15 cc jugo de limón
- Azúcar flor (2-3 cucharaditas)
- Agua mineral con gas

Poner el tequila, el jugo de limón y el azúcar flor en un vaso largo con hielo y mezclar rápida y suave-

mente. Completar con agua mineral. Decorar con una rodaja de limón.

Margarita

- 50 cc tequila
- 30 cc Triple Sec
- 30 cc jugo de limón
- Sal

Antes de empezar la preparación, tomar la copa (idealmente copa de margarita, de lo contrario usar una copa de champagne ancha, o en su defecto, de Martini) y poner sal en el borde de la siguiente manera: tomar 3/4 de limón y frotar el borde de la copa con este. Inmediatamente después de esto, pasar los bordes de la copa (que ya están impregnados con el limón) por sal fina, que debe estar puesta en un plato (una capa de un par de milímetros de espesor). Dejar reposar unos minutos antes de verter el trago en su interior.
Ok, ahora la preparación: poner todos los ingredientes (excepto la sal, que solo es para la operación anterior) en una coctelera con hielo. Batir y servir en

la copa, que debe estar con sal en su borde. Decorar con una rodaja de limón de pica en el borde.

Nota: Si quieres hacer este trago Frozen, debes realizar toda la preparación en una juguera con hielo picado y servir sin colar directamente a la copa.

Secreto del bar Puedes reemplazar el jugo de limón por fruta natural, tales como frutillas, frambuesas, piña, etc.

Piñata

- 50 cc tequila dorado
- 30 cc licor de banana
- 30 cc jugo de limón

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

Rosita

- 50 cc tequila
- 50 cc Campari
- 15 cc Vermouth Dry
- 15 cc Vermouth rojo
- Twist de limón

Combinar todos los ingredientes (excepto el twist de limón) en una coctelera con hielo. Batir y servir en vaso On the Rocks. Decorar con twist de Limón (trozo de cáscara sin la parte blanca) dentro del vaso.

Sangrita (para 14 personas aprox.)

- 750 cc tequila (1 botella)
- 450 cc jugo de tomate
- 225 cc jugo de naranja
- 115 cc jugo de limón
- 3/4 ají jalapeño (sin semillas y cortado muy fino)
- 1 dash de tabasco
- 2 dash de salsa inglesa (Worcestershire Sauce)
- 3/4 cucharadita de pimienta blanca molida
- Sal a gusto

Mezclar todos los ingredientes (excepto el tequila) en un jarro grande (2 litros mínimo) y poner a enfriar la mezcla por al menos una hora (mientras más tiempo está refrigerado, más picante estará). Cuando esté listo, traspasar la mezcla a otro jarro que no esté frío. La sangrita ya está lista. Para tomar esto, servir tequila en vasos para tequila (caballitos, vasos de shot, etc.) y en otro vaso de los mismos, servir la sangrita. Tomar el tequila completamente primero e inmediatamente la sangrita.
También se puede tomar la sangrita sola en un vaso On the Rocks con hielo.

Silk Stockings

- 50 cc tequila
- 30 cc licor de cacao blanca
- 50 cc crema de leche
- 1 dash de granadina
- Canela en polvo

Combinar todos los ingredientes (excepto la canela) en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de cocktail. Espolvorear la canela sobre el trago.

Submarino

- 50 cc tequila
- Cerveza rubia

Tomar un vaso para tequila y llenarlo a tope. Ponerlo dentro de un vaso de cerveza (mug). Servir la cerveza suavemente de tal manera que el tequila se mezcle poco a poco con la cerveza.
También se puede hacer este trago con otros licores como menta, whisky, gin, vodka, etc. Prueba con tu licor favorito.

Tequilazo

- 60 cc tequila
- Limón de pica cortado en cuartos
- Sal

Poner tequila en un vaso para tequila (valga la redundancia). Tomar 3/4 del limón entre el dedo índice y el pulgar. En el espacio de la mano donde se juntan los dedos anteriormente nombrados, poner sal. Con la otra mano tomar el vaso de tequila. Para to-

mar: lamer la sal, tomar el tequila y chupar el limón. Finalmente que alguien te sacuda la cabeza.

Tequila Sunrise

- 50 cc tequila
- 15 cc granadina
- Jugo de naranja

En un vaso largo con hielo, poner tequila y agregar jugo de naranja casi hasta el borde. Agregar la granadina sobre el trago suavemente.

Tequilinha

- 2 limones de pica (cortados en cuartos)
- Azúcar granulada
- 60 cc tequila

Poner los limones de pica cortados en cuartos en un vaso On the Rocks y agregar una cucharada grande de azúcar. Con un macerador, presionar el limón para que suelte todo su jugo y se mezcle con el

azúcar. Después de esto, poner hasta el borde del vaso hielo picado y llenarlo con tequila. Mezclar suavemente el trago y decorar con una rodaja de limón de pica.

Secreto del bar Si quieres hacer el trago más suave, no llenes totalmente el vaso con tequila, sino hasta 3/4 del vaso y el resto complétalo con jugo de piña.

Toreador

- 50 cc tequila
- 30 cc licor de cacao
- 30 cc crema de leche
- Cocoa en polvo

Mezclar todos los ingredientes (excepto la cocoa) en una juguera con hielo picado. Servir en copa de cocktail y espolvorear cocoa sobre el trago.

Tragos con vino, champagne y cerveza

Kir

- 50 cc crema de cassis
- Vino blanco

Poner en una copa de champagne (idealmente la copa de champagne larga, también llamada "flauta") la crema de cassis y completar con vino blanco.

Kir Royale

- 50 cc crema de cassis
- Champagne

Poner en una copa de champagne (idealmente la copa de champagne larga, también llamada "flauta") la crema de cassis y completar con champagne.

Mimosa

- Champagne
- Jugo de naranja

Servir champagne en una copa de champagne tipo flauta solo hasta la mitad de la copa. Completar con jugo de naranja.

Sangría (receta para 20 copas)

- 2 botellas de vino tinto
- 100 cc Brandy
- 100 cc Triple Sec
- 1 3/4-2 naranjas sin cáscara cortadas en cubos
- 1 3/4-2 limones sin cáscara cortados en cubos
- 3-4 cucharadas grandes de azúcar flor

Poner las naranjas y limones en cubos a macerar en frío en algún recipiente, junto con el azúcar, el Brandy y el Triple Sec por al menos una hora. Después de esto, juntar los ingredientes anteriores con el vino en un bowl. Agregar hielo. De acuerdo al gusto, se le puede agregar más Brandy, Triple Sec y/o azúcar.

Submarino

- 50 cc tequila
- Cerveza rubia

Tomar un vaso para tequila y llenarlo a tope. Ponerlo dentro de un vaso de cerveza (mug). Servir la cerveza suavemente de tal manera que el tequila se mezcle de a poco con la cerveza.
También se puede hacer este trago con otros licores como menta, whisky, gin, vodka, etc. Prueba con tu licor favorito.

Vaina

- 50 cc vino añejo
- 30 cc cognac
- 30 cc licor de cacao
- 2-3 cucharaditas de azúcar flor

- 1 yema de huevo
- Canela en polvo

Mezclar todos los ingredientes (excepto la canela) en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de Sour. Espolvorear canela sobre el trago.

Tragos con whisky

Clavo oxidado

- 50 cc whisky
- 50 cc Drambuie

Poner hielo en un vaso On the Rocks y agregar lo ingredientes en el orden mencionado.

Godfather

- 50 cc whisky escocés
- 30 cc Amaretto

Poner los ingredientes en un vaso On the Rocks con bastante hielo. Revolver.

Irish Coffee

- 50 cc whisky irlandés
- 1 taza café negro caliente
- Azúcar granulada
- Crema chantilly

Preparar el café y agregar azúcar a gusto. Poner en una copa para café (o taza de vidrio) el whisky y agregar lentamente el café hasta 3/4 de la copa. Revolver suavemente y poner sobre el trago crema chantilly.

John Collins

- 50 cc whisky
- 15 cc jugo de limón
- Azúcar flor (2-3 cucharaditas)
- Agua mineral

Poner el whisky, el jugo de limón y el azúcar flor en un vaso largo con hielo y mezclar rápida y suavemente. Completar con agua mineral. Decorar con una rodaja de limón.

Manhattan

- 50 cc Rye Whisky (whisky de centeno)
- 30 cc Vermouth rojo
- 1 dash de Amargo de Angostura
- 1 marraschino rojo

Combinar todos los ingredientes (excepto el marraschino) en un vaso largo con hielo. Revolver rápidamente, colar a una copa de Martini y decorar con el marraschino rojo dentro de la copa.

Nota: de no tener Rye Whisky, reemplazar por Bourbon.

Old Fashioned

- 50 cc whisky
- Cubos de azúcar
- 1 dash de Amargo de Angostura
- Agua mineral con gas
- Cáscara de limón

Poner en un vaso On the Rocks dos cubos de azúcar y sobre estos poner unas gotas de Angostura. Agregar un poco de agua mineral para que se disuelva el azúcar. Agregar hielo al vaso, el whisky y la cáscara de limón (sin la parte blanca).

Rob Roy

- 70 cc whisky escocés
- 30 cc Vermouth rojo
- 1 dash de Amargo de Angostura
- 1 marraschino rojo

Poner todos los ingredientes (excepto el marraschino) en un vaso largo con hielo. Revolver rápidamente y servir (sin el hielo) en una copa de Martini.

Índice alfabético

A

Alaska
Alexander
Amaretto Sour
Americano
Andalucía
Andes amables
Apple Blossom

B

Banana Daiquiri
Belmont
Black Russian
Bloody Mary
Blue Hawaiian
Blue Lady
Blue Lagoon
Blue Margarita

Blue Monday
Blue Moon
Bourbon Collins
Brandy Alexander
Bronx

C

Café jamaicano
Café mexicano
Café romano
Café Royale
Café ruso
Caipirinha
Caipirisima
Carolina
Caruso
Casablanca
Clavo oxidado
Corkscrew
Cuba libre
Cucaracha

D

Daiquiri

E

Egg Sour

F

Fort Lauderdale
French Connection
French Kiss

G

Gibson
Gin Daisy
Godfather
Godmother
Grasshopper

H

Habana Cocktail

Harvey Wallbanger
Honeymoon

I

Irish Coffee

J

John Collins
Journalist
Juanito rosado

K

Kaipiroska
Kamikaze
Kanguro
Kir
Kir Royale

L

L.S.D.

Long Island Ice Tea
Lupita

M

Maitai
Manhattan
Margarita
Martini
Metropolitan
Mimosa
Mojito

N

Negroni

O

Old Fashioned

P

Pink Lady
Piña colada

Piñata
Pisco Sour
Pistón

Q

Queen Elizabeth

R

Red Lion
Road Runner
Rob Roy
Rosita

S

Sangría
Sangrita
Screwdriver
Sex on the Beach
SideCar
Silk Stockings
Singapore Sling
Sledgehammer

Snowball
Special Rough
Strawberry Daiquiri
Submarino

T

Tequila Sunrise
Tequilazo
Tequilinha
Tom Collins
Toreador
Torpedo

U

Ulanda Cocktail

V

Vaina
Velvet Hammer
Vodka Collins
Vodkatini

W

White Lion
White Russian
Woodstock

X

Xanthia

Y

Yellow Parrot
Yodel

Z

Zombie