

## Carta de Tragos sin alcohol

Los porcentajes corresponden a la medida del recipiente utilizado para su preparación.



### **POR UNA CABEZA**

#### MÉTODO DIRECTO

AMARGO PATAGÓNICO 50%  
JUGO DE LIMON 15%  
SODA 35%  
DECORACIÓN: MEDIA RODAJA DE LIMÓN

#### PREPARACIÓN:

COLOCAR LAS ROCAS DE HIELO HASTA EL BORDE DEL VASO.  
VERTER EL AMARGO PATAGÓNICO, EL JUGO DE LIMÓN, COMPLETAR  
CON LA SODA. INTRODUCIR LA ½ RODAJA DE LIMÓN COMO DECORACIÓN.

### **SOLDADO DE PLOMO**

MÉTODO BATIDO  
TÉ DE HIERBAS 40%  
ALMIBAR 10%  
JUGO DE LIMÓN 25%  
GRANADINA 25%

#### ELABORAR CON ANTICIPACIÓN:

- PARA EL TÉ PROCEDER COMO CUALQUIER INFUSIÓN. ENFRIAR.
- PARA EL ALMIBAR: PARTES IGUALES DE AZÚCAR Y AGUA, LLEVAR HASTA QUE ROMPA HERVOR, APAGAR Y DEJAR ENFRIAR.

#### PREPARACIÓN:

COLOCAR 7 HIELOS EN UNA CÓCTELERA, AGREGAR TODOS LOS INGREDIENTES, TAPAR Y BATIR DURANTE 12 SEGUNDOS.  
COLOCAR HIELO "NUEVO" HASTA COMPLETAR EL VASO, Y COLAR EL CONTENIDO DE LA CÓCTELERA DENTRO DEL VASO.



## **PATO TÓNJE**

### MÉTODO REFRESCADO

AGUA TÓNICA 40%  
AMARGO PATAGÓNICO 10%  
AMARGO CUYANO 15%  
ALMIBAR ENEBRO O ROMERO 5%  
GRANADINA 5%  
TÉ NEGRO CON CÁSCARA DE NARANJA 10%  
AGUA DE 3 O 4 CEREZAS 15%  
CEREZA FRESCA 1



### ELABORAR CON ANTICIPACIÓN:

- EL ALMIBAR SABORIZADO (PARTES IGUALES DE AZÚCAR Y AGUA, MÁS EL SABORIZANTE, LLEVAR HASTA QUE ROMPA HERVOR, APAGAR Y DEJAR ENFRIAR)
- PARA EL AGUA DE CEREZAS, COLOCAR EN UN JARRO LAS CEREZAS Y APLASTARLAS, LUEGO AGREGARLE AGUA A TEMPERATURA AMBIENTE. DEJAR REPOSAR EN LA HELADERA DURANTE 4 HORAS ANTES DE USAR. COLAR.
- PARA EL TÉ PROCEDER COMO CUALQUIER INFUSIÓN, AGREGÁNDOLE AL FINAL CÁSCARA DE UNA NARANJA. DEJAR REPOSAR EN LA HELADERA 4 HORAS. COLAR.

### PREPARACIÓN:

COLOCAR 6 O 7 HIELOS EN UNA JARRA, AGREGAR TODOS LOS INGREDIENTES, ALMÍBARES E INFUSIONES, REVOLVER EN FORMA CIRCULAR DURANTE 14 SEGUNDOS CON UNA CUCHARA. FINALMENTE COLOCAR EN UN VASO SIN HIELO 1 CEREZA Y AGREGAR EL CÓCTEL DE LA JARRA SIN EL HIELO.



## **SERRANO JULEP**

### MÉTODO MACHACADO

HOJAS DE MENTA 4  
AZÚCAR NEGRO 1 CUCHARADA  
JUGO DE LIMÓN 10%  
AMARGO SERRANO 35%  
JUGO DE POMELO ROSADO 50%  
HOJAS DE MENTA PARA DECORAR: CANTIDAD NECESARIA  
HIELO MOLIDO

### PREPARACIÓN:

COLOCAR EN UN VASO LAS 4 HOJAS DE MENTA, EL AZÚCAR NEGRO Y EL JUGO DE LIMÓN. NO ALTERE EL ORDEN. MACHACAR (APLASTAR) SUAVEMENTE CON EL PISÓN DE UN MORTERO O EL MANGO DE UNA CUCHARA DE MADERA DURANTE 10 SEGUNDOS. LLENAR EL VASO CON HIELO MOLIDO, AGREGAR EL AMARGO SERRANO Y COMPLETAR CON EL JUGO. DECORAR CON HOJAS DE MENTA.