



VIDEORECETA



MOJITO

por Julio de la Torre

CONSIDERACIONES

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 5 MINUTOS

NIVEL DE DIFICULTAD: FÁCIL

SERVIR EN VASO COLLINS

NO USAR COCTELERA

UTILIZA ZUMO NATURAL, NO COMPRADO

INGREDIENTES

RON BLANCO	5CL
SODA	25CL
1/2 LIMA *	1/2
AZÚCAR	15G
HOJAS DE HIERBABUENA	8U

* Limón en Latinoamérica

COMPARTE TU CÓCTEL EN IG Y ETIQUÉTANOS

 @escuelacocteleriademadrid

SI TIENES DUDAS CONTÁCTANOS

 info@escuelacocteleria.es |  +34 617 235 356

BARMIX

FUTURA
BRANDS



Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción total ni parcial de las imágenes o textos de esta página sin la autorización previa de ESCOM.

www.escuelacocteleria.es



VIDEORECETA



NEGRONI

por Julio de la Torre

CONSIDERACIONES

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 5 MINUTOS

NIVEL DE DIFICULTAD: FÁCIL

SERVIR EN VASO OLD FASHIONED

NO USAR COCTELERA

IDEAL COMO APERITIVO Y A CUALQUIER HORA

INGREDIENTES

VERMUT ROJO	3CL
GIN	3CL
BITTER	3CL

COMPARTE TU CÓCTEL EN IG Y ETIQUÉTANOS

 @escuelacocteleriademadrid

SI TIENES DUDAS CONTÁCTANOS

 info@escuelacocteleria.es |  +34 617 235 356

BARMIX

FUTURA
BRANDS

Café
MADRID

Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción total ni parcial de las imágenes o textos de esta página sin la autorización previa de ESCOM.

www.escuelacocteleria.es



VIDEORECETA



MARGARITA

por Julio de la Torre

CONSIDERACIONES

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 5 MINUTOS

NIVEL DE DIFICULTAD: FÁCIL

SERVIR EN COPA MARGARITA

IDEAL COMO APERITIVO Y A CUALQUIER HORA

INGREDIENTES

TRIPLE SECO	2,5CL
TEQUILA BLANCO	5CL
ZUMO DE LIMA *	2,5CL

* *Limón en Latinoamérica*

COMPARTE TU CÓCTEL EN IG Y ETIQUÉTANOS

 @escuelacocteleriademadrid

SI TIENES DUDAS CONTÁCTANOS

 info@escuelacocteleria.es |  +34 617 235 356

BARMIX

FUTURA
BRANDS

Café
MADRID

Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción total ni parcial de las imágenes o textos de esta página sin la autorización previa de ESCOM.

www.escuelacocteleria.es



VIDEORECETA



COSMOPOLITAN

por Julio de la Torre

CONSIDERACIONES

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 5 MINUTOS

NIVEL DE DIFICULTAD: FÁCIL

SERVIR EN COPA CÓCTEL

SERVIR MUY FRIO Y SIN HIELO

IDEAL EN APERITIVOS Y NOCHES

INGREDIENTES

VODKA	5CL
ZUMO DE ARÁNDANOS	3CL
ZUMO DE LIMÓN *	2,5CL
TRIPLE SECO	2,5CL

* Lima en Latinoamérica

COMPARTE TU CÓCTEL EN IG Y ETIQUÉTANOS

 @escuelacocteleriademadrid

SI TIENES DUDAS CONTÁCTANOS

 info@escuelacocteleria.es |  +34 617 235 356

BARMIX

FUTURA
BRANDS

Café
MADRID

Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción total ni parcial de las imágenes o textos de esta página sin la autorización previa de ESCOM.

www.escuelacocteleria.es



VIDEORECETA



DRY MARTINI

por Julio de la Torre

CONSIDERACIONES

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 5 MINUTOS

NIVEL DE DIFICULTAD: FÁCIL

SERVIR EN COPA MARTINI

SERVIR MUY FRIO Y SIN HIELO

IDEAL EN APERITIVOS

INGREDIENTES

GINEBRA SECA	7,5CL
VERMOUTH SECO	1,5CL
ACEITUNAS VERDES SIN HUESO	2U

COMPARTE TU CÓCTEL EN IG Y ETIQUÉTANOS

 @escuelacocteleriademadrid

SI TIENES DUDAS CONTÁCTANOS

 info@escuelacocteleria.es |  +34 617 235 356

BARMIX

FUTURA
BRANDS



Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción total ni parcial de las imágenes o textos de esta página sin la autorización previa de ESCOM.

www.escuelacocteleria.es



VIDEORECETA



BLOODY MARY

por Julio de la Torre

CONSIDERACIONES

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 5 MINUTOS

NIVEL DE DIFICULTAD: FÁCIL

SERVIR EN COPA HURRICANE

IDEAL EN APERITIVOS Y BRUNCHS

INGREDIENTES

ZUMO DE TOMATE	12CL
ZUMO DE LIMÓN *	2,5CL
VODKA	5CL
CONCENTRADO PROPIO:	2CL

SALSA WORCESTERSHIRE

TABASCO

PIMIENTA

SAL DER APIO

SAL

* Lima en Latinoamérica

COMPARTE TU CÓCTEL EN IG Y ETIQUÉTANOS

 @escuelacocteleriademadrid

SI TIENES DUDAS CONTÁCTANOS

 info@escuelacocteleria.es |  +34 617 235 356

BARMIX

FUTURA
BRANDS

Café
MADRID

Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción total ni parcial de las imágenes o textos de esta página sin la autorización previa de ESCOM.

www.escuelacocteleria.es



VIDEORECETA



WHISKY SOUR

por Julio de la Torre

CONSIDERACIONES

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 5 MINUTOS

NIVEL DE DIFICULTAD: FÁCIL

SERVIR EN VASO OLD FASHIONED

IDEAL EN APERITIVOS Y NOCHES

INGREDIENTES

WHISKY ESCOCÉS	5CL
ZUMO DE LIMA *	2,5CL
SIROPE DE AZÚCAR	2,5CL
CLARA DE HUEVO	2,5CL

* Limón en Latinoamérica

COMPARTE TU CÓCTEL EN IG Y ETIQUÉTANOS

 @escuelacocteleriademadrid

SI TIENES DUDAS CONTÁCTANOS

 info@escuelacocteleria.es |  +34 617 235 356

BARMIX

FUTURA
BRANDS



Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción total ni parcial de las imágenes o textos de esta página sin la autorización previa de ESCOM.

www.escuelacocteleria.es



VIDEORECETA



CLOVER CLUB

por Julio de la Torre

CONSIDERACIONES

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 5 MINUTOS

NIVEL DE DIFICULTAD: FÁCIL

SERVIR EN COPA MARTINI

ENFRIA LA COPA PREVIAMENTE

IDEAL TRAS LAS CENA

INGREDIENTES

GIN	5CL
ZUMO DE LIMÓN *	2,5CL
SIROPE DE AZÚCAR	2,5CL
CLARA DE HUEVO	2,5CL
PURÉ DE FRAMBUESAS	2CL
FRAMBUESAS	1U

* Lima en Latinoamérica

COMPARTE TU CÓCTEL EN IG Y ETIQUÉTANOS

 @escuelacocteleriademadrid

SI TIENES DUDAS CONTÁCTANOS

 info@escuelacocteleria.es |  +34 617 235 356

BARMIX

FUTURA
BRANDS



Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción total ni parcial de las imágenes o textos de esta página sin la autorización previa de ESCOM.

www.escuelacocteleria.es