

TRAGOS ||| A preparar en casa

Sea usted bienvenido, 2008

UN NUEVO AÑO LLEGA Y LA MEJOR FORMA DE RECIBIRLO ES BRINDANDO A SU SALUD. LA SIGUIENTE ES UNA GUÍA ESPIRITUOSA DE LOS COCTELES MÁS SOLICITADOS PARA LA MEDIANOCHE DE MAÑANA



Reyes Magos

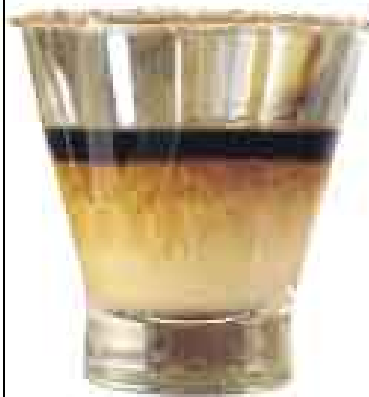
LOBBY BAR
SWISSÔTEL LIMA
BARMAN CHRISTIAN WENDORFF

INGREDIENTES

1 ½ oz de vodka
3 oz de jugo de piña
½ oz de menta verde
Dash de jarabe de granadina

PREPARACIÓN

Los Reyes Magos fueron tres al igual que los acompañamientos del vodka en este coctel ideal para la coyuntura de fin de año. Y aunque nos provoque esperar a Melchor, Baltasar y Gaspar celebrando hasta el 6 de enero con este trago preparado en su honor, es recomendable que tome con moderación. Recuerde que el miércoles hay que volver a la realidad del trabajo.



Niebla escocesa

LOBBY BAR
SWISSÔTEL LIMA
BARMAN CHRISTIAN WENDORFF

INGREDIENTES

1 oz de vodka
1 oz de gin
½ oz de jugo de limón
Dash de blue curaçao

PREPARACIÓN

El tropical limón peruano y su simbiosis perfecta con el vodka ruso hacen del la fiesta de Año Nuevo un momento menos caluroso y muy alegre. Refrescante coctel que se debe servir helado y en copa de martini. El blue curaçao le da el color de las celestes playas peruanas. Una deliciosa variación del popular apple martini.



Medianoche

LOBBY BAR
SWISSÔTEL LIMA
BARMAN CHRISTIAN WENDORFF

INGREDIENTES

2 oz de vodka
1 oz de jugo de lima
4 oz de jugo de cranberry
Dash de crema de cassis

PREPARACIÓN

La medianoche del 31 de diciembre no debe ser tan oscura como este trago a base de vodka. A los pocos minutos de beberlo empezará el amanecer, pues la penumbra irá cediendo. Un coctel clásico servido en copa pousse café y adornado con damasco. Una dulce forma de empezar el 2008 y el verano.



Perú negro

TAKIBAR
HOTEL CROWNE PLAZA LIMA
BARMAN LUIS LÓPEZ

INGREDIENTES

1 ½ oz de pisco macerado con granos de café
1 ½ oz de leche evaporada
¼ oz jarabe de goma
5 cubos de hielo
Vaso Old Fashioned

PREPARACIÓN

Peruano por donde se le mire, este aromático coctel a base de pisco macerado hará que nos remontemos al pasado y celebremos el futuro. El espíritu, la fiesta y la música chinchanas nos poseen al ritmo de un cajón. Si México tiene su margarita, nosotros tenemos nuestro Perú negro.



Verano apasionado

TAKIBAR
HOTEL CROWNE PLAZA LIMA
BARMAN LUIS LÓPEZ

INGREDIENTES

3 onzas jugo de maracuyá frío
3 onzas de vino espumante frío

PREPARACIÓN

Una apasionada variación del clásico mimosa. En Estados Unidos llaman a la maracuyá la fruta de la pasión y hay pocas fechas tan apasionadas como el 31 de diciembre. El vino espumante pone la elegancia europea y el maracuyá la espontaneidad latina. Un sabor agridulce sin comparación. Sírvese bien helado en copa de champán y adorne con marrasquino.