

DRYNK INC.

RECETARIO

A hand is shown pouring a reddish-orange liquid into a coupe glass. A fine spray of particles, possibly sugar or salt, is being added to the drink, creating a misty effect. The background is dark with some blurred lights, suggesting a bar or kitchen setting.

**DESCUBRE 10 CLÁSICOS
DE MIXOLOGÍA**

PARA REALIZARLOS DESDE TU CASA



DESCUBRE

LA MAGIA DE LA MIXOLOGÍA



¡¡Hola!! Sabemos que es un momento especial en el mundo, pero queremos ayudarte a pasarlo más ameno regalándote un **Ebook con recetas de coctelería clásica** para que puedas realizarlas y disfrutarlas desde tu casa.

En **Drynk Inc.**, seguimos trabajando creando nuevas ideas y experiencias para tus eventos. Nuestro nuevo concepto **"Tarot Cocktails"** estará próximamente disponible.

Más información:

<https://www.drynkinc.mx/tarot-cocktails>



**TUS INVITADOS
PODRÁN TOMAR UNA DE
LAS 4 CARTAS PARA
ELEGIR UNO DE LOS
DELICIOSOS DRYNK
HECHOS A BASE DE
MIXOLOGÍA MÍSTICA.**

**CADA UNA DE LAS CARTAS CORRESPONDE A LOS
ELEMENTOS ALQUIMISTAS UTILIZADOS EN CADA
DRYNK.**

LA BARAJA ES PERSONALIZABLE A TU EVENTO.

TAROT COCKTAILS



[HTTPS://WWW.DRYNKING.MX/TAROT-COCKTAILS](https://www.drynking.mx/tarot-cocktails)



01

ESPRESSO MARTINI

Un drynk para despertar. ideal para los amantes del café

02

MOSCOW MULE

Fresco, cítrico con una nota picante que aporta el jengibre. Este cóctel se inventó cuando un productor de vodka y un productor de vasos de cobre se juntaron para vender sus productos.

03

SAZERAC

Nace como creación de Antoine Peychaud, fue boticario y masón; sirviendo siempre sus creaciones a la logia que pertenecía.

04

APEROL SPRITZ

Un clásico italiano, prosecco y aperol. Ideal como aperitivo.

05

SIDECAR

Este cóctel se inventó en un bar de París durante la Primera Guerra Mundial.





06

LYCHEE MARTINI

Esta versión Drynk Inc. la realizamos con los saberes auténticos de Asia.

07

BELLINI

Uno de los primeros cócteles que incorporaron vino en su elaboración, desarrollando polémica para los puristas del vino europeo y revolucionando la historia de la coctelería.



08

PISCO SOUR

Chile y Perú se disputan el origen del Pisco, cualquiera del pisco que utilices, obtendrás una bebida cítrica y refrescante.

09

OLDFASHIONED

Es un cóctel a base de whiskey rye o bourbon. El clásico vaso bajo de whisky lleva el nombre de este trago.



10

BLOODY MARY

Su creación se debe a Fernand Petiot, que preparó por primera vez esta bebida en el año 1921, en el Harry's Bar de París.

ESPRESSO MARTINI

INGREDIENTES

- 2 Oz. de Vodka
- 1 oz. de Licor de Café
- 2 1/2 oz. de Espresso
- dash de Jarabe de Vainilla
- 4 granos de café para decorar
- Hielo

PREPARACIÓN

Vierte el café espresso , el jarabe de vainilla, el licor de café y el vodka en una coctelera o shaker.

Llena el shaker de cubitos de hielos y agítala.

Cuela el cóctel en una copa helada tipo martinera o coupé.

Decóralo con granos de café



MOSCOW MULE

INGREDIENTES

- 2 oz. de Vodka
- 1 oz. de Jugo de Limón
- 1 cerveza de jengibre
- dash de jarabe simple
- 1 ramito de menta
- 2 rodajas de limón

PREPARACIÓN

Vierte el vodka o el mezcal en un vaso mezclador, acompañado del jugo de limón y el jarabe simple.

Llena un vaso tipo Moscow Mule con hielo.

Sirve la mezcla en el vaso de cobre y topea con la cerveza de jengibre.

Decóralo con hojas de menta y rodajas del limón.



**Puedes hacerlo con
Mezcal en vez de Vodka.**



SAZERAC

INGREDIENTES

- 2 oz. de Bourbon
- 2-3 golpes de Peychaud's bitters
- 2 terrones de azúcar
- 2 golpes de Absinth
- Piel de Naranja

PREPARACIÓN

Llenamos y enfriamos una copa con hielo.

En un mixing glass, colocamos los terrones de azúcar, los bitters para macharlos.

Añade el whiskey tipo bourbon hasta diluir el azúcar.

Agrega hielos al mixing glass, y con la ayuda de una cucharilla da 35 vueltas a la mezcla para enfriarla e integrar los elementos.

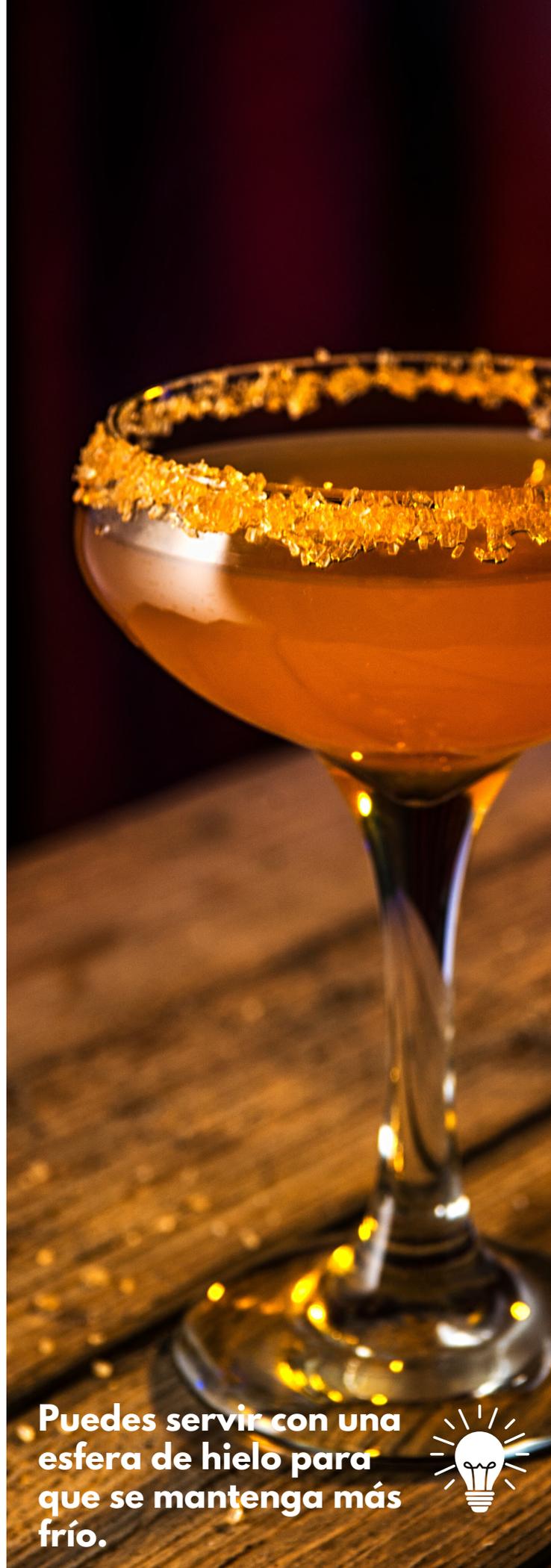
Vacía la copa con hielo, y perfumala con el Absinth.

Vacía la mezcla del mixing glass, en la copa con la ayuda de un colador.

Escarcha con azúcar y decora con piel de naranja.



Puedes servir con una esfera de hielo para que se mantenga más frío.



APEROL SPRITZ

INGREDIENTES

- 2 oz. de Aperol
- Prosecco
- Agua Mineral
- Rodaja de Naranja

PREPARACIÓN

Llena una copa tipo globo o copa de vino tinto con hielo.

Incorpora el Aperol y con un dash de agua mineral.

Acontinuación topea la mezcla con vino italiano tipo Prosecco.

Decora con una media luna de naranja.



**Puedes cambiar el Aperol,
por Licor de Flor de Sáuco St.
Germain o Licor de Granada.**

SIDECAR

INGREDIENTES

- 1 1/2 oz. de Brandy
- 1/2 oz. de Licor de Naranja
- 1/2 oz. de jugo de limón.
- Media luna de naranja o toronja.

PREPARACIÓN

Enfriamos el vaso del cóctel con hielo.

En una coctelera o shaker, agregamos todos los ingredientes y añadimos 4 cubos de hielo.

Shakeamos durante 10-15 segundos. Servimos en el vaso colando la mezcla con la ayuda de un gusanillo.

Decoramos con media luna de naranja o toronja.



MARTINI LYCHEE

INGREDIENTES

- 2 oz. de vodka
- 1 oz. de sake
- 3 oz. de jugo de lychee
- 2 lychees

PREPARACIÓN

Enfría una copa tipo martinera con hielo.

En una coctelera o shaker el vodka, sake y el jugo de lychee en conjunto con 4 cubos de hielo.

Shakeamos durante 10-15 segundos.

Retira los hielos de la copa martinera.

Cuela la mezcla y sirve en la martinera.

Decoramos con 2 lychees que reposan en el fondo de la copa.



Puedes cambiar el vodka por la ginebra.



BELLINI

INGREDIENTES

- 2 oz. de jugo de melocotón
- 1 dash de jugo de arándano
- Prosecco

PREPARACIÓN

Enfría una copa tipo coupé o flauta con hielo.

En un mixing glass, incorpora el jugo de melocotón, el jugo de arándano y el prosecco y con ayuda de una bailarina o cucharilla incorpora todos los ingredientes.

Retira los hielos de la copa elegida.

Vierte la mezcla sin colar para potencializar la espuma.



PISCO SOUR

INGREDIENTES

- 2 oz. de Pisco
- 1 oz. de Jugo de Limón
- 2 oz. de Jarabe Simple
- 1/2 clara de huevo
- Angostura Bitters

Puedes cambiar el pisco por tequila o ginebra.



Puedes adicionar a la mezcla frutos rojos como zarzamora, fresas y frambuesas. Mismas que tendría que macerar.

PREPARACIÓN

Enfría una copa flauta o un vaso oldfashioned con hielo.

En un shaker o coctelera, coloca el pisco, jugo de limón, jarabe simple y clara de huevo con 4 cubos de hielo.

Shakea la mezcla de 10 a 15 segundos.

Retira los hielos de la copa elegida.

Vierte la mezcla usando un colador de gusanillo.

Decoramos con un par de golpes de Angostura Bitters.

OLDFASHIONED

INGREDIENTES

- 2 oz. de whiskey tipo bourbon
- 1-2 terrones de azúcar
- 2-3 golpes de Old Fashioned Bitters
- 1/2 rodaja de naranja.
- Un golpe de agua mineral.
- 1 cereza marrasquino.

PREPARACIÓN

En el fondo de un vaso tipo old fashioned, colocamos media rodaja de naranja y sobre esta depositamos los terrones de azúcar.

Sobre los terrones, echamos 2-3 golpes de Old Fashioned Bitters.

Añadimos un golpe de soda y maceramos suavemente los ingredientes con la parte trasera de la cucharilla, hasta diluir el azúcar y extraer los jugos de la naranja.

Añadimos el bourbon y removemos con la ayuda de una cucharilla.

Retiramos la cáscara de naranja con una pinzas.

Incorporamos hielos al vaso, dando unas 25 vueltas con la ayuda de un agitador.

Decoramos con una nueva media luna de naranja y una cereza marrasquino.



BLOODY MARY

INGREDIENTES

- 1 1/2 oz. de Vodka/ Gin
- 2-3 golpes de salsa Perrins
- 5 tomates cherry
- 3 oz. de jugo de tomate
- 2 golpes de salsa tabasco original
- 1 pisca de sal
- 1 pisca de pimienta negra
- 1 dash de limón
- Apio Fresco

PREPARACIÓN

Escarcha un vaso tipo Collins con un mix de chiles y pimienta.

Añade la mezcla en un mixing glass todos los ingredientes excepto el jugo de tomate.

Macera los tomates cherry; añade 4 cubos de hielo.

Remueve la mezcla vertiendo la mezcla de un mixing glass a otro "rolling".

Sirve la mezcla con la ayuda de un colador fino para evitar que pasen los restos sólidos.

Incorpora el jugo de tomate.

Decota con apio fresco y una brocheta de tomates cherry.





CONTACTO

La magia de la Mixología

hola@drynkinc.mx
<http://www.drynkinc.mx>



@drynk_inc



DRYNK INC.[®]
BEVERAGE DESIGN