

LICOR DE VIOLETA



VIOLET SHOT

Licor de Violeta muy frío en un vaso de chupito. Ideal a cualquier hora y sobretodo después de comer.



VIOLET ON THE ROCKS

Llenar un vaso bajo y ancho con hielo
Servir 60ml de Licor de Violeta



LIME VIOLET

Llena una copa de balón con hielo
Sirve 60ml de Licor de Violeta
Completa hasta cubrir los hielos con refresco de limón o lima.
Decora con un limón deshidratado.

CARAMELOS DE VIOLETA

Aroma y sabor en tu copa y en tus hielos



Magia y espectáculo en tu copa



NUBES DE GINEBRA

PISTA CORTA
-VERMUTS, SPIRITS & LIQUORS-



CARTA DE COMBINADOS



GIN TONIC REIN BRADLEY

Llena una copa de balón con hielo, y escurrir
Servir 50ml de Ginebra Rein Bradley
Rellenar con tónica neutra
Twist de limón y una rodaja de limón deshidratado



GIN TONIC RUIBARBO

Llena una copa de balón con hielo, y escurrir
Servir 50ml de Ginebra de Ruibarbo
Rellenar con tónica neutra
Sumergir rodaja de naranja deshidratada



GIN TONIC VIOLETA

Llena una copa de balón con hielo, y escurrir
Servir 50ml de Ginebra Violeta
Rellenar con tónica de fresa
Añadir dos caramelos de violeta





WINTER CITRUS

Llena una copa de balón con hielo
25ml **Gin Ruibarbo** y 25ml **Bocamanga Barrica**
Remover y cubrir con 100ml de tónica neutra
Terminar con naranja y limón deshidratado

BLOODY GIN

Llena un vaso alto con hielo
Servir 60ml de **Gin Rein Bradley**
Rellenar con zumo de tomate
Termina con sal, pimienta y opcional picante
Decora con limón deshidratado y apio



FRENCH 75 ROSÉ

Toma una copa de cava
50ml de **Gin Violeta**
25ml de zumo de limón y remover
Rellena con vino frizzante

GIN FIZZ

Vertemos en vaso alto 60ml de **Gin Ruibarbo**
Zumo de medio limón y 1 cda. de azúcar
Removemos todo. Llenamos con hielo
Terminamos con agua c/ gas y limón deshidratado



VIOLET DE VALENCIA

Toma una copa de cava
30ml de **Gin Violeta**
30ml de **Bitter Gallo Bravo**
60ml de zumo de naranja
60ml de Frizzante o Cava
Remover bien, añadir 2 caramelos de violeta
y cubrir con hielo

BOCAMANGA CREAM



CON HIELO

Coger un vaso corto, llenar con hielo y verter **Bocamanga Cream** hasta casi cubrir los cubitos.



ESPRESSO CREAM

En un vaso corto poner un par de hielos
Preparar y verter un café espresso
Completar con **Bocamanga Cream**
Decorar con granos de café y canela
Opcional ramita de canela



CON LECHE Y CREAM

En un vaso corto hacer un café con leche
Añadir un chorro de **Bocamanga Cream**
Opcional tomarlo con hielo



BOCAMANGA SHAKE

Llena un vaso alto con hielo
1/3 de **Bocamanga Cream**
Rellena con batido de chocolate



TAMBIÉN PÍDELO COMO SALSA DE POSTRES

Sobre helados, bizcochos, panetones,
tartas, etc.