

VERMUT BOCAMANGA



BOCAMANGA BARRICA

Equilibrado, herbáceo, largo postgusto.

EXCELENTE 91 PUNTOS GUÍA PEÑÍN

BOCAMANGA BLANCO

Floral y cítrico, fruta con hueso, elegante y persistente. Ideal también para postre.

MEJOR VERMUT COCTELERÍA GASTRO CANARIAS



BOCAMANGA DESTILADO PIEL DE NARANJA

Cítrico, pomelo, mandarina, naranja y goloso.

GRAN ORO EVA AWARDS 2024

BITTER PREMIUM GALLO BRAVO

Herbáceo, naranja, amargor amable y largo postgusto. Ideal también para postre.



CARAMELOS DE VIOLETA

Aroma y sabor en tu copa

DISTRIBUIDO POR:



ORANGE BITTER

- Llenar una copa con hielo
- 1 parte **Bocamanga Piel Naranja**
- 1 parte de **Bitter Gallo Bravo**
- 1 nube de **Gin Ruibarbo**

BOCA COLA

- Llenar un vaso alto con hielo
- 2 partes de **Bocamanga Barrica**
- Añadir refresco de Cola al gusto
- Decorar con naranja
- Nube de **Gin Ruibarbo** o **Violeta**



MIXTO BOCAMANGA

- Llenar un vaso con hielo
- 1 parte **Bocamanga Blanco**
- 1 parte **Bocamanga Naranja**
- Decorar con naranja deshidratada

GALLO BRAVO SPRITZ

- Llenar una copa con hielo
- 2 partes **Bitter Gallo Bravo**
- 3 partes de Frizzante o Cava
- 1 parte de gaseosa
- Decorar con naranja



NEGRONI

- Llenar una copa con hielo
- 1 parte de **Bocamanga Piel Naranja**
- 1 parte de **Bitter Gallo Bravo**
- Un dash de **Gin Ruibarbo**
- Decorar con cáscara de naranja