

## Deus del mezcal

### Receta

30 ml de mezcal  
30 ml de vermut Dos Déus Reserva Única  
30 ml de licor de granada con base de tequila Liquid Experience  
Granada deshidratada\*\* (opcional)

### Preparación del cóctel

Aireamos los tres primeros ingredientes con la ayuda de una coctelera de dos cuerpos mediante la técnica del escanciado

Colamos en un vaso On The Rocks previamente enfriado y con una piedra grande de hielo.

Acabamos con el deshidratado de granada.

## Mexhattan

El Mexhattan es una variación del Manhattan recurrente en mi coctelería, de la que ya he realizado tres versiones desde que creé Liquid Experience a finales de 2009. La que os explicaré a continuación es la segunda. En esta ocasión sustituyo el *rye whisky* (whisky de centeno) por Tequila Espinoza Reposado, infusiono el vermut con cacao, distintas especias y naranja, y sustituyo el *bitter* original de la receta por un *bitter* Liquid Experience de chocolate y naranja.

Para complementar el cóctel, utilizo la cereza preparada de dos formas distintas: una simulando el lacrado de la botella y la otra macerada según el método clásico.

### Receta

60 ml de Tequila Espinoza Reposado 38° (100% agave)  
30 ml de vermut dos deus reserva única con cacao y naranja\*  
3 *dashes* de *bitter* de chocolate  
Lacrado de cerezas\*\*  
Cereza macerada  
1 *twist* de naranja

### Preparación del cóctel

Escanciamos los tres primeros ingredientes y colamos en una botella bien fría que previamente hemos lacrado con una gelatina de cerezas.

Por otra parte, colocamos una cereza macerada dentro de un vaso On The Rocks bien frío y hacemos un *twist* de naranja.

### Puesta en escena

Presentamos en una bandeja el vaso y la botella lacrada e invitamos al cliente a que se sirva él mismo.

Una presentación alternativa sería poner tanto la botella como el vaso sobre hielo picado.

## Sloe Negroni

### Receta

15 ml de Monkey 47 gin  
15 ml de MOnkey 47 Sloe Gin  
30 ml de vermut Dos deus reserva única  
30 ml de Campari  
4 *sferificaciones* de naranja\*

### Preparación del cóctel

Ponemos los cuatro primeros ingredientes en el vaso mezclador, removemos y colamos en una botella pequeña bien fría. Si preferimos una variante aún más suave, en vez de refrescar el cóctel en el vaso mezclador, lo que haremos será utilizar la técnica del escanciado. Una vez dentro de la botella añadimos 4 raviolis de naranja simulando las endrinas del Sloe Gin.

### Puesta en escena

Colocamos la botella en una bandeja junto a una cuchara agujereada especial para esferificar, un vaso On The Rocks previamente enfriado con hielo en cubo y el *twist* de naranja. El cliente se sirve de la botella al vaso a través de la cucharilla para recuperar así las *sferificaciones* de naranja.

## Pomelo Rosso

### Receta

50 ml de vermut rojo Dos Déus Reserva Única 2013  
30 ml de licor de pomelo Liquid Experience\*  
60 ml de agua Perrier  
Pomelo impregnado con vermut\*\*

### Preparación del cóctel

Aireamos el vermut rojo y el licor de pomelo utilizando la técnica del escanciado. Colamos en un vaso On The Rocks con hielo en cubo. Acabamos con agua Perrier y acompañamos con  $\frac{1}{4}$  de rodaja de pomelo macerada con vermut.