



**COPA COMBINADOS DRY GIN 62cl.**  
**Ref. DRY GIN 62**  
 Precio .- 1,03€



**COPA COMBINADOS BLUE HAWAII 49cl.**  
**Ref. BLUE HAWAII**  
 Precio .- 2,49€



**COPA COMBINADOS HAVANA 62cl.**  
**Ref. HAVANA 62**  
 Precio.- 1,43€



**COPA COMBINADOS IBIZA 72cl.**  
**Ref. IBIZA72**  
 Precio.- 1,77€



**Tequila sunrise**

**INGREDIENTES**

- 4,5cl de tequila
- 7cl de zumo de naranja
- 1,5cl de granadina
- Cubitos de hielo grandes
- Rodaja de lima

**ELABORACIÓN**

El tequila sunrise lo podemos preparar directamente en la copa London, de hecho así es como nació o logró el efecto conocido. Para empezar rellenamos la copa con cubitos de hielo, seguidamente vertemos el zumo de naranja y el tequila. El toque de granadina le aporta la granadina, es el toque final para crear el degradado de colores deseado.

**CONSEJO**

Y no sólo quedaría colocar a modo de decoración una pajita, sino también un medio rodajo de naranja.

Copa  
London 64cl

**COPA COMBINADOS LONDON 64cl.**

**Ref. LONDON 64**

**Precio.- 1,53€**



**Gin con canela y limón/naranja**

**INGREDIENTES**

- 1 parte de Ginebra
- 1 limón/naranja
- Rama de canela
- Suco
- Hielo

**ELABORACIÓN**

Llenamos nuestra copa Edinburgh con abundante hielo y la enfriaremos, haciendo girar el hielo con la ayuda de la cucharilla. En la copa previamente enfriada, introducimos la piel de limón o naranja que antes habíamos utilizado para aromatizar el borde. Después vertemos la ginebra.

**CONSEJO**

Una vez enfriada la copa y con la piel de limón o naranja aliada, introducimos una rama de canela que aromatizará y dará un toque especial a nuestro combinado.

Copa  
Edinburgh 78cl

**COPA COMBINADOS EDINBURGH 78cl.**

**Ref. EDINBURGH 78**

**Precio.- 2,09€**



**Kir Royal**

**INGREDIENTES**

- Licor de Cassis (licor de grosella negra)
- Champagne
- Hielo

**ELABORACIÓN**

Se coloca el hielo en una copa Cocktail para enfriarlo. Cuando está frío quitamos el hielo y el agua restante de la copa y agregamos una medida de Licor de Cassis completando el resto con champagne bien frío.

**CONSEJO**

Decoramos con grosella, una cereza o una rodaja de limón.

Copa  
Cocktail 22,5cl

**COPA COMBINADOS COCKTAIL 22,5cl.**

**Ref. COCKTAIL 22,5**

**Precio.- 2,09€**



**Vodka naranja**

**INGREDIENTES**

- 1 parte de un Vodka premium
- 2 Partes de zumo de naranja
- Una rodaja de naranja
- Hielo

**ELABORACIÓN**

Añadimos hielo hasta cubrir casi la totalidad de la copa y la giramos sobre sí misma para enfriarla. Añadimos 1 parte de vodka y la naranja para aromatizar el alcohol. Para finalizar, introducimos el zumo de naranja.

**CONSEJO**

Una vez finalizado el cocktail, humedecemos la boca de la copa con un poco de naranja y posteriormente utilizamos otro poco para colorar la misma.

Copas  
Manhattan 72

**COPA COMBINADOS MANHATTAN 72cl.**

**Ref. MANHATTAN 72**

**Precio.- 1,89€**



**COPA COMBINADOS MISKET19cl.**  
**Ref. MISKET190**  
**Precio.- 0,96€**



**COPA COMBINADOS DEGUSTACION26cl.**  
**Ref. DEGUSTACION26**  
**Precio.- 2,01€**