

COCKTAILS, RECONFOR- TANTES Y TRAGOS LARGOS

COCKTAILS

ADONIS { $\frac{1}{3}$ Jerez
 $\frac{2}{3}$ Vermouth italiano
2 golpes de Orange bitter.

ALELUYA { $\frac{1}{2}$ jugo de naranja
 $\frac{1}{4}$ Gin
 $\frac{1}{4}$ Pisco
cáscara de limón rallada
azúcar flor al gusto
hielo hecho polvo.

ALGOMA { $\frac{2}{3}$ Gin
 $\frac{1}{3}$ Vermouth francés
STINGER { $\frac{1}{3}$ Vermouth italiano.

ANGEL CAIDO ... { $\frac{1}{4}$ jugo de fresa fresca
 $\frac{1}{4}$ Cognac
cáscara de naranja rallada
jarabe de guinda para endulzar al gusto
hielo hecho polvo.

Se bate y se cuela.

ANGOSTURA { 1 copa jugo de limón
 $2\frac{1}{2}$ copas Cognac
4 cucharadas azúcar flor
4 » papilla de fresas
12 gotas amargo de Angostura
hielo.

APRICOT { 2 damascos
 $1\frac{1}{2}$ copas Cognac
2 » Gin
2 » Vermouth
Bitter
hielo.

Se cortan dos damascos por mitad y se les quitan los huesos.

Se remoja todo por dos horas en una copa y media de Cognac. Se le agregan un poquito de Bitter, dos copas de Gin, dos copas de Vermouth y hielo.

Se bate mucho y se cuela.

ARTIST { $\frac{1}{3}$ Whiskey
 $\frac{1}{3}$ Jerez
 $\frac{1}{6}$ jugo de limón
 $\frac{1}{6}$ jarabe de grosella
hielo.

Se bate bien y se cuela.

ASTUR { 2 copas Cointreau
7 » Pisco
1 copa jugo de limón
hielo.

Se bate bien.

ATTABOY { $\frac{1}{3}$ Bacardi Rhum
 $\frac{1}{3}$ Gin
 $\frac{1}{6}$ Cointreau
 $\frac{1}{6}$ jugo de limón.

BACARDI. { $\frac{1}{2}$ Bacardi Rhum
 $\frac{1}{4}$ jugo de lima
 $\frac{1}{4}$ Granadina.

BARBARA { $\frac{1}{4}$ crema fresca
 $\frac{1}{4}$ Cacao
 $\frac{1}{2}$ aguardiente o Pisco
hielo.

Se bate bien.

BETWEEN { $\frac{1}{3}$ Cognac
 $\frac{1}{3}$ Cointreau
 $\frac{1}{3}$ Rhum
1 cucharada jugo de limón.

BETWEEN THE SHEETS { $\frac{1}{3}$ Cognac
 $\frac{1}{3}$ Cointreau
 $\frac{1}{3}$ Bacardi Rhum
2 golpes de jugo de limón.

BOLO. { jugo de $\frac{1}{4}$ de naranja
 $\frac{1}{2}$ copa de Bacardi Rhum
1 cucharadita de azúcar
jugo de $\frac{1}{4}$ de limón o de $\frac{1}{2}$ lima.

BRANDY SNAP

- 1½ copas Cognac
- 3 » Jerez seco
- 1½ » jugo de naranja
- 2 o 3 gotas Bitter Angostura.

Se llena la cocktailera de hielo molido, se bate mucho y se sirve inmediatamente.

BRONX

- ⅓ Gin
- ⅓ Vermouth francés
- ⅓ Vermouth italiano
- ⅓ jugo de naranja.

CANARIAS

- 1 copa jugo de limón
- 2 copas Rhum
- 4 cucharadas azúcar flor
- 12 gotas amargo de Angostura
- 1 copa papilla de plátanos.

Se bate con bastante hielo.

Al pelar los plátanos deben raspárseles cuidadosamente las fibras astringentes.

CARDENAL

- 1 botella Champagne
- 6 yemas de huevo
- 6 cucharaditas azúcar flor
- 1 copa Curaçao
- 1 » Cacao
- 1 » Cognac
- hielo molido.

Se baten las yemas de huevo, si es posible sobre el hielo, incorporándoles gradualmente el azúcar hasta que esté completamente liso y casi blanco, más o menos media hora.

Se le agregan los licores y el hielo, y, por último, el Champagne que ya estará helado.

El buen éxito del cocktail consiste en el batido, y que sea terminado en el momento de servirlo para que se conserve ligero y espumoso.

CARESSE

- 1 copa Madera
- 1 » Cognac
- 1 » Curaçao
- 1 » Granadina
- yemas de huevo
- hielo molido.

Se bate fuertemente y se sirve en seguida.

CHANTECLER

- 1 copa Gin
- 1 clara de huevo
- 1 cucharada jarabe de frambuesas
- ½ limón, el jugo.

Se bate bien y se cuela.

CHO-CHO {
 3 copas Cognac
 2 » Vermouth francés
 1 copa Curaçao
 ½ » Anís
 hielo molido.

Se bate bien y se sirve.

CLUB HIPICO ... {
 ¼ Cognac
 ¼ Pisco
 ¼ Cointreau
 ¼ jugo de limón
 hielo.

Se bate bien.

COMONO {
 ½ Jerez claro (muy helado)
 ¼ Gin
 ¼ Maraschino
 unas gotas jugo de limón.

Se bate con poco hielo.

DAIQUIRI {
 3 limones, el jugo
 1 cucharada jarabe de granadina
 3 copas Rhum Bacardi
 ½ cocktailera hielo molido

DAIQUIRI NEWS. {
 50% Bacardi Rhum
 50% jugo de piña
 jugo de limón o lima
 goma suficiente para que no quede ácido
 un poco de Ajenjo.

Se bate mucho.

DAVIS {
 ¼ Jamaica Rhum
 ½ Vermouth francés
 2 golpes de Granadina
 jugo de ½ lima o limón
 hielo hecho polvo.

DE LA GUARDIA {
 ¼ Vermouth francés
 ¼ Gin
 ½ Vermouth italiano
 Orange Bitter
 una cereza confitada en cada copa
 hielo molido.

Se bate bien.

DELICIAS DE PANAMA {
 ½ papilla de plátanos
 ½ Rhum
 cáscara de naranja rallada
 jarabe de papaya para endulzar a gusto
 hielo hecho polvo.

DESLIZ DE NOE. { $\frac{1}{2}$ jugo de uva
 $\frac{1}{4}$ Gin
 $\frac{1}{4}$ Cognac
 extracto de anís
 azúcar flor (muy poca cantidad)
 hielo hecho polvo.

DOS FRESAS { fresas tamizadas
 azúcar al gusto
 $\frac{2}{3}$ Oporto
 $\frac{1}{3}$ Cognac
 hielo.

Se bate bien y se cuela.

EAST INDIA. { $\frac{1}{8}$ jugo de piña
 $\frac{1}{8}$ Curaçao
 $\frac{3}{4}$ Cognac
 unas gotas Bitter Angostura
 hielo.

Se bate bien y se cuela.

**EVERYTHING
BUT** { 25% Scotch Whiskey
 25% Gin
 25% jugo de limón
 25% jugo de naranja
 1 clara de huevo
 1 cucharada apricot brandy
 goma al paladar.

**FAIR AND
WARMER.** { $\frac{1}{3}$ Vermouth italiano
 $\frac{2}{3}$ Bacardi Rhum
 2 golpes de Curaçao.

**FLOR DE DU-
RAZNO**..... { 1 parte jugo de durazno fresco
 1 parte Pisco
 3 gotas Amargo Angostura
 cáscara de limón rallada
 hielo hecho polvo.

GERARD { $\frac{1}{2}$ Gin
 $\frac{1}{2}$ Vermouth
 1 cucharada jugo de piña
 hielo.

Se bate bien y se sirve con un pedacito de piña en cada copa.

GLAD EYE { $\frac{1}{2}$ copa Whiskey
 $\frac{1}{2}$ » Vermouth italiano
 $\frac{1}{3}$ » jugo de limón
 $\frac{1}{3}$ » Rhum Bacardi
 $\frac{1}{3}$ » Benedictine
 hielo.

Se bate mucho.

HAITI { $\frac{1}{2}$ Vermouth
 $\frac{1}{4}$ Gin
 $\frac{1}{4}$ jugo de naranjas
azúcar flor (facultativo)
hielo.

HAWAIIAN..... { 4 partes Gin
2 partes jugo de naranja
1 parte Curaçao (o cualquier otro licor de naranjas).

**HIS ROYAL
HIGHNESS** { $\frac{1}{8}$ Vermouth italiano
 $\frac{1}{8}$ Vermouth francés
 $\frac{1}{8}$ Curaçao
 $\frac{1}{8}$ Goma o almíbar
 $\frac{1}{4}$ Gin
 $\frac{1}{4}$ Cognac.

IDEAL { 50% Gin
25% Vermouth francés
25% Vermouth italiano
cascos de grapefruit (pomelo).

ICH DIEN { 1 copa leche
 $\frac{3}{4}$ » Cognac
 $\frac{1}{4}$ » Curaçao
1 yema de huevo
hielo.

Se bate bien y se cuela. Se sirve con un poquito de nuez moscada rallada.

INK STREET { $\frac{1}{3}$ Whiskey
 $\frac{1}{3}$ jugo de naranja
 $\frac{1}{3}$ jugo de limón
hielo.

Se bate bien.

JACK PINE..... { $\frac{3}{4}$ Gin
 $\frac{1}{4}$ Vermouth
 $\frac{1}{4}$ jugo de naranjas
1 tajada de piña cortada
hielo.

Se bate bien y se cuela.

JACK ROSE { $\frac{3}{4}$ partes Cognac
 $\frac{1}{4}$ parte jugo de limón
 $\frac{1}{2}$ cucharadita jarabe de granadina
hielo.

Bien batido.

EN JEREZ { $\frac{1}{2}$ copa Jerez
 $\frac{1}{4}$ » Cognac
 jugo de fresas (1 cucharadita por copa)
 azúcar al paladar
 hielo.

LADY OF THE LAKE { 1 copa Cognac
 $\frac{1}{2}$ » Curaçao
 unas gotas de granadina
 $\frac{1}{2}$ limón, el jugo
 hielo.

Bien batido.

LIGA DE LAS NACIONES { $\frac{4}{7}$ Gin
 $\frac{1}{7}$ Vermouth italiano
 $\frac{1}{7}$ Vermouth francés
 $\frac{1}{7}$ Curaçao
 clara de huevo.

LITTLE DEVIL .. { $\frac{1}{6}$ jugo de limón
 $\frac{1}{6}$ Cointreau
 $\frac{1}{3}$ Rhum
 $\frac{1}{3}$ Gin
 hielo.

Se bate bien.

LITTLE PRINCESS { $\frac{1}{2}$ Vermouth italiano
 $\frac{1}{2}$ Bacardi Rhum.

LOS ANGELES ... { 4 copas Whiskey
 1 limón, el jugo
 1 huevo
 4 cucharaditas azúcar flor
 1 cucharada Vermouth
 hielo.

Se bate bien y se cuela.

LOUD SPEAKER { $\frac{3}{8}$ Gin
 $\frac{3}{8}$ Cognac
 $\frac{1}{8}$ Cointreau
 hielo.

Se bate bien.

MAGNOLIA { $\frac{1}{4}$ jugo de limón
 $\frac{1}{4}$ crema
 $\frac{1}{2}$ Gin
 1 cucharada granadina
 hielo.

MARTINI. { $\frac{1}{4}$ Vermouth francés
 $\frac{1}{4}$ Vermouth italiano
 $\frac{1}{2}$ Gin
hielo a voluntad.

Se bate bien y se sirve.

MON PECHÉ { $\frac{1}{5}$ Curaçao
 $\frac{1}{5}$ Cognac
 $\frac{1}{5}$ Rhum
 $\frac{1}{5}$ Whisky
 $\frac{1}{5}$ jarabe de goma
hielo molido a voluntad.

Se bate fuerte y se sirve con pequeñas tajadas de frutas de la estación.

MOONY. { 1 cucharada Curaçao
 $\frac{1}{3}$ Rhum
 $\frac{1}{3}$ jarabe de granadina
hielo molido a voluntad
cáscara de naranja.

Se bate bien antes de servirlo y se bebe con pajas.

**NECTAR PE-
RUANO.** { $\frac{1}{2}$ jugo de piña fresca
 $\frac{1}{2}$ Pisco
1 vaina de vainilla
3 gotas Orange Bitter
azúcar flor a voluntad
hielo hecho polvo.

**NEGRESSE
BLONDE.** { $\frac{3}{10}$ crema fresca
 $\frac{2}{10}$ Gin
 $\frac{3}{10}$ crema de Cacao
 $\frac{2}{10}$ Cognac
hielo molido a voluntad
polvos de vainilla.

Se bate bien y se espolvorea un poco de polvos de vainilla en cada copa.

PANAMA. { $\frac{1}{3}$ Cacao
 $\frac{1}{3}$ Crema
 $\frac{1}{3}$ Cognac.

DE PAPAYAS. { $\frac{1}{3}$ jugo de papayas
 $\frac{1}{3}$ Gin
 $\frac{1}{3}$ Pisco
hielo.

PARADISE. { $\frac{1}{2}$ apricot brandy
 $\frac{1}{4}$ Gin
 $\frac{1}{4}$ jugo de naranja

Se bate bien con hielo.

PERFECT. { $\frac{1}{3}$ Vermouth francés
 $\frac{1}{3}$ Vermouth italiano
 $\frac{1}{3}$ Gin
hielo.

NEW YORK { 50% Rhum
50% jugo de piña.

NEW YORKER ... { 1 cucharada llena de mermelada de naranja
Gin (cantidad facultativa)
jugo de tres limones
clara de huevo.

Se bate bien antes de agregarle el huevo.

NORTH POLE. ... { 75% Vermouth francés
25% jugo de piña.

Se humedecen los bordes del vaso y se aplican a un plato con azúcar molida.

ORIGINAL. { Champagne
Whisky
Amargo
clara de huevo
limón (cada copita).

Si se quiere se le puede echar una pizca de cayena.

Se bate mucho y se sirve con una torrejita de limón en cada copa.

PALM BEACH. ... { $\frac{1}{3}$ Bacardi Rhum
 $\frac{1}{3}$ Gin
 $\frac{1}{3}$ jugo de piña.

PETER PAN { 1 cucharada jugo de limón
1 » papilla de fresas
2 cucharadas azúcar flor
 $\frac{1}{2}$ copa Gin
12 gotas amargo de Angostura
hielo.

PLANTER { $\frac{1}{4}$ jugo de limón
 $\frac{3}{4}$ Goma
 $\frac{1}{2}$ Jamaica Rhum.

PING-PONG. { $\frac{1}{3}$ jugo de lima
 $\frac{1}{3}$ Gin seco
 $\frac{1}{3}$ Rhum Bacardi
hielo.

DE PIÑA.

- 1 copa jugo de piña
- 2 copas vino blanco seco
- 3 » Jerez
- $\frac{1}{4}$ limón, el jugo
- pulpa de piña.

Se hace macerar en dos copas de vino blanco seco la pulpa estrujada de la piña.

A este jugo se le agregarán el jugo de $\frac{1}{4}$ limón, el jugo de la piña y 3 copas de Jerez.

Se pone a helar al hielo. Se cuela y bate bien para servirlo.

Este cocktail es muy fresco y ligero.

PIRATA.

- $\frac{1}{3}$ Rhum
- $\frac{1}{3}$ Cognac
- $\frac{1}{3}$ jarabe de frambuesas
- unas gotas jugo de limón
- hielo molido a voluntad.

Se bate bien.

**PURPURA DIVI-
NA.**

- 1 copa jugo de frambuesas
- 1 » Cognac
- $\frac{1}{2}$ » Grand Marnier o Cointreau
- cáscara de naranja rallada
- azúcar flor a voluntad
- hielo hecho polvo.

QUAKER.

- $\frac{1}{3}$ Cognac
- $\frac{1}{3}$ Rhum
- $\frac{1}{3}$ jugo de limón
- $\frac{1}{3}$ jarabe de frambuesas.

Se bate bien y se cuela.

RANETT.

- 1 yema de huevo
- 2 cucharaditas azúcar flor
- 1 cucharadita Curaçao
- 3 cucharaditas Rhum
- 1 cucharadita crema fresca
- Champagne seco
- hielo molido a voluntad
- nuez moscada.

Se baten todos los primeros ingredientes y al último momento se llena la cocktailera con Champagne seco y se le espolvorea nuez moscada.

RASPBERRY.....

Se machacan un poco una taza de frambue-
sas y se maceran por dos horas en dos copas de
Gin.

Se cuela el líquido y se le agregan una copi-
ta de Kirsch, dos copas de vino blanco seco y
hielo.

Se bate mucho.

Se sirve con una frambuesa entera en cada
copa.

ROBSON.

$\frac{1}{8}$ jugo de limón
 $\frac{1}{8}$ » » naranja
 $\frac{1}{4}$ jarabe de guinda
 $\frac{1}{2}$ Rhum
hielo.

RUSSIAN.....

$\frac{1}{3}$ Crema de Cacao
 $\frac{1}{3}$ Gin
 $\frac{1}{3}$ Vodka o aguardiente.

SENSATION.

12 huevos
1 botella Champagne
 $\frac{1}{2}$ » Curaçao
1 copa Kirsch
6 cucharadas azúcar flor
1 cucharadita Amargo
10 cubitos hielo.

Se baten las yemas con el azúcar hasta que estén
blancas.

Se baten separadamente las claras hasta que
estén muy firmes.

Se echan muy lentamente a las yemas el cham-
pagne y los 10 cubitos de hielo. En seguida se
incorporan rápidamente las claras y los demás
licores.

En el momento de servir, se le saca el hielo.

Es indispensable que el Champagne esté muy
helado.

SERENA.....

$\frac{1}{4}$ papilla de plátanos
 $\frac{1}{4}$ Cognac
 $\frac{1}{2}$ Bacardi Rhum
unas gotas Orange Bitter
cáscara de naranjas
muy poca azúcar flor.

Batirlo con bastante hielo.

SHERRY-TWIST

- 1 copa Cognac
- 1 » Vermouth francés
- 3 copas Jerez
- $\frac{3}{8}$ copa Cointreau
- $\frac{1}{8}$ » jugo de limón
- 1 pedacito canela
- hielo molido.

Se bate bien.

SIDECAR.....

- 2 copas Cointreau
- 2 » Cognac
- 2 » jugo de limón
- hielo molido.

Se bate bien.

SUNSHINE.....

- 3 copas jarabe de granadina
- $1\frac{1}{2}$ » Vermouth
- $1\frac{1}{2}$ » Rhum
- hielo molido.

Se bate mucho.

TANGO.....

- $\frac{1}{3}$ Vermouth italiano
- $\frac{2}{3}$ Gin
- 2 cucharaditas apricot brandy.

TEA-TIME.....

- 3 copas Rhum
- 3 » te frío y colado
- 1 limón, el jugo
- azúcar flor
- hielo molido.

Se bate bien.

**TENTACIONES
DE EVA**

- $\frac{1}{2}$ jugo de manzanas
- $\frac{1}{2}$ Rhum
- hojas de cedrón
- cáscara de limón rallada
- azúcar flor a voluntad
- hielo molido.

TRAIN BLEU

- 1 copa Cognac
- 1 » jarabe de piña
- hielo molido.

Se bate bien.

Al momento de servirlo se le agregan 3 copas de Champagne.

Se vuelve a batir todo junto y se sirve inmediatamente.

MARTINI ESPECIAL

Para 120 personas:

- 9 botellas Pisco
- 3 » Cinzano
- 10 limones, sólo la ralladura
- 25 cucharadas azúcar flor
- ¼ botella Bitter Angostura
- hielo molido a voluntad.

PEACH BLOSSOM

Para 120 personas:

- 9 botellas Pisco
- 1 botella Cointreau
- 2 litros jugo de durazno
- ½ litro » » melón
- ½ » » » limón
- ½ » jarabe de frambuesas
- hielo molido a voluntad.

PIÑA

Para 100 personas:

- 5 botellas Jerez
- 3 » Cognac
- 1 litro jugo de piña
- ½ » jarabe de papaya
- cáscara de limón rallada (un poco)
- hielo molido a voluntad.

WHISKEY SOUR

Para 40 personas:

- 2 botellas Whiskey
- 1 botella Rhum
- 3 claras de huevo
- ½ litro jugo de limón
- cáscara de limón rallada
- azúcar flor a gusto
- hielo molido a voluntad.

RECONFORTANTES**CREMA ESTO-COLMO**

- 12 yemas
- 1 botella Oporto o Málaga
- 18 cucharadas azúcar flor
- galletas de bizcochuelo.

Se baten las yemas hasta que estén espumosas. Se les añade el azúcar flor cernida y se sigue batiendo. Cuando la pasta esté bien homogénea, se le deja caer lentamente el vino caliente. Esta operación hay que hacerla muy cuidadosamente para que las yemas no se corten. Se bate sin cesar hasta que se le haya echado toda la botella.

El Oporto debe estar lo más caliente que se pueda. Se calienta al baño-maría.

Se sirve en copas de ponche y acompañadas de galletas de bizcochuelo o lenguas de gato. Es muy agradable como reconfortante.

PISCO GROG. ... { 4 copas Pisco
agua hirviendo
4 cucharadas azúcar flor
1 huevo.

Se revuelve bien y se le agrega el huevo batido. Se le echa más agua hirviendo para servirlo.

PORTO FLIP
(VAINA) { 1 copa Oporto
1 yema de huevo
1 cucharadita azúcar flor
ralladura de nuez moscada
hielo molido.

Se bate mucho y debe quedar muy helado.

TRAGOS LARGOS

BLACKSTONE ... { 4 cucharadas Rhum
½ litro de soda
cáscara de limón.

BOSTON. { 4 cucharadas Rhum
½ litro de soda
jugo de ½ limón
goma al gusto.

BULL DOG. { 4 cucharadas Gin
½ litro Ginger Ale
jugo de 1 naranja
1 cáscara de naranja.

BULL PUP. { 4 cucharadas Gin
½ litro de Ginger Ale
jugo de ½ limón.

COUNTRY CLUB. { 2 cucharadas Vermouth
2 » Granadina
½ litro soda.

DUNHAM. { 4 cucharadas Whiskey
4 » jugo de naranjas
½ litro Ginger Ale
cinta larga circular de cáscara de naranja.

PRESBYTERIAN
HIGHBALL { 8 cucharadas Gin
jugo de ½ limón o lima
menta picada.

Se llena un vaso grande con Ginger Ale. El jugo de lima o limón se machaca con la menta antes de agregarle el Gin.

RAMOS. { 4 cucharadas Gin
2 " crema fresca
jugo de $\frac{1}{2}$ limón
golpe de Granadina
" " jugo de lima
goma al paladar.

Se bate bien, se cuela a un vaso grande y se llena con agua gaseosa.

SCOTCH. { 4 cucharadas de Whiskey
 $\frac{1}{2}$ litro de soda
1 cáscara de limón.

TOM COLLINS .. { Llenar 1 vaso con hielo picado
4 cucharadas de Gin
jugo de 1 limón de Pica.

Se bate bien y se vierte a un vaso grande con una botella de soda.

YARDSLEY. { 4 cucharadas Gin
1 pinta Ginger Ale ($\frac{1}{2}$ litro)
1 rama de menta.

