

HAZLO FACÍL CON

EL **PAPÁ**

DE
LOS

CÓCTELES

VISÍTANOS EN
[TIENDA.CRISTAR.COM.CO](https://tienda.cristar.com.co)

Cristar

EL PAPÁ DE LOS CÓCTELES

MIMOSA

Vaso
Steamless
Champañero

Champaña

Jugo
de Naranja

IDEAL PARA UN BRUNCH
CON LOS AMIGOS



1. En el Vaso Steamless Champañero agregar 100 ml de zumo de naranja y completar con 100 ml de champán.



2. Opcional decorar con una rodaja de naranja.



3. ¡A brindar con los amigos!

Cristar®

EL PAPÁ DE LOS CÓCTELES

MOJITO



PARA LOS QUE BUSCAN PLANES RELAJADOS



1. Mezclar en el Vaso Agua Corto el hielo, 8 de hojas hierbabuena, 20 ml de zumo de limón y dos cucharadas de azúcar.



2. Después añadir 60 ml de ron.



3. Completar con la soda y decorar con las hojas de la hierbabuena.

Cristar®

EL PAPÁ DE LOS CÓCTELES

MOSCOW MULE



PARA LOS MÁS PARCHADOS Y EXTROVERTIDOS



1. Mezclar en el vaso el hielo, enfriar un poco revolviendo con la cuchara bailarina.



2. Agregar 40 ml de vodka,



3. Decorar con frutas de preferencia.

Cristar®

EL PAPÁ DE LOS CÓCTELES

CAPUCHINO CLÁSICO ESPUMOSO



PARA LOS QUE DISFRUTAN LOS PLACERES DE LA VIDA



1. Para la espuma, poner 120 ml de leche en un frasco que tape muy bien y agitar con fuerza hasta que quede espumante, ingresar al microondas 30 seg. para lograr que se compacte. Si se cuenta con una batidora, dejarlo por 2 min. aproximadamente.



2. Agregar la espuma en el Mug, hacia los laterales y de forma cuidadosa, agregar 25 ml de café expreso para que la espuma quede en la parte superior.



3. Encima decorar con el cacao en polvo. ¡Y listo!

Cristar®

EL PAPÁ DE LOS CÓCTELES

MARGARITA DE MARACUYA FRAPEADO



PARA LOS MÁS SOFISTICADOS Y SEDUCTORES



1. Licuar la pulpa de maracuyá con 45 ml el tequila, 15 ml de triple seco, y el hielo.



2. Servir en la Copa Margarita, decorar escarchando con azúcar y una rodaja de limón.

Cristar

EL PAPÁ DE LOS CÓCTELES

GIN & TONIC



PARA LOS QUE BUSCAN AVENTURAS Y AUTENTICIDAD



1. Llenar la Copa Ginebra de hielo hasta que se enfríe completamente.



2. Agregar 50 ml de ginebra, exprimir el limón y tirarlo dentro de la copa. Revolver.



3. Complementar, con 200 ml de agua tónica y revolver una sola vez con la cuchara bailarina.



4. ¡Salud, a disfrutar!

Cristar®

EL PAPÁ DE LOS CÓCOTELES

EL ARTE DE MARIDAR CON VINO TINTO

Copa
Trentino Vino



PARA LOS QUE BUSCAN AVENTURAS Y AUTENTICIDAD



1. Tabla de quesos madurados como el azul, el cheddar y holandés.



2. Carnes rojas a la parrilla, a la brasa o al carbón. Así como solomillo, chuleta, o cerdo.



3. Pastas hechas con salsas de queso, setas o boloñesas.



4. Chocolates dulces, semi-amargos y amargos.

¿Cómo quieres maridar?

Cristar®

EL PAPÁ DE LOS CÓCTELES

EQUILIBRIO DE SABORES CON CERVEZA RUBIA

Copa
Cervecería Bolonia



PARA LOS QUE BUSCAN FRESCURA Y BALANCE



1. Las carnes blancas, la pizza, los picantes y las ensaladas van muy bien con las tipo lager.



2. Las Ale Rubia van muy bien acompañadas con pescado a la parrilla, sushi y embutidos.



3. Los perros calientes, las hamburguesas y los embutidos se acompañan con las cervezas de trigo.



4. Y las IPA, maridan perfectamente con nachos, tapas, papas y ensaladas.

¿Cuál es tu tipo?

Cristar

EL PAPÁ DE LOS CÓCOTELES

LA MAGIA DE LA CERVEZA NEGRA

Copa
Cervecería Praga



PARA LOS QUE BUSCAN INTENSIDAD Y SEDUCCIÓN



1. Comidas que valen la pena probar con cervezas tipo stout son el pollo cocido, carnes de res o cerdo ahumadas o a la brasa y brownie con helado.



2. Para las tipo Porter los match perfectos son los cortes grasos, las costillas, los estofados, quesos y champiñones.

¿A cuál te le mides hoy?

Cristar®