Recette cocktail

MANGRONI



DIFFICULTÉ

SAISON — *Autumn*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail created by 8 international bartenders during a workshop led by Fernando Castellon.

Préparation du cocktail

1/5 Pour the ingredients into a mixing glass

2/5 Fill the mixing glass 2/3 full with ice cubes

3/5 Mix with a spoon for 15 to 20 seconds

4/5 Strain into a glass filled with ice

5/5 Garnish & serve

Ingrédients

MANGALORE	20 ML
AGED RUM	20 ML
APEROL OR OTHER ITALIAN BITTER	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a mixing glass*

GLACE — *ice cubes*

VERRERIE — *rocks*

DÉCORATION — *lime zest*

A découvrir également



Medium

CUBAN THYME

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Thyme liqueur
Mangalore



Medium

DIWALI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mangalore
Strawberry Syrup



Medium

GATEWAY OF KARNATAKA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mangalore
Passion Fruit Syrup