



Recette cocktail

## HEMINGWAY SPECIAL DAIQUIRI

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail created in the 1920s by Constantino Ribalaiga Vert at the Floridita bar, in Havana, for the writer Ernest Hemingway while he was living in Cuba.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a shaker
- 2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds
- 4/5 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 5/5 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ WHITE RUM	60 ML
◆ MARASCHINO LIQUEUR	10 ML
◆ GRAPEFRUIT JUICE	15 ML
◆ LIME JUICE	15 ML
◆ SUGAR CANE SYRUP	5 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>in a shaker</i>
VERRERIE	_____	<i>cocktail</i>
DÉCORATION	_____	<i>cherry</i>



A découvrir également

*Light*

## AI SHITERU

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Parfait Amour Liqueur  
Maraschino Liqueur



*Medium*

## AVIATION

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Maraschino Liqueur  
Crème de Violette (Violet)



*Full-bodied*

## LAST WORD

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Maraschino Liqueur  
Green Chartreuse

