

Recette cocktail

TOMMY'S MARGARITA



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Created in 1987 by Julio Bermejo at the Tommy's bar in San Francisco.

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 rocks glass filled with ice cubes
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ TEQUILA	60 ML
◆ AGAVE SYRUP	15 ML
◆ LIME JUICE	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *lime wedge*



A découvrir également



Medium

APERITIF MARGARITA

DIFFICULTÉ
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Tequila
Spritz Liqueur



Medium

AVIATOR #10

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Lichi-Li
Agave Syrup



Medium

FLUFFY SOUR

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Piment d'Espelette (Chile Liqueur)
Salted Butter Fat-Wash Bourbon

