



Recette cocktail

HOTEL NACIONAL

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Signature cocktail from the Hotel Nacional, Havana.

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 cocktail glass without ice but previously chilled
- 5/5 Garnish & serve

Conseil du bartender

Use pineapple juice with no added sugar to maintain the balance of the drink.

Ingrédients

◆ WHITE RUM	45 ML
◆ APRICOT BRANDY	15 ML
◆ LIME JUICE	15 ML
◆ WHITE SUGAR CANE SYRUP	10 ML
◆ PINEAPPLE JUICE	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

VERRERIE _____ *cocktail*

DÉCORATION _____ *cherry*



A découvrir également



Medium

APRICOT MARTINI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Gin
Apricot Brandy




Medium

APRICOT SOUR

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Apricot Brandy
Giffard Egg White Syrup



Medium

BANANA BOOMER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Banane
Apricot Brandy

