

Recette cocktail

RUM OLD FASHIONED



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Gonçalo de Sousa Monteiro in 2009, Berlin.

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 containing a large ice cube
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ AGED RUM	50 ML
◆ OVERPROOF WHITE RUM	10 ML
◆ FALERNUM SYRUP	10 ML
◆ AROMATIC BITTERS	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a mixing glass*

GLACE _____ *clear block ice*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *orange zest*

A découvrir également



Alcohol-free

CALYPSO

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Falernum Syrup
Pomegranate Syrup



Full-bodied

CORN 'N OIL

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Amber rum
Falernum Syrup



MAI TAI (ALCOHOL FREE)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Pineapple Alcohol Free
Orgeat Syrup
Falernum Syrup