

Recette cocktail

## RHÔNE MILANO MARCALA



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍹

SAISON \_\_\_\_\_

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail created by Mallory Lee, Giffard Brand Ambassador for the Middle East and Africa.

### Préparation du cocktail

- 1/4 Fill the glass with clear ice cubes.
- 2/4 Pour the ingredients into the glass.
- 3/4 Stir gently and briefly with a spoon.
- 4/4 Garnish and serve.

### Ingrédients

◆ CAFÉ DU HONDURAS	22.5 ML
◆ SWEET VERMOUTH	45 ML
◆ BIGALLET CHINA-CHINA	22.5 ML
◆ TONIC	20 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a glass*

GLACE \_\_\_\_\_ *clear block ice*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *rocks*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *grapefruit zest*

A découvrir également



*Medium*

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Café du Honduras  
Caribbean Pineapple  
Aged rum



*Light*

**C&T**

DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Café du Honduras  
Fleur de Sureau sauvage



*Full-bodied*

**EL REVOLVER**

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Café du Honduras  
Mezcal