



Recette cocktail

ESPELETTE MARTINI

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a mixing glass
- 2/5 Fill the mixing glass to 2/3 with ice cubes
- 3/5 Stir gently for 15 to 20 seconds
- 4/5 Strain into a pony glass
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ GIN	50 ML
◆ PIMENT D'ESPELETTE (CHILE LIQUEUR)	20 ML
◆ LUSTAU FINO CHERRY	15 ML
◆ VERMOUTH BIANCO	15 ML
◆	3 TRAITS
◆ CACAO BITTER	5 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a mixing glass*

VERRERIE _____

DÉCORATION _____ *Chili*



A découvrir également



Medium

FLUFFY SOUR

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

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



Full-bodied

HOT CHIMNEY NEGRONI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mezcal
Piment d'Espelette (Chile Liqueur)



Medium

PEACH PLEASE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Piment d'Espelette (Chile Liqueur)
White Peach Syrup