

COCKTAIL

PRETO (NI) (Negroni)



Utensils / Utensilios

- Jigger / Vaso Medidor
- Spoon Bar / Cucharita de bar
- Mixed Glass / Vaso Mezclador
- Gripper / Pinza
- Stamp / Sello

SERVING FOR 1 Rock Glass 12 oz
RINDE PARA 1 Vaso Corto 12 oz

INGREDIENTES Ingredients	Peso (g/Oz) Weight (g/Oz)	Unidades Units
Papiamento Run Reserva / Ron Papiamento Reserva	1 ½ oz	
Campari Bitter / Campari Bitter	1 ½ oz	
Vermouth Rosso / Vermouth Rosso	1 ½ oz	
Garnish / Decoracion		
Orange peel / Concha de Naranja sellada		1 unit
Big ice cube / Cubo de hielo Grande		1 unit

METHOD OF PREPARATION

In a rock glass add ice.

Take the mixing glass, add large ice cubes, add 1 1/2 oz Papiamento Rum, 1 1/2 oz Campari Bitter, 1 1/2 oz Vermouth Rosso, take the bar spoon and mix for 10 seconds. take the short glass discard the ice, add a large ice cube and serve, garnish with a sealed orange peel.

Seal : The seal should be red hot, then place it on the orange peel for 8 to 10 seconds. (without applying much pressure)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

En un vaso de roca agregue hielo .

Tome el vaso mezclador agregue grandes cubos de hielo, agregue 1 1/2 oz Ron Papiamento, 1 1/2 oz Campari Bitter, 1 1/2 oz Vermouth Rosso, tome la cuchara de bar y mezclar durante 10 segundos. tomar el vaso corto descartar el hielo, agregue un cubo grande de hielo y servir , decorar con una piel de naranja sellada .

Sello : el sello debe estar al rojo vivo, luego colóquelo sobre la piel de naranja durante 8 a 10 segundos. (sin aplicar mucha presión)

COCKTAILS 297
(AUTOR) (BASE DE DATOS)

BODEGAS PAPIAMENTO

COCKTAIL

OLD PAPIAMENTO (Old fashion)



Utensils / Utensilios

- Jigger / Vaso Medidor
- Spoon Bar / Cucharita de bar
- Mixed Glass / Vaso Mezclador
- Gripper / Pinza
- Stamp / Sello

SERVING FOR 1 Rock Glass 12 oz
RINDE PARA 1 Vaso Corto 12 oz

INGREDIENTES Ingredients	Peso (g/oz) Weight (g/oz)	Unidades Units
Papiamento Rum Reserva / Ron Papiamento Reserva	2 oz	
Turmary Syrup / Jarabe de turmary	½ oz	
Chocolate Bitter / Amargo de chocolate		2 drops
Angostura Bitter / Amargo de angostura		2 drops
Garnish / Decoracion		
Chocolat bombom/ Bombom de chocolate		1 unit

METHOD OF PREPARATION

In a rock glass add ice.

Take the mixing glass, add large ice cubes, add 2 oz Papiamento Rum, ½ oz turmary syrup, 2 drops bitter chocolate, 2 drops angostura bitter, take the bar spoon and mix for 10 seconds . take the Rock glass discard the ice, add a large ice cube, serve and seal. decorate with a chocolate bombom.

Seal: The seal should be clean, then place it on the ice cube for 8-10 seconds.

(without applying much pressure)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

En un vaso de roca agregue hielo.

Tome el vaso mezclador, agregue grandes cubos de hielo, agregue 2 oz Ron Papiamento, ½ oz turmary syrup, 2 gotas chocolate bitter, 2 gotas amargo de angostura, tome la cuchara de bar y mezclar durante 10 segundos. tomar el vaso Rock descartar el hielo, agregue un cubo grande de hielo, servir y selle. decorar con un bombom de chocolate .

Sello : el sello debe estar limpio, luego colóquelo sobre el cubo de hielo durante 8 a 10 segundos. (sin aplicar mucha presión)

COCKTAILS 297
(AUTOR) (BASE DE DATOS)

BODEGAS PAPIAMENTO

COCKTAIL PINKE PUNCH



Utensils / Utensilios

- Jigger / Vaso Medidor
- Spoon Bar / Cucharita de bar
- Mixed Glass / Vaso Mezclador
- Gripper / Pinza
- Stamp / Sello

SERVING FOR 1 Champagne Glass 10 oz
RINDE PARA 1 copa de Champagne 10 oz

INGREDIENTES Ingredients

Peso (g/oz) Weight (g/oz)

Unidades Units

Papiamento rum Reserva / Ron Papiamento reserva	1 oz	
Curazao Orange liqueur / Licor curazao Naranja	¾ oz	
Passion Fruit juice / Jugo de parchita	2 oz	
Pineapple juice / Jugo de piña	2 oz	
Falernum Syrup / Jarabe de Falernum	¾ oz	
Watermelon finest call / Finest call Patilla	½ oz	
Deychau's Bitter / Amargo Deychau's		4 drops
Garnish / Decoracion		
Rambutan fruit fresh / Fruta fresca de Rambutan		1 unit

METHOD OF PREPARATION

In a 10 oz glass of champagne add ice.
Take the mixing glass, add large ice cubes, add 1 oz Papiamento Rum, ¾ oz orange curaçao liqueur, 2 oz of passion fruit juice, 2 oz of pineapple juice, ¾ oz of falernum syrup, ½ oz finest call of watermelon, 4 drops of bitter Deychau's, take the bar spoon and mix for 10 seconds. take the glass of champagne discard the ice, add a large ice cube and serve, garnish with a fresh rambutan shell and fresh small flowers.

MÉTODO DE PREPARACIÓN

En una copa de champagne 10 oz agregue hielo.
Tome el vaso mezclador, agregue grandes cubos de hielo, agregue 1 oz Ron Papiamento, ¾ oz licor curazao de naranja, 2 oz jugo de parchita, 2 oz jugo de piña, ¾ oz jarabe de falernum, ½ oz finest call de patilla, 4 gotas amargo Deychau's, tome la cuchara de bar y mezclar durante 10 segundos. tomar la copa de champagne descartar el hielo, agregue un cubo grande de hielo y sirva, decorar con una concha de rambutan fresco y flores pequeñas frescas .

COCKTAILS 297 by Abraham Urdaneta
(AUTOR) (BASE DE DATOS)

BODEGAS PAPIAMENTO

COCKTAIL

AYY OHMBO ¡! (tiki-cocktail)



- Jigger / Vaso Medidor
- Spoon Bar / Cucharita de bar
- Shaker / Cocktelera
- Ice scoop / Pala de hielo
- Strainer / Colador

SERVING FOR 1 long Pitcher 12 oz
RINDE PARA 1 Jarra larga 12 oz

INGREDIENTES Ingredients	Peso (g/oz) Weight (g/oz)	Unidades Units
Papiamento Rum Reserva / Ron Papiamento Reserva	2 ½ oz	
Panela & Ginger Syrup / Jarabe de Panela & Ginger	2 oz	
Fresh Lulo juice / Jugo de Lulo Fresco	2 oz	
Ancho Reyes Merjurje Liqueur / Licor de Merjurje Ancho reyes	1 oz	
Garnish / Decoracion		
Sealed Fresh Orange / Naranja fresco sellada		1 unit
Fresh Mint / Mentha fresca		6/8 leaves
Sugar / Azucar nevada		2 touches

METHOD OF PREPARATION

In a 12 oz Long Pitcher add ice.
Take the shaker add 2 ½ oz of Rum Papiamento Reserva, 2 oz syrup of panela and Ginger, 2 oz of fresh juice of Lulo, 1 oz Merjurje ancho reyes, add a shovel of ice and shake for 10 seconds, take the long jug 12 oz discard excess water from glass before pouring and serving, garnish with 6 to 8 fresh mint leaves ,1 sealed orange slice and 2 touches of nevada sugar .

MÉTODO DE PREPARACIÓN

En un Jarra larga 12 oz agregue hielo.
Tome la coctelera agregue 2 ½ oz de Ron Papiamento Reserva , 2 oz jarabe de panela y Ginger, 2 oz de jugo fresco de Lulo, 1 oz Merjurje ancho reyes , agregue una pala de hielo y agitar durante 10 segundos , tomar la jarra larga 12 oz descarte el exceso de agua del vaso antes de verter y servir, decorar con 6 a 8 hojas de menta fresca ,1 rodaja de naranja sellada , 2 toques de azucar nevada .

COCKTAILS 297 by Zulay Duran
(AUTOR) (BASE DE DATOS)

BODEGAS PAPIAMENTO