

## Tabla de Contenidos

### **TRAGOS CON VODKA**

<u><i>Black Russian</i></u> .....	<u>4</u>
<u><i>Bloody Mary</i></u> .....	<u>4</u>
<u><i>Blue Lagoon</i></u> .....	<u>5</u>
<u><i>Blue Monday</i></u> .....	<u>5</u>
<u><i>Café Ruso</i></u> .....	<u>5</u>
<u><i>Godmother</i></u> .....	<u>5</u>
<u><i>Harvey Wallbanger</i></u> .....	<u>5</u>
<u><i>Kaipiroska</i></u> .....	<u>5</u>
<u><i>Kamikaze</i></u> .....	<u>6</u>
<u><i>Kanguro</i></u> .....	<u>6</u>
<u><i>Screwdriver</i></u> .....	<u>6</u>
<u><i>Sex on the Beach</i></u> .....	<u>6</u>
<u><i>Velvet Hammer</i></u> .....	<u>7</u>
<u><i>Vodka Collins</i></u> .....	<u>7</u>
<u><i>Vodkatini</i></u> .....	<u>7</u>
<u><i>White Russian</i></u> .....	<u>7</u>

### **TRAGOS CON COGNAC Y BRANDY**

<u><i>Apple Blossom</i></u> .....	<u>8</u>
<u><i>Brandy Alexander</i></u> .....	<u>8</u>
<u><i>Café Royale</i></u> .....	<u>8</u>
<u><i>Egg Sour</i></u> .....	<u>8</u>
<u><i>French Connection</i></u> .....	<u>9</u>
<u><i>Metropolitan</i></u> .....	<u>9</u>
<u><i>SideCar</i></u> .....	<u>9</u>
<u><i>Yellow Parrot</i></u> .....	<u>9</u>

**TRAGOS CON GIN**

<u>Alaska.....</u>	<u>9</u>
<u>Alexander.....</u>	<u>10</u>
<u>Belmont.....</u>	<u>10</u>
<u>Blue Lady.....</u>	<u>10</u>
<u>Blue Moon.....</u>	<u>10</u>
<u>Bronx.....</u>	<u>10</u>
<u>Caruso.....</u>	<u>10</u>
<u>Gibson.....</u>	<u>11</u>
<u>Gin Daisy.....</u>	<u>11</u>
<u>Juanito Rosado .....</u>	<u>11</u>
<u>Journalist.....</u>	<u>11</u>
<u>Martini .....</u>	<u>11</u>
<u>Negroni .....</u>	<u>12</u>
<u>Pink Lady.....</u>	<u>12</u>
<u>Queen Elizabeth.....</u>	<u>12</u>
<u>Red Lion.....</u>	<u>13</u>
<u>Road Runner .....</u>	<u>13</u>
<u>Singapore Sling.....</u>	<u>13</u>
<u>Snowball.....</u>	<u>13</u>
<u>Tom Collins .....</u>	<u>13</u>

<u>Ulanda Cocktail.....</u>	<u>14</u>
<u>Woodstock.....</u>	<u>14</u>
<u>Xanthia .....</u>	<u>14</u>

**TRAGOS CON OTROS LICORES**

<u>Amaretto Sour.....</u>	<u>14</u>
<u>Americano.....</u>	<u>14</u>
<u>Andalucía.....</u>	<u>15</u>
<u>Bourbon Collins.....</u>	<u>15</u>
<u>Café Romano .....</u>	<u>15</u>
<u>Caipirinha.....</u>	<u>15</u>
<u>French Kiss.....</u>	<u>15</u>
<u>Grasshopper .....</u>	<u>16</u>
<u>Honeymoon.....</u>	<u>16</u>
<u>Long Island Ice Tea .....</u>	<u>16</u>
<u>Sledgehammer .....</u>	<u>16</u>
<u>Special Rough.....</u>	<u>16</u>
<u>Torpedo.....</u>	<u>17</u>
<u>Yodel .....</u>	<u>17</u>

**TRAGOS CON RON**

<u><i>Banana Daiquiri</i></u> .....	<u>17</u>
<u><i>Blue Hawaiian</i></u> .....	<u>17</u>
<u><i>Café Jamaicano</i></u> .....	<u>18</u>
<u><i>Caipirisima</i></u> .....	<u>18</u>
<u><i>Casablanca</i></u> .....	<u>18</u>
<u><i>Corkscrew</i></u> .....	<u>18</u>
<u><i>Cuba Libre</i></u> .....	<u>18</u>
<u><i>Daiquiri</i></u> .....	<u>19</u>
<u><i>Fort Lauderdale</i></u> .....	<u>19</u>
<u><i>Habana Cocktail</i></u> .....	<u>19</u>
<u><i>Maitai</i></u> .....	<u>19</u>
<u><i>Mojito</i></u> .....	<u>19</u>
<u><i>Piña Colada</i></u> .....	<u>20</u>
<u><i>Planter's Punch</i></u> .....	<u>20</u>
<u><i>Sledgehammer</i></u> .....	<u>20</u>
<u><i>Strawberry Daiquiri</i></u> .....	<u>20</u>
<u><i>White Lion</i></u> .....	<u>21</u>

#### **TRAGOS CON PISCO**

<u><i>Zombie</i></u> .....	<u>21</u>
----------------------------	-----------

<u><i>Pisco Sour</i></u> .....	<u>21</u>
<u><i>Pistón</i></u> .....	<u>21</u>
<u><i>L.S.D.</i></u> .....	<u>22</u>
<u><i>Andes Amables</i></u> .....	<u>22</u>

#### **TRAGOS CON TEQUILA**

<u><i>Blue Margarita</i></u> .....	<u>22</u>
<u><i>Café Mexicano</i></u> .....	<u>22</u>
<u><i>Carolina</i></u> .....	<u>23</u>
<u><i>Cucaracha</i></u> .....	<u>23</u>
<u><i>Lupita</i></u> .....	<u>23</u>
<u><i>Margarita</i></u> .....	<u>23</u>
<u><i>Piñata</i></u> .....	<u>24</u>
<u><i>Rosita</i></u> .....	<u>24</u>
<u><i>Sangrita (para 14 Personas</i></u> <u><i>aprox.)</i></u> .....	<u>24</u>
<u><i>Silk Stockings</i></u> .....	<u>25</u>
<u><i>Submarino</i></u> .....	<u>25</u>
<u><i>Tequilazo</i></u> .....	<u>25</u>
<u><i>Tequila Sunrise</i></u> .....	<u>25</u>
<u><i>Tequilinha</i></u> .....	<u>26</u>

[Toreador..... 26](#)

**TRAGOS CON VINO, CERVEZA Y CHAMPAGNE**

[Kir ..... 26](#)

[Kir Royale..... 26](#)

[Mimosa..... 27](#)

[Sangría \(receta para 20 copas\) 27](#)

[Submarino..... 28](#)

[Vaina ..... 28](#)

**TRAGOS CON WHISKY**

[Clavo Oxidado ..... 28](#)

[Godfather ..... 28](#)

[Irish Coffee ..... 28](#)

[John Collins ..... 29](#)

[Manhattan..... 29](#)

[Old Fashioned..... 29](#)

[Rob Roy..... 29](#)

## Tragos con Vodka

### Black Russian

- 50 cc Vodka
- 25 cc Licor de Café

Poner los licores en un vaso On the Rocks con bastante hielo. Revolver.

### 6Bloody Mary

- 50 cc Vodka
- 15 cc Jugo de limón
- 1 Dash Salsa Inglesa (Worcestershire sauce)
- 1 Dash Salsa de Tabasco
- Pimienta Fresca
- Sal
- 125 cc Jugo de Tomate

Poner en un vaso largo con hielo todos los ingredientes excepto el jugo de tomate. Mezclar bien, completar el vaso con jugo de tomate y mezclar nuevamente. Decorar con una ramita de apio fresco y una bombilla.

### Blue Lagoon

- **50 cc Vodka**
- **25 cc Blue Curacao**
- **25 cc Triple Sec**
- **50 cc Jugo de Piña**

Mezclar todos los ingredientes (excepto el Jugo de Piña) en una coctelera con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el hielo) en un vaso largo y completar el vaso con jugo de piña.

### Blue Monday

- **50 cc Vodka**
- **25 cc Cointreau**
- **25 cc Blue Curacao**

Mezclar todo en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de Martini.

### Café Ruso

- **50 cc Vodka**
- **1 taza Café Negro Caliente**
- **Azúcar Granulada**
- **Crema Chantilly**

Preparar el café y agregar azúcar a gusto. Poner en una copa para café (o Taza de Vidrio) el Vodka y agregar

lentamente el café hasta la mitad de la copa. Revolver suavemente y poner sobre el trago Crema Chantilly.

### Godmother

- **50 cc Vodka**
- **30 cc Amaretto**

Poner los ingredientes en un vaso On the Rocks con bastante hielo. Revolver.

### Harvey Wallbanger

- **50 cc Vodka**
- **30 cc Galliano**
- **125 cc Jugo de Naranja**

Poner el vodka en un vaso largo con hielo y rellenar, cercano al borde del vaso, con Jugo de Naranja (como un Vodka Naranja o Screwdriver). Poner el Galliano sobre la mezcla.

### Kaipiroska

- **2 Limones de Pica (cortados en cuartos)**
- **Azúcar Granulada**
- **60 cc Vodka**

Poner los limones de pica cortados en cuartos en un vaso On the Rocks y agregar una cucharada grande de azúcar. Con un macerador, presionar el limón para que suelte todo su jugo y se mezcle con el azúcar. Después de esto, poner hasta el borde del vaso hielo picado y llenarlo con Vodka. Mezclar suavemente el trago y decorar con una rodaja de limón de pica.



**Secreto del Bar**: Si quieres hacer el trago

más suave, no llenes totalmente el vaso con Vodka, sino hasta 1/2 del vaso y el resto complétalo con jugo de piña.

### Kamikaze

- **80 cc Vodka**
- **1 Dash de Triple Sec**
- **1 Dash de Jugo de Limón**

Mezclar todo en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

### Kanguro

- **50 cc Vodka**
- **30 cc Vermouth Dry**
- **Twist de Limón**

Mezclar todos los ingredientes (excepto el twist de limón) en un vaso largo con hielo, mezclar rápidamente y colar el líquido a una copa de Martini. Decorar con el twist de limón dentro de la copa.

### Screwdriver

- **70 cc Vodka**
- **Jugo de Naranja**

Poner el Vodka en un vaso largo con hielo. Completar con Jugo de Naranja y Decorar con una Rodaja de Naranja.

### Sex on the Beach

- **50 cc de Vodka**
- **40 cc de Agua Tónica**
- **80 cc de Jugo de Cranberry**
- **80 cc de Jugo de Piña**

Poner todos los Ingredientes en un vaso largo con hielo y revolver.

### Velvet Hammer

- **70 cc Vodka**
- **30 cc Licor de Cacao**
- **30 cc Crema de Leche**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de cocktail.

### Vodka Collins

- **50 cc Vodka**
- **15 cc Jugo de Limón**
- **Azúcar Flor (2-3 Cucharaditas)**
- **Agua Mineral**

Poner el Vodka, el Jugo de Limón y el Azúcar Flor en un vaso largo con hielo y mezclar rápida y suavemente. Completar con agua mineral. Decorar con una Rodaja de Limón

### Vodkatini

- **80 cc Vodka**
- **1 Dash de Vermouth Dry**
- **1 Aceituna Verde**

Poner el Vodka y el Vermouth Dry en un vaso largo con hielo. Revolver (no agitar) rápidamente y colar inmediatamente a una copa de martini. (Si pasa un

trozo de hielo al trago, sacarlo inmediatamente con una cucharita). Decorar con una aceituna verde dentro del trago.

### White Russian

- **50 cc Vodka**
- **30 cc Licor de Café**
- **30 cc Crema de Leche**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

## Tragos con Cognac y Brandy

### Apple Blossom

- **50 cc Brandy**
- **30 cc Jugo de Manzana**
- **15 cc Jugo de Limón**

Poner todos los ingredientes en un vaso largo con hielo y mezclar suavemente. Decorar el vaso con una rodaja de Limón.

### Brandy Alexander

- **30 cc Brandy**
- **30 cc Crema de Cacao**
- **30 cc Crema de Leche**
- **Nuez Moscada**

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo, excepto la Nuez moscada. Batir y servir en copa de cocktail y poner sobre el trago una pizca de Nuez moscada.

### Café Royale

- **50 cc Brandy o Cognac**
- **1 Cubo de Azúcar**
- **1 taza de Café Negro Caliente**
- **Crema Chantilly**

Poner el Café caliente en una copa para café (o en una taza de vidrio). Poner sobre la copa una cucharita con el cubo de azúcar y poner el brandy sobre el azúcar. Prender fuego al brandy con un encendedor y esperar hasta que la llama se apague sola. Inmediatamente de esto, revolver con la cucharita el café (esta cucharita estará impregnada de azúcar y brandy). Finalmente Poner Crema Chantilly sobre el café.

### Egg Sour

- **50 cc Brandy**
- **15 cc Cointreau**
- **15 cc Jugo de Limón**
- **2-3 Cucharaditas de Azúcar Flor**
- **1 Huevo entero**

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de sour.



### French Connection

- **50 cc Cognac**
- **30 cc Amaretto**

Poner los ingredientes en un vaso On the Rocks con bastante hielo. Revolver.

### Metropolitan

- **50 cc Brandy**
- **30 cc Vermouth Rojo**
- **Azúcar Flor (1/2 cucharadita)**
- **1 Dash de Amargo de Angostura**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de martini.

### SideCar

- **50 cc Brandy**
- **30 cc Triple sec**
- **30 cc Jugo de Limón**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de cocktail.

### Yellow Parrot

- **50 cc Brandy**
- **50 cc Pernod**
- **50 cc Chartreuse Amarillo**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de martini.

## Tragos con Gin

### Alaska

- **50 cc Gin**
- **15 cc Chartreuse Verde**
- **3 gotas de Amargo de Naranja**
- **Twist de Limón**

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo, excepto el Twist de limón. Batir y servir en copa de martini. Decorar con el Twist de limón.

### Alexander

- **25 cc. Gin**
- **25 cc. Crema de Cacao**
- **25 cc. Crema de Leche**
- **Nuez Moscada**

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo, excepto la Nuez moscada. Batir y servir en copa de cocktail y poner sobre el trago una pizca de Nuez Moscada.

### Belmont

- **50 cc Gin**
- **15 cc Jugo de Frambuesa**
- **25 cc Crema de Leche**

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el hielo) en una copa de fantasía

### Blue Lady

- **50 cc Gin**
- **25 cc Blue Curacao**
- **25 cc Crema de leche**

Mezclar todo en una coctelera con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el hielo) en una copa de fantasía.

### Blue Moon

- **50 cc Gin**
- **25 cc Blue Curacao**
- **Twist de Limón**

Mezclar todo en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de Martini. Decorar con el twist de limón.

### Bronx

- **50 cc Gin**
- **15 cc Vermouth Dry**
- **15 cc Vermouth Rojo**
- **30 cc Jugo de Naranja**

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

### Caruso

- **50 cc Gin**
- **15 cc Vermouth Dry**
- **15 cc Crema de Menta**

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de Martini.

### Gibson

- **50 cc Gin**
- **3-4 gotas de Vermouth dry**
- **1 Cebolla Perla**

Mezclar todos los ingredientes (excepto la cebolla perla) en un vaso largo con hielo, mezclar rápidamente y colar el líquido a una copa de martini. Decorar con una cebolla perla dentro de la copa.

### Gin Daisy

- **80 cc Gin**
- **30 cc Jugo de Limón**
- **1 Dash de Granadina**
- **Agua Mineral con Gas**

Poner todos los ingredientes en una coctelera (excepto el agua mineral, ni siquiera hagas la prueba de ponerla...) con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el hielo) en un vaso largo. Completar el trago con agua mineral y revolver. Decorar con una rodaja de naranja.

### Juanito Rosado

- **50 cc Gin**
- **20 cc Jugo de Limón**
- **20 cc Granadina**

Mezclar todo en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de Cocktail.

### Journalist

- **50 cc Gin**
- **1 Dash de Vermouth Dry**
- **1 Dash de Vermouth Rojo**
- **1 Dash de Triple Sec**
- **1 Dash de Jugo de Limón**
- **Gotas de Angostura**

Mezclar todo en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de Martini.

### Martini

Nota del Webmaster : Este trago es mi favorito y posiblemente lo sea de la mayoría de los barmen. Realmente es un trago bastante simple, pero tiene toda una magia en su preparación. Este trago es un clásico de un bar.

- **80 cc Gin**

- **1 Dash de Vermouth Dry**
- **1 Aceituna Verde**

Poner el Gin y el Vermouth Dry en un vaso largo con hielo. Revolver (no agitar) rápidamente y colar inmediatamente a una copa de martini (sí pasa un trozo de hielo al trago, sacarlo inmediatamente con una cucharita). Decorar con una aceituna verde dentro del trago.



**Secreto del Bar**: James Bond (que pedía una

variación de este trago, reemplazando el Gin por Vodka) exigía que su trago fuera Revuelto, no Agitado. La ciencia de esto consiste en que al revolver, solo se enfría el trago, pasando un mínimo de agua a la mezcla. En cambio, si se agita, el hielo se rompe y hay más posibilidades de que agua se traspase al trago. Pero bueno, si realmente quieres hacer un gran martini, debes tener enfriando en el congelador el Gin y el Vermouth (nunca se van a congelar, así que no hay peligro de que se rompan las botellas). De esta manera el licor ya estará frío y ni siquiera habrá necesidad del proceso de enfriamiento en el vaso (esto significa poner los licores directo de la botella a la copa). Además al tener los licores enfriados, toman un mayor grado de densidad (debido a la glicerina que contienen los licores) lo que le da un toque bastante especial.

### Negroni

- **50 cc Gin**
- **30 cc Vermouth Rojo**
- **30 cc Campari**
- **Cáscara de Limón**

Poner Gin, Vermouth y Campari en un vaso largo con hielo. Revolver suavemente y decorar con cáscara de limón (sin la parte blanca).

### Pink Lady

- **50 cc Gin**
- **1 Dash de Granadina**
- **1 Dash de Crema de Leche**
- **1 Dash de Jugo de Limón**
- **1 Clara de Huevo**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

### Queen Elizabeth

- **70 cc Gin**
- **15 cc Vermouth Dry**
- **1 Dash de Benedictine**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

### Red Lion

- **50 cc Gin**
- **40 cc Triple Sec**
- **15 cc Jugo de Limón**
- **15 cc Jugo de Naranja**
- **1 Dash de Granadina**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

### Road Runner

- **50 cc Gin**
- **15 cc Vermouth Dry**
- **1 Dash de Granadina**
- **Gotas de Pernod**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de martini.

### Singapore Sling

- **70 cc Gin**
- **30 cc Licor de Cherry**
- **30 cc Jugo de Limón**
- **1 Cucharadita de Azúcar Flor**

### • **Agua Mineral con Gas**

Combinar todos los ingredientes (excepto el agua mineral) en una coctelera con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el hielo picado) en una copa de fantasía. Completar con agua mineral.

### Snowball

- **50 cc Gin**
- **30 cc Pernod**
- **15 cc Crema de Leche**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de cocktail.

### Tom Collins

- **50 cc Gin**
- **15 cc Jugo de Limón**
- **Azúcar Flor (2-3 Cucharaditas)**
- **Agua Mineral con Gas**

Poner el Gin, el Jugo de Limón y el Azúcar Flor en un vaso largo con hielo y mezclar rápida y suavemente. Completar con agua mineral. Decorar con una Rodaja de Limón.

### Ulanda Cocktail

- **50 cc Gin**
- **30 cc Triple Sec**
- **1 Dash de Pernod**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de martini.

### Woodstock

- **50 cc Gin**
- **30 cc Jugo de Limón**
- **1 Dash de Miel de Arce (Maple Syrup)**
- **1 Dash de Amargo de Naranja**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

### Xanthia

- **50 cc Gin**
- **40 cc Licor de Cherry**
- **40 cc Chartreuse Amarillo**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

## Tragos con Otros Licores

### Amaretto Sour

- **50 cc Amaretto**
- **15 cc Jugo de Limón**
- **Azúcar Flor (1/2 cucharadita)**

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de sour.

### Americano

- **40 cc Vermouth Rojo**
- **40 cc Campari**
- **Agua Mineral con Gas**
- **Cáscara de Limón**

Poner Vermouth y Campari en un vaso largo con hielo (debe llenarse hasta la mitad). Completar el vaso con agua mineral y revolver suavemente. Decorar con cáscara de limón (sin la parte blanca).

## Andalucía

- **50 cc Jerez**
- **25 cc Brandy**
- **25 cc Ron**
- **1 Dash de Amargo de Angostura**

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

## Bourbon Collins

- **50 cc Bourbon**
- **15 cc Jugo de Limón (15 cc)**
- **Azúcar flor (2-3 cucharaditas)**
- **Agua Mineral**

Poner el Bourbon, el Jugo de Limón y el Azúcar Flor en un vaso largo con hielo y mezclar rápida y suavemente. Completar con agua mineral. Decorar con una Rodaja de Limón

## Café Romano

- **30 cc Sambuca**
- **30 cc Licor de Café**
- **30 cc Crema de Leche**

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

## Caipirinha

- **2 Limones de Pica (cortados en cuartos)**
- **Azúcar granulada**
- **60 cc Cachaza**

Poner los limones de pica cortados en cuartos en un vaso On the Rocks y agregar una cucharada grande de azúcar. Con un macerador, presionar el limón para que suelte todo su jugo y se mezcle con el azúcar. Después de esto, poner hasta el borde del vaso hielo picado y llenarlo con Cachaza. Mezclar suavemente el trago y decorar con una rodaja de limón de pica.



**Secreto del Bar** : Si quieres hacer el trago más suave, no llenes totalmente el vaso con Cachaza, sino hasta 3/4 del vaso y el resto complétalo con jugo de piña.

## French Kiss

- **50 cc Bourbon**
- **30 cc Apricot**
- **15 cc Jugo de Limón**
- **1 Dash de Granadina**

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de martini.

### Grasshopper

- **50 cc Licor de Menta Verde**
- **50 cc Crema de Cacao Blanca**
- **50 cc Crema de Leche**

Poner todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

### Honeymoon

- **50 cc Calvados**
- **30 cc Benedictine**
- **30 cc Jugo de Limón**
- **1 Dash de Triple Sec**

Mezclar todo en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de martini.

### Long Island Ice Tea

- **50 cc Vodka**
- **50 cc Gin**
- **50 cc Tequila**
- **50 cc Ron**
- **50 cc Triple Sec**

- **15 cc Jugo de Limón**
- **Azúcar Flor (2-3 Cucharaditas)**
- **Bebida Cola**

Poner todos los licores en un vaso de cerveza (mug) con hielo. Agregar el jugo de limón y el azúcar y revolver rápida y suavemente. Completar con la Bebida Cola y revolver nuevamente.

### Sledgehammer

- **30 cc Calvados**
- **30 cc Brandy**
- **30 cc Ron**
- **1 Dash de Pernod**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de martini.

### Special Rough

- **50 cc Calvados**
- **40 cc Brandy**
- **1 Dash de Pernod**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en un vaso On the Rocks.



### Torpedo

- **50 cc Calvados**
- **30 cc Brandy**
- **1 Dash de Gin**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de martini.

### Yodel

- **70 cc Fernet**
- **100 cc Jugo de Naranja**
- **Agua Mineral con Gas**

Poner el Fernet y el Jugo de Naranja en un vaso largo con hielo. Completar con Agua Mineral.

## Tragos con Ron

### Banana Daiquiri

- **50 cc Ron**
- **15 cc Triple sec**
- **15 cc Jugo de Limón**
- **25 cc. Crema de Leche**
- **Azúcar Flor (1-2 Cucharaditas)**
- **3/4 de un Plátano**

Poner todos los ingredientes en una juguera con hielo picado y mezclar a velocidad media. Servir en una copa de fantasía y decorar con una rodaja de limón de pica.

### Blue Hawaiian

- **50 cc Ron**
- **50 cc Blue Curaçao**
- **50 cc Crema de Coco**
- **100 cc Jugo de Piña**

Mezclar todo en una coctelera con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el hielo) en una copa de fantasía y decorar con un trocito de piña natural y un Marraschino.

## Café Jamaicano

- **50 cc Ron**
- **1 taza Café Negro Caliente**
- **Azúcar Granulada**
- **Crema Chantilly**

Preparar el café y agregar azúcar a gusto. Poner en una copa para café (o Taza de Vidrio) el Ron y agregar lentamente el café hasta 3/4 de la copa. Revolver suavemente y poner sobre el trago Crema Chantilly.

## Caipirisima

- **2 Limones de Pica (cortados en cuartos)**
- **Azúcar granulada**
- **60 cc Ron**

Poner los limones de pica cortados en cuartos en un vaso On the Rocks y agregar una cucharada grande de azúcar. Con un macerador, presionar el limón para que suelte todo su jugo y se mezcle con el azúcar. Después de esto, poner hasta el borde del vaso hielo picado y llenarlo con Ron. Mezclar suavemente el trago y decorar con una rodaja de limón de pica.



**Secreto del Bar**: Si quieres hacer el trago más suave, no llenes totalmente el vaso con Ron, sino

hasta 3/4 del vaso y el resto complétalo con jugo de piña.

## Casablanca

- **50 cc Ron**
- **15 cc Triple Sec**
- **15 cc Licor de Cherry**
- **15 cc Jugo de Limón (15 cc)**

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de Martini.

## Corkscrew

- **50 cc Ron**
- **50 cc Vermouth Dry**
- **50 cc Licor de Damasco (Apricot)**

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de Martini y decorar con una rodaja de limón.

## Cuba Libre

- **50 cc Ron**
- **Bebida Cola**
- **Rodaja de Limón**

Poner en un vaso largo con hielo la rodaja de limón y el ron. Completar con la bebida Cola.



**Secreto del Bar**: Si pones el jugo de 3/4

limón de pica en el trago, queda mucho más sabroso.

### Daiquiri

- 50 cc Ron
- 15 cc Triple sec
- 15 cc Jugo de Limón
- 2-3 cucharaditas de Azúcar Flor

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

### Fort Lauderdale

- 50 cc Ron
- 15 cc Vermouth Rojo
- 30 cc Jugo de Limón
- 30 cc Jugo de Naranja

Poner el Ron y el Vermouth en un vaso largo con hielo. Completar con partes iguales de Jugo de Limón y Naranja. Decorar con una rodaja de naranja.

### Habana Cocktail

- 50 cc Ron
- 50 cc Jugo de Piña
- 1 dash de Jugo de Limón

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de martini.

### Maitai

- 50 cc Ron Blanco
- 50 cc Ron Dorado
- 70 cc Jugo de Naranja
- 70 cc Jugo de Piña
- 1 Dash de Horchata

Poner todos los ingredientes en la coctelera con hielo picado. Batir y servir en copa de fantasía.

### Mojito

- 50 cc Ron
- 15 cc Jugo de Limón
- Azúcar Flor (2-3 Cucharaditas)
- Hojas de Menta Fresca
- Agua Mineral con Gas

Poner en un vaso largo las hojas de menta, el azúcar flor y el jugo de limón y macerar por unos minutos. Agregar hielo, el ron y completar con agua mineral.

### Piña Colada

- **60 cc Ron**
- **80 cc Jugo de Piña**
- **40 cc Crema de Coco**

Poner todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el Hielo picado) en una copa de fantasía. Decorar con un trozo de piña natural y marraschinos de color.

### Planter's Punch

- **50 cc Ron Dorado**
- **50 cc Ron Blanco**
- **70 cc Jugo de Piña**
- **70 cc Jugo de Naranja**
- **1 Dash de Granadina**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el hielo picado) en copa de fantasía

### Sledgehammer

- **30 cc Calvados**
- **30 cc Brandy**
- **30 cc Ron**
- **1 Dash de Pernod**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de martini.

### Strawberry Daiquiri

- **50 cc Ron**
- **15 cc Triple sec**
- **15 cc Jugo de Limón**
- **25 cc. Crema de Leche**
- **Azúcar Flor (1-2 Cucharaditas)**
- **5-7 Frutillas Frescas (si no tienes frescas, pueden ser congeladas)**

Poner todos los ingredientes en una juguera con hielo picado y mezclar a velocidad media. Servir en una copa de fantasía y decorar con una Frutilla en el borde de la copa.

### White Lion

- 50 cc Ron
- 30 cc Jugo de Limón
- 15 cc Horchata
- 1 Dash de Concentrado de Frambuesa (o reemplazar por Granadina)

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

### Zombie

- 50 cc Ron Dorado
- 50 cc Ron Blanco
- 30 cc Ron de 50 %
- 30 cc Triple Sec
- 1 Dash de Pernod
- 30 cc Jugo de Limón
- 30 cc Jugo de Naranja
- 30 cc Jugo de Piña
- 30 cc Jugo de Guayaba
- 1 Dash de Granadina
- 1 Dash de Horchata

Combinar todos los ingredientes en una juguera con hielo picado. Mezclar a velocidad media y servir en una copa de fantasía.

## Tragos con Pisco

### Pisco Sour

- 70 cc Pisco
- 30 cc Jugo de Limón
- 2-3 Cucharaditas de Azúcar Flor
- 1 Clara de Huevo

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de sour.



**Secreto del Bar**: Hay dos secretos. El primero es poner unas gotas de Amargo de Angostura sobre el trago ya servido. El otro es hacer lo mismo pero con whisky.

### Pistón

- 60 cc Pisco
- Agua tónica

Poner el Pisco en un vaso largo con hielo y una Rodaja de Limón. Completar con Agua Tónica.

### L.S.D.

- **60 cc Pisco**
- **25 cc Tequila**
- **25 Aguardiente de Frambuesa**
- **1 Dash de Curacao Azul**
- **Hielo de colores**

Ponga en un vaso largo el hielo y vierta los ingredientes en el orden mencionado.

### Andes Amables

- **60 cc Pisco**
- **30 cc Vodka**
- **15 cc Jugo de Limón**
- **Hielo picado**

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado. Batir y servir (incluyendo el hielo) en copa de cocktail.

## Tragos con Tequila

### Blue Margarita

- **50 cc Tequila**
- **25 cc Blue Curacao**
- **25 cc Jugo de Limón**

Mezclar todo en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de Margarita con sal en el borde de la copa. Decorar con una rodaja de limón de pica.

### Café Mexicano

- **50 cc Tequila**
- **1 taza Café Negro Caliente**
- **Azúcar Granulada**
- **Crema Chantilly**

Preparar el café y agregar azúcar a gusto. Poner en una copa para café (o Taza de Vidrio) el Tequila y agregar lentamente el café hasta  $\frac{3}{4}$  de la copa. Revolver suavemente y poner sobre el trago Crema Chantilly.

## Carolina

- **80 cc Tequila**
- **25 cc Crema de Leche**
- **1 Dash de Granadina**
- **Extracto de Vainilla**
- **Clara de Huevo**
- **Canela molida**

Mezclar todos los ingredientes (excepto la canela) en una coctelera con hielo picado. Batir y servir en copa de fantasía y espolvorear un poco de canela molida sobre el trago.

## Cucaracha

- **30 cc Tequila**
- **30 cc Licor de Café**

En un vaso de Tequila poner Licor de Café y agregar el Tequila hasta el borde del vaso suave y lentamente, tratando de que no se mezcle con el Licor de Café que está abajo. Prender fuego con un encendedor corriente (fósforos o encendedores de bencina tipo Zippo no sirven), calentando la parte superior del trago (el licor tiene que tomar calor para poder prenderse) hasta que aparezca una llama de color azul en el trago (este proceso dura un par de minutos). Una vez que el trago tiene su hermosa llama de color azul, tomar una bombilla, ponerla dentro del trago e inmediatamente beber todo el contenido antes de que la bombilla se quemé.

## Lupita

- **50 cc Tequila**
- **15 cc Jugo de Limón**
- **Azúcar Flor (2-3 Cucharaditas)**
- **Agua Mineral con Gas**

Poner el Tequila, el Jugo de Limón y el Azúcar Flor en un vaso largo con hielo y mezclar rápida y suavemente. Completar con agua mineral. Decorar con una Rodaja de Limón.

## Margarita

- **50 cc Tequila**
- **30 cc Triple Sec**
- **30 cc Jugo de Limón**
- **Sal**



Antes de empezar la preparación, tomar la copa (idealmente copa de margarita, de lo contrario usar una copa de champagne ancha, o en su defecto, de martini) y poner sal en el borde de la siguiente manera :

Tomar  $\frac{3}{4}$  de limón y frotar el borde de la copa con este. Inmediatamente después de esto, pasar los bordes de

la copa (que ya están impregnados con el limón) por sal fina, que debe estar puesta en un plato (una capa de un par de milímetros de espesor). Dejar reposar unos minutos antes de verter el trago en su interior.

Ok, ahora la preparación :

Poner todos los ingredientes (excepto la sal, que solo es para la operación anterior) en una coctelera con hielo. Batir y servir en la copa, que debe estar con sal en su borde. Decorar con una rodaja de limón de pica en el borde.

Nota: Si quieres hacer este trago Frozen, debes realizar toda la preparación en una juguera con hielo picado y servir sin colar directamente a la copa.



**Secreto del Bar** : Puedes reemplazar el jugo

de limón por fruta natural, tales como Frutillas, Frambuesas, Piña, etc.

### Piñata

- 50 cc Tequila Dorado
- 30 cc Licor de Banana
- 30 cc Jugo de Limón

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.

### Rosita

- 50 cc Tequila
- 50 cc Campari
- 15 cc Vermouth Dry
- 15 cc Vermouth Rojo
- Twist de Limón

Combinar todos los ingredientes (excepto el twist de limón) en una coctelera con hielo. Batir y servir en vaso On the Rocks. Decorar con Twist de Limón (trozo de cáscara sin la parte blanca) dentro del vaso.

### Sangrita (para 14 Personas aprox.)

- 750 cc Tequila (1 Botella)
- 450 cc Jugo de Tomate
- 225 cc Jugo de Naranja
- 115 cc Jugo de Limón
- $\frac{3}{4}$  Aji Jalapeño (sin semillas y cortado muy fino)
- 1 Dash de Tabasco
- 2 Dash de Salsa Inglesa (Worcestershire Sauce)
- $\frac{3}{4}$  Cucharadita de Pimienta Blanca Molida
- Sal a Gusto



Mezclar todos los ingredientes (excepto el Tequila) en un Jarro Grande (2 litros mínimo) y poner a enfriar la mezcla por al menos una hora (mientras más tiempo está refrigerado, más picante estará). Cuando esté listo, traspasar la mezcla a otro jarro que no esté frío. La Sangrita ya está lista. Para tomar esto, servir tequila en vasos para tequila (caballitos, vasos de shot, etc...) y en otro vaso de los mismos, servir la sangrita. Tomar el Tequila completamente primero e inmediatamente la Sangrita.

También se puede tomar la Sangrita sola en un vaso On the Rocks con hielo.

### Silk Stockings

- **50 cc Tequila**
- **30 cc Licor de Cacao Blanca**
- **50 cc Crema de leche**
- **1 Dash de Granadina**
- **Canela en Polvo**

Combinar todos los ingredientes (excepto la canela) en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de cocktail. Espolvorear la canela sobre el trago.

### Submarino

- **50 cc Tequila**
- **Cerveza Rubia**

Tomar un vaso para tequila y llenarlo a tope. Ponerlo dentro de un vaso de cerveza (mug). Servir la cerveza suavemente de tal manera que el tequila se mezcle poco a poco con la cerveza.

También se puede hacer este trago con otros licores como menta, whisky, gin, vodka, etc. Prueba con tu licor favorito.

### Tequilazo

- **60 cc Tequila**
- **Limón de Pica cortado en cuartos**
- **Sal**

Poner tequila en un vaso para tequila (valga la redundancia). Tomar  $\frac{3}{4}$  del limón entre el dedo índice y el pulgar. En el espacio de la mano donde se juntan los dedos anteriormente nombrados, poner sal. Con la otra mano tomar el vaso de tequila. Para tomar: Lamer la Sal, Tomar el Tequila y Chupar el Limón. Finalmente que alguien te sacuda la cabeza.

### Tequila Sunrise

- **50 cc Tequila**
- **15 cc Granadina**
- **Jugo de Naranja**

En un vaso largo con hielo, poner Tequila y agregar Jugo de Naranja casi hasta el borde. Agregar la granadina sobre el trago suavemente.

### Tequilinha

- **2 Limones de Pica (cortados en cuartos)**
- **Azúcar Granulada**
- **60 cc Tequila**

Poner los limones de pica cortados en cuartos en un vaso On the Rocks y agregar una cucharada grande de azúcar. Con un macerador, presionar el limón para que suelte todo su jugo y se mezcle con el azúcar. Después de esto, poner hasta el borde del vaso hielo picado y llenarlo con Tequila. Mezclar suavemente el trago y decorar con una rodaja de limón de pica.



**Secreto del Bar**: Si quieres hacer el trago

más suave, no llenes totalmente el vaso con Tequila, sino hasta  $\frac{3}{4}$  del vaso y el resto complétalo con jugo de piña.

### Toreador

- **50 cc Tequila**
- **30 cc Licor de Cacao**

- **30 cc Crema de Leche**
- **Cocoa en Polvo**

Mezclar todos los ingredientes (excepto la cocoa) en una juguera con hielo picado. Servir en copa de cocktail. y espolvorear cocoa sobre el trago.

## Tragos con Vino, Champagne y Cerveza

### Kir

- **50 cc Crema de Cassis**
- **Vino Blanco**

Poner en una copa de champagne (idealmente la copa de champagne larga, también llamada "Flauta") la crema de cassis y completar con Vino Blanco.

### Kir Royale

- **50 cc Crema de Cassis**
- **Champagne**

Poner en una copa de champagne (idealmente la copa de champagne larga, también llamada "Flauta") la crema de cassis y completar con Champagne.

### Mimosa

- **Champagne**
- **Jugo de Naranja**

Servir Champagne en una copa de champagne tipo flauta solo hasta la mitad de la copa. Completar con Jugo de Naranja.

### Sangría (receta para 20 copas)

- **2 Botellas de Vino Tinto**
- **100 cc Brandy**
- **100 cc Triple Sec**
- **1  $\frac{3}{4}$  - 2 Naranjas sin cáscara cortadas en cubos**
- **1  $\frac{3}{4}$  - 2 Limones sin cáscara cortados en cubos**
- **3-4 Cucharadas grandes de Azúcar Flor**

Poner las naranjas y limones en cubos a macerar en frío en algún recipiente, junto con el azúcar, el brandy y el triple sec por al menos una hora. Después de esto, juntar los ingredientes anteriores con el vino en un Bowl. Agregar hielo. De acuerdo al gusto, se le puede agregar más brandy, triple sec y/o azúcar.

### Submarino

- **50 cc Tequila**
- **Cerveza Rubia**

Tomar un vaso para tequila y llenarlo a tope. Ponerlo dentro de un vaso de cerveza (mug). Servir la cerveza suavemente de tal manera que el tequila se mezcle de a poco con la cerveza.

También se puede hacer este trago con otros licores como menta, whisky, gin, vodka, etc. Prueba con tu licor favorito.

### Vaina

- **50 cc Vino Añejo**
- **30 cc Cognac**
- **30 cc Licor de Cacao**
- **2-3 Cucharaditas de Azúcar Flor**
- **1 Yema de Huevo**
- **Canela en Polvo**

Mezclar todos los ingredientes (excepto la canela) en una coctelera con hielo. Batir y servir en una copa de sour. Espolvorear canela sobre el trago.

## Tragos con Whisky

### Clavo Oxidado

- **50 cc Whisky**
- **50 cc Drambuie**

Poner hielo en un vaso On the Rocks y agregar lo ingredientes en el orden mencionado.

### Godfather

- **50 cc Whisky Escocés**
- **30 cc Amaretto**

Poner los ingredientes en un vaso On the Rocks con bastante hielo. Revolver.

### Irish Coffee

- **50 cc Whisky Irlandés**
- **1 taza Café Negro Caliente**
- **Azúcar Granulada**
- **Crema Chantilly**

Preparar el café y agregar azúcar a gusto. Poner en una copa para café (o Taza de Vidrio) el Whisky y agregar

lentamente el café hasta  $\frac{3}{4}$  de la copa. Revolver suavemente y poner sobre el trago Crema Chantilly.

### John Collins

- **50 cc Whisky**
- **15 cc Jugo de Limón**
- **Azúcar Flor (2-3 Cucharaditas)**
- **Agua Mineral**

Poner el Whisky, el Jugo de Limón y el Azúcar Flor en un vaso largo con hielo y mezclar rápida y suavemente. Completar con agua mineral. Decorar con una Rodaja de Limón.

### Manhattan

- **50 cc Rye Whisky (Whisky de Centeno)**
- **30 cc Vermouth Rojo**
- **1 Dash de Amargo de Angostura**
- **1 Marraschino Rojo**

Combinar todos los ingredientes (excepto el marraschino) en un vaso largo con hielo. Revolver rápidamente, colar a una copa de martini y decorar con el marraschino rojo dentro de la copa.

Nota: De no tener Rye Whisky, reemplazar por Bourbon.

### Old Fashioned

- **50 cc Whisky**
- **Cubos de Azúcar**
- **1 Dash de Amargo de Angostura**
- **Agua Mineral con Gas**
- **Cáscara de Limón**

Poner en un vaso On the Rocks dos cubos de azúcar y sobre estos poner unas gotas de Angostura. Agregar un poco de agua mineral para que se disuelva el azúcar. Agregar hielo al vaso, el whisky y la cáscara de limón (sin la parte blanca).

### Rob Roy

- **70 cc Whisky Escocés**
- **30 cc Vermouth Rojo**
- **1 Dash de Amargo de Angostura**
- **1 Marraschino rojo**

Poner todos los ingredientes (excepto el marraschino) en un vaso largo con hielo. Revolver rápidamente y servir (sin el hielo) en una copa de martini.

## INDICE

### A

<a href="#">Alaska</a> .....	1, 8
<a href="#">Alexander</a> .....	1, 8
<a href="#">Amaretto Sour</a> .....	1, 13
<a href="#">Americano</a> .....	1, 13
<a href="#">Andalucía</a> .....	1, 13
<a href="#">Andes Amables</a> .....	2, 20
<a href="#">Apple Blossom</a> .....	1, 6

### B

<a href="#">Banana Daiquiri</a> .....	2, 16
<a href="#">Belmont</a> .....	1, 8
<a href="#">Black Russian</a> .....	1, 3
<a href="#">Bloody Mary</a> .....	1, 3
<a href="#">Blue Hawaiian</a> .....	2, 16
<a href="#">Blue Lady</a> .....	1, 8
<a href="#">Blue Lagoon</a> .....	1, 3
<a href="#">Blue Margarita</a> .....	2, 21
<a href="#">Blue Monday</a> .....	1, 3
<a href="#">Blue Moon</a> .....	1, 9
<a href="#">Bourbon Collins</a> .....	1, 13
<a href="#">Brandy Alexander</a> .....	1, 6
<a href="#">Bronx</a> .....	1, 9

### C

<a href="#">Café Jamaicano</a> .....	2, 16
<a href="#">Café Mexicano</a> .....	2, 21
<a href="#">Café Romano</a> .....	1, 13
<a href="#">Café Royale</a> .....	1, 7
<a href="#">Café Ruso</a> .....	1, 3
<a href="#">Caipirinha</a> .....	1, 14
<a href="#">Caipirisima</a> .....	2, 16
<a href="#">Carolina</a> .....	2, 21

<a href="#">Caruso</a> .....	1, 9
<a href="#">Casablanca</a> .....	2, 17
<a href="#">Clavo Oxidado</a> .....	2, 26
<a href="#">Corkscrew</a> .....	2, 17
<a href="#">Cuba Libre</a> .....	2, 17
<a href="#">Cucaracha</a> .....	2, 21

### D

<a href="#">Daiquiri</a> .....	2, 17
--------------------------------	-------

### E

<a href="#">Egg Sour</a> .....	1, 7
--------------------------------	------

### F

<a href="#">Fort Lauderdale</a> .....	2, 17
<a href="#">French Connection</a> .....	1, 7
<a href="#">French Kiss</a> .....	1, 14

### G

<a href="#">Gibson</a> .....	1, 9
<a href="#">Gin Daisy</a> .....	1, 9
<a href="#">Godfather</a> .....	2, 26
<a href="#">Godmother</a> .....	1, 4
<a href="#">Grasshopper</a> .....	1, 14

### H

<a href="#">Habana Cocktail</a> .....	2, 18
<a href="#">Harvey Wallbanger</a> .....	1, 4
<a href="#">Honeymoon</a> .....	2, 14

**I**

[Irish Coffee](#) ..... 2, 26

**J**

[John Collins](#) ..... 2, 27

[Journalist](#) ..... 1, 10

[Juanito Rosado](#) ..... 1, 10

**K**

[Kaipiroska](#) ..... 1, 4

[Kamikaze](#) ..... 1, 4

[Kanguro](#) ..... 1, 5

[Kir](#) 2, 25

[Kir Royale](#) ..... 2, 25

**L**

[L.S.D.](#) ..... 2, 20

[Long Island Ice Tea](#) ..... 2, 14

[Lupita](#) ..... 2, 22

**M**

[Maitai](#) ..... 2, 18

[Manhattan](#) ..... 2, 27

[Margarita](#) ..... 2, 21, 22

[Martini](#) ..... 1, 3, 5, 9, 10, 17

[Metropolitan](#) ..... 1, 7

[Mimosa](#) ..... 2, 25

[Mojito](#) ..... 2, 18

**N**

[Negroni](#) ..... 1, 11

**O**

[Old Fashioned](#) ..... 2, 27

**P**

[Pink Lady](#) ..... 1, 11

[Piña Colada](#) ..... 2, 18

[Piñata](#) ..... 2, 22

[Pisco Sour](#) ..... 2, 20

[Pistón](#) ..... 2, 20

**Q**

[Queen Elizabeth](#) ..... 1, 11

**R**

[Red Lion](#) ..... 1, 11

[Road Runner](#) ..... 1, 11

[Rob Roy](#) ..... 2, 27

[Rosita](#) ..... 2, 23

**S**

[Sangría](#) ..... 2, 25

[Sangrita](#) ..... 2, 23

[Screwdriver](#) ..... 1, 4, 5

[Sex on the Beach](#) ..... 1, 5

[SideCar](#) ..... 1, 7

[Silk Stockings](#) ..... 2, 23

[Singapore Sling](#) ..... 1, 11

[Sledgehammer](#) ..... 2, 15, 19

[Snowball](#) ..... 1, 12

[Special Rough](#) ..... 2, 15

[Strawberry Daiquiri](#) ..... 2, 19

[Submarino](#) ..... 2, 23, 26

<b>T</b>
----------

<a href="#">Tequila Sunrise</a> .....	2, 24
<a href="#">Tequilazo</a> .....	2, 24
<a href="#">Tequilinha</a> .....	2, 24
<a href="#">Tom Collins</a> .....	1, 12
<a href="#">Toreador</a> .....	2, 24
<a href="#">Torpedo</a> .....	2, 15

<b>U</b>
----------

<a href="#">Ulanda Cocktail</a> .....	1, 12
---------------------------------------	-------

<b>V</b>
----------

<a href="#">Vaina</a> .....	2, 26
<a href="#">Velvet Hammer</a> .....	1, 5
<a href="#">Vodka Collins</a> .....	1, 5
<a href="#">Vodkatini</a> .....	1, 5

<b>W</b>
----------

<a href="#">White Lion</a> .....	2, 19
<a href="#">White Russian</a> .....	1, 6
<a href="#">Woodstock</a> .....	1, 12

<b>X</b>
----------

<a href="#">Xanthia</a> .....	1, 12
-------------------------------	-------

<b>Y</b>
----------

<a href="#">Yellow Parrot</a> .....	1, 8
<a href="#">Yodel</a> .....	2, 15

<b>Z</b>
----------

<a href="#">Zombie</a> .....	2, 19
------------------------------	-------