

60

RECETAS

CON
SODA

ivess

60°
AÑOS

TOMÁTELO CON SODA.





PRÓLOGO

Si nos preguntan qué es ser argentinos, pensamos en reuniones, juntadas, sobremesas eternas y anécdotas que se cuentan con un vaso de soda bien lleno. Por eso, el sifón en la mesa es un símbolo de argentinidad.

Desde el chorro potente para el vino sodeado que riega el almuerzo familiar, hasta las burbujas que sonorizan los vasos de vermut y despiertan las risas entre amigos, el sifón siempre te acompaña.

En IVESS estamos orgullosos de cumplir 60 años siendo parte de los momentos que más atesorás. Para celebrar, creamos este recetario donde la soda suma alegría y frescura a los tragos clásicos y le da ese toque argento a los tragos modernos.

Queremos que tus reuniones familiares sean más refrescantes, que tus juntadas sean más chispeantes y un día cualquiera se transforme en una oportunidad para disfrutar. Preparen los vasos, rompan el hielo
¡y arriba esos sifones!



COCKTAILS CON ALCOHOL

ÍNDICE

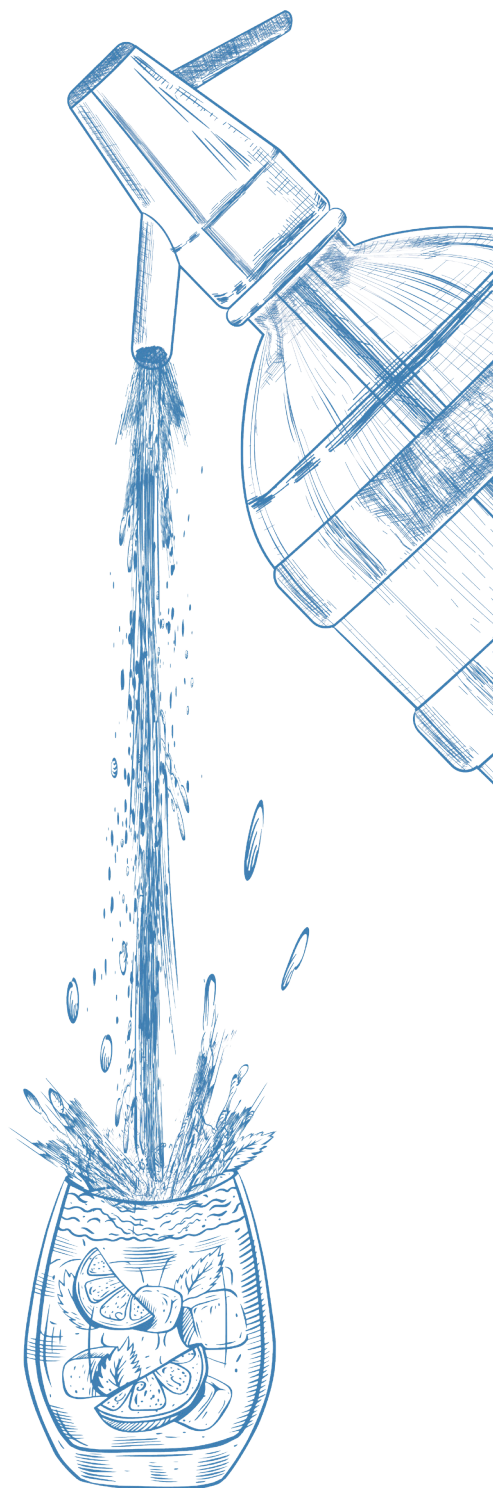
APEROL SPRITZ	5
CYNAR JULEP	6
AMERICANO	7
FERROVIARIO	8
TOM COLLINS	9
GIN FIZZ	10
MOJITO	11
TINTO DE VERANO	12
JARRA CLERICÓ	13
JOHN COLLINS	14
PALOMA	15
MINT JULEP	16
OLD FASHIONED SODA	17
SGROPPINO	18
CAMPARI SODA	19
APERITIVO SERRANO SODA	20
GANCIA AMERICANO SODA	21
VERMUT ROSSO SODA	22
VERMUT BIANCO SODA	23
WHISKY SODA	24
VODKA SODA	25
FERNET CON SODA	26
PUNT E MES SODA	27
MELODÍA DE ARRABAL	28
MATINÉ	29
GANELLO	30
SPRITZ DE MARACUYÁ	31
UNA VUELTA VERMUTERA	32
SPRITZ DE FRUTILLA	33
CAMPARI SPRITZ	34

HESPRITZ FRUTOS ROJOS	35
COLLINS DE NARANJA	36
COLLINS DE ALBAHACA	37
VERMUT DE LA NONA	38
HIBISCUS JULEP	39
LABURANTE	40
HIERRO COLLINS	41
PINERAL JULEP	42
MOJITO ARGENTO	43
BOHEMIO	44
PICO Y PALA	45
JARRA GANCIA	46



MOCKTAILS
SIN ALCOHOL
ÍNDICE

LIMONADA FIZZ CLÁSICA	47
LIMONADA FIZZ MENTA	48
STRAWBERRY FIZZ	49
POMELADA DE PEPINO	50
NARANJADA	51
SANDÍA Y POMELO FROZEN	52
JARRA DE ROMERO, PEPINO Y POMELO	53
JARRA SERRANO CITRUS	54
JARRA SERRANO POMELO	55
JARRA SERRANO SODA	56
GRANADINA SODA	57
KIWI, LIMÓN, MENTA Y SODA	58
MOJITO SIN ALCOHOL	59
ICE CREAM SODA	60
PEPINO, ALBAHACA Y SODA	61
MANDARINADA	62
FRUTILLA Y PEPINO FIZZ FROZEN	63
DURAZNO Y ALBAHACA FIZZ	64



APEROL SPRITZ

BURBUJAS ELEGANTES CON EL TOQUE CÍTRICO DE NARANJA Y QUINOTO DEL APEROL, COMBINADAS CON ESPUMANTE Y UN SPLASH DE SODA. LIGERO, FRESCO Y LLENO DE ESTILO.

Aperol
Espumante
Soda
Hielo

60 ML
90 ML
1 GOLPE
ROLO

MÉTODO

Directo Integrado*

CRISTALERÍA

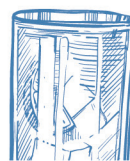
Copa

DECORACIÓN

1 cuña de naranja

ELABORACIÓN

Directo en la copa colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



CYNAR JULEP

DOBLE DOSIS DE BURBUJAS QUE REFRESCAN CUALQUIER TARDE DEL AÑO,
IDEAL PARA TOMAR BAJO EL SOL O ANTES DE ALGÚN ALMUERZO O CENA.

Cynar

Jugo de pomelo

Menta

Almíbar simple*

Soda

Hielo

60 ML

60 ML

1 PUÑADO

30 ML

1 GOLPE

ROLO

MÉTODO

Directo Integrado*

CRISTALERÍA

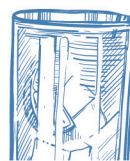
Vaso largo

DECORACIÓN

1/2 rodaja de pomelo
y penacho de menta

ELABORACIÓN

Directo en la copa colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



AMERICANO

UN CLÁSICO ITALIANO CON LAS BURBUJAS NECESARIAS PARA COMBINAR 2 INGREDIENTES QUE UNEN EL ALMA ITALIANA: EL CAMPARI DE MILÁN Y EL VERMUT DE TORINO.

Campari

Vermut Rosso

Soda

Hielo

60 ML

60 ML

COMPLETAR

ROLO

MÉTODO

Directo Integrado*

CRISTALERÍA

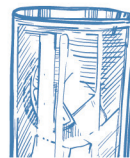
Vaso largo

DECORACIÓN

1 cuña de naranja

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



FERROVIARIO

100% RAÍCES ARGENTINAS: LAS BURBUJAS DE LA SODA, EL FERNET Y EL VERMUT ROSSO.
UNA TRÍADA QUE DA QUE HABLAR.

Fernet

Vermut Rosso

Soda

Hielo

45 ML

45 ML

COMPLETAR

ROLO

MÉTODO

Directo Integrado*

CRISTALERÍA

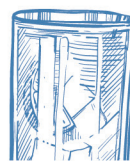
Vaso largo

DECORACIÓN

1/2 rodaja de limón

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



TOM COLLINS

UN CLÁSICO INGLÉS A BASE DE GIN QUE COMBINA UNA PARTE CÍTRICA, CON LA FRESCURA Y LAS BURBUJAS DE LA SODA. IDEAL PARA TOMAR EN CUALQUIER MOMENTO DEL DÍA.

Gin

Jugo de limón

Almíbar simple*

Soda

Hielo

60 ML

30 ML

30 ML

COMPLETAR

ROLO

MÉTODO

Batido doble colado*

CRISTALERÍA

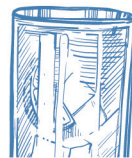
Vaso largo

DECORACIÓN

1/2 rodaja de limón

ELABORACIÓN

Directo en la coctelera añadir los ingredientes sin la soda; sumar hielo y batir fuertemente durante 20 segundos aproximadamente. Luego abrir la coctelera y filtrar con método doble colado en el vaso largo donde vamos a servir el trago, añadir hielo nuevo y completar hasta arriba con soda.



GIN FIZZ

UN SOUR* IDEAL PARA TOMAR DURANTE EL DÍA, BIEN CÍTRICO Y CON UN TOQUE DE BURBUJAS QUE LEVANTAN CUALQUIER MOMENTO.

Gin

Jugo de limón

Almíbar simple*

Clara de huevo

Soda

Hielo

60 ML

30 ML

30 ML

30 ML

COMPLETAR

ROLO

MÉTODO

Batido doble colado*

CRISTALERÍA

Vaso largo

DECORACIÓN

Piel de limón

ELABORACIÓN

Directo en la coctelera añadir los ingredientes sin la soda; sumar hielo y batir fuertemente durante 20 segundos aproximadamente. Luego abrir la coctelera y filtrar con método doble colado en el vaso largo donde vamos a servir el trago, añadir hielo nuevo y completar hasta arriba con soda.



MOJITO

LA COMBINACIÓN PERFECTA PARA VIAJAR AL CARIBE: LA MENTA, EL CÍTRICO DEL LIMÓN, LA DULZURA DEL AZÚCAR Y LAS NOTAS BURBUJEANTES DE LA SODA QUE LE DAN EL TOQUE NECESARIO PARA SENTIR UN MOMENTO DE FRESCURA TROPICAL.

Ron

Almíbar simple*

Jugo de limón

Menta

Soda

Hielo

60 ML

30 ML

30 ML

1 PUÑADO

COMPLETAR

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

Vaso largo

DECORACIÓN

Penacho* de menta

ELABORACIÓN

Colocar el puñado de menta en el fondo del vaso y sumar el almíbar simple. Con una cuchara frotar la menta con el almíbar por las paredes del vaso para perfumar. Luego añadir hielo picado, sumar todos los ingredientes, completar con soda e integrar de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



TINTO DE VERANO

UN CLÁSICO ESPAÑOL, LIGERO Y REFRESCANTE. COMBINA EL CARÁCTER DEL VINO TINTO CON LAS NOTAS CÍTRICAS DE LIMÓN Y LA EFERVESCENCIA PERFECTA DE LA SODA. SERVIDO BIEN FRÍO CON 1/2 RODAJA DE LIMÓN Y MUCHO HIELO, ES IDEAL PARA TOMAR EN LOS DÍAS SOLEADOS.

Vino tinto

Jugo de limón

Almíbar simple*

Soda

Hielo

60 ML

30 ML

30 ML

120 ML

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

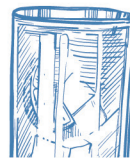
Copa

DECORACIÓN

1/2 rodaja de limón
y penacho* de menta

ELABORACIÓN

Directo en la copa colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



JARRA CLERICÓ

FRUTAS DE ESTACIÓN EN CUBOS, LA ACIDEZ DEL VINO BLANCO, LA NOTA CÍTRICA DEL LIMÓN Y LAS BURBUJAS DE LA SODA; ES LA COMBINACIÓN IDEAL PARA COMPARTIR CON AMIGOS EN CUALQUIER MOMENTO DEL DÍA.

Vino blanco

Jugo de limón

Almíbar simple*

Soda

Hielo

260 ML

45 ML

45 ML

COMPLETAR

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

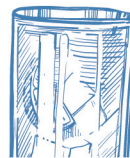
Jarra

DECORACIÓN

Frutas de estación cortadas

ELABORACIÓN

Llenar la jarra con hielo y trozos de fruta de estación. Luego añadir los ingredientes y completar con soda. Integrar con una cuchara de abajo hacia arriba para unir los ingredientes del cocktail.



JOHN COLLINS

UN TRAGO SOFISTICADO QUE COMBINA LA FRESCURA DEL JUGO DE LIMÓN, LA DULZURA DEL ALMÍBAR Y LAS NOTAS SOFISTICADAS DEL WHISKY ESCOCÉS, COMPLETADO CON LAS BURBUJAS JUSTAS DE LA SODA QUE REDONDEAN UN CLÁSICO BIEN REFRESCANTE.

Whisky escocés

Jugo de limón

Almíbar simple*

Soda

Hielo

60 ML

30 ML

30 ML

COMPLETAR

ROLO

MÉTODO

Batido doble colado*

CRISTALERÍA

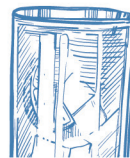
Vaso largo

DECORACIÓN

1/2 rodaja de limón

ELABORACIÓN

Colocar en la coctelera el whisky escocés, jugo de limón y el almíbar simple; sumar hielo y batir fuertemente durante 20 segundos aproximadamente. Luego abrir la coctelera y filtrar con método doble colado en el vaso largo donde vamos a servir el trago, añadir hielo nuevo y completar hasta arriba con soda.



PALOMA

UN CLÁSICO MEXICANO EQUILIBRADO, CON EL AMARGOR DEL POMELO, EL TOQUE CÍTRICO DE LA LIMA, PIZCAS DE SAL Y LAS BURBUJAS DE LA SODA. SIN DUDAS, UN REFRESCO DISTINTO.

Tequila

Jugo de lima

Jugo de pomelo

Almíbar simple*

Soda

Hielo

60 ML

30 ML

60 ML

30 ML

COMPLETAR

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

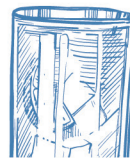
Vaso largo

DECORACIÓN

Cuña de pomelo y
borde labiado* con sal

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



MINT JULEP

UN COCKTAIL CLÁSICO QUE COMBINA EL SABOR DEL BOURBON CON LA MENTA, UN TOQUE DE AZÚCAR, GOLPES DEL BITTER ANGOSTURA Y MUCHO HIELO PICADO. UNA EXPLOSIÓN DE FRESCURA PARA LOS AMANTES DEL WHISKY.

Bourbon Whisky
Menta
Almíbar simple*
Bitter* Angostura
Soda
Hielo

75 ML
1 PUÑADO
22,5 ML
2 GOLPES
COMPLETAR
PICADO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

Vaso corto

DECORACIÓN

Penacho* de menta

ELABORACIÓN

Colocar el puñado de menta en el fondo del vaso y sumar el almíbar simple. Con una cuchara frotar la menta con el almíbar por las paredes del vaso para perfumar. Luego añadir hielo picado, sumar todos los ingredientes, completar con soda e integrar de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



OLD FASHIONED SODA

SI TE GUSTA EL WHISKY, ESTE CLÁSICO ES IMPRESCINDIBLE. COMBINA LAS NOTAS DEL BOURBON CON EL TOQUE AMARGO DEL BITTER ANGOSTURA, LOGRANDO UN EQUILIBRIO PERFECTO. LAS BURBUJAS LE SUMAN LA FRESCURA JUSTA QUE REALZA LOS SABORES.

Bourbon Whisky
Bitter* Angostura
Azúcar
Golpe de soda
Hielo

75 ML
3 GOLPES
1 BARSPOON*
1 SPLASH
ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

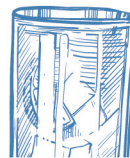
Vaso corto

DECORACIÓN

1/2 rodaja de naranja
y 1 cereza fresca

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar el azúcar y el bitter angostura para crear una melaza*. Pintar todo el vaso con esta misma melaza girándolo a 90 grados. Luego, sumar el hielo, añadir el whisky y completar con un golpe de soda.



SGROPPINO

COCKTAIL ITALIANO IDEAL PARA TOMAR LUEGO DE UNA COMIDA CON ESTILO. COMBINA LA CREMOSIDAD DEL HELADO DE LIMÓN, LAS NOTAS JUSTAS DEL BURBUJEO DE LA SODA Y EL ESPUMANTE, PARA FINALMENTE COMPLETAR CON UN TOQUE DE VODKA.

Helado de limón

Vodka

Espumante

Soda

Hielo

2 BOCHAS

45 ML

3/4 DE VASO

COMPLETAR

PICADO

MÉTODO

Batido

CRISTALERÍA

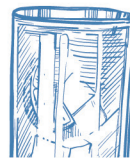
Vaso largo

DECORACIÓN

Rodaja de limón

ELABORACIÓN

En una coctelera colocar todos los ingredientes, menos la soda y el espumante. Luego batir fuertemente y servir directo en el vaso. Finalmente completar 3/4 del vaso con espumante y un splash final de soda.



CAMPARI SODA

UN CLÁSICO ITALIANO, SENCILLO Y FÁCIL DE TOMAR, QUE RESALTA LAS NOTAS AMARGAS DEL CAMPARI CON LAS LIGERAS BURBUJAS DE LA SODA, CREANDO UN EQUILIBRIO PERFECTO. ES IDEAL PARA LOS AMANTES DE LOS AMARGOS ITALIANOS.

Campari

1/4

Soda

3/4

Hielo

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

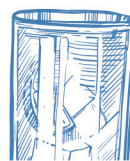
Vaso corto

DECORACIÓN

1/2 rodaja de limón

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



APERITIVO SERRANO SODA

APERITIVO SERRANO CON NOTAS AMARGAS Y EL TOQUE IDEAL DE LA SODA
QUE POTENCIA LOS SABORES.

Amargo Obrero

MITAD

Soda

MITAD

Hielo

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

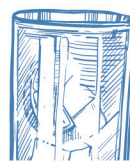
Vaso corto

DECORACIÓN

1/2 rodaja de limón
y romero

ELABORACIÓN

Directo en la copa colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



GANCIA AMERICANO SODA

TRAGO FRESCO, CÍTRICO Y EQUILIBRADO, CON UN APOORTE DE BURBUJAS QUE SIN DUDA ABRE EL APETITO.

Gancia Americano

120 ML / MITAD

Soda

120 ML / MITAD

Hielo

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

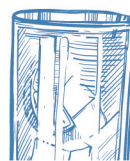
Vaso largo

DECORACIÓN

1/2 rodaja de limón y romero

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



VERMUT ROSSO SODA

UNA COMBINACIÓN CLÁSICA QUE DESTACA EL CARÁCTER AROMÁTICO DE LAS CORTEZAS Y ESPECIAS DEL VERMUT, SUAVIZADO POR EL FRESCOR BURBUJEANTE DE LA SODA.

Vermut Rosso

120 ML / MITAD

Soda

COMPLETAR

Hielo

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

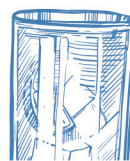
Vaso largo

DECORACIÓN

1/2 rodaja de naranja

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



VERMUT BIANCO SODA

UN TRAGO QUE DESTACA LOS AROMAS FLORALES Y LAS NOTAS DE VAINILLA DEL VERMUT BIANCO, COMBINADOS CON LA FRESCURA DE LA SODA.

Vermut Bianco

120 ML / MITAD

Soda

120 ML / MITAD

Hielo

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

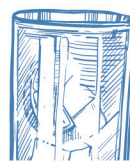
Vaso largo

DECORACIÓN

1/2 rodaja de limón

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



WHISKY SODA

UN COCKTAIL SENCILLO QUE PERMITE DISFRUTAR DE LOS Matices AHUMADOS DEL WHISKY, SUAVIZADOS POR LA EFERVESCENCIA REFRESCANTE DE LA SODA.

Whisky escocés

1/4

Soda

3/4

Hielo

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

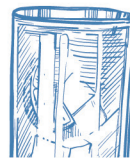
Vaso corto

DECORACIÓN

1/2 rodaja de limón

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



VODKA SODA

ES UN COCKTAIL DONDE LAS NOTAS DEL VODKA SE MEZCLAN CON LA EFERVESCENCIA DE LA SODA, CREANDO UNA OPCIÓN SUAVE Y LIGERAMENTE BURBUJEANTE.

Vodka

1/4

Soda

3/4

Hielo

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

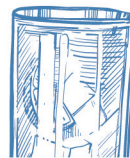
Vaso corto

DECORACIÓN

1/2 rodaja de limón

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



FERNET CON SODA

COCKTAIL EMBLEMÁTICO ARGENTINO QUE COMBINA EL SABOR AMARGO Y HERBAL DEL FERNET, CON LA FRESCURA BURBUJEANTE DE LA SODA. TRAGO IDEAL PARA QUIENES DISFRUTAN DE BEBIDAS COMPLEJAS Y AROMÁTICAS.

Fernet

60 ML / 1/4

Soda

180 ML / 3/4

Hielo

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

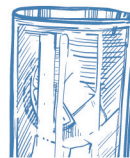
Vaso largo

DECORACIÓN

No lleva

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



PUNT E MES SODA

COCKTAIL QUE COMBINA LA INTENSIDAD DEL PUNT E MES, CON LA FRESCURA EFERVESCENTE DE LA SODA. SU SABOR MEZCLA UN TOQUE DE ESPECIAS Y HIERBAS, Y SE SUAVIZA CON LAS BURBUJAS.

Punt e Mes

60 ML / 1/4

Soda

180 ML / 3/4

Hielo

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

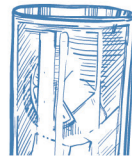
Vaso largo

DECORACIÓN

1/2 rodaja de limón

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



MELODÍA DE ARRABAL

UN APERITIVO IDEAL QUE COMBINA LAS NOTAS DEL VERMUT CON EL APERITIVO DE NARANJAS QUE, COMBINADAS CON LA SODA, FORMAN UNA EXPERIENCIA REFRESCANTE Y LIGERA.

Hesperidina
Vermut Rosso
Soda
Hielo

60 ML
60 ML
120 ML
ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

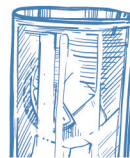
Vaso largo

DECORACIÓN

1 cuña de naranja y
un pincho con oliva
verde sin carozo

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



MATINÉ

TRAGO REFRESCANTE, CON EL CARACTERÍSTICO SABOR DE LA GRANADINA QUE ACOMPAÑA EL VODKA Y LO SUAVIZA CON BURBUJAS DE SODA.
IDEAL PARA TOMAR DURANTE EL DÍA.

Vodka

Granadina

Jugo de limón

Soda

Hielo

45 ML

15 ML

15 ML

COMPLETAR

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

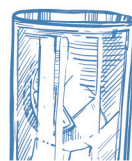
Vaso corto

DECORACIÓN

1/2 rodaja de limón

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



GANELLO

COCKTAIL APERITIVO QUE COMBINA LAS NOTAS FLORALES DEL HIBISCUS CON EL CÍTRICO DEL POMELO. JUNTO CON LAS BURBUJAS DE LA SODA CREAN UN SABOR ÚNICO QUE TE TRANSPORTA AL VERANO.

Aperitivo Hibiscus

Jugo de pomelo

Almíbar simple*

Salvia

Soda

Hielo

60 ML

45 ML

22,5 ML

4 HOJAS

COMPLETAR

ROLO

MÉTODO

Batido doble colado*

CRISTALERÍA

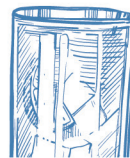
Vaso largo

DECORACIÓN

1/2 rodaja de pomelo y hojas de salvia

ELABORACIÓN

En la coctelera añadir los ingredientes menos la soda. Batir fuertemente, servir con doble colado en un vaso con hielo nuevo y finalmente completar con soda.



SPRITZ DE MARACUYÁ

UNA REVERSIÓN DEL TRADICIONAL SPRITZ CON NOTAS MÁS DULCES Y CÍTRICAS COMO APORTA EL MARACUYÁ. COMBINADO CON LAS BURBUJAS DEL ESPUMANTE Y LA SODA, GENERAN UNA SENSACIÓN MUY PLAYERA.

Aperol	45 ML
Almíbar simple*	15 ML
Jugo de limón	15 ML
Pulpa de maracuyá	30 ML
Espumante	60 ML
Soda	COMPLETAR
Hielo	ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

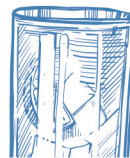
Vaso largo

DECORACIÓN

1/2 rodaja de naranja
y tomillo fresco

ELABORACIÓN

Directo en la copa colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



UNA VUELTA VERMUTERA

SI SOS AMANTE DEL VERMUT, ¿QUÉ MEJOR QUE DARLE UNA VUELTA A LO DE SIEMPRE?
UN POCO DE GIN, DOS CLÁSICOS APERITIVOS, ¡Y UNA BUENA CANTIDAD DE SODA!

Gin

Vermut Rosso

Punt e Mes

Hesperidina

Soda

Hielo

30 ML

60 ML

15 ML

15 ML

COMPLETAR

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

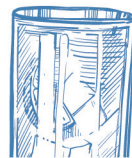
Vaso largo

DECORACIÓN

1/2 rodaja de naranja

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



SPRITZ DE FRUTILLA

PARA LOS AMANTES DEL SPRITZ Y LA FRUTILLA, ESTE TRAGO NO TIENE DESPERDICIO. APEROL, FRUTILLA, ESPUMANTE Y LA SODA BURBUJEANTE QUE LE DA EL TOQUE DISTINTIVO A ESTE COCKTAIL.

Aperol

Pulpa de frutilla

Espumante

Soda

Hielo

60 ML

30 ML

60 ML

COMPLETAR

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

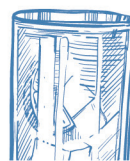
Copa

DECORACIÓN

1 cuña de naranja

ELABORACIÓN

Directo en la copa colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



CAMPARI SPRITZ

COCKTAIL VIBRANTE Y REFRESCANTE QUE COMBINA EL AMARGOR DEL CAMPARI Y LA NOTA FRUTAL Y DULCE DEL ANANÁ. SUMANDO EL ESPUMANTE Y LA SODA, SE LOGRA UN TRAGO QUE HACE DE CUALQUIER MOMENTO UNO DISTINTO AL RESTO.

Campari

Pulpa de ananá

Almíbar simple*

Espumante

Soda

Hielo

30 ML

60 ML

30 ML

60 ML

COMPLETAR

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

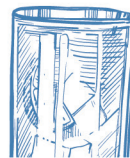
Copa

DECORACIÓN

Cuña de naranja
y 2 pencas

ELABORACIÓN

Directo en la copa colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



HESPRITZ FRUTOS ROJOS

UN SPRITZ 100% ARGENTINO, CON BASE DE HESPERIDINA Y FRUTOS ROJOS. EL ESPUMANTE CON LA SODA SE UNEN PARA DARLE UN EQUILIBRIO DE SABOR Y TEXTURA MUY ESPECIAL.

Hesperidina/
Aperitivo de naranja
Pulpa de frutos rojos
Jugo de limón
Espumante
Soda
Hielo

60 ML
30 ML
30 ML
60 ML
COMPLETAR
ROLO

MÉTODO

Batido doble colado*

CRISTALERÍA

Copa

DECORACIÓN

Cuña de naranja

ELABORACIÓN

En una coctelera colocar todos los ingredientes, menos la soda y el espumante. Batir fuertemente y servir con doble colado en una copa con hielo nuevo. Sumar el espumante y completar con soda.



COLLINS DE NARANJA

SI TE GUSTA EL GIN, ESTA ES UNA EXCELENTE OPCIÓN. UN COCKTAIL CÍTRICO DONDE SE COMBINAN LAS NOTAS DEL JUGO DE LIMÓN CON EL LICOR DE NARANJA Y LA EFERVESCENCIA DE LA SODA, QUE LE DA LA FRESCURA NECESARIA.

Gin	60 ML
Jugo de limón	30 ML
Almíbar simple*	30 ML
Licor de naranja	15 ML
Soda	COMPLETAR
Hielo	ROLO

MÉTODO

Batido doble colado*

CRISTALERÍA

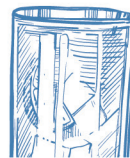
Vaso corto

DECORACIÓN

1/2 rodaja de naranja

ELABORACIÓN

En una coctelera añadir los ingredientes menos la soda. Batir fuertemente, servir con doble colado en un vaso con hielo nuevo y finalmente completar con soda.



COLLINS DE ALBAHACA

UN COCKTAIL FRESCO Y AROMÁTICO, QUE COMBINA LA INTENSIDAD DEL GIN CON LA FRAGANCIA DE LA ALBAHACA Y EL CARÁCTER DEL VERMUT QUE ACOMPAÑAN LAS BURBUJAS DE LA SODA. IDEAL PARA TOMARLO CUANDO QUERÉS UN TRAGO REFRESCANTE.

Gin	60 ML
Martini Bianco	15 ML
Jugo de limón	30 ML
Almíbar simple*	30 ML
Albahaca	4 HOJAS
Soda	COMPLETAR
Hielo	ROLO

MÉTODO

Batido doble colado*

CRISTALERÍA

Vaso corto

DECORACIÓN

1/2 rodaja de limón
y 1 hoja de albahaca

ELABORACIÓN

En una coctelera añadir los ingredientes menos la soda.
Batir fuertemente, servir con doble colado en un vaso
con hielo nuevo y finalmente completar con soda.



VERMUT DE LA NONA

SI TE GUSTAN LOS APERITIVOS CON HISTORIA, ESTAS DOS BEBIDAS TIENEN MUCHO QUE CONTARTE: GANCIA AMERICANO Y VERMUT ROSSO, UNIDOS POR LA EFERVESCENCIA DE LA SODA QUE LE DA EL TOQUE IDEAL PARA CONTARTE DE QUÉ SE TRATA.

Vermut Rosso

Gancia Americano

Soda

Hielo

60 ML

60 ML

60 ML

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

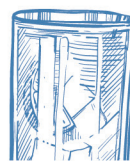
Vaso corto

DECORACIÓN

1/2 rodaja de naranja

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



HIBISCUS JULEP

UN COCKTAIL IDEAL QUE LLEVA LA FRESCURA AL 100%. NOTAS FLORALES DEL HIBISCUS, LA MENTA, EL POMELO Y LAS BURBUJAS DE LA SODA. SOLO TENÉS QUE INTEGRAR TODO Y DEJARTE LLEVAR.

Aperitivo Hibiscus
Almíbar simple*
Jugo de pomelo
Menta
Soda
Hielo

60 ML
30 ML
60 ML
1 PUÑADO
COMPLETAR
PICADO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

Vaso largo

DECORACIÓN

Penacho* de menta y 1/2 rodaja de pomelo

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



LABURANTE

UN COCKTAIL HECHO POR Y PARA EL LABURANTE. LAS NOTAS DEL APERITIVO SERRANO, EL ALMÍBAR Y LA MENTA CON LA SODA HACEN UNA COMBINACIÓN PERFECTA PARA PODER DISFRUTARLO LUEGO DE UN DÍA AGITADO.

Amargo Obrero
Almíbar simple*
Menta
Soda
Hielo

60 ML
30 ML
1 PUÑADO
COMPLETAR
PICADO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

Vaso corto

DECORACIÓN

Penacho* de menta

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



HIERRO COLLINS

UN APERITIVO DISTINTO A TODOS POR LAS CARACTERÍSTICAS DEL SABOR MENTOLADO Y FERROSO, QUE COMBINADOS CON EL EQUILIBRIO DEL LIMÓN, EL ALMÍBAR Y UNA BUENA CANTIDAD DE BURBUJAS, HACEN DE ÉSTE UN TRAGO REFRESCANTE Y DISTINTO.

Amargo Obrero

Jugo de limón

Almíbar simple*

Soda

Hielo

45 ML

22,5 ML

22,5 ML

COMPLETAR

ROLO

MÉTODO

Batido doble colado*

CRISTALERÍA

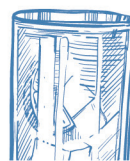
Vaso largo

DECORACIÓN

1 cuña de limón

ELABORACIÓN

En una coctelera añadir los ingredientes menos la soda.
Batir fuertemente, servir con doble colado en un vaso
con hielo nuevo y finalmente completar con soda.



PINERAL JULEP

UN JULEP ÚNICO QUE COMBINA LAS NOTAS DE CLAVO DE OLO, CANELA, PEPERINA Y REGALIZ QUE LE APORTA EL PINERAL, CON LA FRESCURA DE LA MENTA Y EL POMELO. SUMADO A LAS BUENAS BURBUJAS DE LA SODA ¡ES UN COCKTAIL QUE SIN DUDA TENÉS QUE PROBAR!

Pineral

Almíbar simple*

Jugo de pomelo

Menta

Soda

Hielo

60 ML

30 ML

60 ML

1 PUÑADO

COMPLETAR

PICADO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

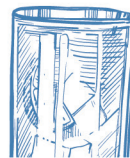
Vaso largo

DECORACIÓN

Penacho* de menta y 1/2 rodaja de pomelo

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



MOJITO ARGENTO

UNA MANERA DE TOMAR UN CLÁSICO, PERO CON LA IMPRONTA ARGENTA COMO LO ES LA HESPERIDINA. SUMADO A LA MENTA, EL ALMÍBAR, EL JUGO DE LIMÓN Y LA CANTIDAD JUSTA Y NECESARIA DE SODA PARA ABRIR EL COCKTAIL.

Hesperidina

Jugo de limón

Almíbar simple*

Menta

Soda

Hielo

60 ML

30 ML

30 ML

1 PUÑADO

COMPLETAR

ROLO

MÉTODO

Batido doble colado*

CRISTALERÍA

Vaso largo

DECORACIÓN

Penacho* de menta y 1/2 rodaja de naranja

ELABORACIÓN

Colocar el puñado de menta en el fondo del vaso y sumar el almíbar simple. Con una cuchara frotar la menta con el almíbar por las paredes del vaso para perfumar. Luego añadir hielo picado, sumar todos los ingredientes, completar con soda e integrar de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



BOHEMIO

UNA REVERSIÓN DEL WHISKY SOUR*: CON NOTAS A NARANJA QUE LE APORTA EL LICOR Y ESE TOQUE JUSTO DE BURBUJAS DE LA SODA QUE LE DAN PERSONALIDAD AL COCKTAIL.

Whisky

Jugo de limón

Almíbar simple*

Licor de naranja

Clara de huevo

Soda

Hielo

60 ML

30 ML

30 ML

15 ML

30 ML

COMPLETAR

ROLO

MÉTODO

Batido doble colado*

CRISTALERÍA

Vaso corto

DECORACIÓN

Piel de naranja

ELABORACIÓN

En una coctelera añadir los ingredientes menos la soda. Batir fuertemente, servir con doble colado en un vaso con hielo nuevo y finalmente completar con soda.



PICO Y PALA

UN CLÁSICO: AMARGO, POMELO Y SODA. UNA COMBINACIÓN QUE CREA UN COCKTAIL SIMPLE Y SOFISTICADO EN EL PALADAR.

Amargo Obrero
Jugo de pomelo
Soda
Hielo

120 ML
120 ML
1 GOLPE
ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

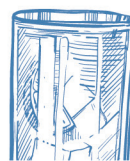
Vaso largo

DECORACIÓN

1 cuña de pomelo

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



JARRA GANCIA

SI BUSCÁS UNA JARRA PARA COMPARTIR ENTRE AMIGOS, ESTA COMBINACIÓN EQUILIBRADA DE ACIDEZ, DULZOR Y FRESCURA, ES LA MEZCLA IDEAL PARA ACOMPAÑAR UN BUEN MOMENTO.

Gancia Americano
Jugo de limón
Almíbar simple*
Soda
Hielo

240 ML
60 ML
60 ML
COMPLETAR
ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

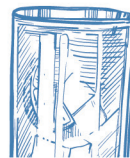
Jarra

DECORACIÓN

3 rodajas de limón
y 2 ramas de romero

ELABORACIÓN

Directo en la jarra colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el cocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



LIMONADA FIZZ CLÁSICA

UNA BEBIDA CLÁSICA, REFRESCANTE Y BURBUJEANTE, QUE COMBINA EL TOQUE CÍTRICO Y NATURAL DEL JUGO DE LIMÓN CON LA EFERVESCENCIA LIGERA DE LA SODA. ¡A DISFRUTAR!

Jugo de limón
Almíbar simple*
Soda
Hielo

45 ML
45 ML
90 ML
PICADO

MÉTODO

Directo Integrado*

CRISTALERÍA

Vaso largo

DECORACIÓN

1/2 rodaja de limón

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el mocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



LIMONADA FIZZ MENTA

INFALTABLE CLÁSICO QUE ES LA OPCIÓN IDEAL PARA HIDRATARSE Y DISFRUTAR DE UN SABOR FRESCO Y EQUILIBRADO. LAS NOTAS CÍTRICAS Y LOS TOQUES DE DULZOR UNIDOS CON LAS BURBUJAS DE LA SODA, LE DAN EL TOQUE MÁGICO.

Jugo de limón

Almíbar simple*

Menta

Soda

Hielo

45 ML

45 ML

1 PUÑADO

90 ML

PICADO

MÉTODO

Batido doble colado*

CRISTALERÍA

Vaso largo

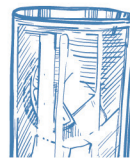
DECORACIÓN

Penacho* de menta
y 1/2 rodaja de limón

ELABORACIÓN

En la coctelera añadir jugo de limón, almíbar simple, 4 ramitas de menta, colocar hielo y batir fuertemente. Servir con doble colado en un vaso con hielo nuevo y finalmente completar con soda.

Con una cuchara integrar los ingredientes de abajo hacia arribapara unir los sabores.



STRAWBERRY FIZZ

BASE DE LIMONADA PERO CON EL TOQUE FRUTAL DE LA FRUTILLA Y EL GAS JUSTO DE LA SODA PARA TOMAR UN TRAGO BIEN FRESCO.

Jugo de limón
Almíbar simple*
Pulpa de frutilla
Soda
Hielo

30 ML
30 ML
45 ML
60 ML
PICADO

MÉTODO

Licuada

CRISTALERÍA

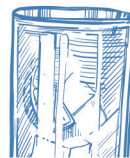
Vaso largo

DECORACIÓN

Penacho* de menta y 1/2 rodaja de limón

ELABORACIÓN

En la licuadora añadir los ingredientes menos la soda. Licuar, filtrar con doble colado* en un vaso con hielo nuevo y finalmente completar con soda.



POMELADA DE PEPINO

UNA REVERSIÓN AUTÉNTICAMENTE FRESCA DE LA CLÁSICA POMELADA.
ESTA VEZ LE VAS A SUMAR PEPINO PARA DARLE FRESCURA Y NOTAS
BURBUJEANTES DE LA SODA QUE QUITAN LA SED.

Jugo de pomelo
Almíbar simple*
Pepino
Soda
Hielo

45 ML
45 ML
1 RODAJA
90 ML
PICADO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

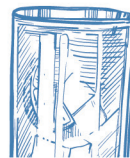
Vaso largo

DECORACIÓN

1 rodaja de pepino

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el mocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



NARANJADA

UNA GRAN COMBINACIÓN: EL JUGO DE NARANJA DULCE Y CÍTRICO CON LAS NOTAS FRUTALES Y FIBROSAS DEL ANANÁ, UN TOQUE DE LIMÓN Y LA SODA QUE ABRE UNA EXPLOSIÓN DE SABORES BIEN VERANIEGOS EN TU BOCA.

Jugo de naranja
Almíbar simple*
Pulpa de ananá
Soda
Hielo

60 ML
30 ML
30 ML
60 ML
PICADO

MÉTODO

Batido doble colado*

CRISTALERÍA

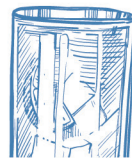
Vaso largo

DECORACIÓN

1/2 rodaja de naranja
y una penca de ananá

ELABORACIÓN

En una coctelera colocar todos los ingredientes, menos la soda. Luego batir fuertemente y servir con doble colado en un vaso nuevo con hielo. Finalmente completar con soda. Con una cuchara integrar los ingredientes de abajo hacia arriba para unir los sabores.



SANDÍA Y POMELO FROZEN

UN MOCKTAIL 100% PILETERO: LA SANDÍA QUE APORTA TEXTURA Y SABOR,
EL AMARGOR JUSTO DEL POMELO Y LAS NOTAS BURBUJEANTES DE LA SODA.
UNA COMBINACIÓN PARA TOMAR SIN DUDAS BAJO EL SOL.

Sandía	120 GR
Jugo de pomelo	30 ML
Almíbar simple*	15 ML
Jugo de limón	15 ML
Soda	120 ML
Hielo	PICADO

MÉTODO

Licuada

CRISTALERÍA

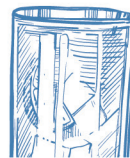
Vaso largo

DECORACIÓN

Penacho* de menta
y semillas de sandía

ELABORACIÓN

En la licuadora colocar todos los ingredientes con hielo picado, licuar todo y servir en un vaso largo. Para finalizar decorar con una cuña de sandía en el borde del vaso y un penacho de menta.



JARRA DE ROMERO, PEPINO Y POMELO

TRES INGREDIENTES QUE SE FUSIONAN MUY BIEN: ROMERO, POMELO Y PEPINO. LAS BURBUJAS DE LA SODA COMPLETAN LA JARRA PARA ABRIR ESTOS SABORES Y COMPARTIR ENTRE AMIGOS.

Jugo de pomelo
Almíbar simple*
Pepino
Romero
Pomelo
Soda
Hielo

60 ML
60 ML
4 RODAJAS
2 RAMAS
4 1/2 RODAJAS
COMPLETAR
ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

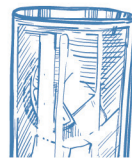
Jarra

DECORACIÓN

Romero, pepino y pomelo

ELABORACIÓN

En la jarra colocar: jugo de pomelo, almíbar simple, 4 rodajas de pepino, 2 ramitas de romero y 2 rodajas de pomelo. Luego llenar la jarra con hielo y completar hasta arriba con soda. Integrar todos los ingredientes de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



JARRA SERRANO CÍTRUS

APERITIVO A BASE DE CÍTRICOS Y HIERBAS AROMÁTICAS, COMBINADO CON LAS BURBUJAS ELEGANTES DE LA SODA QUE LE APORTAN FRESCURA.

Serrano citrus

240 ML

Soda

240 ML

Hielo

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

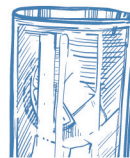
Jarra

DECORACIÓN

1/2 rodaja de limón y menta

ELABORACIÓN

Directo en la jarra colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el mocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



JARRA SERRANO POMELO

APERITIVO A BASE DE HIERBAS SERRANAS, SUMADO A LAS NOTAS CÍTRICAS DE POMELO Y CON EL GRAN APORTE DE LAS BURBUJAS DE LA SODA QUE TERMINAN DE ABRIR ESTOS SABORES.

Serrano Pomelo

240 ML

Soda

240 ML

Hielo

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

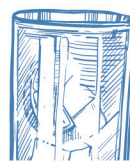
Jarra

DECORACIÓN

1/2 rodaja de pomelo y tomillo

ELABORACIÓN

Directo en la jarra colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el mocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



JARRA SERRANO SODA

APERITIVO CON BASE DE HIERBAS 100% SERRANAS. LAS BURBUJAS DE LA SODA ACOMPAÑAN DE MANERA PERFECTA LAS NOTAS DE ESTE MOCKTAIL.

Serrano

240 ML

Soda

240 ML

Hielo

ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

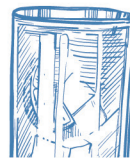
Jarra

DECORACIÓN

1/2 rodaja de limón
y ramita de romero

ELABORACIÓN

Directo en la jarra colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el mocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



GRANADINA SODA

JARABE DE COLOR ROJO INTENSO DE LAS GRANADAS, CON EL JUGO DE LIMÓN Y COMPLETADO CON LA SODA, IDEAL PARA ABRIR ESA SENSACIÓN DE FRESCURA. ESTE TRAGO INVITA A DISFRUTAR DE UN SABOR QUE TE LLEVA A GRANDES RECUERDOS DE LA INFANCIA.

Granadina
Jugo de limón
Soda
Hielo

30 ML
15 ML
COMPLETAR
ROLO

MÉTODO

Directo Integrado*

CRISTALERÍA

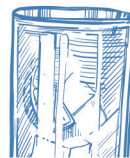
Vaso largo

DECORACIÓN

1/2 rodaja de naranja

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el mocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



KIWI, LIMÓN, MENTA Y SODA

¡UN MOCKTAIL LLENO DE PROPIEDADES! EL KIWI COMO GRAN ANTIOXIDANTE, EL APOORTE DEL LIMÓN Y LAS BURBUJAS DE LA SODA, IDEALES PARA RELAJARTE.

Kiwi

Jugo de limón

Almíbar simple*

Soda

Hielo

2 UNIDADES

30 ML

30 ML

240 ML

PICADO

MÉTODO

Licuada

CRISTALERÍA

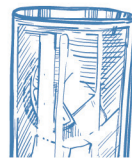
Vaso largo

DECORACIÓN

Penacho* de menta
y 1/2 rodaja de kiwi

ELABORACIÓN

En la licuadora colocar todos los ingredientes con hielo picado, licuar todo y servir en un vaso largo. Luego decorar.



MOJITO SIN ALCOHOL

SI SOS AMANTE DEL MOJITO NO TE PIERDAS ESTA OPCIÓN SIN ALCOHOL,
Y CON LA CANTIDAD JUSTA DE SODA QUE ABRE LAS NOTAS DE LA MENTA.
¡UNA GRAN RECETA PARA REFRESCARTE!

Menta

Jugo de limón

Almíbar simple*

Soda

Hielo

1 PUÑADO

45 ML

45 ML

90 ML

PICADO

MÉTODO

Directo Integrado*

CRISTALERÍA

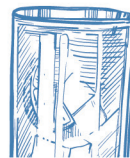
Vaso largo

DECORACIÓN

1/2 rodaja de limón y
un penacho* de menta

ELABORACIÓN

Colocar el puñado de menta en el fondo del vaso y sumar el almíbar simple. Con una cuchara frotar la menta con el almíbar por las paredes del vaso para perfumar. Luego añadir hielo picado, sumar todos los ingredientes, completar con soda e integrar de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



ICE CREAM SODA

UNA COMBINACIÓN DE HELADO Y SODA QUE REALMENTE ES ÚNICA.
LA UNTUOSIDAD Y LA FRESCURA DEL HELADO CON LA MEZCLA DE LAS BURBUJAS
DE LA SODA HACEN ESTE CLÁSICO IMPERDIBLE: EL ICE CREAM SODA.

Helado de crema
americana

Helado de frutilla

Granadina

Crema de leche

Soda

1 PORCIÓN

1 PORCIÓN

1 CUCHARADA

1 CUCHARADA

COMPLETAR

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

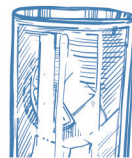
Vaso largo

DECORACIÓN

1 cereza fresca
y cuchara

ELABORACIÓN

Colocar las bochas de helado directo en el vaso, luego añadir la granadina y la crema de leche, finalmente completar el vaso con soda. Remover todos los ingredientes con una cuchara antes de tomar.



PEPINO, ALBAHACA Y SODA

ALBAHACA Y PEPINO, UNA DUPLA QUE SE LLEVA MUY BIEN. SUMANDO LA CANTIDAD JUSTA DE SODA TENEMOS UNA BEBIDA REFRESCANTE E IDEAL PARA TOMARTE UN MOMENTO DE DESCANSO.

Jugo de limón
Almíbar simple*
Albahaca
Pepino
Soda
Hielo

30 ML
30 ML
3 HOJAS
1 RODAJA
COMPLETAR
ROLO

MÉTODO

Directo integrado*

CRISTALERÍA

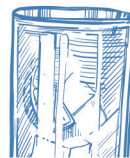
Vaso corto

DECORACIÓN

Hojas de albahaca
y 1 rodaja de pepino

ELABORACIÓN

Directo en el vaso colocar hielo hasta el borde, luego añadir los ingredientes e integrar el mocktail de abajo hacia arriba con una cuchara para unir los sabores.



MANDARINADA

UN MOCKTAIL IDEAL PARA PREPARAR EN LA TEMPORADA DE MANDARINAS, QUE JUNTO A LAS NOTAS CÍTRICAS JUSTAS DEL LIMÓN, LA BASE DE ALMÍBAR Y LA EXPLOSIÓN DE BURBUJAS TE LLEVAN A DISFRUTAR UN GRAN MOMENTO.

Jugo de mandarina
Almíbar simple*
Jugo de limón
Soda
Hielo

120 ML
30 ML
15 ML
COMPLETAR
PICADO

MÉTODO

Directo Integrado*

CRISTALERÍA

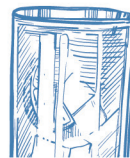
Vaso largo

DECORACIÓN

Penacho* de menta y un gajo de mandarina

ELABORACIÓN

Filtrar el jugo de la mandarina y servir directo en un vaso largo con hielo. Luego sumar el almíbar simple, el jugo de limón y completar con soda. Con una cuchara integrar de abajo hacia arriba para unir los sabores y luego decorar.



FRUTILLA Y PEPINO FIZZ FROZEN

PARA LOS AMANTES DE LA FRUTILLA, ESTA RECETA ES PARA GUARDAR. LA FRUTILLA Y EL PEPINO SE COMBINAN DE FORMA IDEAL, Y LAS BURBUJAS DE LA SODA LE APORTAN LA FRESCURA PERFECTA.

Frutilla
Pepino
Almíbar simple*
Soda
Hielo

5 UNIDADES
1 RODAJA
30 ML
250 ML
PICADO

MÉTODO

Licuada

CRISTALERÍA

Vaso largo

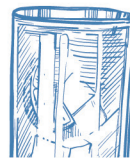
DECORACIÓN

1/2 frutilla y

1 rodaja de pepino

ELABORACIÓN

En la licuadora colocar las frutillas, la rodaja de pepino, el almíbar simple y la soda. Licuar todo con hielo picado y servir en un vaso largo, luego decorar.



DURAZNO Y ALBAHACA FIZZ

EN ESTE TRAGO EL DURAZNO, LA ALBAHACA Y LA SODA SE JUNTAN PARA GENERAR UN MOCKTAIL PERFECTO QUE PODÉS DISFRUTAR TODO EL DÍA.

Durazno
Albahaca
Jugo de limón
Almíbar simple*
Soda
Hielo

1 UNIDAD
2 HOJAS
30 ML
30 ML
250 ML
PICADO

MÉTODO

Licuada

CRISTALERÍA

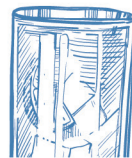
Vaso largo

DECORACIÓN

1 hoja de albahaca

ELABORACIÓN

En la licuadora colocar el durazno cortado en trozos, 2 hojas de albahaca, jugo de limón, almíbar simple y la soda con el hielo picado. Luego servir directo en un vaso largo, y decorar con una hoja de albahaca.





GLOSARIO

Almíbar simple

Para elaborar el almíbar simple debemos colocar una olla en el fuego con partes iguales de agua y azúcar hasta que rompa hervor. Luego retirar del fuego, esperar unos minutos que tome temperatura ambiente y finalmente guardar en un recipiente de vidrio cerrado.

Barspoon

Cuchara de mango largo en la que caben aproximadamente 5 ml.

Bitter

Elaboración que se usa para aromatizar cócteles.

Borde labiado

Humedecer una servilleta, pasarla por el borde exterior de un vaso o copa, y luego pasar el borde por un plato con sal.

Directo integrado

Técnica directa de añadir los ingredientes en el vaso en el que se va a servir.

Doble colado

Filtrar los ingredientes con un colador oruga y con un colador de malla fina.

Melaza

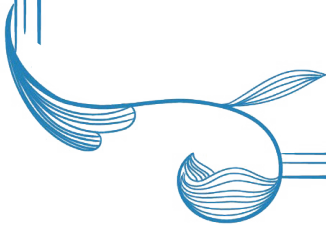
Tipo de miel.

Penacho

Racimo pequeño.

Sour

Combinación de cítrico y dulce.





Queremos agradecer a nuestros asociados por ser el verdadero motor de nuestro crecimiento a lo largo de estos 60 años.

A Diego Zelaya, cuyo talento y creatividad dieron vida a cada receta, convirtiendo la soda que tanto amamos en grandes momentos de disfrute.

A Estudio FAN, por la dirección creativa, dirección de arte y producción del contenido fotográfico.

A la fotógrafa Lucía Monti, por capturar la esencia de cada trago con su mirada única, logrando que cada imagen transmita frescura.

A Merci Advertising, por el trabajo en el diseño y la identidad de este libro, convirtiéndolo en una verdadera celebración de nuestra trayectoria.

Gracias a todos los que hicieron posible este proyecto y a quienes nos acompañan en este camino.

¡Salud!



60 RECETAS CON SODA

Este recetario tiene un solo propósito:

¡celebrar los 60 años de IVESS junto a la soda que tanto amamos!

Agarrá tu sifón y sumate a este viaje por la coctelería nacional e internacional. En el recetario vas a encontrar desde tragos bien argentinos, como el Ferroviario, hasta clásicos reversionados, como el Old Fashioned Soda, incluyendo opciones sin alcohol para que todos puedan disfrutar.

La soda, por supuesto, brilla en cada trago: a fuerza de burbujas, los vuelve más livianos, más frescos, más chispeantes.

¿Existe algo que no sea mejor con soda? No lo creemos.

Agasajá a los que más querés, o disfrutá de un momento especial para vos con estas recetas.

IVESS, 60 años llevando amor a tu puerta.

