

# Recetas especiales **cócteles con alcohol**

Teórico & Práctico  
**Presencial**  
1h



*Escuela de café*





## GIN COFFEE

### INGREDIENTES

- 5 cl de Ginebra
- 1 espresso
- 1 tónica
- Rodaja de lima
- Hielos

## BERRY TEA GIN

### INGREDIENTES

- 5 cl de Ginebra
- Berry Fruits BIO
- 1 espresso
- 1 tónica
- Rodaja de lima
- Hielos



## ESPRESSO MARTINI

INGREDIENTES

- 5 cl de café
- 5 cl de Vodka
- 2,5 cl de licor de café
- 1 cl de sirope de flor de saúco
- 3 granos de café
- 3/4 hielos

# NOCHES DE ARABIA

## INGREDIENTES

- Doble espresso
- 4 cl de Licor 43
- 10 cl de leche
- 2 semillas de cardamomo
- 1 pellizco de canela
- 1 rodaja de lima y rama de canela
- 3/4 hielos





## TORO RUSO

### INGREDIENTES

- 5 cl de café
- 5 cl de Vodka
- 2 cl de sirope de vainilla
- Organic Ginger by RedBull
- Piel de naranja
- 3/4 hielos

# CAFÉ IRLANDÉS

## INGREDIENTES

- 3 sobres de azúcar
- 5 cl de Whiskey
- 1 espresso
- Nata semimontada
- Cacao en polvo/mikado



Recetas especiales

# cócteles con alcohol



Formadores

**Alejandro Rodríguez:** Q grader

**Raúl Pérez:** Authorized S.C.A. Trainer

*Escuela de café*

