

**GASTRO CLUB**

**LOS FRESNOS**  
CENTRO COMERCIAL

# COCKTAILS

22, 23 Y 24 DE JUNIO



## RECETAS CON ALCOHOL

### *Gazpacho Mary*

5 Cl Pampero Ron  
4 trozos de Melón natural  
3 cl. Zumo de lima  
250 ml de gazpacho  
Salsa jalapeños  
Sal  
Pimienta  
Salsa Perrier

*Garnish: tomate Cherry, aceitunas rellenas jamón y láminas de pepino*

### *Tentación*

5 cl Bombay Bramble  
3 cl Clara de huevo  
8 cl Zumo de granada y cerezas  
2 fresas Fresas  
3 cl Zumo de lima  
3 cl agave  
Top Kombucha de frutos rojos

*Garnish: Granada, brocheta de fresas y cereza y punta de menta*

### *Exotic Calin*

2 cucharas de Sorbete de mango  
1 Melocotón en almíbar  
12 cl Blue Hawaiian spumoso

*Garnish: brocheta de cereza*

### *Fresco Paraíso (jarra para 2 personas)*

12 cl Bombay Bramble  
6 cl agave  
4 Fresas naturales  
4 láminas de Pepino  
4 ruedas Lima  
4 ruedas Naranjas  
4 Cerezas  
6 hojas de menta

*Top Blue Hawaiian*

## RECETAS SIN ALCOHOL

### *Smoothie Dátiles*

6 Dátiles  
250 ml de Yogurt natural kafir  
6 trozos de Melón  
4 Cerezas

*Garnish: Granola*

### *Mint Cucumber*

6 hojas de Hierbabuena  
4 láminas de Pepino  
4 cl Miel castaño  
4 cl Zumo de lima  
Top Ginger ale

Garnish: láminas de Pepino y punta de menta

### *Tropical*

2 cucharadas de Mermelada Naranja amarga  
2 fresas  
24 cl de zumo de Naranja natural  
2 láminas de Jengibre  
2 Melocotones  
6 cl zumo de arándanos

Garnish: nube flameada y fresa