



## Tipi Tiki

Puré de membrillo silvestre PONTHER	3,5cl
Puré de limón 100 % PONTHER	2,5cl
Sirope de lavanda	1,5 cl
Mezcal Bruxo X	3 cl
Bitter Peychaud's	3 golpes
Perrier®	10cl
Tipo de vaso	de media combinación

Decoración: limón deshidratado y flor comestible  
Poner todos los ingredientes salvo el Perrier® en una coctelera. Agitar, filtrar y servir en un vaso de media combinación lleno de hielo. Completar con el Perrier®.

PONTHER Püree aus wildwachsender Quitte	3,5cl
PONTHER Zitronenpüree 100 %	2,5cl
Lavendelsirup	1,5cl
Mezcal Bruxo X	3cl
Bitter Peychaud's	3 Sprühstöße
Perrier®	10cl
Glastyp	Tumbler

Dekor: dehydrierte Zitrone und essbare Blüten  
Alle Zutaten, außer den Perrier®, in einen Shaker geben. Shaken und durch ein Sieb in ein mit Eis gefülltes Tumbler-Glas gießen. Mit Perrier® auffüllen.

**Marie Cabaret**  
Encargada del bar Kouto  
Geschäftsführerin der Bar Kouto



**PONTHER**  
*une histoire de fruit*