



Coco Grachi ♥

Puré de coco PONTHIER	5cl
Puré de lima PONTHIER	1,5cl
Ginebra BOMBAY SAPHIRE infusionada con curry	4cl
Jarabe de agave salado y ahumado	1,5cl
Hielo (cubitos de hielo para la coctelera, bloque de hielo para el vaso)	

Decoración: semillas de sésamo negro

Incorporar todos los ingredientes en la coctelera llena de hielo. Agitar enérgicamente y filtrar con un colador barman en un vaso alto lleno con un bloque de hielo. Decorar con semillas de sésamo negro.

Los consejos del barman

Jarabe de agave salado y ahumado: colocar 3g de sal ahumada y 180g de agua hirviendo en un recipiente. Agitar hasta disolver los granos de sal. Mezclar 120g de jarabe de agave con 6cl de agua salada.

Infusión de la ginebra **BOMBAY SAPHIRE** con el curry: infusionar 15g de curry en polvo en una botella de ginebra. Agitar la botella y dejar reposar durante 24 horas. Verter lentamente en un filtro de café.

Kokosnusspüree PONTHIER	5cl
Limettenpüree PONTHIER	1,5cl
BOMBAY SAPHIRE Gin mit Curry	4cl
Gesalzener und geräucherter Agavensirup	1,5cl
Eis (Eiswürfel für den Shaker, Eisblock für das Glas)	

Dekoration : schwarze Sesamsaat

Alle Zutaten in einem mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben. Kräftig schütteln und durch ein Barsieb in ein Becherglas gießen, das vorab mit einem Eisblock versehen wurde. Mit einem Kruststrand aus schwarzer Sesamsaat versehen.

Tipps des Barmanns

Gesalzener und geräucherter Agavensirup: 3g Rauchsalz und 180g kochendes Wasser in ein Gefäß geben. Umrühren bis sich die Salzkörner aufgelöst haben. 120g Agavensirup mit 6cl Salzwasser mischen.

Infusion aus **BOMBAY SAPHIRE** Gin mit Curry: 15g Currypulver in eine Flasche Gin geben. Die Flasche schütteln und 24 Stunden ruhen lassen. Sehr langsam durch einen Kaffeefilter gießen.