



Quiet Ticos ♥

Puré de piña PONTHIER	8cl
Ginebra BEEFEATER	4cl
Esencia de cilantro	0,6cl
Absenta	4 pizcas
Jarabe de agave salado y ahumado	0,3cl
Cerveza de jengibre (Ginger beer)	
Hielo (cubitos de hielo para la coctelera, cubitos y hielo picado grueso para el vaso)	

Decoración: piña deshidratada en rodajas, hojas de cilantro fresco, corteza de eucommia
Incorporar todos los ingredientes en la coctelera llena de hielo. Agitar enérgicamente y filtrar con un colador barman en un vaso doble Old Fashioned o en un vaso Tiki alto lleno hasta la mitad con cubitos de hielo y hielo picado grueso encima. Adornar con una rodaja de piña deshidratada, hojas de cilantro fresco y trocitos de corteza de eucommia.

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.

Esencia de cilantro: incorporar 3g de cilantro fresco en 18cl de vodka. Cocer al vacío a 60°C durante 1h30 o colocar en una botella bien hermética y dejarla un ciclo en el lavavajillas.

Ananaspüree PONTHIER	8cl
BEEFEATER Gin	4cl
Koriander Essenz	0,6cl
Absinth	4 Spritzer
Gesalzener und geräucherter Agavensirup	0,3cl
Ginger beer	
Eis (Eiswürfel für den Shaker, Eiswürfel und grob gestoßenes Eis für das Glas)	

Dekoration : getrocknete Ananasscheibe, frische Korianderblätter, Eucommia-Rinde
Alle Zutaten in einem mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben. Kräftig schütteln und durch ein Barsieb in ein doppeltes Old Fashioned Glas oder einen langen Tiki Becher geben, der zuvor zur Hälfte mit Eiswürfeln und grob gestoßenem Eis garniert wurde. Mit einer Scheibe getrockneter Ananas, frischen Korianderblättchen und den Eucommia-Rindenstückchen dekorieren.

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.

Koriander Essenz: 3g frischen Koriander in 18cl Wodka geben. Bei 60°C 1:30 Std. Vakuumgaren oder in eine gut verschließbare Flasche geben und für einen Spülgang in den Geschirrspüler legen.