



Ride With Passion

Puré de maracuyá PONTHIER	4cl
Ginebra BOMBAY SAPPHIRE	4cl
Jarabe de agave salado y ahumado	1cl
Mostaza de Dijon	0,1cl
Aceite de oliva	0,2cl
Hielo (cubitos de hielo para la coctelera, bloque de hielo para el vaso)	

Decoración: tallos de conífera

Incorporar todos los ingredientes en la coctelera llena de hielo. Agitar energicamente y filtrar con ayuda del tamiz fino en una copa grande llena con un bloque de hielo en forma de iceberg. Decorar con los tallos de conífera.

El consejo 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.

Passionsfruchtpüree PONTHIER	4cl
BOMBAY SAPPHIRE Gin	4cl
Gesalzener und geräucherter Agavensirup	1cl
Dijon-Senf	0,1cl
Olivenöl	0,2cl
Eis (Eiswürfel für den Shaker, Eisblock für das Glas)	

Decoración : Nadelbaumspitzen

Alle Zutaten in einem mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben. Kräftig schütteln und durch ein feines Barsieb in eine große Cocktailschale filtern, die vorab mit einem eisbergförmigen Eisblock garniert wurde. Mit Nadelbaumspitzen garnieren.

Tipps des Barmanns

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