



The Botanist

Puré de guayaba de Cattley PONTHER	6 cl
Whisky	3,5 cl
Pineau des Charentes	1,5 cl
Jarabe de azúcar (azúcar blanco)	1,25 cl
Puré de limón amarillo PONTHER	1 cl
Clara de huevo	
Tipo de vaso	copa

Verter todos los ingredientes en una coctelera. Agitar vigorosamente una primera vez sin hielo, después añadir los cubitos de hielo y agitar de nuevo. Verter en dos veces filtrando en una copa. Decorar con pétalos de aciano.

Cattley-Guavenpüree PONTHER	6 cl
Whisky	3,5 cl
Pineau des Charentes	1,5 cl
Einfacher Zuckersirup	1,25 cl
Limettenpüree PONTHER	1 cl
Eiweiß	
Glassorte	Stielglas

Alle Zutaten in einen Shaker gießen. Ohne Eis einmal stark schütteln, dann Eiswürfel hinzufügen und erneut schütteln. Doppelt in ein Stielglas abseihen. Mit Kornblumenblüten dekorieren.

Marine Lamour
Bartender



PONTHER
une histoire de fruit