



KAPPA LA CHILENITA

- 3 Rebanadas de pepino
- 5 hojitas de menta
- 60ml Kappa
- 30ml limón
- 20ml goma

Macerar el pepino en una coctelera, agregar los demás ingredientes y agitar vigorosamente. Usar colador fino y servir en un vaso corto sobre hielo fresco. Adornar con ralladura de pepino y menta.

TIP PROFESIONAL: No es necesario macerar la menta, solo aplaudirla un poco entre las manos y dejar que el hielo y el agitado extraigan suficiente.



KAPPA POMELO FIZZ

- 60ml KAPPA
- 15ml Goma
- 90ml Jugo de Pomelo
- Top con Tónica

Mezclar todo en un vaso con hielo. Agregar unas gotas de amargo Angostura y adornar con un twist de pomelo.



KAPPA PERFECT SOUR

- 60ml KAPPA
- 15ml Grand Marnier
- 30ml Limón
- 20ml Goma
- 20ml Clara de Huevo

Agitar todos los ingredientes y servir sin hielo. Adornar con un twist de limón y unas gotitas de Amargo Angostura



KAPPA SANHATTAN

- 45ml KAPPA
- 60ml Vermouth Rosso
- 3 gotitas Amargo Angostura

Mezcla todos los ingredientes con hielo y revuelve por unos minutos hasta enfriar bien. Sirve colado en una copa de martini y terminar con una cereza.



KAPPA POLITAN

- 60ml KAPPA
- 15ml Grand Marnier
- 30ml Jugo de Arándano
- 15ml Limón amarillo
- 20ml Goma

Agitar todo con hielo en una coctelera. Servir en un vaso de Martini frío



MÜLE KAPPA

- 60ml Pisco KAPPA
- 20ml Limón sutil
- 15ml Goma
- Ginger Beer de Fever Tree

Mezclar todo en un vaso con hielo. Agregar unas gotas de amargo Angostura



KAPPA PUNCH

- 45ml Kappa
- 15ml grand marnier
- 30ml piña
- 15ml naranja
- 15ml limón
- 15ml goma
- 2-3 gotitas Angostura

Mezcla todos los ingredientes en una coctelera y agita con hielo. Sirve con hielo y adorna con una rebanada de piña o naranja.
