

CREAR *nuestros* COCTELES



CARTA BLANCA DAIQUIRÍ

Cuba es considerada la cuna de muchos cócteles clásicos y ninguno es más famoso que el daiquirí, que se prepara mejor con pasión, precisión y Ron Santiago de Cuba Carta Blanca.

INGREDIENTES

60 ml de Ron Santiago de Cuba Carta Blanca
25 ml de jugo fresco de lima
15 ml de jarabe azúcar

MÉTODO

Agite todos los ingredientes y cuele sobre hielo en un vaso tumbler. Adorne con una mitad de lima exprimida.

PREPÁRELO CON

Ron Santiago de Cuba Carta Blanca



CARTA BLANCA CLASSIC MOJITO

Esta receta de Mojito es un reconocimiento de los cantineros quienes solían agitar ralladura de limón para extraer hasta la última gota de sabor. Le damos un giro al mojito para crear una sabrosa y fresca versión al clásico cubano.

INGREDIENTS

60 ml de Ron Santiago de Cuba Carta Blanca
1/2 limón fresco, 8 hojas de menta,
15 ml de jarabe azúcar,
Una pizca de sal, Agua mineral

MÉTODO

Machaque el limón y las hojas de menta en una coctelera, añada el resto de los ingredientes y agite. Cuele en un vaso con hielo y complételo con soda.

PREPÁRELO CON

Ron Santiago De Cuba Carta Blanca



SPRITZ DE AÑEJO 8 AÑOS

Ron Santiago de Cuba Añejo 8 años
El cóctel Spritz reúne el ritmo, la textura y el alma de Cuba en una copa.

INGREDIENTES

60 ml Ron Santiago de Cuba Añejo 8 años
40 ml de jarabe de miel salado*
20 ml de jugo fresco de lima

MÉTODO

Ponga todos los ingredientes en un vaso highball, añada hielo y complete con agua mineral. Adorne con una mitad de lima exprimida.

*Hacer el jarabe de miel: Mezcle partes iguales de agua caliente y miel. Añada una pizca de sal y remueva hasta que se combinen. Deje enfriar.

PREPÁRELO CON

Ron Santiago de Cuba Añejo 8 años



CREAR *nuestros* COCTELES



MOJITO SANTIAGO CON AÑEJO 8 AÑOS

Esta receta de Mojito es un reconocimiento de los cantineros quienes solían agitar ralladura de limón para extraer hasta la última gota de sabor. Le damos un giro al mojito para crear una sabrosa y fresca versión al clásico cubano.

INGREDIENTES

60 ml de Ron Santiago de Cuba Añejo 8 Años
1/2 limón fresco, 8 hojas de menta, 35 ml de jarabe de miel*,
Una pizca de sal, Agua mineral

MÉTODO

Machaque el limón y las hojas de menta en una coctelera, añada el resto de los ingredientes y agite.
Cuele en un vaso con hielo y complételo con soda.

*Hacer el jarabe de miel: Mezclar a partes iguales agua caliente y miel. Añade una pizca de sal y revuelva hasta que se combinen. Deje enfriar.

PREPÁRELO CON

Ron Santiago de Cuba Añejo 8 Año



CORONA CUBANA DE EXTRA AÑEJO 11 AÑOS

Este giro orgánico del daiquirí incluye miel para equilibrar la acidez de la lima, con un toque de sal para dar sabor. Esto proporciona un cóctel con una intensidad duradera.

INGREDIENTES

60 ml de Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 11 años
40 ml de jarabe de miel salado*
20 ml de jugo

MÉTODO

Agite la mezcla con hielo y cuele en una coupette.

*Hacer el jarabe de miel: Mezcle partes iguales de agua caliente y miel. Añade una pizca de sal y remueva hasta que se combinen. Deje enfriar.

PREPÁRELO CON

Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 11 años



EXTRA AÑEJO 12 AÑOS SOLO

Nuestro Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 12 años es simplemente delicioso si lo toma solo o con hielo, o si lo desea con un café expresso.

INGREDIENTES

60 ml Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 12 años

MÉTODO

Disfrútelo solo o con hielo, adornado con un toque de naranja.

También puede servirlo acompañado de un espresso fresco, alternando sorbos de ron y café.

PREPÁRELO CON

Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 12 años

