

Pisco



RECETARIO
PISCOS ATACAMA

CONTENIDO

1.	Atakameño.....	pág 3
2.	Armidita Frutos Collins.....	pág 5
3.	María's Crustas	pág 7
4.	Violeta en Marte.....	pág 9
5.	Mulet Rojo Furioso.....	pág 11
6.	Tiempo Remanso.....	pág 13
7.	Old Saba.....	pág 15
8.	Como agua de Manatíal....	pág 17
9.	Susurro de Abejas.....	pág 19
10.	Coquenarita.....	pág 21

MEDIDAS & EQUIVALENCIAS

30CC = 30ML = 1 OZ = 3CL

HERRAMIENTAS DE BAR SUGERIDAS

Coctelera: Boston Shaker o Cobbler

Cuchara de bar

Jigger de 1 y 2 oz

Vaso mezclador

Machacador

Tabla para cortar

Cuchillo de chef

Colador fino

Colador de bar

1. Atakameño

Atakameño 43°

Es perfil redondo y dulce de Pisco Atakameño 43° nos inspiran a mantenerlo simple, sin complicaciones, ni muchos ingredientes.

Este es un cocktail aperitivo que debería acompañar lindos momentos de terraza.



INGREDIENTES

1 ½ oz Pisco

¾ oz jugo de limón

½ oz syrup de te verde

½ licor de sauco

Hielo



PREPARACIÓN

Agregar todos los ingredientes a una coctelera con mucho hielo, agitar enérgicamente durante 15 segundos y servir.



DECORACIÓN

Ramita de romero, crustas de sal y botón de limón.



Cristalería: Vaso Old Fashioned



ATAKAMEÑO

Espíritu de Atacama



ATAKAMEÑO

AN POLAR BEAR HEATER
Buddy Love
(The Nutty Professor)

1 dash Angostura
parts Sweet Vermouth
parts Scotch Whiskey

Lemon Twist

Ice

Carri...
(Sex and...
5 oz Orange Juice

2. Armidita Frutos Collins

Armidita 40° PRIMER ENCANTO

Lo fresco y floral de Pisco Armidita Primer Encanto nos tentó a sumar todo lo fresco que se encuentra en un cocktail de la familia collins.



INGREDIENTES

1 ½ oz Pisco

¾ oz jugo de pomelo

½ syrup de frambuesa

coronar con tónica



PREPARACIÓN

Agregar todos los ingredientes (excepto la tónica) a un vaso alto y revolver para integrar los sabores. Incorporar hielo en cubos al 100% de la capacidad del vaso. Coronar con un top de tónica.



DECORACIÓN

Láminas de pepino y frambuesa o berries de estación



Cristalería: Vaso Alto

Armidita



**ARMIDITA FRUTOS
COLLINS**

THE DRESS

Charlie Chaplin
(The Adventurer)

3. María's Crustas

Bou Barroeta: Marias 40° Reservado - Transparente

Este cocktail saca a lucir las características de este pisco fresco de 40 grados, elaborado con variedades moscatel y que pasó por un reposo de 12 meses en acero inoxidable. María's Crustas invita a quien lo bebe a experimentar: huele la ramita de romero y dale un sorbo sin tocar el crustas o prueba el crustas y dale un buen sorbo al cocktail, veras que son dos cocktails distintos y deliciosos.



INGREDIENTES

2 oz Pisco

½ oz jugo de Chirimoya

½ oz jugo fresco de limón amarillo

½ oz syrup de jengibre

Hielo cubo



PREPARACIÓN

Agregar todos los ingredientes a una coctelera con mucho hielo, agitar enérgicamente durante 15 segundos y servir.



DECORACIÓN

Crustas de merquen y ramita de romero

Para realizar la crusta de sal con merquén, humedecer el borde del vaso con un trozo de limón, untar en un monte de sal y merquen. Un buen tip es untar solo una zona del vaso para dar a elegir a quien lo bebe si lo quiere picante o.. no tanto.



Cristalería: Vaso Old Fashioned

BB



BOU BARROETA
EL PISCO DE ATACAMA



MARÍA 'S CRUSTAS

4. Violeta en Marte

Don Gudelio (VIOLETA)

Violeta en marte es verde, o al menos eso quisimos creer cuando creamos este fresco y herbal cocktail con Pisco Don Gudelio. Este pisco de parras aseleadas sobre los mil metros de altura nos invita a crear cocktails de toques cítricos.



INGREDIENTES

1 ½ oz Pisco

¾ oz jugo de piña

½ oz syrup albahaca

¾ oz jugo limón

Hielo



PREPARACIÓN

Agregar todos los ingredientes a una coctelera con mucho hielo, agitar enérgicamente durante 15 segundos y servir.



DECORACIÓN

Media luna de piña deshidratada o media luna de cítricos.



Cristalería: Copa Cocktail

Don Gudelio
ATACAMA



VIOLETA EN MARTE

5. Mulet Rojo Furioso

Mulet 40° Reservado - Envejecido

Este cocktail saca a lucir las notas florales y cítricas de Mulet, es un cocktail que está pensado para una bienvenida, para recibir a invitados esperados y que acompañan momentos de conversaciones largas y amenas.



INGREDIENTES

1 ½ oz Pisco

1 oz Vermouth Bianco

½ syrup Earl Grey

1 cucharita de bar de Campari

Hielo cubo



PREPARACIÓN

Agregar todos los ingredientes a un vaso mezclador con mucho hielo en cubos. Revolver hasta que el vaso mezclador se condense por el frío (Aproximadamente 40 veces) y servir.



DECORACIÓN

Twist con una cascara de naranja y acompáñalo de una hierba aromática a gusto.



Cristalería: Vaso Old Fashioned



MULET ROJO FURIOSO

6. Tiempo Remanso

Remanso 40° Grados

Este aperitivo tiene la estirpe de los clásicos, de sabor intenso y afrutado para hacer match con el perfil de sabor de Remanso. Este es un cocktail que se puede preparar en lotes de 750cc, embotellar y guardar como si fuera un vino hasta por 3 meses, para beber en el momento elegido, solo enfriando con hielo en cubos.



INGREDIENTES

1 oz Pisco,

1 oz Cynar

½ Campari

½ Vino Rossé

Hielo cubo



PREPARACIÓN

Agregar todos los ingredientes a un vaso mezclador con mucho hielo en cubos. Revolver hasta que el vaso mezclador se condense por el frío (Aproximadamente 40 veces) y servir.



DECORACIÓN

Twist de Limón.



Cristalería: Copa Cocktail



TIEMPO REMANSO

7. Old Saba

Jahir Saba 40°

Al probar Jahir Saba no podemos dejar de pensar en lo bien que acompaña una sobre mesa, esa pista, nos lleva a un clásico cocktail de las sobremesas cosmopolitas.



INGREDIENTES

2 oz Pisco

½ syrup caramelo

2 gotas bitter chocolate

Hielo



PREPARACIÓN

Agregar todos los ingredientes a un vaso mezclador con mucho hielo en cubos. Revolver hasta que el vaso mezclador se condense por el frío (Aproximadamente 40 veces) y servir.



DECORACIÓN

Twist de pomelo.



Cristalería: Vaso Old Fashioned



Jahir Saba
DISTILLERY



OLD SABA

ALASKAN POLAR BEAR
Buddy Love
(The Natty Professor)

NEW ENGLAND
POLITAN
(All...)
The...)

8. Como Agua de Manantial

Bramador 40°

Probar Pisco Bramador 40° es un recuerdo constante al verano con esos toques dulces que recuerdan a melones maduros y duraznos. Lo que hicimos acá, es simplemente crear una versión que emule una tarde de sol.



INGREDIENTES

Pisco

Vermouth Bianco

Almíbar de Papaya

Jugo de Pomelo

Tónica

Hielo



PREPARACIÓN

Agregar todos los ingredientes (excepto la tónica) a un vaso alto y revolver para integrar los sabores. Incorporar hielo en cubos al 100% de la capacidad del vaso. Coronar con un top de tónica.



DECORACIÓN

Twist de pomelo y láminas de papaya.



Cristalería: Vaso Alto



**COMO AGUA DE
MANANTIAL**

9. Susurro de Abejas

Alma del Valle

El sabor artesanal y orgánico de Pisco Alma del Valle nos trajo de inmediato a la miel como un componente que no podía faltar... Los demás ingredientes redondean una muy buena excusa para probar "Susurro de Abejas".



INGREDIENTES

1 ½ oz Pisco

1 oz Syrup de Miel

1 oz Jugo Limón fresco

4 láminas de Jengibre

Hielo



PREPARACIÓN

Agregar todos los ingredientes a una coctelera y machacar para integrar el jengibre. Incorporar con mucho hielo, agitar enérgicamente durante 15 segundos y servir.



DECORACIÓN

Twist de limón.



Cristalería: Copa Cocktail



SUSURRO DE ABEJAS

THE DREGS
Charlie Chaplin
(The Adventurer)

1/4 cup Boiling
Hot Water
2 tsp Fresh
Lemon Juice
1 tsp
Mild Honey
2 tsp
Bourbon

SIDECAR
Arthur Buskin
(The Bonfire of the Vanities)

SWEET VERMOUTH
Rocks with a Twist
Grand Rita
(Guaraní Dry)

STINGER
Tracy Lord
(The Philadelphia Story)

ORANGE WHIP
Burton Mer
(The Blues)

BULLDOG
Vik
(Vik)

BREWDRIVER
Robbie
(The Driver)

RED HOT
Father Spellbly
(True Confessions)

ALASKAN POLAR BEER BUSTER
Buddy Lane
(The Sandlot)

10. Coquenarita

Coquena Premium 40°

Cuando probamos Pisco Coquena Premium 40° nos llega a la mente la ruta deshidratada y flores, meditamos un poco y llega la inspiración. Este cocktail es de esos con sabor a lo nuestro, chileno, ¡¡chileno!!



INGREDIENTES

1 ½ oz Pisco

¾ oz Jugo de Limón Fresco

½ oz Almíbar de Eucaliptus

2 cucharitas de Amareto

Hielo



PREPARACIÓN

Agregar todos los ingredientes a una coctelera con mucho hielo, agitar enérgicamente durante 15 segundos y servir.



DECORACIÓN

Rodela de limón y semi crustas de sal.



Cristalería: Vaso Old Fashioned



ROB ROY
Father Spellacy
(True Confessions)

- 1 dash of Worcestershire
- 1 dash of Tabasco
- 3 oz Chilled Beef Bouillon
- Celery Salt
- Salt and Pepper
- 1.5 oz Vodka

BUL SHOT

SCREWDRIVER

Ordell Robbie
(Jackie Brown)

Vermouth
Ice

COQUENARITA

INVESTIGACIÓN & RECETAS

Ricardo Guerrero, Director Bar Academy Chile

IG @SoSMixologia

Nadin Elias, 1er Lugar Torneo Femenino de coctelería con Pisco
2021

IG @NahdinElias

FOTOGRAFIA

Daniela Canales

DISEÑO

Pisco Lab

IG @Pisco_Lab





RECETARIO PISCOS ATACAMA

