

cinépolis^{VIP}

**GUÍA RÁPIDA
BAR**

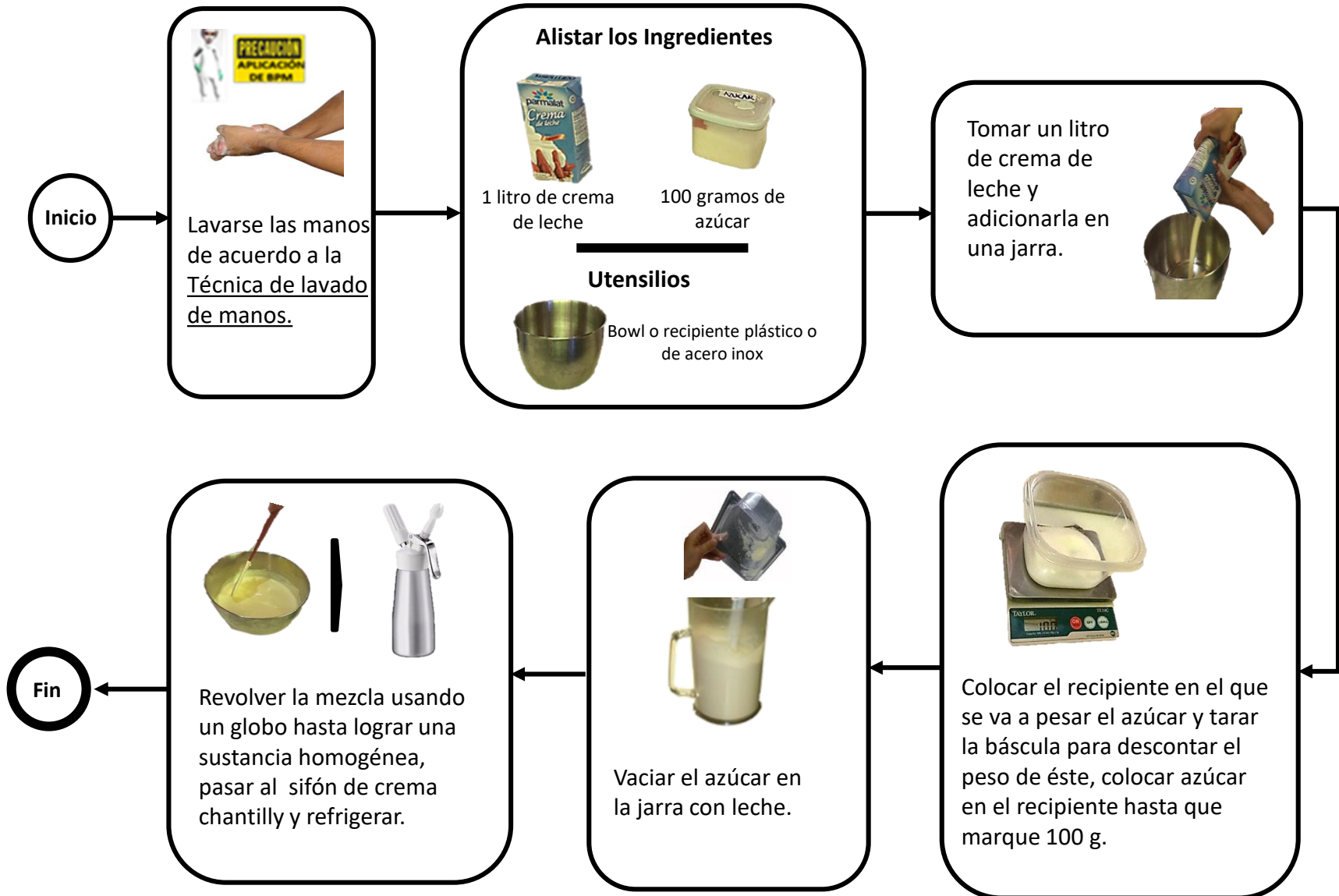
RA-VIP-GR-BAR-01

cinépolis^{VIP}

Guía Bar

Elaboración Crema Chantilly

RA-VIP-GR-BAR-01



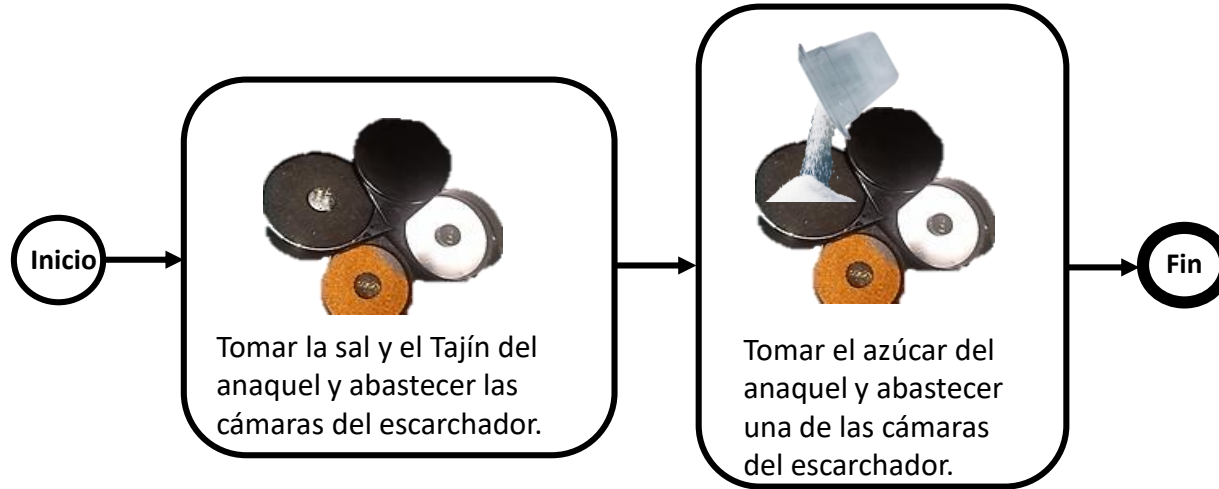
Alistamiento de la Piña



Habilitación de Limón y Hierbabuena



Habilitación de Azúcar, Sal y Tajín



Habilitación de mermelada de fresa, jugo de arándano, salsa inglesa y tabasco



Guía Bar

Elaboración de Margarita

RA-VIP-GR-BAR-01

Ingredientes:

- Tequila José Cuervo 1 ½ oz.
- Triple sec. 1oz
- Zumo de limón 1oz
- Hielo 1 cucharon

Garnish: (escarchar la copa)

- Zumo de limón
- Sal
- Tajín

**1**

Humedecer el borde de la copa con la almohadilla del escarchador (previamente humedecida con el zumo de medio ½ limón).

**2**

Escarchar la mitad de la copa con sal y la otra mitad con Tajín.

**3**

Agregar en la coctelera una cucharada de hielo.

**4**

Medir 1 oz de zumo de limón con el jigger y agregarlo en la coctelera.

**5**

Medir 1 ½ oz de tequila sobre la coctelera para evitar desperdicios y agregarlo.

**6**

Medir de la misma forma 1 oz de Triple Sec y agregarlo a la coctelera.

**7**

Cerrar la coctelera y tápela bien.

**8**

Agitar fuertemente la coctelera por aproximadamente 10 segundos para mezclar y enfriar la bebida.

**9**

Servir en la copa escarchada.

Guía Bar

Elaboración Daiquiri de Fresa

RA-VIP-GR-BAR-01

Ingredientes:

- Ron bacardi 1 ½ oz.
- Mermelada de fresa 1oz
- Cerezas pequeñas 4 und
- Hielo ½ cucharon
- Zumo de limón ½ oz

Garnish: Hojas de hierbabuena



1

Medir una oz y media 1½ de Ron con el jigger y agregarlo vaso de la licuadora.



2

Medir 1 oz de mermelada de fresa y agregarla dentro del vaso de la licuadora.



3

Agregar 4 unidades de cerezas pequeñas.



4

Medir ½ oz de zumo de limón y agregarlo con los otros ingredientes.



5

Agregar un cucharon de hielo dentro del vaso de la licuadora.



6

Licuar los ingredientes en programa 5.



7

Humedecer la copa para el Daiquiri con la almohadilla del escarchador.



8

Escarchar la copa con azúcar refinada.



9

Servir y decorar con hojas de Hierbabuena.

Guía Bar

Elaboración Martini Cosmopolitan

RA-VIP-GR-BAR-01

Ingredientes:

- Vodka Absolut 1 ½ oz.
- Jugo de arándano 1oz
- Triple sec ½ oz
- Hielo 1 cucharon

Garnish: 1 hoja de carambolo**1**

Agregar un cucharon de hielo en la coctelera.

**2**

Medir sobre la coctelera 1 ½ oz de Vodka con ayuda del Jigger y agregarlo a la coctelera.

**3**

Medir 1 oz de jugo de Arándano y agregarlo.

**4**

Medir ½ oz de Triple Sec y agregarlo en la coctelera.

**5**

Cerrar, tapar la coctelera y agitar para mezclar y enfriar la bebida por aproximadamente 10 segundos.

**6**

Cortar una tajada de Carambolo.

**7**

Realizar un corte del borde al centro de la tajada de carambolo.

**8**

Servir en la copa y decorar con la tajada de Carambolo.

Guía Bar

Elaboración Piña Colada

RA-VIP-GR-BAR-01

Ingredientes:

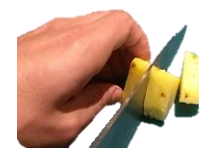
- Ron blanco Bacardí 1 ½ oz.
- Crema de coco 1oz
- Piña 50/60 gr
- Hielo ½ cucharón
- Agua 1 oz
- Crema de chantillí 2 oz

Garnish: 1 cereza pequeña**1**

Medir 1 ½ oz de Ron blanco Bacardí y agregar dentro de la licuadora.

**2**

Medir 1 oz de crema de coco y agregarla dentro de la licuadora.

**3**

Cortar la piña en trozos pequeños y agregarla a la licuadora.

**4**

Medir 1 oz de agua y ½ cucharón de hielo y agregarlos a la licuadora.

**5**

Mida 2 oz de crema Chantilly y agregarlo dentro del vaso de la licuadora.

**6**

Licuar todos los ingredientes en programa 5.

**7**

Servir en copa de Coñac.

**8**

Realizar un corte del borde hasta el centro de la cereza.

**9**

Decorar con la cereza en el borde de la copa.

Guía Bar

Elaboración Margarita Pasión

RA-VIP-GR-BAR-01

Ingredientes:

- Tequila José Cuervo 1 oz.
- Triple sec 1 oz
- Zumo de limón 1 oz
- Cerezas 4 und
- Hielo ½ cucharón

Garnish: (escarchar la copa)

- Zumo de limón
- Sal

**1**

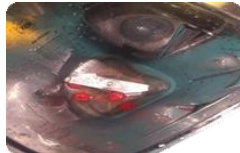
Medir 1 oz de Tequila José Cuervo y agregarlo en la licuadora.

**2**

Medir 1 oz de Triple Sec y agregarlo a la licuadora.

**3**

Medir 1 oz de zumo de limón en el Jigger y agregarlo a la licuadora.

**4**

Agregar 4 cerezas en el vaso de la licuadora.

**5**

Licuar los ingredientes en programa 5.

**6**

Humedecer el borde de la copa con limón del escarchador.

**7**

Escarchar la copa con Sal.

**8**

Servir el Margarita Pasión y agregar hielo hasta antes del borde para evitar que dañe el escarchado.

Guía Bar

Elaboración Mojito

RA-VIP-GR-BAR-01

Ingredientes:

- Ron blanco Bacardí 1 ½ oz.
- Soda 3 oz
- Zumo de limón 1 oz
- Azúcar 1 cucharada
- Hielo ½ cucharón
- Hierbabuena 7-10 hojas

**1**

Introducir de 7 a 10 hojas de hierbabuena dentro del vaso.

**2**

Agregar una cucharada de azúcar dentro del vaso.

**3**

Con la Ayuda de un mortero macerar la hierbabuena y el azúcar sin extraer la clorofila de las hojas.

**4**

Medir 1 ½ oz de ron blanco Bacardí con ayuda del jigger y agregarlo en el vaso.

**5**

Medir 1 oz de zumo de limón con ayuda del jigger y agregarlo en el vaso.

**6**

Con una cuchara mezclar hasta disolver el azúcar.

**7**

Agregar medio cucharón de Hielo en el vaso.

**8**

Agregar 3 oz de soda al vaso.

Guía Bar

Elaboración Cerveza Michelada

RA-VIP-GR-BAR-01

Ingredientes:

- Zumo de limón 2 oz.
- Cerveza 1 unidad

Garnish: (escarchar la copa)

- Zumo de limón
- Sal



1

Humedecer el borde del vaso con zumo de limón.



2

Escarchar el vaso con sal.



3

Medir con ayuda del jigger 2 oz de zumo de limón y agregarlo al vaso.



4

Servir la cerveza ubicando el vaso con una ligera inclinación para evitar la generación de espuma.

Guía Bar

Elaboración Cerveza Michelada Mexicana

RA-VIP-GR-BAR-01

Ingredientes:

- Zumo de limón 1 oz.
- Cerveza 1 unidad
- Salsa inglesa 1 oz
- Tabasco ¼ oz

Garnish: (escarchar la copa)

- Zumo de limón
- Sal
- Tajín

**1**

Humedecer el borde del vaso con zumo de limón.

**2**

Escarchar el vaso con sal y Tajín.

**3**

Medir con ayuda del jigger 1 oz de zumo de limón y agregarlo al vaso.

**4**

Medir con ayuda del jigger 1 oz de salsa inglesa y agregarla al vaso.

**5**

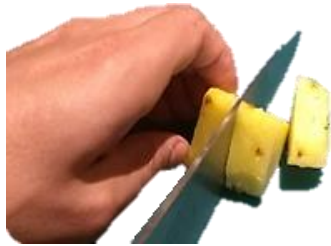
Medir ¼ oz de salsa Tabasco y agregarla dentro del vaso.

**6**

Servir la cerveza ubicando el vaso con una ligera inclinación para evitar la generación de espuma.

Ingredientes:

- Piña congelada 50/60 gr
- Crema de coco 1 ½ oz
- Crema chantilly 2 oz
- Hielo 1 cucharón
- Agua 1 oz

**1**

Cortar la piña en trozos pequeños y agregarla en el vaso de la licuadora.

**2**

Medir 1 oz de agua con ayuda del jigger y agregarla al vaso de la licuadora.

**3**

Medir 2 oz de crema chantilly con ayuda del jigger y agregarla al vaso de la licuadora.

**4**

Medir 1 ½ oz de crema de coco sobre el vaso de la licuadora para evitar desperdicios y agregarlo al vaso.

**5**

Agregar un cucharón de hielo a la licuadora y licuar en programa 5.

**6**

Servir el coctel en la copa de coñac.

Ingredientes:

- Whiskey: Old Parr y Buchanan's.
- Crema de Whiskey: Baileys.
- Ron: Bacardi carta blanca.
- Tequila: José Cuervo.



1

Tequila:
Medida 1 ½ oz.
Vaso: Vaso Shot.



2

Crema de Whiskey:
Medida 1 ½ oz.
Vaso: Copa Coñac.



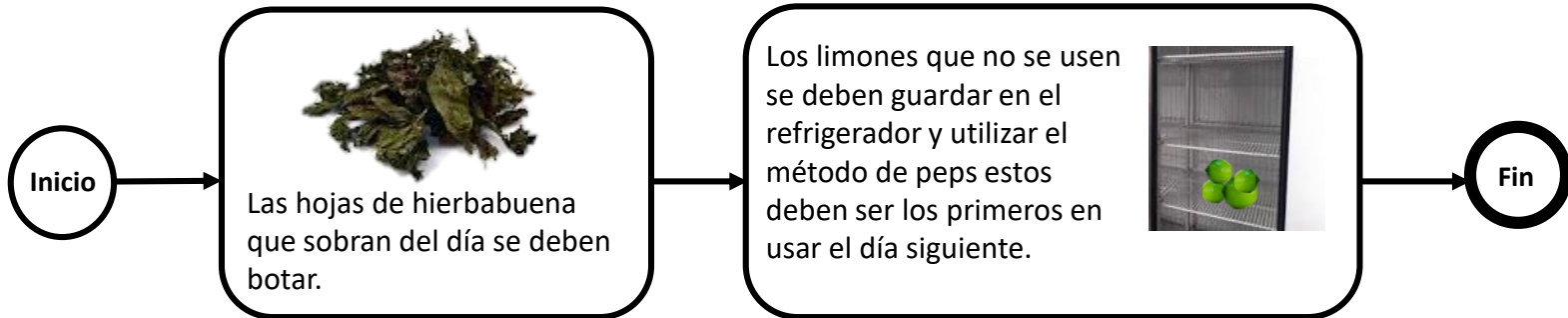
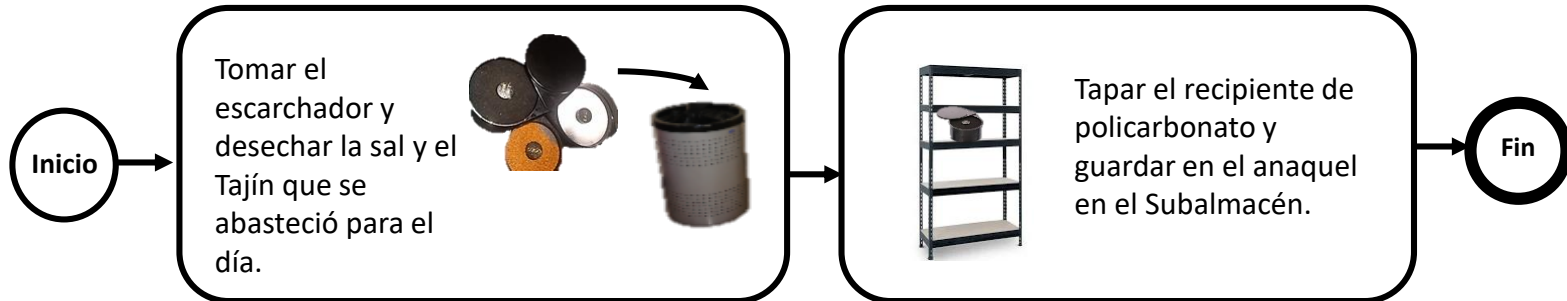
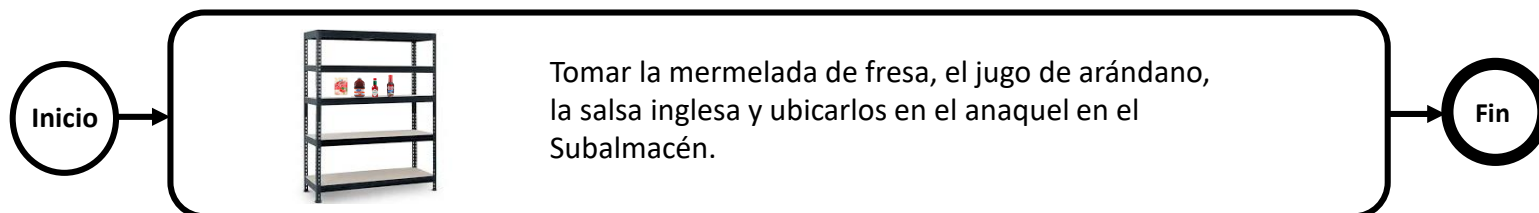
3

Whiskey:
Medida 1 ½ oz.
Vaso: Vaso rocas.



4

Ron Bacardí Carta Blanca:
Medida 1 ½ oz.
Vaso: Copa Coñac.

Inhabilitación Hojas de Hierbabuena y Limón**Inhabilitación Azúcar, Sal y Tajín****Inhabilitación mermelada de fresa, jugo de arándano, salsa inglesa y tabasco**

ANEXOS

Guía Bar

Escarchado de Copas Y Vasos

RA-VIP-GR-BAR-01

Ingredientes:

- Zumo de limón
- Sal
- Azúcar
- Tajín

**1**

Humedecer la almohadilla del escarchador con el zumo de ½ limón.

**2**

Esparcir en cada cámara del escarchador sal y Tajín.

**3**

Humedecer el borde de la copa o del vaso en la almohadilla del escarchador.

**4**

Pasar el borde húmedo por la sal, Tajín o azúcar según requiera el coctel.

**5**

Puede escarchar con dos productos (Sal y Tajín) para el caso de margarita y cerveza Michelada mexicana.

**6**

Reservar la copa hasta servir el coctel.

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	24/10/2019

Guía Bar

Cláusula de Confidencialidad

RA-VIP-GR-BAR-01

Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“Scanton US” o “Carbondale”), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, muestras, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

