

**RECETAS  
BAR  
PANAMA**

RA-MO-BARPA-VIP-02

# Bebidas Alcohólicas

**Vinos:**

**Tinto:**

CARMEN GRAN RES MERLOT-Chileno
NAVARRO CORREAS RES CHAR-Argentino
BERONIA CRIANZA

**Blanco:**

GRAN TARAPACA SAUV. BLANC-Chileno
CATENA CHARDONNAY-Argentino
BERONIA BLANCO-Español



## Vino Blanco

### INGREDIENTES

Vino blanco 4 oz

### MATERIAL

*Jigger* (onzero)

### CRISTALERIA

Copa para vino blanco

### PROCEDIMIENTO

1. En una copa para vino servir el vino.
2. El vino debe estar refrigerado para poder ser servido
3. Cada botella debe rendir 6 tragos.
4. Se debe servir 2 dedos debajo de la mitad de la copa



## Vino Tinto

### INGREDIENTES

Vino tinto 4 oz

### MATERIAL

*Jigger* (onzero)

### CRISTALERIA

Copa para vino tinto

### PROCEDIMIENTO

1. En una copa para vino servir el vino.
2. El rendimiento por botella es de 6 tragos
3. Servir 2 dedos debajo de la mitad de la copa

## Tragos

TEQUILAS	WHISKYS	VODKA	RON	MEDIDA
Don Julio Reposado	Buchanans 18 años	Ketel One	Carta Vieja Añejo	½ Oz
Don Julio Silver	Johnnie Walker Gold reserva	Smirnoff	Carta Vieja Extra Claro	½ Oz
El Jimador Blanco	Buchanans de Luxe	Tanqueray Sterling	Carta Vieja Golden Cask	½ Oz
	Johnnie Walker Black		Myre´s Rum Original Dark	½ Oz
	Old Parr		Appleton Reserve	½ Oz
	Old Parr Tributo			½ Oz

### MATERIAL:



### CRISTALERIA:

Vaso corto de ron 1 pieza

### PROCEDIMIENTO:

1. Servir el hielo en el vaso.
2. Agregar el trago deseado y entregar para llevar al cliente.

## APERITIVOS Y DIGESTIVOS

Tipo de Baileys	Cantidad
Baileys Coffee	½ Oz
Baileys Dulce de leche	½ Oz
Baileys Irish Cream	½ Oz
Baileys Coffee	½ Oz

### MATERIAL:



### CRISTALERIA:

Vaso corto de ron 1 pieza

### PROCEDIMIENTO:

1. Servir el hielo en el vaso.
2. Agregar el Baileys deseado y entregar para llevar al cliente.

**MARGARITA CLÁSICA:**

**INGREDIENTES:**

Tequila Jimador Blanco	1 ¼ Oz
Martini Triple Sec.	½ oz
Medio Limón cortado	¾ OZ
Azúcar blanca	2 cucharadas
Sal.	



**MATERIAL:**



**CRISTALERIA:**

Copa Martini 1 pieza

**PROCEDIMIENTO:**

1. Llenar el Boston Shaker con hielo y colocar un vaso encima para agregar los ingredientes.
2. Agregar 1 ¼ Oz de Tequila (Jimador Blanco)
3. Agregar ½ oz de Martini Triple sec.
4. Agregar ¾ oz de jugo de limón (el limón debe ser mediano y verde)
5. Agregar 2 cucharadas de azúcar blanca (1/4 oz).
6. Revolver hasta que la azúcar se diluya.
7. Colocar hielo sobre copa de Martini para que se mantenga fresca antes de servir todos los ingredientes.
8. Revolver con técnica de manos (de arriba hacia abajo) 15 segundos
9. Sacar el hielo de la copa.
10. Colocar el julepe sobre el Boston Shaker y servir la mezcla
11. La sal debe ser servida desde arriba, esparciéndola por la copa solo para dar un toque.
12. Decorarla con medio limón sobre la copa.



**COSMOPOLITA:**

**INGREDIENTES:**

Vodka Ketel One	1 ¼ Oz
Martini Triple Sec.	½ oz
Jugo cramberry	¾ oz
1/2 Limón	¾ oz



**MATERIAL:**



**CRISTALERIA:**

Copa Martini 1 pieza

**PROCEDIMIENTO:**

1. Llenar el Boston Shaker con hielo y colocar un vaso encima para agregar los ingredientes.
2. Agregar 1 ¼ Oz de Tequila (Jimador Blanco)
3. Agregar ½ oz de Martini Triple sec.
4. Agregar ¾ oz de jugo de cramberry
5. Agregar ¾ oz de jugo de limón (el limón debe ser mediano y verde)
6. Revolver para mezclar los ingredientes
7. Colocar hielo sobre copa de martini para que se mantenga fresca antes de servir todos los ingredientes.
8. Revolver con técnica de manos (de arriba hacia abajo) 15 segundos
9. Sacar el hielo de la copa
10. Colocar el colador encima de la copa y verter sobre el colador la mezcla
11. Cortar un trocito de cascara de naranja, exprimirla sobre la copa para que salgan los aceites y decorar

**MANHATHAN:**

**INGREDIENTES:**

Whisky Jonnie Walker Black	1 ¼ Oz
Martini Rosso	¾ oz.
Gotas amargas angostura	6 gotas



**MATERIAL:**



**CRISTALERIA:**

Copa Martini 1 pieza

**PROCEDIMIENTO:**

1. Agregar 1 ¼ Oz de Whisky Jonnie Walker Black.
2. Agregar ¾ oz de Martini Rosso.
3. Agregar 6 gotas amarga angostura.
4. Una vez agregado los ingredientes, se agrega hielo.
5. Revolver para mezclar los ingredientes con el hielo por 55 segundos hasta obtener temperatura.
6. Colocar el julepe sobre el Boston Shaker y servir la mezcla.
7. Cortar un trocito de cáscara de naranja, exprimirla sobre la copa para que salgan los aceites y decorar.

**LA FLACA:**

**INGREDIENTES:**

Ginebra Tanqueray Ten	1 ¼ Oz
Jugo de Toronja	¾ oz
Sirope de granada	½ oz



**MATERIAL:**



**CRISTALERIA:**

Copa Martini 1 pieza

**PROCEDIMIENTO:**

1. Llenar el Boston Shaker con hielo y colocar un vaso encima para agregar los ingredientes.
2. Agregar 1 ¼ Oz Ginebra Tanqueray Ten.
3. Agregar ¾ oz de jugo de toronja.
4. Agregar ½ oz sirope de granada.
5. Colocar hielo sobre la copa de Martini para que se mantenga fresca antes de servir todos los ingredientes.
6. Revolver con técnica de manos (de arriba hacia abajo) 15 segundos.
7. Sacar el hielo de la copa.
8. Colocar el julepe sobre el Boston Shaker y servir la mezcla.
9. Cortar un trocito de cáscara de naranja, exprimirla sobre la copa para que salgan los aceites y decorar.

**MOJITO:**

**INGREDIENTES:**

Mitad de limón	¾ Oz
Yerbabuena	8 hojas chicas o 12 hojas grandes
Azúcar	2 cucharadas
Ron carta vieja Añejo	1.5 Oz
Club soda Schweppes	177 ml/6 oz (Agregar para rellenar)



**MATERIAL:**



**CRISTALERIA:**

Vaso High ball 1 pieza

**PROCEDIMIENTO:**

1. Agregar sobre el vaso Hig Ball los ingrediente según el orden correcto:
  - Agregar ½ limón cortado en 3 cuñas
  - Agregar hojas de yerbabuena (12 si son grandes y 8 si son pequeñas)
  - Agregar 2 cucharadas de Azúcar
2. Macerar todos los ingredientes con el mortero hasta que salga un poco de jugo.
3. Una vez terminado de mezclar se procede agregar 1.5oz de Ron carta vieja Añejo.
4. Revolver nuevamente para que la azúcar se diluya un poco más con el ron.
5. Agregar Hielo.
6. Rellenar vaso con club soda Schweppes.
7. Decorar con hojas de yerbabuena.

**RECETARIO BAR VIP PANAMÁ**  
**RA-BARPA-VIP-02**

---

**TEQUILA SUNRISE:**

**INGREDIENTES:**

Tequila Jimador Blanco	1 ¼ Oz
Jugo de Naranja	3 oz
Sirope de granada	1 oz



**MATERIAL:**



**CRISTALERIA:**

Vaso High ball 1 pieza

**PROCEDIMIENTO:**

1. Agregar sobre el vaso High Ball los ingrediente según el orden correcto:
  - Agregar Hielo hasta arriba
  - Agregar jugo de naranja 3oz
  - Agregar 1oz sirope de granada (se agrega por una esquina)
2. Decorar con una rodaja de naranja

**GIN TONIC:**

**INGREDIENTES:**

Ginebra Tanqueray Ten  
Agua Tónica

1 ¼ Oz  
6 oz (177 ml)



**MATERIAL:**



**CRISTALERIA:**

Copa 1 pieza

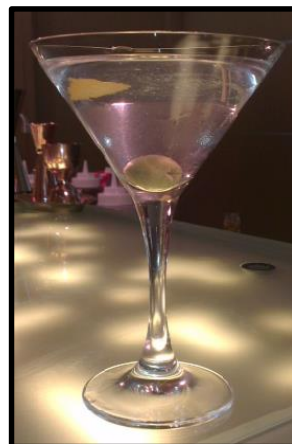
**PROCEDIMIENTO:**

1. Agregar hielo en la copa.
2. Agregar 1 ¼ Oz de Ginebra Tanqueray.
3. Agregar 6oz de agua Tónica Schweppes.

**JAMES BOND:**

**INGREDIENTES:**

Ginebra Tanqueray Ten	1 ½ Oz
Vodka Ketel One	1Oz
Martini blanco	½ oz
Aceituna con semilla sin relleno	1 unidad



**MATERIAL:**



Ginger



Boston Shaker



Colador



Cuchillo

**CRISTALERIA:**

Copa Martini 1 pieza

**PROCEDIMIENTO:**

1. Llenar el Boston Shaker con hielo y colocar un vaso encima para agregar los ingredientes.
2. Agregar Ginebra Tanqueray Ten 1 ½ Oz.
3. Agregar ½ oz d Vodka Ketel One
4. Agregar ¾ oz de Martini blanco.
5. Revolver para mezclar los ingredientes.
6. Colocar hielo sobre copa de martini para que se mantenga fresca antes de servir todos los ingredientes.
7. Revolver con técnica de manos (de arriba hacia abajo) 15 segundos
8. Sacar el hielo de la copa.
9. Colocar el colador encima de la copa y verter sobre el colador la mezcla
10. Agregar aceituna
11. Cortar un trocito de cascara de naranja, exprimirla sobre la copa para que salga los aceites y decorar.

**CAIPIROSKA:**

**INGREDIENTES:**

Vodka Ketel One	1 ½ Oz
Limón	½ cortado en 6 cuñas
Azúcar	2 cucharadas



**MATERIAL:**



Ginger



Cuchillo



Mortero



Cuchara de Bar

**CRISTALERIA:**

Vaso corto de ron 1 pieza

**PROCEDIMIENTO:**

1. Agregar sobre el vaso de ron los ingrediente según el orden correcto:
  - Agregar ½ limón cortado en 6 cuñas
  - Agregar 2 cucharadas de Azúcar
2. Macerar todos los ingredientes con el mortero hasta que salga un poco de jugo.
3. Una vez terminado de mezclar se procede agregar el hielo.
4. Y por último se agrega 1 ½ oz de Vodka Ketel One.
5. Cortar una rodaja de limón y sumergirlo en el vaso para decorar.



CERVEZA:

Cristalería:



PROCEDIMIENTO



Sacar la cerveza escogida por el cliente del refrigerador y destaparla, cuidando no dañar la botella.



Humedecer la copa antes de servir



Situar la copa bajo el cuello de la botella cerca de una de las paredes laterales de la copa, la cual **que debemos inclinar ligeramente (unos 45°)**. De esta forma se consigue que la cerveza se bata suavemente en el fondo del recipiente.



Cuando el líquido y la espuma alcanzan  $\frac{3}{4}$  de llenado es conveniente parar un momento para que la espuma descienda y colocar el vaso derecho y a continuación volver a verter la cerveza hasta que se llene el recipiente.



Al reanudar el servido, hacerlo lentamente, dejando aproximadamente 3 centímetros para la espuma, ya que es importante también controlar que la copa no se desborde, evitar que la cerveza se derrame por fuera de la copa.

\*La copa del procedimiento no corresponde con la copa usada en Panamá, la cual es la jarra cervecera de la imagen superior. Las imágenes son para fines didácticos.

# Bebidas No Alcohólicas

**CONGA:**

**INGREDIENTES**

Jugo de toronja	4 oz
Jugo de naranja	3 oz
Granadina	1 ½ oz
Naranja fresca	1 rodaja

**MATERIAL**

*Jigger* (onzero)  
Cuchillo chef verde para verduras  
Tabla verde para verduras

**CRISTALERIA**

Vaso *High ball*



**PROCEDIMIENTO**

1. Cortar el extremo de la naranja en la tabla.
2. Cortar las rodajas necesarias de 0.5 cm a lo largo, siguiendo la forma del limón.
3. Llenar ¾ de vaso con hielo.
4. Agregar los jugos.
5. Agregar granadina lentamente, para que asiente el fondo del vaso.
6. Decorar con una rodaja de naranja en el borde del vaso.

**LIMONADA:**

**INGREDIENTES**

Jugo de limón	1 oz
Jarabe natural	1 ½ oz
Limón fresco	1 rodaja



**MATERIAL**

*Jigger* (onzero)

Cuchillo chef verde para verduras

Tabla verde para verduras

**CRISTALERIA**

Vaso *High ball*

**PROCEDIMIENTO**

1. Cortar el extremo del limón.
2. Cortar las rodajas necesarias de 0.5 cm a lo largo, siguiendo la forma de la naranja.
3. Llenar  $\frac{3}{4}$  de vaso con hielo.
4. Mezclar jugo y jarabe.
5. Agregar agua mineral o natural.
6. Decorar con una rodaja de limón al borde del vaso.

## NARANJADA

### INGREDIENTES

Jugo de naranja	3 oz
Jarabe natural	1 ½ oz
Naranja fresca	1 <i>twist</i>

### MATERIAL

*Jigger* (onzero)

Cuchillo chef verde para verduras

Tabla verde para verduras

### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



### PROCEDIMIENTO

1. Quitar la piel de la naranja y cortarla en forma de tira.
2. Con la ayuda de las manos enroscarlo.
3. Reservar para la decoración.
4. Llenar  $\frac{3}{4}$  de vaso con hielo.
5. Mezclar jugo y jarabe.
6. Agregar agua mineral o natural.
7. Decorar con un *twist* de naranja sobre el borde del vaso.

## PIÑADA

### INGREDIENTES

Jugo de piña	4 oz
Crema de coco	1 ½ oz
Leche evaporada	1 ½ oz
Cereza	1 pieza



### MATERIAL

*Jigger* (onzero)

*Blender*

### CRISTALERIA

Vaso *Copa globo*

Vaso *High ball*

### PROCEDIMIENTO

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Vaciar el hielo en el *blenders*.
3. Licuar todos los ingredientes al menos 30 segundos hasta incorporar y que los hielos hayan sido triturados por completo.  
**Nota:** La consistencia final debe ser espesa y sin trozos grandes de hielo.
4. Vaciar el contenido en una *copa globo*.
5. Decorar con una cereza dentro de la *copa*.

CONTROL DE CAMBIOS

<b>Tabla de Cambios</b>		
<b>Versión</b>	<b>Descripción de Cambios</b>	<b>Fecha</b>
01	Versión Inicial	30/07/2015
02	Se cambian las onzas para los vinos blanco y tinto de 2 onzas a 4 onzas. Se especifica la cantidad de club soda para el mojito (6 onzas-177 ml), también para el gin tonic, siendo la misma cantidad. Se agregó el producto cerveza.	02/01/2016