

# BEBIDA DE ESPECIALIDAD

## COFFEE TRAVEL



### INGREDIENTES

#### PARA EL PERFUME:

- 50ml mezcal artesana Vida
- 40ml licor Campari
- 40ml vermut ilicitano Grano de Oro
- Hielo

#### PARA EL COCKTAIL:

- Dos espresso
- 25ml licor de cereza Cherry Heering
- 20ml de puré de arándanos rojos casero macerado 24h con cortezas de cítricos y canela de Sri Lanka
- Hielo

### *Elaboración*

Primero preparamos una toallita limpia manos perfumada con jazmín

Perfume: introducimos todos los ingredientes en el vaso mezclador y por el método Stir controlamos la disolución del hielo mientras enfriamos evitando que se ague. Una vez enfriado lo introducimos en el pulverizador del vaso de la bebida.

Cocktail: una vez tenemos listo el puré macerado, introducimos todos los ingredientes en una coctelera y agitamos vigorosamente, consiguiendo enfriar la bebida por el método Shake y conseguir así que se integren todos los sabores.



## *Degustación*

Primero nos limpiamos las manos con una toallita perfumada, lo cual nos recordará a un cafetal en plena floración.

Posteriormente nos rociamos con el pulverizador tres veces en la boca dándonos unas notas herbales frescas y astringentes que nos recuerdan al café en verde y en posgusto nos dejará una nota ahumada del mezcal que nos recuerda la fase de tueste del café.

A continuación bebemos de la cañita el cocktail dándonos unas notas dulces con acidez cítrica, destacando el sabor del café al final de su trayectoria y viaje desde la planta hasta la taza.

