



DAIQUIRI COCO



LAGLORIA
RON MEXICANO



50 ml

Ron Añejo Cristalino
La Gloria

15 ml

Crema de coco

1

Bar spoon de azúcar

30 ml

Jugo de limón verde

En un shaker agregar todos los ingredientes, remover con cuchara de bar, agregar hielo suficiente, agitar y servir con doble colado en copa coupette, adornar con lascas de coco deshidratado.





GLORIA COVER CLUB



LAGLORIA
RON MEXICANO



50 ml

Ron Añejo Cristalino
La Gloria

15 ml

Jarabe de Frambuesa

5

Frambuesas

30 ml

Agua de jamaica

25 ml

Jugo de limón verde

1

Clara de huevo

En un shaker colocar las frambuesas, macerarlas, agregar el resto de los ingredientes, aplicar un dry shake (agitar sin hielo), agregar hielo suficiente, agitar nuevamente, servir en un compete con doble colado, adornar con una brocheta de frambuesa y azúcar glass





GINGER GLORIA



LAGLORIA
RON MEXICANO



50 ml

Ron Añejo La Gloria

25 ml

Jugo de limón verde

25 ml

Jarabe natural

2

Dash bitter amargo
angostura

1

Rebanada de jengibre

Top de ginger beer

En un shaker macerar el jengibre con el jarabe, agregar los otros ingredientes excepto el ginger beer, agregar hielo suficiente, agitar , servir doble colado en un vaso moscow mule (metálico), agregar hielo cubo, el top de ginger beer, adornar con ramillete de menta.





GLORIA OLD FASHIONED



LAGLORIA
RON MEXICANO



50 ml

Ron Añejo La Gloria
infusionado 5 minutos
con una cucharada
de té negro

10 ml

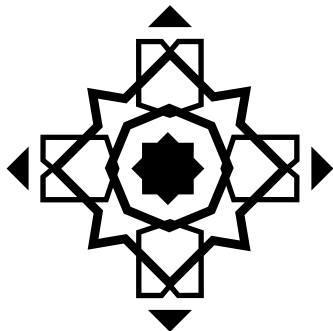
Jarabe de Té de limón

3

Dash de amargo
angostura

En un mixing glass agregar los ingredientes,
agregar hielo suficiente, revolver el cocktail,
servir en un vaso old fashion, aromatizar
con twist de toronja ruby red





REINVENTANDO RECETAS

LOS CLÁSICOS DEL RON
CON Matices MEXICANOS.



RON MEXICANO