



GIN MARE

E OLIVA, TOMILLO, ROMERO, ALBAHACA.

700 ml. Alc. 42,7% vol.



MEDITERRANEAN GIN  
*Colección de autor.*

GIN MARE

GIN DESTILADOS DE OLIVA, TOMILLO, ROMERO, ALBAHACA.

700 ml. Alc. 42,7% vol.

Mediterranean Cocktails  
2014

# Cócteles 2014 – Life Style



Triple Orange G&T – elaborado en torno a uno de los elementos claves de la cuenca del mediterráneo, la naranja, en tres texturas diferentes; dando lugar a una reversión del clásico G&T inspirado en la mezcla de estos cítricos italianos.

## Triple Orange G&T

### Ingredientes:

- 50 ml. Gin Mare
- 200 ml. Tónica premium ( idealmente 1724 TW)
- 1 cucharada de mermelada de naranja amarga
- 5 golpes de bitter de naranja
- 1 twist de naranja

Remover con la ayuda de la cuchara la mermelada junto con los bitters y la cantidad de ginebra recomendada para después añadir el hielo y la tónica.

Decoramos con un twist de naranja.





# Cócteles 2014 - Escape

Amanda's- la ganadora del concurso Mediterranean Inspirations 2013 de Gin Mare, Amanda Boucher, presenta en un formato innovador su cóctel ganador que nos transporta a un "state of mind" que sólo se puede vivir en el Mare Nostrum.



## Amanda's

Ingredientes:

- 50 ml. Gin Mare
- 15 ml. Suzé Aperitivo
- 2 hojas de sorrel
- 15 ml. sirope azúcar
- 15 ml. zumo de limón recién exprimido

Agitamos todos los ingredientes en coctelera y servimos con un doble filtrado en un tarro de mermelada con mucho hielo.

Decoramos con una hoja de sorrel.



# Cócteles 2014 - Gastronomía



Onion Gimlet - de nuevo nos encontramos con la reversión de todo un clásico entre los cócteles con base de ginebra, el Gimlet, con un toque gastronómico insólito hasta la fecha como es su cordial de cebolla roja y queso parmesano . Dos de los ingredientes claves de la cocina italiana y que además están certificados por el movimiento Slow Food.

## Onion Gimlet

### Ingredientes

50 ml. Gin Mare

20 ml. Cordial de cebolla roja y queso parmesano

1 golpe de Lima Roses

Agitar todos los ingredientes y servir en un vaso tumbler con abundante hielo con un toque de vinagre balsámico de Módena.





# Cócteles 2014 - Clima

Sea Side Crusta – una atractiva y refrescante representación del clima Mediterráneo que además nos acerca a una de las caras de la gastronomía italiana ya que usa una inédita combinación de alcachofas, cerveza y cítricos de la zona.



## Sea Side Crusta

### Ingredientes

50 ml. Gin Mare

25 ml. Orange Curaçao

20 ml. zumo de limón fresco

15 ml. sirope de cerveza Inedit

Perfume de licor Cynar a base de alcachofas

Aplicamos una crusta en el exterior hecha con azúcar, romero y albahaca para terminar decorando con un twist de naranja.



# GIN MARE

CON DESTILADOS DE OLIVA, TOMILLO, ROMERO, ALBAHACA

700 ml. Alc. 42,7% vol.

[www.ginmare.com](http://www.ginmare.com)