



Mestre Mateo

La perfecta interpretación gallega del cóctel Rubí.

Ingredientes

- 3 cl. de ginebra
- 4 cl. de vermú de albariño St Petroni
- 3 cl. de zumo de pomelo rojo
- 2 cl. de sirope de ruibarbo
- Gotas de bitter angostura
- 0.5 cl. de clara de huevo

Preparación

Se elabora en vaso mezclador.

Decoración

Servimos en copa cóctel vintage y decoramos con tiwst de pomelo y ruibarbo.

Inspiración

Este cóctel nace de la idea del homenaje a un gran escultor y arquitecto, Mestre Mateo. Creador de la joya artística que inspira nuestro cóctel, el Pórtico de la Gloria de la catedral de Santiago de Compostela.

