

Recetas más premiadas y sus protagonistas

MAI TAI BY PAPASHAKER



Mayk Wthoran de The Papashaker, Barcelona

Ingredientes:

- 1.5 Cl. Chairman's Reserve
- 1.5 Cl. Chairman's Reserve Spiced
- 4 Semilla Clavo
- 2 Rama Canela
- 0.5 Cl. Lima - Zumo/Jugo
- 1 Cl. Sirope de Naranja
- 1 Cl. Sirope de vainilla
- 4 Cl. Zumo de mango

PATWA



Manel Vehí de Boia Nit, Cadaqués

Ingredientes:

- 3 Cl. Chairman's Reserve
- 2 Cl. Chairman's Reserve Spiced
- 3 Rama Citronela/Lemongrass
- 2.5 Cda Azúcar
- 2 Cl. Lima - Zumo/Jugo
- 10 Fruto Mora
- 1 Cl. Sirope de almendra/Orgeat

BAHÍA MARIGOT



Mauri Jiménez de Cocktailsperquesi, Barcelona

Ingredientes:

- 3 Cl. Chairman's Reserve
- 2.25 Cl. Chairman's Reserve Forgotten Casks
- 1 Cl. Cachaça orgánica
- 1.5 Cl. Dry Curaçao
- 3 Cl. Limón - Zumo/Jugo
- 4.5 Cl. Puré de plátano asado con clavo, canela y azúcar moscovado

<u>BOOM BON</u>	Aranzazu Catalina de Arts Club, Madrid
	Ingredientes: • 4 Cl. Chairman's Reserve Forgotten Casks • 4 Cl. Chairman's Reserve Spiced - Ron • 2 Cl. Licor de Chocolate • 2.5 Cl. Lima - Zumo/Jugo • 3 Cl. Puré de plátano • 2.5 Cl. Sirope de Canela • 2 Dash Spray bitter tabaco - Havana Club

<u>PITONS MAI TAI</u>	Carlos Pérez López, Madrid
	Ingredientes: • 4 Cl. Chairman's Reserve Forgotten Casks • 4 Cl. Chairman's Reserve Spiced • 3 Cl. Pomelo - Zumo/Jugo • 2.5 Cl. Shrub de naranja y jengibre • 1.5 Cl. Sirope de Almendra

<u>LA ESENCIA DE SANTA LUCÍA</u>	Jonatan Santana López de El tendedero de Catalina, Las Palmas
	Ingredientes: • 3 Cl. Chairman's Reserve • 4.5 Cl. Chairman's Reserve Spiced • 1.5 Cl. Clara de huevo • 2 Cl. Lima - Zumo/Jugo • 1.5 Cl. Manzana roja homemade • 5 Cl. Piña - Zumo/Jugo • 1.5 Cl. Sirope de almendra / Orgeat • 2 Gota Tabasco Original

MAI TAI 2.0



Jose Antonio Guio de Lab Cocktail, Toledo

Ingredientes:

- 4 Cl. Chairman's Reserve
- 2 Cl. Chairman's Reserve Spiced
- 3 Cl. Falernum de frambuesa
- 2.5 Cl. Licor de mandarina
- 1.5 Cl. Sirope de vainilla
- 1 Cda de Fizz (ácido tartárico, azúcar glass, bicarbonato sódico)
- Humo de lima

VARUA MAI TAI



Philip Luz de Sopa de gallo, Pontevedra

Ingredientes:

- 1 Cl. Chairman's Reserve
- 1 Cl. Chairman's Reserve Spiced
- 1 Cl. Cointreau
- 1 Fruto Fruta de la Pasión/Maracuya
- 1 Cda Azúcar
- 1 Cl. Lima - Zumo/Jugo
- 1 Cl. Sirope de almendra/Orgeat

JO MAI TAI



Ritxi Naval de Metric, Barcelona

Ingredientes:

- 1 Cl. Chairman's Reserve Spiced
- 1 Cl. Frangelico
- 1 Cl. Lima - Zumo/Jugo
- 1 Cl. Naranja - Zumo/Jugo
- 1 Golpe Orange Bitters
- 1 Cl. Sirope de almendra / Orgeat

VERO MAI TAI



Simone Sgroi de Serrano Hotels, Mallorca

Ingredientes:

- 1.5 Cl. Chairman's Reserve
- 4 Cl. Chairman's White
- 1 Cl. Cherry Brandy
- 1 Fruto Fruta de la Pasión/Maracuyá
- 2 Cl. Azúcar líquido
- 2 Cl. Limón - Zumo/Jugo