vinetur

Cointreau propone tres cócteles para Halloween con Cointreau L’Unique como base

Las recetas incluyen una Margarita ahumada, un aperitivo seco y una versión del Corpse Reviver N. 2

viernes 30 de octubre de 2026



Cointreau ha presentado este jueves, 29 de octubre, tres recetas de cócteles pensadas para la noche de Halloween de este sábado, 31 de octubre. La firma francesa propone una reinterpretación de la Margarita, un aperitivo de perfil botánico y una revisión del clásico Corpse Reviver No. 2. Las tres preparaciones tienen como base Cointreau L’Unique, el licor de naranja de la casa.

La primera de las propuestas se llama Margarita de las Cenizas. La marca la plantea como una versión de la Margarita con un perfil ahumado, a partir de 20 ml de Cointreau L’Unique, 40 ml de mezcal, 10 ml de jazmín, 1 ml de zumo de mandarina y 15 ml de zumo de limón. La preparación arranca con el borde del vaso cubierto con sal negra. Después, los ingredientes se agitan con hielo y el combinado se sirve con una rama de romero.

La segunda receta, Aperitivo de la Luna Roja, se mueve en un registro más seco. Cointreau la vincula a una creación de la actriz francesa Marie Glory y la compone con 5 ml de Cointreau L’Unique, 30 ml de ginebra The Botanist y 30 ml de vermut seco. La mezcla se enfría con hielo, se cuela y se completa con una rodaja de naranja deshidratada.

La tercera elaboración es el Revividor de Cadáveres N.2, que la empresa relaciona con recetarios de 1930. En esta fórmula se emplean 20 ml de Cointreau L’Unique, 20 ml de ginebra The Botanist, 20 ml de Lillet Blanc y 20 ml de zumo de limón fresco, junto con un chorrito de absenta. El servicio termina con una cereza al marrasquino dentro de la copa.

Con esta campaña estacional, Cointreau refuerza una línea de comunicación centrada en la coctelería y en el uso de su licor en recetas conocidas por el gran público. La compañía recuerda que Cointreau L’Unique forma parte de combinados como la Margarita o el Cosmopolitan y que su papel en la barra se apoya en el equilibrio entre pieles de naranja dulce y amarga.

La maison fue fundada en 1849 en Angers, Francia, y suma más de 175 años de actividad. La empresa señala que su licor insignia se obtiene mediante la selección y destilación de pieles de naranja dulce y amarga, bajo la supervisión de su maestro destilador. Además de Cointreau L’Unique, la marca ha ampliado su oferta con otras referencias como Citrus Series y Cointreau Spicy.

En 2025, la firma lanzó la plataforma “Shake it Up”, con la que busca asociar la marca al consumo social y creativo del cóctel. En la Península Ibérica, la distribución se apoya en una empresa familiar especializada en bebidas con presencia en España, Portugal, Canarias y Andorra, y con actividad tanto en hostelería como en canales de

alimentación y distribución comercial.