vinetur

Martin Miller’ s Gin te ofrece tres cócteles para sorprender a tus invitados en las celebraciones

Descubre los cócteles de Martin Miller's Gin con los que elevar tus próximas celebraciones

miércoles 4 de diciembre de 2024

ESCRITO POR RUBÉN



Un año más llega el período de las celebraciones. Ese momento en el que disfrutar, reír y brindar. Para estas fiestas, **Martin Miller' s Gin nos propone sorprender a nuestros invitados con tres cócteles únicos** que combinan sabor, elegancia y estilo. Con esta oda al arte de la mixología, Martin Miller' s Gin nos invita a disfrutar de pequeños momentos inolvidables, elevando cualquier ocasión con cada receta y convirtiendo cada brindis en una celebración especial.

Ramos Gin Fizz

Descubre el clásico y sofisticado Ramos Gin Fizz, con una textura cremosa y que acompaña perfectamente el equilibrio de notas de Martin Miller' s Gin.

INGREDIENTES

- 60ml Martin Miller´ s Original Gin
- 25ml sirope simple (azúcar líquido)
- 15ml nata espesa
- 15ml zumo de limón
- 30ml café cold brew
- 3 gotas de agua de azahar
- 30ml clara de huevo
- Top de soda

PREPARACIÓN

1. Introducir todos los ingredientes en la coctelera, salvo la soda.
2. Agitarlos sin hielo.
3. Introducir hielo y volver a agitar los ingredientes.
4. Poner hielos en un vaso alto.
5. Servir y completar con un toque de soda.



Pleasant Power

Atrévete con Pleasant Power, una mezcla vibrante de sabores especiados y picantes, perfecta para los más atrevidos, donde el mezcal, la miel y el tajín acompañan como nunca antes a la ginebra de las 3.000 millas.

INGREDIENTES

- 30ml Martin Miller´ s Original Gin
- 10ml mezcal
- 20ml licor de chile

- 25ml zumo de lima
- 15ml miel
- Tajín

PREPARACIÓN

1. Verter hielos e ingredientes en una coctelera.
2. Agitar enérgicamente.
3. Coger un vaso y mojar el borde con una lima e impregnarlo en tajín.
4. Introducir una roca de hielo y servir el cóctel a través de un colador (strainer si se dispone de él).



Seeing Red

Seeing Red supone la propuesta más afrutada y envolvente, capaz de transformar cualquier celebración en una experiencia inolvidable.

INGREDIENTES

- 30ml Martin Miller´ s Original Gin
- 20ml licor de cereza
- 20ml vermut seco
- 20ml sirope de grosella
- 10ml anís
- 1 mora

PREPARACIÓN

1. Verter hielos e ingredientes en una coctelera.
2. Agitar enérgicamente.
3. Llenar una copa con hielo.
4. Servir el cóctel realizando un colado previo.
5. Decorar con una mora en su parte superior.


MARTIN
MILLER'S
GIN