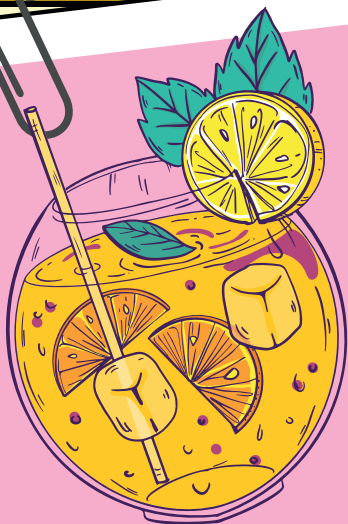


¡RECETARIO DE MOCKTAILS!



EL CASO MARTÍNEZ

INGREDIENTES

SIROPE DE ALMENDRAS (120 ML)

ZUMO DE NARANJA (160 ML)

ZUMO DE LIMA (60 ML)

2 GOLPES DE GRANADINA.



Servicio Provincial de
Drogodependencias y Adicciones
DIPUTACIÓN DE GRANADA



Diputación
de Granada



01



OKASO

Ingredientes

Sirope de melocotón (40 ml)
 Sirope de fruta de la pasión (40 ml)
 Zumo de naranja (200 ml)
 Zumo de lima (100 ml)
 Angostura Orange Bitters (2 gotas)

Decoración

½ rodaja de naranja con un physalis

Elaboración

En coctelera

Autor

Tomás García Pineau

LEMHONLENA

Ingredientes

Puré de mango (25 ml)
 Puré de fruta de la pasión (35 ml)
 Zumo de naranja (70 ml)
 Granadina (unas gotas)

Decoración

Lima con forma de sol.
 Fruta del dragón disecada

Elaboración

En coctelera

Autor

Helena Barnes Ontiveros

02



03



CARPE DIEM

Ingredientes

Sirope de fresa (50 ml)
 Zumo de limón (20 ml)
 Zumo de melocotón (160 ml)
 Zumo de piña (80 ml)
 Licor de mora (50 ml)
 Tónica (50 ml)

Decoración

Stick con mora negra, frambuesa y hojas de hierbabuena

Elaboración

En coctelera

Autor

Iván López Guerrero

SANTA LUCÍA

Ingredientes

Zumo de tomate (400 ml)
 Salsa perrins (4 gotas)
 Salsa tabasco (4 gotas)
 Vinagre (2 gotas)
 Se termina con gaseosa

Decoración

Ramita de apio y ½ rodaja de limón

Elaboración

En coctelera

Autor

Lucía Sánchez Segura

04



05



EL CASO MARTÍNEZ

Ingredientes

Sirope de almendras (120 ml)
Zumo de naranja (160 ml)
Zumo de lima (60 ml)
2 golpes de granadina

Decoración

Medio borde escarchado con lima y sal.
Rodaja de lima deshidratada

Elaboración

En vaso mezclador

Autor

María Benítez Marín

TRAMPANTOJO

Ingredientes

Zumo de piña (225 ml)
Sirope de mango (50 ml)
Bitter fee foam (11 golpes)

Decoración

Arándanos

Elaboración

En coctelera

Autor

Luis Lanzas Manzano

06



07



TENTACIÓN

Ingredientes

Zumo de manzana (200 ml)
 Zumo de limón (100 ml)
 Sirope de canela (60 ml)
 Sirope de manzana (40 ml)
 Dos gotas de esencia de vainilla

Decoración

Medio borde escarchado con sirope de manzana y azúcar

Elaboración

En coctelera

Autor

Daniel López Guardia

08

TRAGO TROPICAL

Ingredientes

Sirope de maracuyá (100 ml)
 Zumo de frutas del bosque (60 ml)
 Zumo de piña (40 ml)
 Terminar con tónica

Decoración

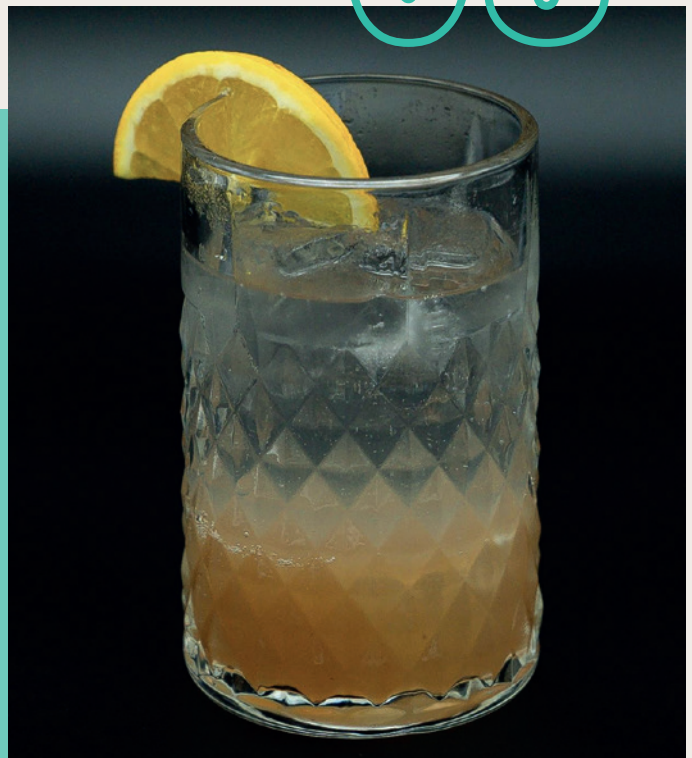
½ rodaja de naranja

Elaboración

En coctelera

Autor

Beatriz Padilla Martín



09



FIESTA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

Zumos de arándanos (150 ml)
Zumo de frutos rojos (150 ml)
Sirope de sandía (50 ml)
Zumo de lima (25 ml)

Decoración

Stick con dos frambuesas y dos medias rodajas de limón

Elaboración

En coctelera

Autor

Youssef Budjaj

RECUERDOS DE UNA PRIMAVERA

Ingredientes

Puré de fresa (40 ml)
Zumo de lima (30 ml)
Hielo pilé
Terminar con tónica de fresa

Decoración

Banderillas de lima y hierbabuena

Elaboración

En coctelera

Autor

Julián Moral Milla

10



11



COSTA TROPICAL

Ingredientes

Zumo de lima (20 ml)
 2 hojas de hierbabuena
 4 gotas free foam
 Blue tropic (20 ml)
 Sirope de coco (60 ml)
 1 zumo de piña
 Trozo de piña para decorar

Decoración

Piña troceada a modo de sombrilla y escarchado de coco

Elaboración

En coctelera

Autor

Miguel Ángel Abril Hita

DE SANGRE

Ingredientes

Zumo de naranja (20 ml)
 Zumo de melocotón (20 ml)
 Sirope de almendras (10 ml)
 Jugo de limón (10 ml)
 Free foam (20 ml)
 Terminamos con soda

Decoración

Rodaja de naranja deshidratada y twist de naranja

Elaboración

En coctelera

Autor

Alfonso Manuel Campos García

12



13

SEA BREEZE

Ingredientes

Jugo de arándano (180 ml)
 Jugo de pomelo (120 ml)
 Jarabe de azúcar (30 ml)
 Hielo

Decoración

Rodajas de lima, arándanos
 y hierbabuena

Elaboración

En coctelera

Autor

Hossam Zergaoui



OMEGA

Ingredientes

Té verde moruno (200 ml)
 Pulpa de manzana verde (50 ml)
 Sirope de ágave (40 ml)
 Terminamos con ginger ale

Decoración

Peineta de lima y frambuesa

Elaboración

En coctelera

Autor

José Manuel Castro Castro

14



15



CASA MOI

Ingredientes

Zumo de piña (200 ml)
 Pulpa de coco (20 ml)
 Pulpa de granada (70 ml)
 Hielo

Decoración

Flor de lima

Elaboración

En coctelera

Autor

Nora El Hajjaoui Molina

LA PUKA

Ingredientes

Blue tropic (100 ml)
 Granadina (100 ml)
 Terminar con fanta de limón

Decoración

Borde escarchado con azúcar y limón

Elaboración

En coctelera

Autor

Ainhoa Clavero Ramírez

16



17



SWEET TROPICAL

Ingredientes

Siropo de mango (50 ml)
 Siropo de sandía (150 ml)
 Zumo de piña (100 ml)
 Terminar con 7-up
 Hielo

Decoración

Figura de limón con brocheta en el borde

Elaboración

En coctelera

Autor

Judit Jiménez Palma



Servicio Provincial de
Drogodependencias y Adicciones
DIPUTACIÓN DE GRANADA



Diputación
de Granada



1º CONCURSO DE COCTELERÍA SIN ALCO-OH-L

GRANADA SIN ADICCIONES
& ESCUELA DE HOSTELERÍA HURTADO DE MENDOZA

VIERNES

17

NOVIEMBRE



SPD

Servicio Provincial de
Drogodependencias y Adicciones
DIPUTACIÓN DE GRANADA



Diputación
de Granada



Sabor
Granada

OTC
GROUP



MONIN®

Schweppes

¿CÓMO QUE SIN ALCO-OH-OL?

QUE NO BEBER
ALCOHOL DEJE DE
SORPRENDERNOS



Campaña Provincial
de **Prevención del**
Consumo de Alcohol

spd

Servicio Provincial de
Drogodependencias y Adicciones
DIPUTACION DE GRANADA



Diputación
de Granada