

Recette cocktail

## MANGRONI



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ *Autumn*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail created by 8 international bartenders during a workshop led by Fernando Castellon.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a mixing glass
- 2/5 Fill the mixing glass 2/3 full with ice cubes
- 3/5 Mix with a spoon for 15 to 20 seconds
- 4/5 Strain into a glass filled with ice
- 5/5 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ MANGALORE	20 ML
◆ AGED RUM	20 ML
◆ APEROL OR OTHER ITALIAN BITTER	20 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a mixing glass*

GLACE \_\_\_\_\_ *ice cubes*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *rocks*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *lime zest*



A découvrir également




*Medium*

## CUBAN THYME

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Thyme liqueur  
Mangalore




*Medium*

## DIWALI

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Mangalore  
Strawberry Syrup



*Medium*

## GATEWAY OF KARNATAKA

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Mangalore  
Passion Fruit Syrup

