



Recette cocktail

HEMINGWAY SPECIAL DAIQUIRI

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created in the 1920s by Constantino Ribalaiga Vert at the Floridita bar, in Havana, for the writer Ernest Hemingway while he was living in Cuba.

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a shaker
- 2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds
- 4/5 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ WHITE RUM	60 ML
◆ MARASCHINO LIQUEUR	10 ML
◆ GRAPEFRUIT JUICE	15 ML
◆ LIME JUICE	15 ML
◆ WHITE SUGAR CANE SYRUP	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

VERRERIE _____ *cocktail*

DÉCORATION _____ *cherry*



A découvrir également



Medium

AVIATION

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Maraschino Liqueur
Crème de Violette (Violet)



Full-bodied

LAST WORD

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Maraschino Liqueur
Green Chartreuse



Medium

MARY PICKFORD

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Maraschino Liqueur
Grenadine Syrup

