



Recette cocktail

## PINEAPPLE MANHATTAN

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— *Autumn / Summer / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

### 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 without ice but previously chilled
- 5/5 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ CARIBBEAN PINEAPPLE	20 ML
◆ BOURBON	20 ML
◆ RED VERMOUTH	30 ML
◆ DRY VERMOUTH	30 ML
◆ AROMATIC BITTERS	1 TRAITS


### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a mixing glass*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *orange zest*


A découvrir également



*Medium*

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Café du Honduras  
Caribbean Pineapple  
Aged rum




*Medium*

**CARIBBEAN COLADA**

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Caribbean Pineapple  
Coconut Syrup



*Medium*

**PIÑA COLADA ROYAL**

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Coconut Fruit for Mix  
Caribbean Pineapple