

A Rosa

- 1/3 parte de Whisky Escocés
- 1/3 parte de Cointreau
- 1/3 parte de jugo de naranja

Se agita bien sobre hielo, se pasa por un tamiz a una copa de coctel y se sirve con una corteza de naranja en el borde de la copa.

Automobile

- 1/3 parte de Whisky Escocés
- 1/3 parte de Ginebra seca
- 1/3 parte de Vermouth italiano
- 1 golpe de amargo de naranja

Se agita bien sobre hielo y se pasa por un tamiz a una copa de coctel.

Blood & Sand

- 1/4 parte de Whisky Escocés
- 1/4 parte de Cherry Brandy
- 1/4 parte de Vermouth dulce
- 1/4 parte de jugo de naranja

Se agita bien sobre hielo y se pasa por un tamiz a una copa de coctel.

Bobby Burns

- 1/2 parte de Whisky Escocés
- 1/4 parte de Vermouth seco
- 1/4 parte de Vermouth dulce
- 1 golpe de Benedictine

Se remueve con hielo y se pasa por un tamiz a un vaso.

Cape Town

- 1/2 parte de Whisky Canadiense (o Rye)
- 1/2 parte de Dubonnet
- 3 golpes de Curaçao
- 1 golpe de Angostura

Se agita bien sobre hielo, se pasa por un tamiz a un vaso y se sirve con una corteza de limón en espiral.

Crow

- 2/3 partes de Whisky
- 1/3 parte de jugo de limón
- 1 golpe de Granadina

Se remueve bien con hielo y se pasa por un tamiz a un vaso.

Elk's Own

- 1/2 parte de Rye Whiskey
- 1/2 parte de Oporto
- 1 clara de huevo
- zumo de medio limón
- 1 cucharadita de azúcar

Se agita bien sobre hielo, se pasa por un tamiz a un vaso y se sirve con media rodaja de naranja en el borde del vaso.

Everything But

- 1/4 parte de Whisky
- 1/4 parte de Gin
- 1/4 parte de jugo de limón
- 1/4 parte de jugo de naranja
- 1 huevo
- 1 cucharadita de Apricot
- 1/2 cucharadita de azúcar

Se agita bien sobre hielo y se pasa por un tamiz a un vaso.

Florida

- 1/5 parte de Rye Whiskey
- 1/5 parte de Granadina
- 1/5 parte de zumo de limón
- 2/5 partes de jugo de naranja

Se agita bien sobre hielo y se pasa por un tamiz a un vaso.

Harry Lauder

- 1/2 parte de Whisky Escocés
- 1/2 parte de Vermouth dulce
- 2 golpes de jarabe de azúcar

Se remueve bien con hielo y se pasa por un tamiz a un vaso.

Harwich

- 1/2 parte de Rye Whiskey
- 1/2 parte de Ginebra seca
- 2 golpes de Angostura
- 2 golpes de jarabe de azúcar

Se remueve bien con hielo y se pasa por un tamiz a un vaso.

Irène

- 1/4 parte de Rye Whiskey
- 1/4 parte de Ginebra
- 1/4 parte de Kirsch
- 1/4 parte de Benedictine

Se remueve bien con hielo y se pasa por un tamiz a un vaso.

Irish Coffee

- 1 cucharada de azúcar no refinada
- 1 copa de Whisky de Irlanda

Se vierten estos dos ingredientes en un vaso con oreja o en una copa, se agrega café caliente hasta 1 cm. bajo el borde y se completa con crema batida.

Kitchen Sink

- 1/4 parte de Rye Whiskey
- 1/4 parte de Ginebra
- 1/4 parte de zumo de limón
- 1/4 parte de jugo de naranja
- 1 huevo
- 1 cucharadita de Apricot Brandy
- 1/2 cucharadita de azúcar pulverizada

Se agita bien sobre hielo y se pasa por un tamiz a un vaso.

Ladies

- 1 parte de Whisky
- 2 golpes de Pernod
- 3 golpes de Anisette
- 1 golpe de Angostura

Se agita bien sobre hielo y se pasa por un tamiz a un vaso. Se sirve con pedacitos de piña.

Millionaire No. 3

- 3/4 partes de Whisky
- 1/4 parte de Curaçao
- 1 clara de huevo
- 1 golpe de Granadina

Se agita bien sobre hielo y se pasa por un tamiz a un vaso.

Monte Carlo

- 3/4 partes de Rye Whiskey
- 1/4 parte de Benedictine
- 2 golpes de Angostura

Se agita bien y se pasa por un tamiz a un vaso.

Oh, Henri

- 1/3 parte de Whisky
- 1/3 parte de Benedictine
- 1/3 parte de Ginger Ale

Se agita bien y se pasa por un tamiz a un vaso.

Old Pal

- 1/3 parte de Whiskey americano
- 1/3 Vermouth seco
- 1/3 parte de Campari

Se agita bien sobre hielo y se pasa por un tamiz a un vaso.

Paddy

- 1/2 parte de Whisky Irlandés
- 1/2 parte de Vermouth dulce
- 1 golpe de Angostura

Se agita bien sobre hielo y se pasa por un tamiz a un vaso.

Pick-up

- 2/3 partes de Whiskey americano
- 1/3 parte de Fernet Branca
- 3 golpes de Pernod
- 1 rodaja de limón

Se agita bien sobre hielo y se pasa por un tamiz a un vaso.

Rob Roy

- 2/3 partes de Whisky Escocés
- 1/3 parte de Vermouth italiano (dulce)
- 1 golpe de Angostura

Se agita bien sobre hielo y se pasa por un tamiz a un vaso.

Soul Kiss No. 2

- 1/3 parte de Whiskey americano
- 1/3 parte de Vermouth seco
- 1/6 parte de Dubonnet
- 1/6 parte de jugo de naranja
- 1 rodaja de naranja

Se agita bien sobre hielo y se pasa por un tamiz a un vaso.

T. N. T.

- 1/2 parte de Whiskey americano
- 1/2 parte de Pernod

Se agita bien sobre hielo y se pasa por un tamiz a un vaso.

Up - to - Date

- 1/2 parte de Whiskey americano
- 1/2 parte de Jerez
- 2 golpes de Angostura
- 2 golpes de Grand Marnier

Se agita bien sobre hielo y se pasa por un tamiz a un vaso.