

Wembley No. 2

- 1/3 parte de Whisky Escocés
- 1/3 parte de Vermouth seco
- 1/3 parte de jugo de piña

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

Whisper

- 1/3 parte de Whisky
- 1/3 parte de Vermouth seco
- 1/3 parte de Vermouth dulce

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

G. COCTELES SIN ALCOHOL



Alicia

- 1/4 parte de Granadina
- 1/4 parte de jugo de naranja
- 1/2 parte de jugo de piña

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

Baby

- 1/2 parte de jugo de piña
- 1/2 parte de crema de leche

Se agita con hielo durante poco tiempo y se pasa por un tamiz a una copa de coctel.

Florida

- jugo de medio limón
- jugo de media naranja
- 1 golpe de Angostura
- 2 golpes de granadina

Se agita con hielo durante poco tiempo y se pasa por un tamiz a una copa de coctel.

Naranja

- 1/2 parte de jugo de limón
- 1 $\frac{1}{2}$ parte de jugo de naranja

Se agita con hielo durante poco tiempo y se pasa por un tamiz a una copa de coctel.

Bebida de tomate

- 1 vaso de jugo de tomate
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharada de aceite de oliva
- un poco de crema de leche
- un poco de miel
- hierbas aromáticas picadas

Se mezclan los ingredientes en una copa.

NOTA

Algunas de las bebidas mezcladas estudiadas en este Manual llevan nombres, bebidas, medidas y preparaciones diferentes en varios países del mundo.

Sin embargo, para satisfacer al turista, es conveniente mantener los nombres y medidas internacionalmente conocidos y aceptados.

PASABOCAS



Se acostumbra servir pequeños pasabocas de tipo salado - frío o caliente - como acompañamiento de las bebidas que se sirven en el bar antes de la comida. No se deben ofrecer en gran cantidad para no dañar el apetito.

Para poder servir en cualquier momento pasabocas en el bar, es aconsejable tener siempre lo siguiente :

- Aceitunas
- Aceitunas rellenas
- Saltinas
- Anchoas en aceite
- Sardinas de todo tipo
- Arenques enlatados
- Ostras ahumadas
- Salchichas de coctel
- Camarones de coctel
- Pop corn
- Varios tipos de Chips
- Maní y otros tipos de nueces

Otros pasabocas que se pueden servir en el bar son :

- Pedacitos de queso
- Pedacitos de queso con jengibre, piña, pepinos en encurtido
- Trocitos de salchichas
- Salchichas de coctel
- Tostadas pequeñas con diferentes aderezos como paté, salmón, salami, etc..

Los pasabocas se pueden servir tanto fríos como calientes, teniendo en cuenta :

- a) La variación en el color
- b) La separación entre pasabocas más y menos picantes.

Servicio de los pasabocas

Dependiendo del tipo de pasabocas, se deben tener sobre la barra :

- Servilletas de papel
- Palillos
- Mostaza
- Sal y pimienta
