



VERMOUTH COCKTAILS

BY YZAGUIRRE

● ● ● ● AMERICANO ● ● ● ●



● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

3 cl • 1 oz Yzaguirre Reserva Rojo
3 cl • 1 oz Campari
Soda or Tonic water *agua tónica*
1 lemon peel *piel de limón*
1 orange slice *rodaja de naranja*

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



Fill a lowball glass with ice. Then pour 3 cl • 1 oz of Yzaguirre Reserva Red and 3 cl • 1 oz of Campari and top up with Soda or Tonic Water. Stir gently and garnish with lemon peel or 1 orange slice.

Llenar con hielo un vaso bajo, 3cl de Yzaguirre Reserva Rojo y 3cl de Campari y por encima soda o agua tónica. Remover bien y adornar con una piel de limón o un trozo de naranja.

MANHATTAN



5 cl • 1 3/4 oz Rye Whisky
2 cl • 3/4 oz Yzaguirre Reserva Rojo
2 drops *gotas* Angostura
1 cherry *guinda*



Fill a mixing glass with ice. Pour 5 cl • 1 3/4 oz of Rye Whisky, 2 cl • 3/4 oz of Yzaguirre Reserva Red and 2 drops of Angostura. Stir and strain into a chilled cocktail cup. Garnish with a cherry.

Llenar con hielo un vaso mezclador, 5cl de whisky Rye, 2cl de Yzaguirre Reserva Rojo y dos gotas de Angostura. Remover muy bien y verter en una copa de cocktail bien fría. Adornar con una cereza para cocktail.

YZA & TONIC



• • • • •
5 cl • 1 3/4 oz Yzaguirre
Reserva Rojo or Reserva Blanco
Tonic water *agua tónica*
1 lemon peel *piel de limón*
• • • • •



Pour 5 cl • 1 3/4 oz of Yzaguirre Reserva Red or Yzaguirre Reserva White into a highball glass, fill with ice cubes and top up with tonic. Garnish with lemon peel.

En un vaso alto, 5 cl de Yzaguirre Reserva Rojo o Reserva Blanco, 3 cubitos de hielo y completar con agua tónica. Adornar con una piel o una rodaja de limón.

● ● ● DRY MARTINI ● ● ●



5 cl • 1 3/4 oz Dry Gin

2 cl • 3/4 oz

Yzaguirre Dry Reserva

1 olive *oliva*



Fill a mixing glass with ice. Pour 5 cl • 1 3/4 oz of Dry Gin and 2 cl • 3/4 oz of Yzaguirre Reserva Dry. Stir and strain into a cocktail cup. Garnish with a cocktail olive.

En un vaso mezclador con hielo, 5 cl de Ginebra seca y 2 cl de Yzaguirre Reserva Dry. Remover, no agitar, y servir en una copa de cocktail añadiendo una aceituna.

••••• NEGRONI •••••



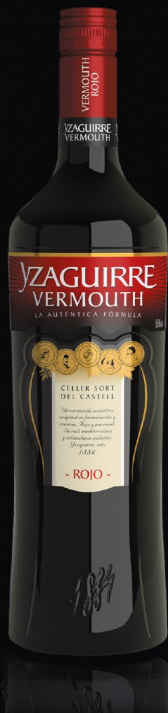
-
- 3 cl • 1 oz Yzaguirre Reserva Rojo
 - 3 cl • 1 oz Dry Gin
 - 3 cl • 1 oz Campari
 - 1 orange slice *rodaja de naranja*
-



Fill an old fashioned glass with ice. Then pour 3 cl • 1 oz of Dry Gin, 3 cl • 1 oz of Yzaguirre Reserva Red, and 3 cl • 1 oz of Campari. Stir gently and garnish with an orange slice.

En un vaso bajo y ancho, unos cubitos de hielo, 3cl de una Ginebra seca, 3 cl de Yzaguirre Reserva Rojo y 3 cl de Campari. Remover bien y adornar con un trozo de naranja

YZA & IT



5 cl • 1 3/4 oz Yzaguirre Rojo
2 cl • 3/4 oz
Dry Gin



Fill a mixing glass with ice. Pour 5 cl • 1 3/4 oz of Yzaguirre Red and 2 cl • 3/4 oz of Dry Gin. Stir and strain into a chilled cocktail cup.

En un mezclador poner hielo y verter 5 cl de Yzaguirre rojo y 2 cl de Ginebra seca. Agitar y verter en una copa de cocktail bien fría.

BRONX



3 cl • 1 oz Gin
1.5 cl • 1/2 oz Yzaguirre Rojo
1 cl • 1/4 oz Yzaguirre Dry Reserva
1.5 cl • 1/2 oz Orange juice
zumo de naranja

Fill a mixing glass with ice. Pour 3 cl • 1 oz of Gin, 1.5 cl • 1/2 oz of Yzaguirre Red, 1 cl • 1/4 oz of Yzaguirre Reserva Dry and 1.5 cl • 1/2 oz of Orange juice. Stir and strain into a chilled cocktail cup.

En un vaso mezclador, cubitos de hielo, 3cl de Ginebra, 1.5cl de Yzaguirre Rojo, 1cl de Yzaguirre Reserva Dry y 1.5cl de zumo natural de naranja. Remover y servir en una copa de cocktail bien fría.

OLD TARRACO



•
4 cl • 1 1/2 oz Yzaguirre Reserva Rojo
3 cl • 1 oz Cava Brut Nature
1 orange peel *piel de naranja*
• •



Pour into a chilled Champagne flute glass one dash of Red Yzaguirre Reserva and finish to fill with Cava Brut Nature well chilled. Garnish with orange peel.

En una copa de champagne tipo flauta, dos dedos de Yzaguirre Reserva Rojo y rellenar con Cava Brut Nature bien frío.

Añadir una piel de naranja

EL PRESIDENTE



6 cl • 2 oz Light rum *ron*
3 cl • 1 oz Yzaguirre Dry Reserva
1 teaspoon of *cucharada de*
Orange Curaçao
2 dashes of *golpes de* grenadine



Fill a mixing glass with ice. Pour 6 cl • 2 oz of Light Rum, 3 cl • 1 oz of Yzaguirre Reserva Dry, 1 teaspoon of Orange Curaçao, 3 dashes of grenadine. Stir and strain into a chilled cocktail cup. Garnish with an orange peel.

En un vaso mezclador añadir cubitos de hielo y 6cl de Ron, 3cl de Yzaguirre Reserva Dry, una cucharilla de Curaçao y 3 golpes de Granadina. Remover y verter en una copa de cocktail fría. Decorar con piel de naranja

BROOKLYN



6 cl • 2 oz Rye whisky
2 cl • 3/4 oz Yzaguirre Dry Reserva
2 teaspoons of *cucharada de* Maraschino
2 teaspoons of *cucharadas de* Amer Picon
1 lemon peel *piel de limón*



Fill a mixing glass with ice. Pour 6 cl • 2 oz of Rye whisky, 2 cl • 3/4 oz of Yzaguirre Reserva Dry, 2 teaspoons of Maraschino, 2 teaspoons of Amer Picon. Stir and strain into a chilled cocktail cup. Garnish with a lemon peel.

En un vaso mezclador, cubitos de hielo, 6cl de Rye Whisky, 2cl de Yzaguirre Reserva Dry, 2 cucharillas de Maraschino, 2 cucharillas de Amer Picon. Remover y verter en una copa de cocktail fría. Adornar con piel de limón.

1884
YZAGUIRRE
VERMOUTH

CELLER SORT DEL CASTELL

VERMUTYZAGUIRRE.COM