TRÄ·KÁL

GUÍA DE CÓCTELES

SÉ AUDAZ, PERO CON HUMILDAD. PARA LUCIR.

Un espíritu dulce y herbáceo, TRÄ•KÁL es extremadamente versátil y único por sí mismo. Puedes usarlo como sustituto del destilado original en cócteles clásicos, o como base en una creación original.

Tónica, soda o ginger beer son mezclas simples y refrescantes, mientras que modificadores a base de alcohol como Green Chartreuse o Amaros, también se mezclan bien. Si buscas agregar un toque de sabor, fruta fresca, especialmente naranja, pomelo, hibisco o higo complementan nuestro espíritu de la Patagonia muy bien.

En esta guía encontrarás recetas de cócteles originales, así como sencillas variaciones de los clásicos. Esperamos, sin embargo, que a la hora de disfrutar TRÄ•KÁL, recuerdes que no hay reglas y que nuestro espíritu inspira a que te vuelvas creativo y lo disfrutes como mejor te parezca.

TRÄ•KÁL & SODA

CÓCTEL CLÁSICO

Tan simples como vienen, con un buen sustituto proveniente del fin del mundo.

TEMA	Atardecer, Noche	
PERFIL DE SABOR	Aromático	
SERVIDO	Con Hielo	
PREPARACIÓN	Revuelto	
INTENSIDAD	Media	
DIFICULTAD	Simple	
INGREDIENTES	2 oz	TRÄ•KÁL
	Top	Soda
DECORACIÓN	Rodaja de naranja o pomelo	
VASO	Collins	

MÉTODO

1. Agrega TRÄ • KÁL y hielo al vaso.
2. Rellena con soda.
3. Exprime ligeramente el jugo de la decoración y revuelve.
4. Añade decoración para beber y servir.

CIDRA CALIENTE PATAGÓNICA

UN ORIGINAL POR: SEBASTIÁN GÓMEZ / MAESTRO DESTILADOR, TRÄ•KÁL / REGIÓN DE LOS LAGOS, CHILE

Nada como un Hot Toddy en una fría noche de invierno. Esto es un favorito de campo y es mejor servido alrededor de la fogata.

TEMA	Otoño/Invierno
PERFIL DE SABOR	Dulce, Caliente
SERVIDO	Caliente/Tibio
PREPARACIÓN	Revuelto
INTENSIDAD	Media
DIFICULTAD	Simple

INGREDIENTES

2 oz	TRÄ•KÁL
	Coronar con cidra de manzana
1 cda	Mermelada de arándanos

VASO: Tazón de cobre

MÉTODO

1. Deja hervir la sidra de manzana y agrega a una jarra.
2. Añade TRÄ•KÁL.
3. Agrega la mermelada de arándano hasta que esté completamente mezclada.

TRÄ•KÁL ROSSA

UN ORIGINAL POR: MARCELO DEL PINO / SANTIAGO, CHILE

Para los amantes de los días de verano, un poco amargo, y un hermoso equilibrio entre pomelo rojo y TRÄ•KÁL.

TEMA	Primavera/Verano, Tropical, Ponche
PERFIL DE SABOR	Afrutado/Cítrico, Dulce, Burbujeante, Amargo
SERVIDO	Con hielo
PREPARACIÓN	Revuelto
INTENSIDAD	Media
DIFICULTAD	Simple

INGREDIENTES

1 oz	TRÄ•KÁL
¾ oz	Luxardo Apertivo
½ lata	San Pellegrino Aranciata Rossa

DECORACIÓN: Rodaja de naranja

VASO: Copa de vino

MÉTODO

1. Añade todos los ingredientes en una copa de vino.
2. Agrega el hielo, revuelve, adorna y sirve.

PRIMER VUELO

UN ORIGINAL POR: DEAN HURST / THE MILL / TAMPA, FL, EE. UU.

Inspirado en el cóctel South Side, con toques de frambuesa, raíz genciana y el espíritu patagónico, ahora es un verdadero original.

TEMA	Primavera/Verano, Tropical
PERFIL DE SABOR	Afrutado/Cítrico
SERVIDO	Solo
PREPARACIÓN	Agitado
INTENSIDAD	Media
DIFICULTAD	Moderada

INGREDIENTES

1½ oz	TRÄ•KÁL
¼ oz	Jacoulot Framboise
1 cda	Suze
¾ oz	Jugo de limón
¾ oz	Jarabe simple
6-8	Hojas de menta

DECORACIÓN: Hoja de menta

VASO: Copa Coupe

MÉTODO

1. Combina en una coctelera con hielo y agite.
2. Cuela doble en un copa Coupe.
3. Decora con una hoja de menta y sirve.

TRÄ•KÁL ESPRESSO MARTINI

UN ORIGINAL POR: IVAN PADILLA / MALAFAMA / OSORNO, CHILE

Los ingredientes botánicos de TRÄ•KÁL brillan a través del espresso para hacer una inyección de energía a base de hierbas.

TEMA	Primavera/Verano, Otoño
PERFIL DE SABOR	Dulce, Cremoso
SERVIDO	Solo
PREPARACIÓN	Agitado
INTENSIDAD	Media
DIFICULTAD	Moderada
INGREDIENTES	2 oz TRÄ•KÁL 1 oz Jarabe sencillo Doble Shot Café exprés
DECORACIÓN	Granos de café
VASO	Coupe

MÉTODO

1. Agrega todos los ingredientes en una coctelera con hielo y agita vigorosamente.
2. Cuela en una copa fría.
3. Adorna con granos de café encima y sirve.

MOJITO PATAGÓNICO

CÓCTEL CLÁSICO

Con menta, lima y, por supuesto, un toque de Patagonia, este cóctel siempre es refrescante.

TEMA	Primavera/Verano, Tropical
PERFIL DE SABOR	Burbujeante, Cítrico, Dulce
SERVIDO	Con hielo
PREPARACIÓN	Agitado
INTENSIDAD	Media
DIFICULTAD	Difícil

INGREDIENTES

1½ oz	TRÄ•KÁL
¾ oz	Jugo de lima fresco
¾ oz	Jarabe simple
1½	Soda
6-8	Hojas de menta

DECORACIÓN: Ramita de menta

VASO: Collins / Highball

MÉTODO

1. En una coctelera mezcla ligeramente la menta.
2. Agrega el TRÄ•KÁL, el jugo de limón y el jarabe simple, rellena con hielo y agita.
3. Cuela en un vaso alto lleno de hielo.
4. Cubre con agua soda.
5. Decora con una ramita de menta y sirve.

ALCHEMISTA PATAGÓNICO

AN ORIGINAL BY: ROBERT SICKLER / FINN'S MANOR / DENVER, CO, EE. UU.

Su nuevo martini favorito, TRÄ•KÁL y Chartreuse se complementan perfectamente para una experiencia botánica equilibrada.

TEMA	Primavera/Verano, Otoño/Invierno, Vacaciones
PERFIL DE SABOR	Aromático
SERVIDO	Solo
PREPARACIÓN	Agitado
INTENSIDAD	Media
DIFICULTAD	Moderada

INGREDIENTES	1½ oz	TRÄ•KÁL
	1½ oz	Dolan Blanc
	¼ oz	Chartreuse Verde
	2 golpes	Bitter de pomelo

DECORACIÓN	Zeste de limón
VASO	Coupe

MÉTODO

1. Agrega todos los ingredientes en una coctelera con hielo y agita vigorosamente.
2. Cuela en un copa Coupe.
3. Decora con un toque de limón y sirve.

TRÄ•KÁL AVIÓN DE PAPEL

CÓCTEL CLÁSICO

Un poco sour, un poco amargo, un poco herbal. Y ahora, un poco patagónico.

TEMA	Otoño/Invierno
PERFIL DE SABOR	Afrutado, Cítrico, Amargo
SERVIDO	Solo
PREPARACIÓN	Agitado
INTENSIDAD	Media
DIFICULTAD	Simple

INGREDIENTES

¾ oz	TRÄ•KÁL
¾ oz	Aperol
¾ oz	Amaro Nonino
¾ oz	Jugo de limón fresco

VASO: Copa Coupe

MÉTODO

1. Agrega todos los ingredientes a una coctelera con hielo y agita vigorosamente.
2. Cuela en un copa Coupe.

PÁJARO ANDINO

UN ORIGINAL POR: MATTIE COWAN / LA COUR / DENVER, CO, EE. UU.

Un cóctel inspirado en el verano que complementa el perfil de sabor único de TRÄ•KÁL.

TEMA	Primavera/Verano, Tropical
PERFIL DE SABOR	Afrutado/Cítrico, Semi-amargo
SERVIDO	Con hielo
PREPARACIÓN	Agitado
INTENSIDAD	Media
DIFICULTAD	Moderada

INGREDIENTES

1½ oz	TRÄ•KÁL
½ oz	Campari
1 oz	Jugo de piña
½ oz	Jugo de lima
½ oz	Jarabe de yerba mate e hibisco*

DECORACIÓN: Rebanada de piña fresca

VASO: Collins

MÉTODO

1. Agrega todos los ingredientes y el hielo en una coctelera.
2. Agita y cuela doble al vaso lleno de hielo.
3. Agrega la guarnición y sirve.

**Ver última página para la receta.*

SURESTE

UN ORIGINAL POR: MATTIE COWAN / LA COUR / DENVER, CO, EE. UU.

Extremadamente refrescante, este cóctel original acentúa el carácter herbáceo de TRÄ•KÁL.

TEMA	Primavera/Verano
PERFIL DE SABOR	Cítrico, Herbáceo, Refrescante
SERVIDO	Con hielo
PREPARACIÓN	Agitado
INTENSIDAD	Media
DIFICULTAD	Moderada

INGREDIENTES

1½ oz	TRÄ•KÁL
¾ oz	Jugo de lima
½ oz	Jarabe simple
4 rebanadas	Pepino
1 puñado	Albahaca

DECORACIÓN: Rebanadas finas de pepino / hojas frescas de albahaca

VASO: Rock

MÉTODO

1. Machaca pepino y la albahaca en el vaso.
2. Agrega los ingredientes restantes.
3. Agita y cuela sobre hielo en el vaso.
4. Decora con rodajas finas de pepino y, y hojas frescas de albahaca.

TRÄ•KÁL POMELO & TONIC

CÓCTEL CLÁSICO

Un toque patagónico al cóctel del verano por excelencia.

TEMA	Primavera/Verano
PERFIL DE SABOR	Cítrico, Burbujeante
SERVIDO	Con hielo
PREPARACIÓN	Revuelto
INTENSIDAD	Ligera
DIFICULTAD	Simple
INGREDIENTES	1½ oz TRÄ•KÁL 1½ oz Jugo de pomelo fresco Tónica
DECORACIÓN	Rodaja de pomelo
VASO	Rock / Highball

MÉTODO

1. Agrega TRÄ•KÁL y jugo de pomelo al vaso y agrega hielo.
2. Rellena con agua tónica.
3. Revuelve y decora con rodaja de pomelo.

#74

UN ORIGINAL POR: CHRISTINA ACOSTA / BAR FAUSTO / DENVER, CO, USA

Este cocktail se ha robado muchos corazones en Denver. El jarabe de jazmín y vainilla acentúa muchos ingredientes botánicos sutiles en TRÄ•KÁL, creando una combinación refrescante.

TEMA	Primavera/verano, Otoño/Invierno
PERFIL DE SABOR	Aromático
SERVIDO	Solo
PREPARACIÓN	Agitado
INTENSIDAD	Media
DIFICULTAD	Difícil

INGREDIENTES		
	1½ oz	TRÄ•KÁL
	½ oz	Lillet Blanc
	½ oz	Jugo de limón
	½ oz	Jarabe simple de jazmín y vainilla*

VASO: Copa Coupe

MÉTODO

1. Agrega todos los ingredientes en una coctelera con hielo y agita.
2. Cuela doble en un copa Coupe y sirve.

**Ver última página para la receta.*

TRÄ•KÁL NEGRONI

CÓCTEL CLÁSICO

Una simple obra patagónica, en un clásico refrescante y amargo.

TEMA	Aperitivo, Atardecer
PERFIL DE SABOR	Amargo, Aromático
SERVIDO	Con hielo
PREPARACIÓN	Revuelto
INTENSIDAD	Fuerte
DIFICULTAD	Moderada
INGREDIENTES	1 oz TRÄ•KÁL 1 oz Campari 1 oz Vermut dulce
DECORACIÓN	Zeste de naranja
VASO	Rock

MÉTODO

1. Agrega todos los ingredientes en un vaso mezclador con hielo y revuelve hasta que esté bien frío.
2. Cuela en un vaso Rock lleno de grandes cubos de hielo.
3. Decora con una cáscara de naranja.

TRÄ•KÁL SOUR

CÓCTEL CLÁSICO

Un homenaje al clásico chileno, este es espeso y espumoso con un toque de Patagonia.

TEMA	Primavera/Verano, Tropical
PERFIL DE SABOR	Afrutado/Cítrico, Sour
SERVIDO	Solo
PREPARACIÓN	Agitado
INTENSIDAD	Media
DIFICULTAD	Moderada

INGREDIENTES

2 oz	TRÄ•KÁL
¾ oz	Jugo de lima fresco
¾ oz	Jarabe simple
1	Clara de huevo (o sustituto de albúmina de huevo en polvo)
4-5 gotas	Amargo Angostura

VASO

Rock / Copa flauta

MÉTODO

1. Combina los primeros cuatro ingredientes en la coctelera y agita durante unos 20 segundos para emulsionar el huevo.
2. Agrega hielo a la coctelera y agita hasta que se enfríe.
3. Cuela en vaso y agrega gotas de amargo.

WORKHORSE

UN ORIGINAL POR: DREW MACGUIRE / WILDEBEEST / VANCOUVER, BC, CANADA

Dulce, picante y herbáceo, y aunque no podríamos llamarlo 'mule', este puede ser tu nueva versión favorita de ese clásico.

TEMA	En cualquier momento
PERFIL DE SABOR	Cítrico, Dulce, Picante
SERVIDO	Con hielo
PREPARACIÓN	Agitado
INTENSIDAD	Media
DIFICULTAD	Moderada

INGREDIENTES

1 oz	TRÄ•KÁL
½ oz	Fernet Branca
½ oz	Jugo de lima fresco
	Ginger Beer

DECORACIÓN: Rodaja o zeste de lima

VASO: Rock

MÉTODO

1. Agrega los primeros tres ingredientes a una coctelera con hielo y agita vigorosamente.
2. Cuela en el vaso lleno de hielo.
3. Rellena con ginger beer, adorna y sirve.

RECETAS ADICIONALES

JARABE SIMPLE

INGREDIENTES

1 parte	de agua
1 parte	de azúcar

MÉTODO

1. Lleva el agua a ebullición.
2. Agrega el azúcar y cocina a fuego lento durante 5 minutos hasta que quede completamente disuelto.

JARABE SIMPLE DE YERBA MATE E HIBISCO

INGREDIENTES

4 tazas	de agua
20	flores de hibisco
1 taza	yerba mate
3 tazas	de azúcar

MÉTODO

1. Lleva el agua a ebullición.
2. Agrega yerba mate y flores de hibisco, infusiona por al menos 5 minutos y cuela.
3. Revuelve el azúcar hasta que esté completamente disuelto.

JARABE SIMPLE DE JAZMÍN Y VAINILLA

INGREDIENTES

2 tazas	de agua
4	Bolsitas de té de jazmín
2	Vainas de vainilla, partidas y raspadas
2 tazas	de azúcar

MÉTODO

1. Lleva el agua a ebullición.
2. Agrega todos los demás ingredientes y cocina a fuego lento por 10 minutos.

¿TIENES UNA RECETA DE CÓCTEL ORIGINAL QUE TE GUSTARÍA COMPARTIR?

Utiliza el formato que se encuentra en esta guía (su información, descripción, tema, perfil de sabor, ingredientes, etc.) y envía toda la información relevante junto con una foto a:
cocktails@trakal.com

MÁS INFORMACIÓN EN **TRAKAL.COM**

@DRINKTRAKAL