

# CAT SITH

ORIGINAL



COCKTAILS

## CLÁSICOS RECOMENDADOS

Ginger Martini

Bee's Kiss

Alexander Variation

Hanky Panky

Breakfast Martini



## COCTELERÍA DE AUTOR

El Encantador de Gatos

Spicy Collins

Sobrenatural Gin & Tonic

The Second Cat

Lex Luthor's Cat



GIN

GIN

La cata es determinante cuando hablamos de coctelería, porque cuando conocemos las propiedades de la espirituosa podemos tener certeza en la recomendación de cocteles que luzcan las propiedades del gin.

Gin Cat Sith es especiado, con más protagonismo aromático en las especias frescas. Vamos a encontrar especias dulces que recuerdan a un tostado y también algo de picor. Hay pocos gines que podrían funcionar con los cocteles que citaremos a continuación.

Cat Sith se amolda perfecto a endulzantes como la miel, a mermeladas de naranja, especias con picor y dulzura, hierbas ahumadas, amargos, pieles cítricas y cremas. Para potenciar estas diferentes aristas vamos a hacer un recorrido por los cocteles que despiertan esas notas de sabor.

### COCTELERÍA

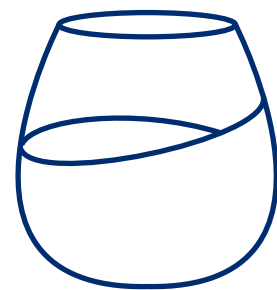
Guillermo Blumenkamp & Ariel Figueroa

DOPPELGÄNGER BAR

HECHO EN ARGENTINA

500 / 700 ML





Color Incoloro. Presenta lágrimas que caen lentamente sobre los bordes de la copa.



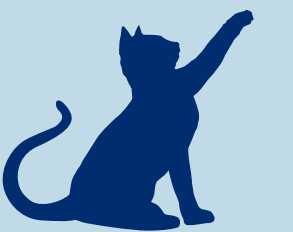
Presenta una nariz limpia y brillante, con alcohol muy bien integrado de intensidad media alta, de carácter de especias frescas y cítricas con toques de especias dulces también. Especias frescas que recuerdan al cardamomo, la alcaravea y levemente al anís, junto a notas frescas del enebro, que luego descubren notas cítricas de pieles de limón, naranja y algo de jengibre acompañado sutilmente con toques de especias dulces como la canela y un leve picor de nuez moscada con elegante tostado que recuerdan a frutos secos como las avellanas.



De sabor fresco e intenso está elaborada con una selección de exóticos ingredientes recolectados a mano y cuidadosamente seleccionados por el maestro destilador, que incluyen bayas Cubeb, pimienta negra, coriandro y su componente principal el enebro. Un medio de boca de notas herbáceas del enebro y notas a frutos secos con final cítrico acompañado de especias dulces y leve picor con persistencia larga que vuelven a recordar a las avellanas.

**ESTA GINEBRA TIENE UN SABOR SUAVE Y COMPLEJO  
QUE SEGURAMENTE DELEITARÁ LOS SENTIDOS.**

ORIGINAL  
COCKTAILS





# GINGER MARTINI

## INGREDIENTES

- 2 oz Gin Cat Sith
- 1 oz Jugo de Lima
- 4 Cucharadas de Azúcar  
(Bar Spoon o Cucharilla de Té)
- 1 Moneda de Jengibre
- 1 Clara de Huevo

## CRISTALERÍA

Copa Cocktail

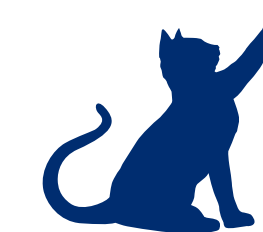
## TÉCNICA

Batido y machacado

## MÉTODO DE ELABORACIÓN

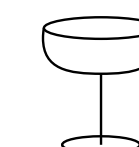
Enfriar la copa con mucho hielo. En una coctelera cortar una moneda de jengibre de aproximadamente 2 cm. Agregar las cucharadas de azúcar y el jugo de lima. Con la ayuda de un pisón mortero machacar hasta romper el jengibre y despertar sus sabores. Agregar 2 oz de Cat Sith Gin y la clara de huevo. Poner hielo en la coctelera y batir. Descartar el hielo de la copa. Realizar un doble colado con la ayuda de un colador oruga y un colador fino para que los trozos del jengibre no pasen a la copa.

ORIGINAL  
COCKTAILS



CLÁSICOS  
RECOMENDADOS

DISFRUTÁ DE UN GINGER MARTINI



ARIEL  
FIGUEROA





# BEE'S KISS

## INGREDIENTES

2 oz Gin Cat Sith  
½ oz Miel líquida  
½ oz Jugo de Lima

## CRISTALERÍA

Copa Cocktail

## TÉCNICA

Batido

## MÉTODO DE ELABORACIÓN

Enfriar una copa cocktail con mucho hielo. En una coctelera servir el gin, la miel y jugo de lima. Batir enérgicamente. Descartar los hielos de la copa. Realizar un doble colado con la ayuda de un colador oruga y un colador fino.

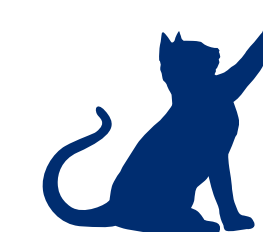
CLÁSICOS  
RECOMENDADOS

DISFRUTÁ DE UN BEE'S KISS



ARIEL  
FIGUEROA

ORIGINAL  
COCKTAILS





# ALEXANDER VARIATION

## INGREDIENTES

1 ½ oz Gin Cat Sith  
½ oz Amaretto  
½ oz Licor de Café  
½ oz Crema

## GARNISH

Ralladura de Nuez Moscada

## CRISTALERÍA

Copa Cocktail

## TÉCNICA

Batido

## MÉTODO DE ELABORACIÓN

Enfriar una copa cocktail con mucho hielo. En una coctelera servir el gin, el amaretto, el licor de café y la crema. Batir enérgicamente. Realizar un doble colado con la ayuda de un colador oruga y un colador fino. Rallar 3 segundos de nuez moscada.

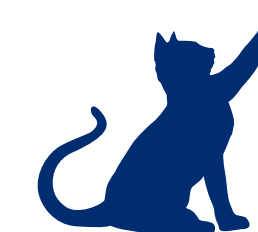
CLÁSICOS  
RECOMENDADOS

DISFRUTÁ DE UN ALEXANDER VARIATION



ARIEL  
FIGUEROA

ORIGINAL  
COCKTAILS







# HANKY PANKY

## INGREDIENTES

1 ½ oz Gin Cat Sith  
1 oz Vermouth Rosso  
½ oz Fernet

## CRISTALERÍA

Copa Cocktail

## TÉCNICA

Batido

## MÉTODO DE ELABORACIÓN

Enfriar una copa cocktail con mucho hielo. En una coctelera servir el gin, el vermouth y el fernet. Batir enérgicamente. Descartar el hielo de la copa y doble colar con la ayuda de un colador oruga y un colador fino.

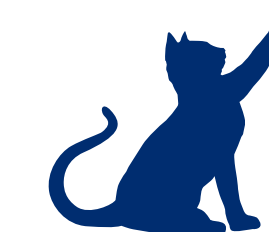
CLÁSICOS  
RECOMENDADOS

DISFRUTÁ DE UN HANKY PANKY



ARIEL  
FIGUEROA

ORIGINAL  
COCKTAILS





# BREAKFAST MARTINI

## INGREDIENTES

- 2 oz Gin Cat Sith
- ½ oz Triple Sec
- ½ oz Jugo de Lima
- 1 Cucharada de Mermelada de Naranja
- 1 Cucharada de Azúcar Blanca

## CRISTALERÍA

Copa Cocktail

## GARNISH

Piel de Naranja

## MÉTODO DE ELABORACIÓN

Enfriar una copa de martini con mucho hielo. En una coctelera servir todos los ingredientes. Batir enérgicamente. Descartar el hielo de la copa y realizar un doble colado con la ayuda de un colador oruga y un colador fino. Decorar con una fina piel de naranja.

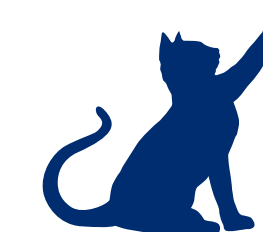
CLÁSICOS  
RECOMENDADOS

DISFRUTÁ DE UN BREAKFAST MARTINI



ARIEL  
FIGUEROA

ORIGINAL  
COCKTAILS







# EL ENCANTADOR DE GATOS

## INGREDIENTES

- 1 ½ oz Gin Cat Sith
- 1 oz Vino Blanco Torrontés  
(puede reemplazarse por otro vino blanco)
- ½ oz Amaretto  
(puede reemplazarse por otro licor,  
ejemplo café, avellanas etc)

## GARNISH

Piel de Limón

## CRISTALERÍA

Vaso Old Fashioned o Trago Corto

## TÉCNICA

Directo

## MÉTODO DE ELABORACIÓN

En un vaso Old Fashioned con abundante hielo servir todos los ingredientes y revolver con la ayuda de una cucharilla. Decorar con una piel de limón.

ORIGINAL  
COCKTAILS



**DOPPEL!**  
— BAR DE CÓCTELES —

COCTELERÍA  
DE AUTOR

DISFRUTÁ DE UN ENCANTADOR DE GATOS



ARIEL  
FIGUEROA





# SPICY COLLINS

(Cóctel Clásico del Doppel Bar)

## INGREDIENTES

1 ½ oz Gin Cat Sith  
½ oz Jugo de Limón  
4 Cucharadas de Azúcar  
(Bar Spoon o de Té)  
Ralladura de Nuez Moscada  
Completar con Soda  
o Ginger Ale

## GARNISH

Rama de Canela

## CRISTALERÍA

Highball o Trago Largo

## TÉCNICA

Directo

## MÉTODO DE ELABORACIÓN

En un vaso highball servir el azúcar, el jugo de limón y 3 segundo de ralladura de nuez moscada. Completar con abundante hielo. Servir el Gin Cat Sith. Completar con un buen splash de soda. Decorar con una rama de canela.

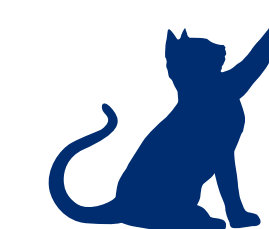
COCTELERÍA  
DE AUTOR

*A DISFRUTAR DE UN SPICY COLLINS*



ARIEL  
FIGUEROA  
•  
GUILLERMO  
BLUMENKAMP

ORIGINAL  
COCKTAILS





# SOBRENATURAL GIN & TONIC

## INGREDIENTES

1 ½ oz Gin Cat Sith  
¼ oz Maraschino  
¼ oz Triple Sec  
Completar con Tónica

## GARNISH

Rama de romero y tomillo flambeado  
piel de limón

## CRISTALERÍA

Copón o Copa de Vino Blanco

## TÉCNICA

Directo

## MÉTODO DE ELABORACIÓN

Servir todos los ingredientes en un copón con abundante hielo. Completar con tónica fría y revolver. Con la ayuda de un soplete o encendedor flambea el romero y el tomillo y servirlo sobre la copa. Terminar decorando con una piel fina de limón.

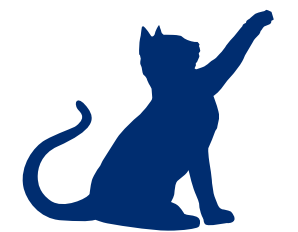
COCTELERÍA  
DE AUTOR

A DISFRUTAR DE UN SOBRENATURAL GIN & TONIC



ARIEL  
FIGUEROA  
•  
GUILLERMO  
BLUMENKAMP

ORIGINAL  
COCKTAILS







# THE SECOND CAT

## INGREDIENTES

1 1/2 oz Cat Sith  
1oz Jägermeister  
1/4 oz Peat Monster  
1/4 oz Licor de Durazno

## GARNISH

Cereza

## CRISTALERÍA

Copa Cocktail

## TÉCNICA

Refrescado

## MÉTODO DE ELABORACIÓN

Enfriar una copa cocktail con mucho hielo. En un vaso de composición con hielo volcar todos los ingredientes de menor a mayor cantidad. Refrescar y descartar los hielos de la copa. Servir con la ayuda de un colador y decorar con una cereza.

COCTELERÍA  
DE AUTOR

*A DISFRUTAR DE UN THE SECOND CAT*



ARIEL  
FIGUEROA  
•  
GUILLERMO  
BLUMENKAMP

ORIGINAL  
COCKTAILS





# LEX LUTHOR'S CAT

## INGREDIENTES

1 1/2 oz Cat Sith  
3/4 oz Licor de Chocolate Blanco  
3/4 oz Licor de Menta

## CRISTALERÍA

Copa Cocktail

## TÉCNICA

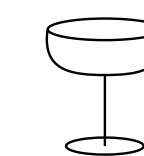
Batido

## MÉTODO DE ELABORACIÓN

Enfriar una copa cocktail con mucho hielo. Servir en una coctelera con hielo todos los ingredientes y batir enérgicamente. Descartar el hielo de la copa y servir con un doble colado con la ayuda de un colador oruga y un colador fino.

COCTELERÍA  
DE AUTOR

A DISFRUTAR DE UN LEX LUTHOR'S CAT



ARIEL  
FIGUEROA  
•  
GUILLERMO  
BLUMENKAMP

ORIGINAL  
COCKTAILS







**DOPPEL!**  
— BAR DE CÓCTELES —

# VOLANDO HIGHBALL



## INGREDIENTES

1 ¼ oz Cat Sith  
1 oz Jugo de Pomelo  
¼ oz Licor Maraschino  
A Completar con Gaseosa  
Lima-Limón

## GARNISH

Rodajas de Pepino

## CRISTALERÍA

Highball

## TÉCNICA

Directo

## MÉTODO DE ELABORACIÓN

En un vaso largo con abundante hielo server todos los ingredientes y completar con gaseosa lima-limón. Integrar con una cucharilla y decorar 3 rodajas de pepino.

COCTELERÍA  
DE AUTOR

*A DISFRUTAR DE UN VOLANDO HIGHBALL*



ARIEL  
FIGUEROA  
•  
BARTENDER  
EMBAJADOR

ORIGINAL  
COCKTAILS





# FRENCH 75

## INGREDIENTES

1 oz de Cat Sith  
½ oz Jugo de Limón  
½ oz Almíbar Simple  
A Completar con Espumante  
Extra Brut

## GARNISH

Cereza

## CRISTALERÍA

Copa Flauta

## TÉCNICA

Batido y completado

## MÉTODO DE ELABORACIÓN

Enfriar una copa flauta con mucho hielo. En una coctelera servir todos los ingredientes excepto el espumante. Batir enérgicamente. Descartar el hielo de la copa flauta y doble colar en la misma. Completar con espumante. Revolver y decorar con una cereza.

COCTELERÍA  
DE AUTOR

*DISFRUTÁ DE UN FRENCH 75*



ARIEL  
FIGUEROA  
•  
BARTENDER  
EMBAJADOR

ORIGINAL  
COCKTAILS







# SOUTH SIDE



## INGREDIENTES

- 2 oz de Cat Sith
- 1 oz de Jugo de Lima
- 4 Cucharadas de Azúcar
- 3 Ramas de Menta

## GARNISH

Una pluma de menta

## CRISTALERÍA

Copa Cocktail

## TÉCNICA

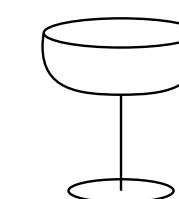
Batido

## MÉTODO DE ELABORACIÓN

Enfriar una copa cocktail con mucho hielo. En una coctelera servir los ingredientes y batir enérgicamente. Descartar el hielo de la copa cocktail. Doble colar en la misma y decorar con una pluma fresca de menta.

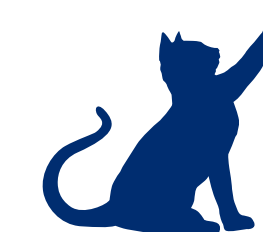
COCTELERÍA  
DE AUTOR

*A DISFRUTAR DE UN SOUTH SIDE*



ARIEL  
FIGUEROA  
•  
BARTENDER  
EMBAJADOR

ORIGINAL  
COCKTAILS





# MOLOKO VELLOCET



## INGREDIENTES

- 1 oz de Cat Sith
- 1 oz de Licor de Cacao
- ½ oz de Licor de Durazno
- ½ oz de Crema
- 1 Pizca de Canela en Polvo

## CRISTALERÍA

Vaso Old Fashioned

## TÉCNICA

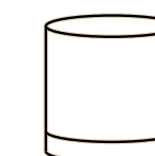
Directo

## MÉTODO DE ELABORACIÓN

En un vaso old fashioned con mucho hielo servir todos los ingredientes e integrar con la ayuda de una cucharilla. Perfumar con una pizca de canela.

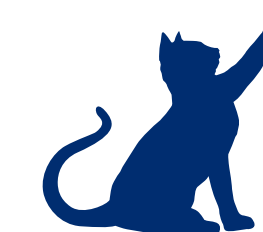
COCTELERÍA  
DE AUTOR

DISFRUTÁ DE UN MOLOKO VELLOCET



ARIEL  
FIGUEROA  
•  
BARTENDER  
EMBAJADOR

ORIGINAL  
COCKTAILS







# GIN & IT

## INGREDIENTES

2 ¼ oz de Cat Sith  
¾ oz Vermouth Bianco

## GARNISH

Piel de Limón

## CRISTALERÍA

Copa Cocktail

## TÉCNICA

Refrescado

## MÉTODO DE ELABORACIÓN

Enfriar una copa cocktail con mucho hielo. En un vaso de composición con hielo entero servir todos los ingredientes y revolver con la ayuda de una cucharilla. Descartar el hielo de la copa cocktail y colar la mezcla en la misma. Decorar con una piel de limón.

COCTELERÍA  
DE AUTOR

*A DISFRUTAR DE UN GIN & IT*



ARIEL  
FIGUEROA  
•  
BARTENDER  
EMBAJADOR

ORIGINAL  
COCKTAILS





# UTÓPICO NEGRONI

## INGREDIENTES

1 ½ oz Cat Sith  
¾ oz La Fuerza Vermouth Rojo  
¾ oz Campari  
1 Cucharada de Aceite de Oliva  
2 Hojas de Albahaca  
Piel de Limón y Peperoncino

## GARNISH

Piel de Limón

## CRISTALERÍA

Vaso Corto

## TÉCNICA

Directo

## MÉTODO DE ELABORACIÓN

En un vaso corto con mucho hielo agregar todos los ingredientes y remover.  
Decorar con albahaca, piel de limón y una rosca de Peperoncino.

COCTELERÍA  
DE AUTOR

DISFRUTÁ DE UN UTÓPICO NEGRONI



ARIEL  
FIGUEROA  
•  
BARTENDER  
EMBAJADOR

ORIGINAL  
COCKTAILS

