

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



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.

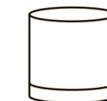
ORIGINAL
COCKTAILS



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 flambeo el romero y el tomillo y servirlo sobre la copa. Terminar decorando con una piel fina de limón.

COCTELERÍA
DE AUTOR

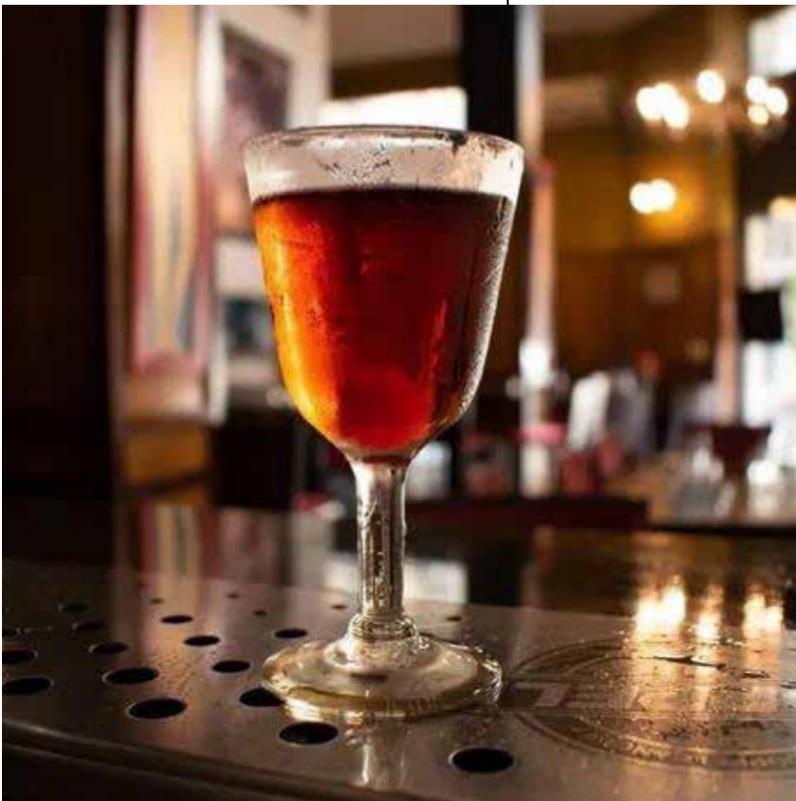
A DISFRUTAR DE UN SOBRENATURAL GIN & TONIC



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

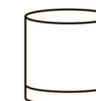
Directo

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

