CRESPO

LEGACY

Nuestra última creación, añejado en barricas de roble.

NEW FASHIONED

Ingredientes

- Piel de naranja
- 0.25 oz Sirope de Maple
- Hielo
- 2 dashes de Angostura Bitters
- 2 oz Crespo Legacy

Preparación

En una coctelera con hielo, vierte todos los ingredientes y mezcla. Sirve en un vaso con abundante hielo y decora con piel de naranja.

CARDINALE

Ingredientes

- Hielo
- 1 oz Vino blanco
- 1 oz Campari
- 2 oz Gin Crespo Legacy

Preparación

En una coctelera con hielo, agrega todos los ingredientes y agita hasta mezclarlos bien. Sirve en una copa fría.

LEGACY A LAS ROCAS

Ingredientes

- Hielo
- 3 oz de Gin Crespo Legacy

Preparación

Coloca los hielos y el Gin Crespo Legacy en un vaso old fashion y muévelo un poco para mezclar.

NEGRONI LEGACY

Ingredientes

- 1 oz de Campari
- 1 oz Vermut Rosso
- 1 oz de Gin Crespo Legacy
- Hielo
- Piel de naranja

Preparación

Añade todos los ingredientes en una coctelera excepto la corteza de naranja y mézclalo durante unos segundos. Sirve en un vaso con hielo y decora con corteza de naranja.

OLD MULE

Ingredientes

- 2 oz de Crespo Legacy
- Ginger Beer
- 0.25 oz de limón
- Hielo picado

Preparación

En un jarro Moscow Mule, agrega hielo picado, Gin crespo Legacy, limón y rellena con ginger beer, decora con hierba buena y limón.

OAK WOODS

Ingredientes

- 2 oz Crespo Legacy
- 0.25 oz Limón
- 0.5 oz Miel
- 2 dashes de vinagre de cidra de manzana
- 1 dash de bitters

Preparación

En un mixer, agrega todos los ingredientes y agita hasta mezclarlos bien. Sirve en un vaso con abundante hielo y decora con piel de naranja y romero.