

The Good Spirited Host

Tu guía para recepción
y cócteles conscientes



Acerca de **Good
Spirited**

Como empresa familiar desde 1862,
Bacardi siempre se ha comprometido
a hacer lo correcto a largo plazo.
A través de nuestros esfuerzos de
responsabilidad corporativa Good
Spirited, nuestra misión es proporcionar
información clara y precisa para ayudar
a los consumidores a tomar decisiones
responsables. Consideramos que nuestra
prioridad es ayudar a inspirar el consumo
consciente de alcohol y mitigar los daños
relacionados con el alcohol.

Así que con eso en mente, vamos a hacerlo.
¡Un brindis por el anfitrión consciente!

Para aprender más sobre
Iniciativas Bacardi Good Spirited, visita:
<https://www.bacardilimited.com/es>

Bienvenido a tu **Guía** para **el anfitrión consciente**



Organizar una gran reunión se trata de algo más que pasar un buen rato: hay un arte especial en ello. Desde cómo se prepara para el evento hasta el momento en que tus invitados regresan a casa sanos y salvos, es importante permanecer atento a las opciones ofrecidas y la experiencia creada.

Hemos diseñado esta guía para ayudarte a convertirte en un embajador de la mixología consciente y la moderación. En el interior, encontrarás recursos que te ayudarán a organizar un evento exitoso que tus invitados recordarán con cariño al día siguiente.

Disfruta de estos consejos para mejorar la experiencia de beber, recetas de cócteles para atraer a todos tus invitados, sugerencias sobre cómo reunirse de manera responsable y más.

Índice

Antes de la reunión

El arte de la elevación consciente del cóctel	7
<i>Cristalería</i>	7
<i>Siropes</i>	9
<i>Jugos frescos</i>	13
<i>Decoraciones</i>	14
<i>Sustentabilidad</i>	15
 Hidratar. Hidratar. Hidratar.	16
<i>Infusiones en lotes grandes</i>	16
 Mixología consciente.....	17
<i>Bebidas sin alcohol</i>	19
<i>Cócteles de baja graduación</i>	21
<i>Cócteles de alta graduación</i>	30

Consciente en el momento

Sé el anfitrión ideal	35
<i>No preguntes por qué</i>	35
<i>Quedarse sin nada</i>	35
Patrón de consumo.....	36
<i>La absorción de alcohol y tú</i>	37
<i>El movimiento de beber lento</i>	39
<i>Cuestiones de medición</i>	40
<i>Animar las cosas</i>	40

Terminar a lo grande

El cierre	43
<i>Copas de buenas noches</i>	43
Última llamada	44
Haga Que lleguen a Casa de Manera segura	45

Recursos adicionales

Recetas Adicionales	47
<i>Recetas sin alcohol en lotes grandes</i>	48
<i>Recetas de baja graduación</i>	51
Resumen del Good Spirit	53

Antes de la reunión

Ser un anfitrión consciente no se trata simplemente de la cantidad de alcohol en las bebidas que sirves. También se trata de mejorar la experiencia de cada huésped a través de una hermosa cristalería, ingredientes frescos, técnicas sostenibles y más.

Jugos, recetas, cristalería, ¡ay, Dios! Se necesita mucho para asegurarte de que estás listo para organizar un evento, especialmente cuando tienes en cuenta a tus invitados.

Desde deliciosos jarabes caseros hasta recetas de cócteles conscientes, te guiaremos a través de todo lo que necesitas para asegurarte de que estás preparado. ¿Listo? Empecemos ahora mismo.



El arte de la Elevación Consciente de los Cocteles

Cristalería

La cristalería adecuada puede hacer de una bebida una experiencia. Ya sea que tus invitados beban alcohol o no, el recipiente adecuado puede hacer que cualquier bebida se sienta especial. Así que di adiós a los vasos de plástico y echa un vistazo a Glassware 101 en tu búsqueda hacia la elevación consciente.



Mantenlo Frío

Coloca la copa de cóctel en el congelador 30 minutos antes de su uso.



Cupé

Para aquellos a los que les gusta levantar el dedo meñique.

Capacidad: 200 ml

Nick y Nora

Perfecto para muchos cócteles clásicos.

Capacidad: 120 - 18 ml



Rocas

Ideal para bebidas estándar o que requieren trituración.

Capacidad: 260 - 320 ml

Sling

Un excelente recipiente para bebidas heladas.

Capacidad: 320 ml



Copa de vino

No tiene que ser vino. Úsalo para elevar las infusiones de agua.

Capacidad: 350 ml

Copa globo

Donde la copa de vino se encuentra con la copa snifter.

Capacidad: 350 - 590 ml



Taza Tiki

El recipiente para beber más divertido de todos.

Capacidad: 400 - 650 ml

Jarabes

Los jarabes caseros pueden llevar cualquier bebida al siguiente nivel y abren una amplia gama de opciones de sabor.

Jarabe de azúcar

Comienza con lo básico: el jarabe de azúcar en realidad es rápido y fácil de preparar, por lo que no tienes que comprarlo en la tienda.

230 ml Agua

230 ml Azúcar

Hierve el agua en una cacerola mediana a grande. Agrega el azúcar y revuelve hasta que esté bien disuelto. Vierte el jarabe enfriado en un recipiente de vidrio y guárdalo en el refrigerador.

Alternativa al azúcar

El jarabe de agave es una excelente alternativa para endulzar al jarabe de azúcar. Considera comprar un poco si estás evitando los azúcares refinados.

Jengibre Limón Miel Jarabe

- 1 Limón
- 2 a 3 piezas de jengibre de 2 pulgadas
(o más para darle sabor)
- 2 ramas Canela
- 356 - 473 ml Miel pura local cruda

Rebana el limón y el jengibre y ralla parte de un tronazo de jengibre y parte de una rama de canela. Llena un frasco hasta la mitad con miel y coloca rama de canela en él. Agrega rodajas de jengibre y limón en capas alternas, luego agrega el jengibre rallado y la canela encima. Guárdalo en el refrigerador y disfrútalo por unas pocas semanas.



Jarabe de Té matcha

2 cucharaditas	Matcha en polvo
230 ml	Agua
160 g	Azúcar

Combine el matcha, el agua y el azúcar en una cacerola a fuego medio. Bate hasta que el matcha y el azúcar se incorporen y no queden grumos. Retira del fuego, enfría y guarda en un recipiente hermético en el refrigerador.

Jarabe de piña

230 ml	Jugo de piña fresco (presiona los tronzos de piña a través de un colador fino para extraer el jugo)
160 g	Azúcar

Hierve el jugo de piña y el azúcar durante 2 minutos. Retira del fuego, colócalo en un recipiente sellado y guárdalo en el refrigerador. Los frascos de vidrio funcionan mejor. El jarabe se espesará un poco a medida que se enfríe.

Endúlzalo

Agrega 15 ml (o al gusto) de cualquier jarabe al agua con gas para obtener un cóctel refrescante sin alcohol.

Jarabe de cáscara de naranja

100 g	Cáscara de naranja fresca
200 g	Azúcar granulada
100 ml	Agua hirviendo

Combina la cáscara de naranja y el azúcar mezclándolos en un recipiente sellado. Deja reposar a temperatura ambiente durante 24 horas. Agrega agua hirviendo para disolver el azúcar y cuele las cáscaras. Embotella y refrigera.

Jugos Frescos

Al preparar bebidas sin alcohol o con baja graduación alcohólica, deja que los jugos frescos hagan el trabajo pesado. Antes de que lleguen todos, ten una amplia gama de jugos preparados y listos para mezclar. Los jugos naturales exprimidos a mano son los mejores, pero asegúrate de no prepararlos demasiado temprano. La mayoría de los jugos solo tienen una vida útil en el refrigerador de 2 a 3 días.



Guarda el exceso

Después de hacer el jugo, es probable que tengas mucha cáscara y exceso de fruta por ahí. Asegúrate de no desperdiciarlos; se pueden usar como guarnición y en infusiones a base de agua. Consulta las páginas 14 a 16 para obtener más detalles.

Decoraciones

Ahora que has preparado los jugos, la cristalería y los jarabes, hablemos de sorprender a tus invitados con una presentación mientras buscas formas de reducir el desperdicio. Use cáscara de limón para darle un toque elegante a la decoración o ralladura extra para mezclar con azúcar o sal para el borde de la copa. Adorna tus cócteles con menta o una hermosa orquídea unida a un palillo de cóctel para un adorno fresco. O usa cítricos adicionales para crear un spray de acabado de la receta de la página 26.



Cítrico



Cáscaras de cítricos



Menta



Orquídea

Por el bien de la sostenibilidad

Aquí hay algunos consejos para ayudarte a ser consciente del medio ambiente mientras te prepara para ser anfitrión:

1. Conserva tus ingredientes sobrantes. Puedes darles nueva vida usándolos como guarnición, arrojándolos en un frasco y encurtiéndolos, infundiéndolos licores e incluso como una forma de cultivar nuevos ingredientes.
2. Haz tus bebidas con productos de temporada que puedes elegir en el mercado de tu agricultor local.
3. Antes de la fiesta, pon las copas en el congelador para reducir la cantidad de hielo que necesitarás usar; lo que dará por resultado el ahorro de energía y agua.
4. Di no a las pajitas de plástico y considera ir sin pajitas.
5. Cena con estilo con servilletas de tela que ayudan a eliminar el desperdicio de papel.
6. Haz tu café de sobremesa con una prensa francesa o un vertido con filtro reutilizable para evitar desperdicios. Para los bebedores de té, opta por una bolsa de té reutilizable o un colador para eliminar el desperdicio.
7. Congela las hierbas sobrantes en una bandeja de cubitos de hielo para agregar una hermosa bebida y aprovechar al máximo las frutas sobrantes deshidratándolas para más tarde.

Hidratar. Hidratar. Hidratar.

La hidratación siempre es clave en una reunión consciente, así que ofrece agua a tus invitados a menudo durante la noche. Alternar agua o bebidas sin alcohol entre cócteles puede retardar los efectos del alcohol. Para ser ecológico, di no a las botellas de agua de plástico y establece una estación de agua con buenos vasos para promover la hidratación.

Infusiones en lotes grandes

Si ya estás haciendo jugos como parte de tu preparación, probablemente tengas fruta por ahí. Una excelente manera de fomentar la hidratación es infundir una jarra de agua con frutas como limón, pepino, fresa o menta.





Mixología consciente

Hay un arte para satisfacer las demandas del anfitrión consciente, que es donde entra en juego la mixología consciente. Algunos de tus asistentes podrían estar buscando cócteles con graduación completa, mientras que otros preferirían bebidas con graduación baja o sin alcohol. En las próximas páginas, encontrarás una variedad de nuevas formas de combinarlo para satisfacer las necesidades de todos sin sacrificar la delicia.



Sin alcohol

Vibrante Spritz

Floreale Spritz

Bajo contenido alcohólico

**BACARDÍ®
Lojito**

**ANGEL'S
ENVY®**

**Reverse
Manhattan**

**TEELING®
Irish Coffee**

**D'USSE® Peach
Lemonade**

Fun in the Sun

**ST-GERMAIN®
Spritz**

**MARTINI®
Bianco Spritz**

**PATRON® Silver
Paloma**

Alto contenido alcohólico

Coconut Punch

**DEWAR'S® Original
Highball**

**BOMBAY SAPPHIRE®
Spritz**



Sin alcohol

Vibrante Spritz

75 ml MARTINI® Vibrante
25 ml Jugo de Toronja Fresco
50 ml Agua de Soda

Agrega todos los ingredientes a una copa de Spritz con hielo. Revuelva suavemente. Adorne con una rodaja de limón y frambuesas.



Sin alcohol

Floreale Spritz

75 ml	MARTINI® Floreale Aperitivo sin alcohol
25 ml	Jugo de manzana
Parte superior	Agua con gas

Llena una copa globo con cubitos de hielo. Añade MARTINI® Floreale y jugo de manzana. Revuelve suavemente para infundir los ingredientes. Cubre con soda y un toque de limón.



Bajo contenido alcohólico

BACARDÍ® Lojito

30 ml	BACARDÍ® Ron Bacardi Carta Blanca
35 ml	Jugo de lima
25 ml	Almíbar simple
4-8	Hojas de menta
Parte	Superior Club soda

Combina Ron BACARDÍ® Carta Blanca, jugo de lima y almíbar en un vaso alto. Presione la menta con una cuchara de bar para que suelte el aceite. Agregue hielo picado, casi hasta arriba, y bata. Cubra con club soda y más hielo picado. Adorne con una ramita de menta.



Bajo contenido alcohólico

ANGEL'S ENVY® Reverse Manhattan

30 ml	ANGEL'S ENVY® Bourbon
60 ml	NOILLY PRAT® Rouge
4	Chorritos Amargo aromático de Angostura®

Agrega todos los ingredientes en un vaso mezclador y llénalo con hielo. Revuelva durante 20-25 segundos para diluir. Colar en una copa de cóctel fría. Adorne con una cáscara de cereza, naranja o limón.



Bajo contenido alcohólico

TEELING® Irish Coffee

30 ml	TEELING® Lote pequeño
15 ml	Jarabe rico en azúcar morena
120-150 ml	Café filtrado tostado localmente
30 ml	Crema doble espesa

Precalienta el vaso con agua tibia y deséchalo. Agregue el whisky TEELING®, el jarabe de azúcar morena, el café preparado y revuelva para combinar. Caliente una cuchara grande y vierta suavemente la crema sobre el dorso de la cuchara y sobre el café. Adorne con nuez recién rallada.



Bajo contenido alcohólico

D'USSE® Peach Lemonade

30 ml	D'USSE® VSOP Coñac
15 ml	Crema De Melocotón
4 partes	Limonada

Agrega todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Agite y cuele en un vaso alto lleno de hielo. Adorne con rodaja de limón.



Bajo contenido alcohólico

Fun in the Sun

15 ml	MARTINI® Bianco vermut dulce
15 ml	PATRÓN® Tequila Reposado
35 ml	Jugo de piña
15 ml	Lima
10 ml	Jarabe de azúcar

Enfría una copa cupé. Vierte los ingredientes en una coctelera y agita. Cuela en el vaso, sin decorar.



Bajo contenido alcohólico

ST-GERMAIN® Spritz

45 ml	ST-GERMAIN® Licor de flor de sauco
60 ml	MARTINI & ROSSI® Prosecco
60 ml	Agua con gas

Vierte suavemente el licor de flor de sauco ST-GERMAIN® y el MARTINI & ROSSI® Prosecco en un vaso lleno de hielo. Agrega agua con gas. Revuelve ligeramente. Decora con una cáscara de limón.



Bajo contenido alcohólico

MARTINI® Bianco Spritz

75 ml

MARTINI® Prosecco

50 ml

MARTINI® Bianco

25 ml

Agua con gas

Parte superior

Ramita de menta, rodaja de limón y rodaja de fresa

Vierta MARTINI® Prosecco y MARTINI® Bianco en una copa spritz con hielo y añada agua con gas. Remueva ligeramente. Decore con ramitas de menta, una rodaja de limón y una rodaja de fresa.



Bajo contenido alcohólico

PATRON® Silver Paloma

30 ml	PATRON® Silver
90 ml	Refresco de toronja
15 ml	Jugo de lima fresca
	1 pizca de sal

*Pon hielo en una copa alta con borde de sal y tajín y revuelve.
Decora con una rodaja fina de lima.*



Alto contenido alcohólico

Ponche de coco

60 ml	BACARDÍ® Superior Ron
20 ml	Jugo de lima
20 ml	Jugo de naranja
20 ml	Jarabe de cáscara de naranja (ver pág. 12)
45 ml	Agua de coco

Combina BACARDÍ® Superior, jugos cítricos y jarabe de cáscara de naranja en una coctelera con 2 cubitos de hielo y agita durante 10 segundos. Cubre con agua de coco y cuele en una copa llena de hielo picado. Adorna con una rodaja de lima y hojuelas de coco tostado.



Alto contenido alcohólico

DEWAR'S® Original Highball

45 ml	DEWAR'S® White Label Blended Scotch Whisky
120 ml	Agua con gas
2 rocíos	Spray de acabado de limón

Vierte DEWAR'S® White Label en un vaso highball enfriado. Cubre con hielo y soda. Revuelve dos veces y rocía la parte superior del cóctel con spray de acabado de limón:

Spray de acabado de limón

Remoja 2 partes de vodka, 1 parte de agua purificada y las cáscaras de limón sobrantes en una olla el tiempo suficiente para capturar el aroma. Cuela, enfría y vierte en un atomizador para usar.



Alto contenido alcohólico

BOMBAY SAPHIRE® Spritz

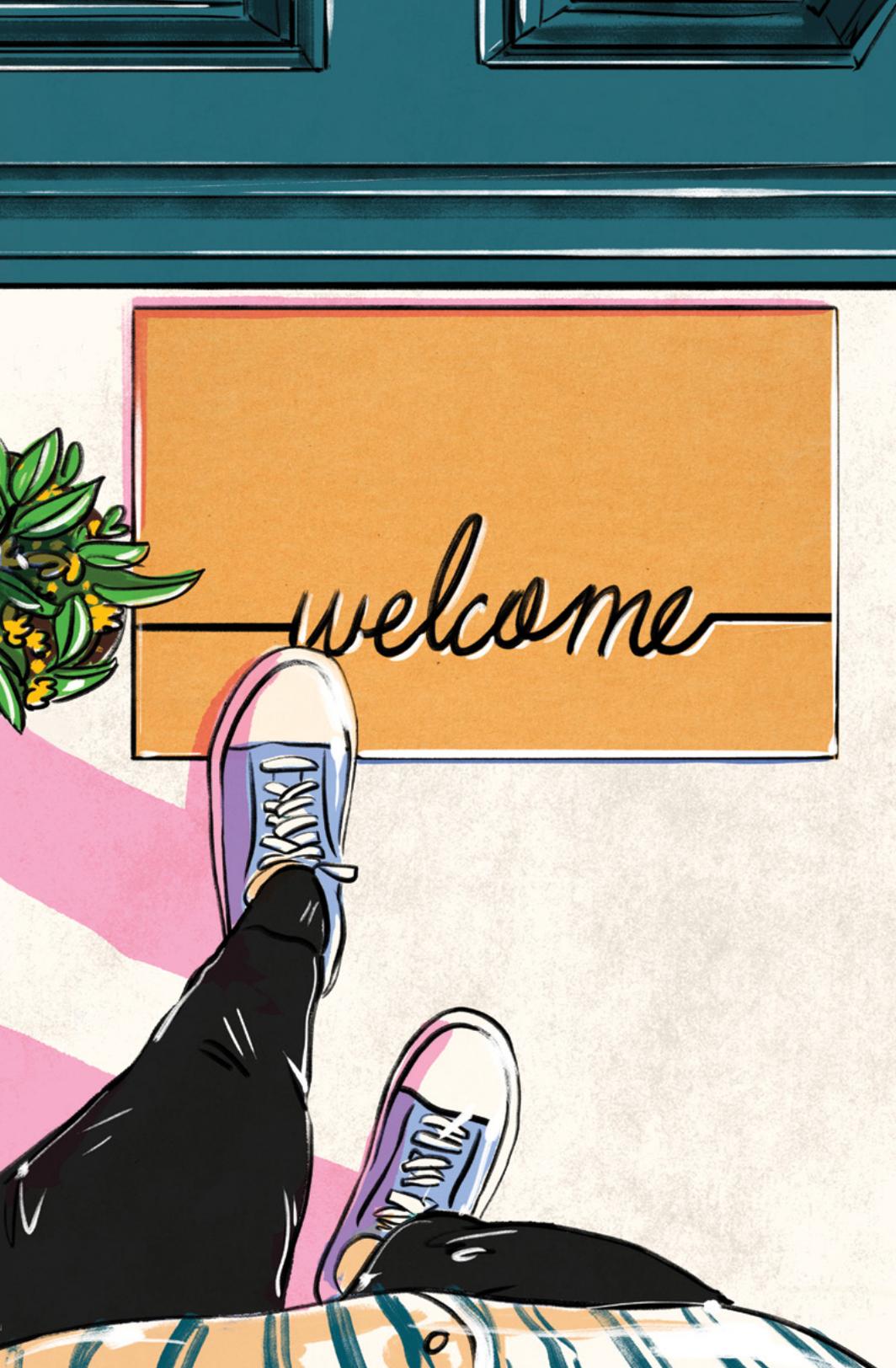
30 ml	BOMBAY SAPHIRE® Gin
15 ml	MARTINI & ROSSI® Bitter Liqueur
15 ml	Jugo de limón
15 ml	Jarabe de miel
60 ml	MARTINI & ROSSI® Prosecco
30 ml	Club soda

Combina BOMBAY SAPHIRE®, MARTINI & ROSSI® Bitter, jugo de limón y jarabe de miel en una coctelera con 1 cubo de hielo. Agita durante 10 a 15 segundos. Vierte en un vaso lleno de hielo fresco. Cubre con MARTINI & ROSSI® Prosecco y agua con gas. Decora con una rodaja de naranja.

Consciente en el Momento

Ahora que estás todo preparado y listo para ser el mejor anfitrión consciente que puedes ser, es hora de poner todo en práctica. Tus invitados están a punto de llegar, así que asegúrate de tener los conocimientos para ayudar a que el consumo consciente sea una parte principal de las festividades.

En esta sección, encontrarás consejos que te ayudarán a mantenerte consciente de la moderación, ideas de entretenimiento y más.



welcome

Sé el anfitrión ideal

Cuando empiecen a llegar tus invitados, ten en cuenta que TÚ das el ejemplo. Como anfitrión consciente, nunca te excedas. De esta manera, puedes mantenerte alerta y vigilar de manera amigable a tus invitados y su consumo.

No preguntes por qué

Hay muchas razones por las que tus invitados pueden optar por no consumir alcohol. Todos ellos son privados, y un buen anfitrión consciente nunca debe entrometerse.

Quedarse sin nada

Como anfitrión consciente es importante estar al tanto de cuántas bebidas toman tus invitados durante la noche. Espera hasta que las copas estén completamente vacías antes de ofrecer recargas.

La caída del autoservicio

Si no vas a servirles a todos tú mismo, asegúrate de tener una persona designada que administre la barra.

Esto te ayudará a mantener el control sobre la cantidad de alcohol que se les sirve a tus invitados.

Patrón de consumo

Beber conscientemente no se trata solo del cóctel o la bebida en sí.

También se trata de la sincronización y cada acción entre sorbos.

Todavía puedes estar atento mientras bebes cócteles completos.

¿Tus invitados se hidratan durante toda la noche? ¿Están comiendo?

¿Están bebiendo demasiados? Estas son preguntas importantes que debes tener en mente durante todo el evento.



La absorción de alcohol y tú

Los efectos del alcohol varían de persona a persona y dependen de un variedad de factores. A medida que bebes, tu nivel de concentración de alcohol en sangre (BAC) (la cantidad de alcohol en tu torrente sanguíneo) aumenta. Cuanto mayor sea tu BAC, más afectado estarás por los efectos del alcohol. Los siguientes factores afectan su BAC:

Ritmo

Beber lentamente desacelera la velocidad a la que el alcohol se absorbe en el torrente sanguíneo.

Alimentos

Tener comida en el estómago reduce la velocidad a la que el alcohol se absorbe en el torrente sanguíneo.

Hidratación

Alternar bebidas sin alcohol con cócteles puede disminuir los efectos del alcohol en tu sistema.

Vamos a los refrigerios

Considera servir alimentos con un mayor contenido de grasa: son mejores para retardar la absorción de alcohol en el torrente sanguíneo. Así que adelante, echa ese guacamole extra antes de la Margarita.



Tamaño corporal

Un cuerpo más grande tiene más sangre circulando, por lo que el nivel de alcohol aumenta más lentamente.

Género

Trago por trago, las mujeres suelen acumular más alcohol en el torrente sanguíneo que los hombres.

Genética

Diferentes formas del mismo gen pueden conducir a diferentes grados de metabolismo del alcohol.

El movimiento de beber lento

Beber lento se trata de tomarte tu tiempo para disfrutar del momento, y en este caso, tu bebida.

Tómate tu tiempo

Tómate el tiempo para preparar y tómate el tiempo para disfrutar.

Presta atención a tus sentidos

¿Qué saboreas? ¿Qué hueles? ¿Que ves? Realmente absorbe los sabores y saboréalos.

Establece el ritmo de degustación con la música adecuada

Elige música de fondo relajante para ayudar a establecer el tono.

Encuentra una buena compañía

Rodéate de personas que disfruten saboreando cada mordisco y trago.

Elige los accesorios

Proporcione posavasos o portavasos para animar a todos a dejar su vaso de vez en cuando.

.....

Aprende más:

<https://www.slowdrinking.com/us/en/>

La medición importa

Siempre mide las bebidas alcohólicas antes de mezclar, incluso si se sirve sola.

Anima las cosas

Las bebidas no tienen que ser el único entretenimiento. Desde actividades hasta ambiente, aquí hay algunas ideas para mantener las cosas animadas:

Charadas

Diviértete y haz que la gente interactúe con un juego de charadas.

Trivia

Probar el cerebro nunca es algo malo en una reunión consciente reunirse.

Música

La música establece el ambiente, ayuda a que la gente se mueva y es una gran manera de promover la moderación.

Terminar a lo grande

Llego la hora. Como dicen, no tienes que irte a casa, pero no puedes quedarte aquí. Es hora de terminar la reunión consciente más maravillosa que jamás haya organizado.

Aquí hay algunos consejos para ayudarte a cerrar tu reunión y prepararte para una copa nocturna consciente.



El cierre

A medida que la reunión llega a su fin, ofrece más opciones sin alcohol en lugar de recargas de cóctel. Esa última bebida alcohólica podría ser demasiada. El café es excelente, pero si es tarde, considera servir café descafeinado u otras bebidas nocturnas sin alcohol.

Copas de buenas noches

Hacia el final de tu reunión, ofrece una o más de estas ideas conscientes de copas nocturnas.



Té con Miel de Jengibre y Limón

Añade jarabe de jengibre, limón y miel (receta pág. 10) al té caliente para una sabrosa copa nocturna.



Leche tibia con canela o nuez moscada

Simplemente mezcla una pizca de canela o nuez moscada en una taza de leche para microondas o una alternativa a la leche. Calienta durante 30 segundos a 1 minuto, revuelve y disfruta.



Cappuccino

Esta es una gran idea si tienes una máquina espresso o una cafetera Moka. Si tu reunión es por la noche, considera servir este descafeinado.

Última llamada

Establece siempre una hora específica para la última llamada.

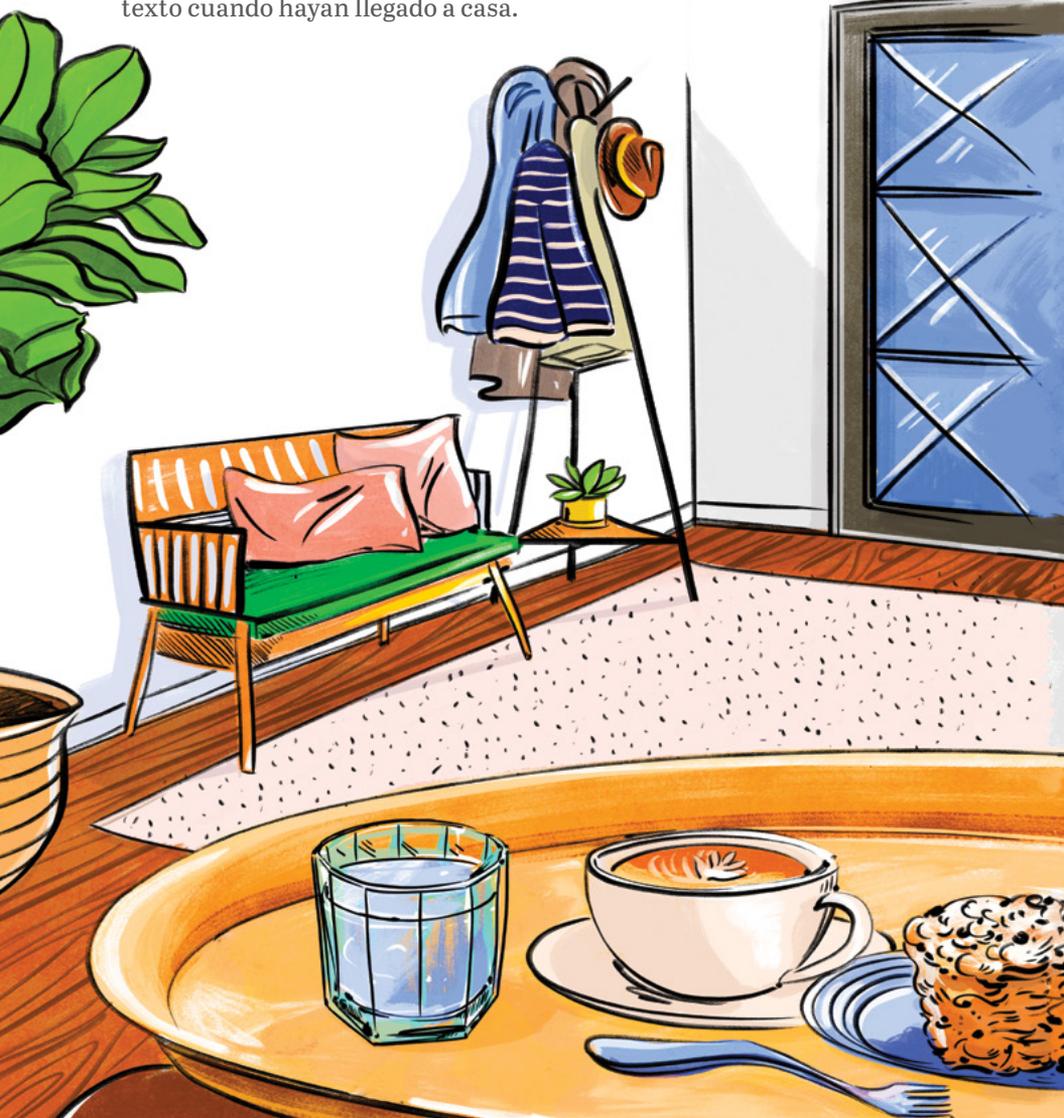
Recuérdaselo a tus invitados una hora antes de que termine la reunión para que tengan tiempo de relajarse y coordinar un viaje antes de salir.



Terminar a lo grande

Llévalos a casa de forma segura

Desde taxis hasta viajes compartidos y conductores designados, saber exactamente cómo cada uno de sus invitados llega a casa es crucial para su seguridad. Anima a tus invitados a planificar con anticipación incluyendo opciones de tránsito e información en su invitación. Incluso puedes pedirles que te envíen un mensaje de texto cuando hayan llegado a casa.



Lo hiciste

Se terminó. Esperemos que todos hayan llegado a casa seguros, satisfechos y entretenidos. Date una palmadita en la espalda por un trabajo bien hecho.

Las reuniones conscientes siempre son un buen momento, así que disfruta de los recuerdos que se crean en la tuya. Esta guía estará aquí para ayudarte a planificar la próxima.

.....

Para aprender más sobre
Iniciativas Bacardi Good Spirited, visita:
<https://www.bacardilimited.com/es>

Adicional

Recetas

Lote grande Recetas sin alcohol

Jengibre y cúrcuma	48
Kombucha Extravaganza	49

Recetas con bajo contenido alcohólico

Spritzo	50
Floreale & Tonic	50
Vibrante Spritz	50
Mochi Garden	51
Coco y piña	51
Spritz de bayas y ron rojo	52

Lote grande • sin alcohol

Jengibre y cúrcuma

(Para 4 personas)

- 1.4 - 1.6 l Jugo de manzana fresco
(preferiblemente manzanas recién exprimidas como Galas, unas 12 a 14 manzanas)
- 15 - 45 g Raíz de cúrcuma sin pelar
- 45 - 85 g Raíz de jengibre sin pelar
- 120 ml Jugo de limón fresco, más al gusto
(de unos 3 a 4 limones grandes)

Exprime las manzanas en un exprimidor (debe haber 6 a 7 tazas de jugo) y coloque el jugo en un frasco de 2 cuartos o en una jarra grande.

Exprime más o menos una taza de raíz de cúrcuma, luego exprime la raíz de jengibre, raíz y los limones.

Revuelve en el jugo de manzana. Sabor. Ajustar. Debe tener un sabor equilibrado, dulce y agrio, con el calor del jengibre en el fondo (agrega más si quieres) y un toque de cúrcuma exótica (agrega más a gusto).

Nota: Es posible que desees verter un chorrito de agua (o jugo de manzana) a través del exprimidor mientras agregas la raíz de cúrcuma para facilitararlo.

Guárdalo en el refrigerador y sírvelo con hielo para una bebida refrescante de verano, o completa con agua con gas.

Lote grande • sin alcohol

Kombucha Extravaganza

(2 porciones)

60 ml	Jugo de naranja recién exprimido
60 ml	Jugo de lima recién exprimido
	Sal, azúcar y chile en polvo para el borde
	Hielo picado para servir
1	Lima, en rodajas
1	Naranja, en rodajas
¼	Pomelo, en rodajas
180 ml	Kombucha de pomelo o cítricos
60 ml	Cerveza de jengibre

Combina los jugos en una jarra. Mezcla la sal, el azúcar y el chile en polvo en un plato pequeño.

Frota el borde de cada vaso con una rodaja de lima y sumérgelo en la mezcla de sal. Llena los vasos con hielo triturado y agrega rodajas de lima, naranja y pomelo.

Agrega la mezcla de jugo y kombucha a cada vaso, revuelve y cubre con cerveza de jengibre.

Sin alcohol

Spritzo

90 ml MARTINI® Bebida espumosa Dolce
120 ml Té de ortiga

Prepara un té de ortiga fuerte y deja que se enfríe. Llena un vaso alto con cubitos de hielo y vierte los ingredientes. Revuelve suavemente para infundir los ingredientes. Decora con una ramita de menta.

Floreal & Tonic

75 ml MARTINI® Aperitivo sin alcohol Floreal
75 ml Agua tónica

Llena una copa globo con cubitos de hielo. Vierte los ingredientes en el vaso. Revuelve suavemente para infundir los ingredientes. Decora con una rodaja de naranja.

Vibrante Spritz

75 ml MARTINI® Floreal Aperitivo sin alcohol
25 ml Jugo de pomelo
Parte superior Agua de soda

Llena una copa globo con cubitos de hielo. Añade MARTINI® Vibrante y jugo de pomelo. Revuelve suavemente para infundir los ingredientes. Cubre con agua de soda y adorna con un toque de toronja.

Bajo contenido alcohólico

Mochi Garden

25 ml	GREY GOOSE® Vodka
25 ml	Jugo de lima
20 ml	Jarabe de té Matcha (ver pág. 11)
Parte superior	Agua con gas

Llena un vaso alto o de bambú con cubitos de hielo. Vierte el vodka, el jugo y el jarabe en el vaso. Revuelve suavemente para infundir los ingredientes. Cubre con soda y adorna con tres hojas de pandan.

Coco y piña

50 ml	BACARDÍ® Ron de coco
200 ml	Jugo de piña

Llena un vaso alto con cubitos de hielo. Vierte los ingredientes en el vaso. Revuelve suavemente para infundir los ingredientes. Decora con una rodaja de piña.

Bajo contenido alcohólico

Ron rojo Spritz de bayas

25 ml	BACARDÍ® Ron de frambuesa
50 ml	Jugo de arándano
50 ml	Agua con gas
15 ml	Licor de frambuesa
2 chorros	Bitters

Llena una copa de vino con cubitos de hielo. Vierte los ingredientes en el vaso. Revuelve suavemente para infundir los ingredientes. Decora con dos rodajas de lima.

Resumen de Good Spirited

Consejos para ser un anfitrión consciente

1. Abstente de preguntar a los invitados por qué no consumen alcohol si están eligiendo no hacerlo.
2. La cristalería adecuada puede elevar cualquier tipo de bebida.
3. Ofrece una buena variedad de opciones sin alcohol y con bajo contenido alcohólico en lugar de solo refrescos.
4. Usa jarabes caseros mano y jugos frescos para ayudar a elevar tus opciones de bebidas conscientes.
5. Ten siempre agua disponible y fomenta la hidratación.
6. Como anfitrión, no te excedas.
7. Sirve comida, ya que ayuda a disminuir la tasa de absorción de alcohol.
8. Mide los licores antes de mezclarlos o servirlos y evita las barras libres si tienes desconfianza de la procedencia de las bebidas.
9. Espera hasta que las copas estén completamente vacías antes de ofrecer recargas.
10. Reduce la velocidad y saboree los sabores de su bebida.
11. Proporciona entretenimiento como trivia y listas de reproducción de música.
12. A medida que las cosas se calman, comienza a ofrecer más opciones de copas nocturnas sin alcohol.
13. Establece una hora designada para la última llamada.
14. Asegúrate de que todos lleguen a casa a salvo a través del conductor designado, taxi o viaje compartido.





Para proporcionar una experiencia de lectura más respetuosa con el medio ambiente, esta edición de *EL ANFITRIÓN GOOD SPIRITED* se ha impreso en papel fabricado con un 100 % de contenido posconsumo y una combinación de tintas a base de soja y algas.

Ilustraciones de Amber Day

BEBE RESPONSABLEMENTE.

©2025 BACARDI, EL DISPOSITIVO BAT Y OTRAS MARCAS QUE APARECEN EN LOS PRODUCTOS DEL GRUPO BACARDI QUE SE MUESTRAN SON MARCAS COMERCIALES DE BACARDI & COMPANY LIMITED O DE OTRAS SUBSIDIARIAS DE BACARDI LIMITED.