

La Rosa Blanca



La innovación en pleno apogeo

El cóctel ganador de la competición Havana Club Grand Prix 2014, creado por Andy Loudon, mezcla jerez, anís y clavo para reproducir las notas de madera de Havana Club 3 Años.

Ingredients:

- 40 ml Havana Club Añejo 3 Años
- 15 ml Jerez fino
- 20 ml Pastis
- 0.5 lima
- 10 ml jarabe de azúcar
- 4 clavo
- 3 Cubitos de hielo
- 1 Coctelera o bote grande con tapa

Steps:

1. Machacar suavemente los clavos en la coctelera o el bote grande.
2. Añadir los otros ingredientes, exprimir la lima y llenar de cubitos de hielo.
3. Agitar con fuerza durante 30 segundos.
4. Servir con doble colado en copa cóctel y... ¡salud!