

# Cantadaro®



# CÓCTELES

# Cantaclaro®



**Mi cóctel**, bebida elaborada con **Aguardiente Cantaclaro** (Edición Especial, Faja Negra, Tradicional, Seco); **Anisado Emperador**; **Coñac Emperador**; **Aguardiente Cantacho** y la combinación de ingredientes como: dos o más tipos de bebidas, ya sean alcohólicas o no, tales como zumos, miel, leche, frutas, especias, cremas, agua tónica, refrescos, etc.

En esta ocasión hemos creado este folleto de coctelería, para que disfrutes de una manera diferente.

by: ILELSA

# CantaMojito



## INGREDIENTES

60ml **Aguardiente Cantaclaro** (Tradicional o Platinum o Faja Negra) • 8 hojas de hierbabuena • 2 cdas. de azúcar blanca • lima en rodajas • 30ml zumo de lima • soda • hielo.

## PREPARACIÓN

En un vaso colocar las hojas de hierba buena, el azúcar.

Con un montero presionar hasta que salga todo el jugo.

Agregar hielo y **Cantaclaro**.

Terminar de llenar con soda.

# Daisy María



## INGREDIENTES

90ml **Aguardiente Cantaclaro**  
(Faja Negra o Tradicional) • 30ml  
zumo de limón • soda de limón.

## PREPARACIÓN

Llenar de hielo el vaso y vierte el  
**Cantaclaro.**

Agregar el jugo de limón y  
revolver el contenido.

Llenar el vaso con la soda de  
limón y servir.



# Cantaclaro Sour



## INGREDIENTES

90ml **Aguardiente Cantaclaro**  
(Tradicional o Platium o Faja Negra) • 2 cdas. de azúcar blanca  
• jugo de limón • clara de huevo •  
hielo picado.

## PREPARACIÓN

En un recipiente colocar todos los ingredientes.

Mezclar hasta dar una consistencia espumosa a causa de la clara (mejor si se licua).

Vertir un poco de canela y servir.

# Cantaclaro Honey



## INGREDIENTES

75ml **Aguardiente Cantaclaro**  
(Faja Negra o Tradicional) •  
soda o mineral • 30ml de miel.

## PREPARACIÓN

Vertir en una coctelera el hielo, el **Cantaclaro**, jugo de medio limón y la miel.

**Agitar** y colar para servir.

**Agregar** un chorrito de soda o agua mineral.

**Adornar** con una rodaja de limón.

# Caipiriña



## INGREDIENTES

45ml **Aguardiente Cantaclaro**  
(**Tradicional** o **Faja Negra**) • 2  
cdas. azúcar granulada • limones.

## PREPARACIÓN

Cortar el limón en gajos y colocar en un vaso.

Añadir azúcar encima de la rodaja de limón.

Llenar el vaso de hielos y vierte el **Cantaclaro**.

Remover bien.

# Caipiriña a la naranja



## INGREDIENTES

50ml **Aguardiente Cantaclaro** (Tradicional o Faja Negra) • 5 limones • cda. azúcar glass • hielo picado • 1 naranja.

## PREPARACIÓN

Exprimimos la naranja.

Añadimos el azúcar, removemos y agregamos el hielo picado a gusto y el **Cantaclaro**.

Mezclamos bien.

Adornar con rodaja de naranja.

# San Francisco



## INGREDIENTES

30ml **Aguardiente Cantaclaro (Seco o Platinum)** • zumos de: 40ml naranja, 30ml granadina 40ml piña, 30ml limón • cda. de azúcar • hielos.

## PREPARACIÓN

**M**ezclar azúcar con granadina.

**P**oner los vasos boca abajo sobre la azúcar.

**P**icar los hielos hasta triturarlos.

**I**ntroducir el hielo picado y los zumos en la coctelera y agitar.

**A**ñade la granadina, agitar y servir.

# Cantarita

de Tormillo y Frambuesa



## INGREDIENTES

45ml **Aguardiente Cantaclaro (tradicional)** • 1 oz triple sec • 3 frambuesas • 15ml zumo de limón.

## PREPARACIÓN

Añadir todos los ingredientes a la coctelera con hielo.

Agitar y colar en un vaso con hielo.

Decorar con frambuesas o limón.



# Caipiroska de fresa



## INGREDIENTES

5ml **Aguardiente Cantaclaro (Seco)** • 2 cdas. de azúcar morena  
• 5 fresas • hielo picado • lima •  
soda Sprite.

## PREPARACIÓN

Cortar la lima en trozos pequeños.  
Colocar en un vaso la lima y azúcar  
En un mortero machacar lo anterior  
hasta extraer el jugo de ellos.  
Añadir las fresas y machacar.  
Mezclar el hielo picado, hasta que  
el vaso esté casi lleno.  
Añadir **Cantaclaro** y la soda.

# Canta Sling



## INGREDIENTES

25ml **Aguardiente Cantaclaro (Seco o Platinum o Faja Negra)** •  
75ml Ginebra • 15ml zumo de limón  
• 7-10 cubitos de hielo • soda.

## PREPARACIÓN

**Ponemos** todos los ingredientes menos las cerezas.

**Echamos** hielo en la copa, la mezcla de la coctelera.

**Mezclamos** con una cuchara.

**Añadimos** la cereza.

# Noche Buena



## INGREDIENTES

30ml **Aguardiente Cantaclaro (Tradicional)** • cda. de azúcar • taza jugo de mandarina • hielo picado.

## PREPARACIÓN

En una coctelera incorporar todos los ingredientes y mezclar.

Tamizar y reservar.

Servir.

# Blue sky



## INGREDIENTES

30ml **Aguardiente Cantaclaro (seco)** • **licor Curazao Azul ( Blue Curaçao)** • 120ml taza de jugo de limón • hielo • para decorar cereza o limón.

## PREPARACIÓN

**Mezcla** en una jarra el jugo de limón con el **Cantaclaro**.

**Colocar** la rodaja de limón, una cereza y el sorbete (popote).

**Sirve** con bastante hielo.

# Cuba libre



## INGREDIENTES

45ml **Aguardiente Cantaclaro (Edición Especial)** • hielo • 1 vaso alto • refresco de cola.

## PREPARACIÓN

Agregar 3 o 4 cubos de hielo y el **Cantaclaro**.

Llenar el vaso con el refresco de cola.

Si se desea se puede agregar unas gotas de limón

Adornar con una rodaja de limón.

# Canelazo



## INGREDIENTES

120ml **Cantacho** (37 grados) o **Aguardiente Cantaclaro** (**Faja Negra** o **Tradicional**) • 4 palos de canela • jugo de limón • taza de agua • cda. azúcar granulada.

## PREPARACIÓN

Hervir la canela y añadir la azúcar. Dejar que la azúcar se disuelva.

Humedecer un vaso con jugo de limón y sumergirlo en azúcar.

Vierte el **Cantaclaro** y agregar lo anterior.

Añadir limón al gusto y listo.



# Night Cap Cold



## INGREDIENTES

30ml **Coñac Emperador** • 30ml **Anísado Emperador** • 1 yema de huevo • hielo • 30ml Curaçao de naranja.

## PREPARACIÓN

Llenar con hielo la coctelera  
Añadir todos los ingredientes.  
Agitar y colar en una copa de cóctel.

# Sol y Sombra



## INGREDIENTES

45ml **Anisado Emperador** • soda  
• 20ml zumo de limón • hielo.

## PREPARACIÓN

Llenar un vaso bajo con hielo.  
Añadir anís y zumo de limón.  
Rellenarlo con soda.



# Tips para preparar mejores cócteles

## **Licor de calidad:**

**Aguardiente Cantaclaro** (Edición Especial, Faja Negra, Tradicional, Seco); **Anisado Emperador;** **Coñac Emperador;** **Aguardiente Cantacho.**

## **Ingredientes frescos:**

Para tus cócteles opta por ingredientes frescos.

## **Coincidir la temperatura:**

Para las bebidas frías, enfriar la cristalería mantendrá el cóctel frío por mucho más tiempo.

## **Mide todo:**

Te asegurará la preparación de los cócteles de acuerdo a la forma en la que fueron creados.

*El mejor cóctel  
para una  
buena fiesta...*



cantaclarooficial

[www.ilelsa.com](http://www.ilelsa.com)