

INGREDIENTES

- Ginebra
- Azúcar
- Zumo de Limón
- Soda
- Clara de Huevo o Leche

Cronología

Creado en torno a los años 20 en Estados Unidos, su fórmula a lo largo de su historia ha sido cambiada en multitud de ocasiones. Su nombre viene dado por el conjunto de su mezcla, "Gin" ginebra y "Fizz" definiendo el tipo de cóctel.

Elaboración

En coctelera con hielo, mezclamos 5-6 cl de ginebra, 2 cucharadas de azúcar, zumo de 1 y ½ limón y un golpe de clara de huevo o leche. Agitamos hasta enfriar la coctelera y filtrar sobre una copa ballon glass previamente preparada con hielo picado. Completamos la mezcla con soda. Adornar con espiral de limón o lima.



INGREDIENTES

- Ron Blanco
- Licor de Melón
- Curaçao Azul- Soda
- Zumo de Melón
- Zumo de Naranja
- Zumo de Melocotón

Cronología

Long Drink englobado dentro de la carta de elaboración propia del Riscal, se trata de un cóctel suave y dulce con una connotación destacada al sabor del melón.

Elaboración

En coctelera con hielo mezclamos 4-5 cl de ron blanco, 2 cl de licor de melón, 2 cl de zumo natural de melón, 3 cl de zumo de naranja, 3 cl de zumo de melocotón. Servimos suavemente en un vaso high glass previamente preparado con hielo picado y un golpe de curaçao azul. Adornamos con rodaja de melón.

