

CRÉEZ *nos* COCKTAILS



CARTA BLANCA DAIQUIRI

Cuba est considérée comme le berceau de nombreux cocktails classiques et aucun n'est plus célèbre que le Daiquiri - surtout s'il est préparé avec passion, précision et du Ron Santiago de Cuba Carta Blanca.

INGRÉDIENTS

60 ml de Ron Santiago de Cuba Carta Blanca
25 ml de jus de citron vert fraîchement pressé
15 ml de sirop de sucre

PRÉPARATION

Mélangez tous les ingrédients dans un shaker et filtrez dans un tumbler avec des glaçons.
Garnissez d'une moitié de citron vert pressé.

À PRÉPARER AVEC

Ron Santiago de Cuba Carta Blanca



MOJITO CLASSIQUE CARTA BLANCA

Cette recette de mojito est un clin d'œil aux Cantineros qui avaient l'habitude de secouer les zestes de citron vert afin d'en extraire le maximum de saveur. Nous revisitons le mojito pour créer une version savoureuse et fraîche de ce classique cubain.

INGRÉDIENTS

60ml Ron Santiago de Cuba Carta Blanca
1/2 citron vert frais, 8 feuilles de menthe,
15 ml de sirop de sucre,
Pincée de sel, Eau gazéifiée

PRÉPARATION

Écrasez le citron vert et les feuilles de menthe dans un shaker, ajoutez le reste des ingrédients et secouez.
Versez sur des glaçons dans un verre à whisky et ajoutez de l'eau gazéifiée.

À PRÉPARER AVEC

Ron Santiago de Cuba Carta Blanca



AÑEJO 8 ANS D'ÂGE SPRITZ

Le cocktail Ron Santiago de Cuba Añejo 8 ans d'âge Spritz réunit le rythme, la texture et l'âme de Cuba dans un verre.

INGRÉDIENTS

60 ml de Ron Santiago de Cuba Añejo 8 ans d'âge
40 ml de sirop de miel salé*
20 ml de jus de citron vert fraîchement pressé

PRÉPARATION

Mettez tous les ingrédients dans un verre highball, ajoutez de la glace et recouvrez de soda.
Garnissez d'une moitié de citron vert pressé.

*Préparation du sirop de miel : Mélangez à parts égales de l'eau chaude et du miel. Ajoutez une pincée de sel et remuez jusqu'à ce que le tout soit homogène.
Laissez refroidir.

À PRÉPARER AVEC

Ron Santiago de Cuba Añejo 8 ans d'âge



CRÉEZ *nos* COCKTAILS



MOJITO SANTIAGO AÑEJO 8 ANS D'ÂGE

Cette recette de mojito est un clin d'œil aux Cantineros qui avaient l'habitude de secouer les zestes de citron vert afin d'en extraire le maximum de saveur. Nous revisitons le mojito pour créer une version savoureuse et fraîche de ce classique cubain.

INGRÉDIENTS

60 ml de Ron Santiago de Cuba Añejo 8 ans d'âge
1/2 citron vert frais, 8 feuilles de menthe,
35 ml de sirop de miel*, Pincée de sel, Eau gazéifiée

PRÉPARATION

Écrasez le citron vert et les feuilles de menthe dans un shaker, ajoutez le reste des ingrédients et secouez. Versez sur des glaçons dans un verre à whisky et ajoutez de l'eau gazéifiée.

*Préparation du sirop de miel : Mélangez à parts égales de l'eau chaude et du miel. Ajoutez une pincée de sel et remuez jusqu'à ce que le tout soit homogène. Laissez refroidir.

À PRÉPARER AVEC

Ron Santiago de Cuba Añejo 8 ans d'âge



EXTRA AÑEJO 11 ANS D'ÂGE CUBAN CROWN

Cette variante du daiquiri utilise du miel pour équilibrer l'acidité du citron vert avec un soupçon de sel pour assaisonner. On obtient ainsi un cocktail à l'intensité durable.

INGRÉDIENTS

60 ml de Ron Santiago de Cuba Añejo 11 ans d'âge
40 ml de sirop de miel salé*
20 ml de jus de citron vert fraîchement pressé

PRÉPARATION

Mélangez les ingrédients avec des glaçons et filtrez dans une coupe.

*Préparation du sirop de miel : Mélangez à parts égales de l'eau chaude et du miel. Ajoutez une pincée de sel et remuez jusqu'à ce que le tout soit homogène. Laissez refroidir.

À PRÉPARER AVEC

Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 11 ans d'âge



EXTRA AÑEJO 12 ANS D'ÂGE RITUEL PUR/CAFÉ

Notre Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 12 ans d'âge est tout simplement délicieux siroté pur ou sur des glaçons, avec un expresso si vous le souhaitez.

INGRÉDIENTS

60 ml de Ron Santiago de Cuba
Extra Añejo 12 ans d'âge

PRÉPARATION

Dégustez pur ou avec des glaçons, garni d'un zeste d'orange.

Il peut aussi être servi avec un expresso, en alternant des gorgées de rhum et de café.

À PRÉPARER AVEC

Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 12 ans d'âge

