



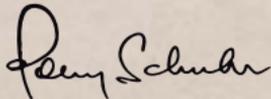
La coctelería, el arte de crear mágicas pociones y brebajes que deleitan nuestra imaginación y nuestros paladares, vive un auge fenomenal por el mundo entero.

Mixólogos y bartenders por doquier, han descubierto una bebida espirituosa que tiene cualidades insuperables y que a su vez posee la extraordinaria virtud de la que goza nuestro producto bandera, el pisco: su versatilidad.

Y esta versatilidad se plasma en los 57 cócteles que les presentamos en este selecto compendio de deliciosas opciones, preparadas con las diferentes expresiones de la variada gama de piscos que producimos en Destilería La Caravedo.

Espero se entretengan y disfruten del maravilloso mundo de nuestro pisco.

¡Salud!


JOHNNY SCHULER
Gerente General

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO




PISCO
PORTÓN



PISCO PORTÓN

MOSTO VERDE

GUÍA DE CÓCTELES

**PISCO
PORTÓN**



01 | ELÍXIR

2 oz. de Pisco Portón
Mosto Verde Torontel
1/2 oz. de licor de naranja
3/4 oz. de zumo de
maracuyá
3/4 oz. almíbar de piña

Preparación
Añadir todos los ingredientes en una coctelera, luego añadir hielo y batir fuertemente por unos 20 segundos. Colar y servir en un vaso bien frío. Decorar con media luna de piña y cereza marrasquino.



02 | PORTÓN APPLE LIME

1 1/2 oz. de Pisco Portón
Mosto Verde Italia
1 oz. licor de manzana
1/2 oz. lime juice

Preparación
Añadir todos los ingredientes en una coctelera, luego añadir hielo y batir fuertemente por unos 20 segundos. Colar y servir en un vaso bien frío. Decorar con láminas de manzana.



03 | INTI DE ORO

2 oz. de Pisco Portón
Mosto Verde Acholado
1/2 oz. de licor de
mandarina
1/2 oz. almíbar de maracuyá
1 1/2 oz. zumo de naranja

Preparación
Mezclar todos los ingredientes en una coctelera, añadir hielo, batir colar y servir. Decorar con aguaymanto.



04 | MOJITO ROYAL

2 oz. de Pisco Portón
 Mosto Verde Negra Criolla
 1/2 oz. de zumo de limón
 2 cucharadas de azúcar
 5 hojas de hierba buena
 Completar con vino
 espumante

Preparación
 Añadir todos los ingredientes en una coctelera, machacar y luego añadir hielo y batir fuertemente por unos 20 segundos. Colar y servir en una copa flauta y completar con vino espumante. Decorar con rama de hierba buena.



05 | DULCINEA

2 oz. de Pisco Portón
 Mosto Verde Albilla
 1 oz. de leche condensada
 1/2 oz. de licor de café
 1/2 oz. de almíbar de canela
 2 gotas de amargo de
 angostura

Preparación
 Añadir todos los ingredientes en una coctelera, luego añadir hielo y batir fuertemente por unos 20 segundos. Colar y servir en un vaso bien frío.



06 | RUBÍ

2 oz. de Pisco Portón
 Mosto Verde Mollar
 1 oz. de zumo de fresa
 1/2 oz. de jarabe de goma
 1/4 oz. de zumo de limón
 tahíti
 Completar con espumante

Preparación
 Añadir todos los ingredientes en una coctelera, luego añadir hielo y batir fuertemente por unos 20 segundos. Colar y servir en una copa flauta bien fría y completar suavemente con el vino espumante. Decorar con cereza marrasquino.



07 | CORAL

2 oz. de Pisco Portón
Mosto Verde Albilla
1/2 oz. de licor de naranja
1/2 oz. zumo de limón
1/2 oz. de jarabe de canela
1 oz. de zumo de fresa
1 clara de huevo

Preparación
En una coctelera verter todos los ingredientes y añadir hielo, luego batir por 20 segundos, colar y servir en un vaso frío y decorar con tronco de canela.



08 | CARICIA

2 oz. de Pisco Portón
Mosto Verde Albilla
1 oz. de licor de cacao
2 cucharadas de
manjar blanco
1 oz. de leche de soya
1 gotita de esencia de
vainilla

Preparación
En una licuadora verter todos los ingredientes, luego añadir 8 cubos de hielo y licuar por 20 segundos. Finalmente, servir en un vaso frío y decorar con nuez moscada rallada.



09 | BASÍLICO

2 oz. de Pisco Portón
Mosto Verde Mollar
1 oz. de zumo de maracuyá
1/4 de oz. de zumo de limón
2 cucharadas de azúcar
4 hojas de albahaca

Preparación
Añadir todos los ingredientes en una coctelera, luego añadir hielo y batir fuertemente por unos 20 segundos. Colar y servir en un vaso con hielo. Finalmente decorar con las hojas de albahaca y gajos de limón.



10 | DELICIA DE AMOR

1 1/2 oz. de Pisco Portón
 Mosto Verde Mollar
 1 oz. de licor de fresa
 1/4 oz. de almíbar de
 cereza

Preparación
 Añadir todos los ingredientes en una copa flauta fría y completar suavemente con vino espumante. Decorar con cereza marrasquino.



11 | PORTÓN POLITAN

2 oz. de Pisco Portón
 Mosto Verde Negra Criolla
 1 oz. de zumo de fresa
 3/4 oz. zumo de mandarina
 1/2 oz. de almíbar de
 ciruela

Preparación
 Añadir todos los ingredientes en una coctelera, luego añadir hielo y batir fuertemente por unos 20 segundos. Colar y servir en una copa bien fría. Decorar con media luna de naranja y limón.



12 | CHIRIMOYA ALEGRE

2 oz. de Pisco Portón Mosto
 Verde Mollar
 1 oz. de licor de naranja
 1/2 oz. de zumo de limón
 4 trozos de chirimoya
 1/2 oz. de jarabe de goma

Preparación
 En una licuadora verter todos los ingredientes, luego añadir 8 cubos de hielo y licuar por 20 segundos. Finalmente, servir en un vaso frío y decorar con rodaja de chirimoya.



13 | PISCO SOUR PORTÓN

3 oz. Pisco Portón
Mosto Verde Negra Criolla
1 oz. jugo de limón
1 oz. jarabe de goma
1 clara de huevo

Preparación
En una coctelera verter todos los ingredientes y batir por unos 10 segundos, luego añadir hielo y batir fuertemente 10 segundos más, servir en un vaso kero bien frío y decorar con gotas de amargo de angostura.



14 | ZAMBONI

1 oz. Pisco Portón
Mosto Verde Quebranta
1 oz. de Vermut rosso
1 oz. de Campari

Preparación
Servir directo en una vaso old fashioned con un hielo grande. Aromatizar y decorar con una piel de naranja.



15 | TÓNICO DE AMOR

2 oz. de Pisco Portón
Mosto Verde Albilla
Agua tónica ligera

Preparación
En una copa bien fría añadir las dos onzas de pisco, luego colocar unos cubos de hielo grandes y completar finalmente con agua tónica. Para decorar y aromatizar añadir una ramita de huacatay y una piel de lima.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



1684

PISCO
LA CARAVEDO
by PORTÓN



PISCO PURO LA CARAVEDO

GUÍA DE CÓCTELES



1684

PISCO
LA CARAVEDO
by PORTÓN.



01 | CARIBEÑO

2 oz. de Pisco La Caravedo
Puro Acholado
2 cucharadas de
crema de coco
1 oz. de zumo de piña
1/2 oz. de limón
1/2 oz. de leche de
almendras

Preparación
En una coctelera verter todos los
ingredientes y añadir hielo, luego
batir por 20 segundos, colar y
servir en un vaso frío y decorar
con media luna de piña.



02 | ARCOÍRIS

2 oz. de Pisco La Caravedo
Puro Torontel
1 oz. de licor de menta
1 oz. de jarabe de limón
1 oz. de granadina
Completar con agua tónica

Preparación
Verter suavemente todos los
ingredientes en un vaso con
hielo y luego completar con el
agua tónica. Decorar con cereza
marrasquino y piel de naranja.



03 | CHILCANO DE ANÍS

2 oz. de Pisco La Caravedo
Puro Torontel
1/2 oz. de zumo de limón
2 gotas de amargo de
angostura
Completar con ginger ale

Preparación
En un vaso largo con hielo verter
todos los ingredientes, añadir
hielo y finalmente completar
con ginger ale. Decorar con anís
estrella.



04 | CHILCANO DE FRESA

2 oz. de Pisco La Caravedo
Puro Acholado

1/2 oz. de zumo de limón

1 oz. de zumo de fresa

2 gotas de amargo de
angostura

Completar con ginger ale

Preparación

En un vaso largo con hielo verter todos los ingredientes, añadir hielo y finalmente completar con ginger ale. Decorar con media fresa.



05 | AMAZONAS

2 oz. de Pisco La Caravedo
Puro Acholado

1/2 de zumo de limón

1 oz. de zumo de lychee

1 oz. de leche de coco

1/2 oz. de jarabe de goma

Preparación

Añadir todos los ingredientes en una coctelera, luego añadir hielo y batir fuertemente por unos 20 segundos. Colar y servir en un vaso bien frío. Decorar con Lychee y marrasquino azul.



06 | BOSQUE SALVAJE

2 oz. de Pisco La Caravedo
Puro Acholado

1/2 oz. de zumo de tumbo

1/2 oz. de zumo de
maracuyá

1 cucharadita de crema
de coco

1 oz. de licor de menta

Preparación

Añadir todos los ingredientes en una coctelera, luego añadir hielo y batir fuertemente por unos 20 segundos. Colar y servir en un vaso con hielo triturado y verter el licor de menta al final suavemente. Finalmente decorar con hoja de menta.



07 | PICANTITO

2 oz. de Pisco La Caravedo Puro Quebranta
1/2 oz. de zumo de limón
1/2 oz. de zumo de cranberry
1/2 oz. de mermelada de rocoto
Gotas de amargo de angostura
Completar con ginger ale

Preparación
Añadir todos los ingredientes en una coctelera, luego añadir hielo y batir fuertemente por unos 20 segundos. Colar y servir en un vaso bien frío y completar con ginger ale.



08 | PIÑA DE VERANO

2 oz. de Pisco La Caravedo Puro Torontel
1/2 oz. de leche condensada
1 1/2 oz. de zumo de mamey
2 cucharadas de crema de coco
1/2 oz. de extracto de caña de azúcar

Preparación
Añadir todos los ingredientes en una licuadora, luego añadir hielo, licuar 20 segundos y servir. Decorar con sombrilla y piel de naranja.



09 | QUEBRANTA EN LA PLAYA

2 oz. de Pisco Portón Mosto Verde Quebranta
1 oz. de Vermut rosso
1 1/2 oz. de zumo de toronja rosada
4 gotas de amargo de angostura

Preparación
Añadir todos los ingredientes en una coctelera, luego añadir hielo y batir fuertemente por unos 20 segundos. Colar y servir en un vaso bien frío. Decorar con amargo de angostura.



10 | SOL NACIENTE

3 oz. de Pisco La Caravedo Puro Torontel
 1 oz. de zumo de naranja
 1 oz. de carambola
 1/2 oz. de jarabe de goma
 1/2 oz. zumo de lima

Preparación
 Añadir todos los ingredientes en una coctelera, luego añadir hielo y batir fuertemente por unos 20 segundos. Colar y servir en un vaso bien frío. Decorar con estrella carambola.



11 | INTI WAÑUY

2 oz. de Pisco La Caravedo Puro Acholado
 1/2 oz. de licor de naranja
 4 trozos de piña
 1/2 jarabe de goma
 1 1/2 oz. de chicha morada

Preparación
 Añadir todos los ingredientes en una coctelera, luego añadir hielo y batir fuertemente por unos 20 segundos. Colar y servir en un vaso bien frío. Decorar con rodaja de piña y cereza marrasquino.



12 | HUARINGUERO

2 oz. de Pisco La Caravedo Puro Torontel
 1 gajo de limón pelado
 1 cabeza de limón
 Granada
 Hielo

Preparación
 Enfriar en coctelera, servir en vaso shot muy frío. Decorar con piel de limón y granada.



13 | PISTONIC ALBAHACA

2 oz. de Pisco La Caravedo Puro Torontel
2 hojas de albahaca
Dash de zumo de limón
Dash de jugo de lima
Dash kion fresco
Completar con agua tónica y bitter de cítricos

Preparación
En una coctelera añadir todos los ingredientes y machacar fuertemente por unos 10 segundos, luego añadir hielo y batir, hacer doble colado y servir sobre un vaso chop con hielo. Completar con agua tónica y bitter de cítricos. Decorar con rueda de pitahaya amarilla.



14 | ALBACUYÁ

2 oz. de Pisco La Caravedo Puro Aholado
1/2 oz. extracto de maracuyá
2 oz. de pulpa de mango
1 oz. de jugo de piña
Rama de albahaca
Completar con jugo de piña y naranja

Preparación
Añadir todos los ingredientes en una coctelera, luego añadir hielo y batir fuertemente por unos 20 segundos. Machacar, doble colar y servir en un vaso bien frío. Completar con ginger ale. Decorar con hoja de coca albahaca y mango.



15 | CARAVEDO SUN

2 oz. de Pisco La Caravedo Puro Aholado
4 frambuesas
2 gajos de naranja
1 oz. de miel
2 oz. pulpa melón
Dash de zumo de limón
Dash de kion fresco
2 oz. de agua de manzana especiada.

Preparación
Añadir todos los ingredientes en una coctelera, luego agregar hielo y batir. Servir el contenido en melón tallado.