

Còctels de Cava

American Glory

En copa de cava tipus flauta, omplim $\frac{3}{4}$ amb gel pilé.

1 c.c. de granadina

Suc de una taronja

Acabar d'omplir amb cava

Decorar amb una pell de taronja



Barbotage

En copa flauta amb gel pilé

1 cop d'angostura

2 cops de suc de llimona

2 cops de granadina

Acabar d'omplir amb cava

Decorar amb una pell de taronja



Champagne cocktail

En copa flauta amb dos glaçons de gel

Un terròs de sucre impregnat amb angostura

Acabar d'omplir amb cava

Decorar amb una pell de llimona

Kir roial

En copa tulipa amb gel pilé

Una copa de crema de cassis

Acabar d'omplir amb cava brut



Magnolia

En coctelera amb gel

1 c.c. de sucre

Un rovell d'ou

2 cops de curaçao blanc

$\frac{1}{2}$ copa de brandi

Batre i passar en copa flauta

Acabar d'omplir amb cava

Aromatitzar amb nou moscada



Príncep de Gal·les

En copa flauta mig plena de gel pilé
½ copa de brandi
2 cops d'angostura
2 cops de curaçao vermell
Acabar d'omplir amb cava
Decorar amb pell de taronja



Pick me up

En vas mesclador amb gel
½ copa de brandi
½ copa de vermut blanc sec
Passar a copa de cava i omplir amb cava



“Cup” de cava



En un recipient de capacitat gran
Fruita trossejada
Unes c.c. de sucre
Un raig de brandi, curaçao vermell i marraschino
Deixar macerar la fruita una mitja hora
Afegir gel i acabar d'omplir amb cava
Remoure lleugerament i servir
Les quantitats depenen del nombre de clients

Aigua de València



Hi ha diverses receptes, però la que creiem més adequada és la següent:
En una gerra amb gel:
Una copa de cointreau
Una copa de vodka
Omplir fins la meitat amb suc de taronja
Acabar d'omplir amb cava

Black Velvet

Directament en copa de cava
½ de cervesa negra (porter o guinness)
½ de cava

