



OASIS[®]
point

RECETARIO
COCTELERÍA

CURAZAO



AZUL CRISTAL

Ingredientes

- 30 gr Piña sin cáscara
- 1 Oz. Jarabe natural Oasis Point
- 1 Oz. Ginebra
- 20 ML. Curazao Oasis point
- 1 Oz. Vino blanco
- 100 ML. Agua mineral

Garnish

2 hojas de corona de piña

Loza

Vaso high ball

Procedimiento por pasos

1. En un vaso mixer colocar hielo.
2. Añadir 1 Oz. De jarabe natural (oasis point)
3. Añadir 1 Oz. De ginebra.
4. Añadir 20 ML. De curazao (oasis point)
5. Añadir 1 Oz. De vino blanco
6. Mezclar los ingredientes con una cuchara Coctelera (bailarina)
7. En un vaso high ball colocar hielo en cubos.
8. Con el Colador Hawthorne verter la mezcla en el vaso high ball
9. Añadir al vaso la piña en trozos
10. Añadir 100 ML. De agua mineral
11. Decorar el vaso con 2 hojas de corona de piña.

CURAZAO



BLUE SPIRIT

Ingredientes

- 40 ml Vodka
- 20 ml Curazao Oasis Point
- 40 ml Licor de coco
- 120 ml Jugo de piña
- 20 ml crema de coco
- Hielo

Garnish

Piña
Cereza

Loza

Copa Brandy

Procedimiento por pasos

1. Colocar en una frappeadora todos los ingredientes
2. Granizar todos los ingredientes
3. Servir en copa brandy
4. Decorar con un trozo de piña cortada en rectángulo y una cereza



MANGO ON THE BEACH

Ingredientes

- 50g Mango congelado
- 1 Oz Jarabe Natural Oasis Point
- 5 Oz Leche de coco
- Hielo

Garnish

Flores comestibles
Hojas de menta

Loza

Copa Martini

Procedimiento por pasos

1. En una licuadora (frappeadora) añadir todos los ingredientes
2. Batir hasta obtener una mezcla tipo frappe
3. Servir la mezcla en una copa Martini
4. Decorar con flores comestibles y hojas de menta



RAICILLA CITRUS MIX

Ingredientes

- 1 Oz Raicilla
- 1 Oz Jarabe Natural (oasis point)
- 2 Oz Jugo de naranja
- 2 Oz Jugo de toronja
- 1 Oz Jugo de limón
- 3 Oz agua mineral
- Hielos en cubo

Garnish

Toronja
Naranja
Hojas de menta o hierbabuena

Loza

Copa balón

Procedimiento por pasos

1. En un vaso mixer colocar hielos
2. Añadir 1 Oz de Raicilla
3. Añadir 1 Oz de jarabe natural (oasis point)
4. Añadir 2 Oz de jugo de naranja
5. Añadir 2 Oz de jugo de toronja
6. Añadir 1 Oz de jugo de limón
7. Mezclar los ingredientes con una cuchara Coctelera (bailarina)
8. En una copa balón colocar 4 a 5 hielos en cubo
9. Verter la mezcla en la copa balón utilizando un Colador Hawthorne
10. Añadir las 3 Oz de agua mineral
11. Decorar con media rodaja de naranja, 1 rodaja de toronja y una ramita de hierbabuena o menta.



RED SUNSET

Ingredientes

- ½ Oz Granadina Oasis Point
- 20 ML. Ron blanco
- 1 Oz. Licor de coco
- 50 ML. Jugo de piña
- Hielo (1 cubo)

Garnish

- Piña
- Coco seco

Loza

- Vaso old fashioned

Procedimiento por pasos

1. En un shaker colocar hielo
2. Añadir 20 ML. De Ron Blanco
3. Añadir 1 Oz. De licor de coco
4. Añadir 50 ML. De jugo de piña
5. Shakear
6. Escarchar un vaso old fashioned con coco seco
7. En el mismo vaso old fashioned colocar un hielo en cubo
8. Con un Colador Hawthorne verter la mezcla en el vaso old fashioned
9. Con una cuchara Coctelera (bailarina) verter sutilmente ½ Oz. De granadina creando un efecto de división.
10. Decorar con 1 trozo de piña cortada en forma rectangular



SPRING RED

Ingredientes

- 1 ½ Oz Granadina Oasis Point
- 2 Oz Vodka
- 5 Oz Jugo de naranja
- 15 ML Jugo de limón
- Hielo (cubos)

Garnish

Twist de naranja o rodaja de naranja

Loza

Vaso high ball

Procedimiento por pasos

1. En un shaker colocar hielo en cubos
2. Añadir las 2 Oz. de vodka
3. Añadir las 5 Oz. De jugo de naranja
4. Añadir los 15 ML. De jugo de limón
5. Shakear los ingredientes
6. Servir en un vaso high ball
7. Con una cuchara Coctelera (bailarina) verter sutilmente la 1 ½ Oz. de granadina creando un efecto de división.
8. Decorar con el twist de naranja o rodaja de naranja



WATERMELON FROZEN

Ingredientes

- 50g Sandía
- 1 ½ Oz JArabe Natural Oasis Point
- 1 ½ Oz Tequila
- 10g Chile en polvo
- 1 Oz Jugo de limón
- 5g Sal

Garnish

- Sandía
- Chile en polvo

Loza

- Vaso high ball

Procedimiento por pasos

1. En una licuadora (frappeadora) añadir todos los ingredientes.
2. Granizar la mezcla.
3. Escarchar un vaso High ball con chile en polvo.
4. Servir la mezcla en el vaso high ball previamente escarchado.
5. Decorar con un trozo de sandía en forma triangular.