



## **Spanish Americano 43**

**Ésta es una cremosa y cálida  
mezcla de café y Licor 43 que  
requiere :**

- \* 1 onza de Licor 43**
- \* 2 onzas de Prosecco,**
- \* 1 onza de Campari,**

**Una rodaja de limon y cuatro clavos, para  
adornar.**

### **Cómo prepararlo:**

**Llena tu vaso hasta el borde con hielo, añade  
Licor 43, Campari y Prosecco. Remueve la  
mezcla durante aproximadamente un minuto.  
Inserta los clavos en la corteza de la corteza  
de limón y colócalo en el vaso.**

**Deja que los sabores se mezclen en un vaso clásico de whisky.**



## **Ginger 43**

**El siguiente de los cócteles con Licor 43 tiene el ligero tono picante del ginger ale y un delicado sabor a lima. Se necesitan:**

- \* 50 ml de Licor 43 Original**
- \* 200 ml de ginger ale**

**El jugo de media lima, y cubitos de hielo.**

**Preparación:** Sirve los cubitos de hielo en una copa y deja que se enfríe, agrega ginger ale sobre el hielo. Después sirve Licor 43 y jugo de lima.

**Mezcla suavemente.**

**Decora con una rodaja de lima o una espiral de su cáscara.**