



# LIBRO DE RECETAS

El libro de recetas de smoothies, batidos,  
cócteles y cócteles sin alcohol



Bienvenido a nuestro libro de recetas. Ya sea un simple batido de frutas (smoothie), un batido clásico o un buen cóctel; tenemos lo que necesitas. Presta atención a algunos consejos útiles para asegurarte de servir solamente las mejores bebidas.



# NUESTROS CHEFS

**Diego Prada**

Technical Sales, Beverage

**Sam Hickman Dunne**

Development & Applications Chef II

**George Doran**

RD&A Technologist II

**Carl Sherman**

Senior Development & Application Chef

*DaVinci*  
GOURMET®

# INDEX

**Smoothies**

1-11

**Milkshakes**

12-20

**Frozen Cocktails**

21-27

**Cocktails sin alcohol**

28-34



**Limonadas**

35-39

**Cocktails on the rocks**

40-51

**Aguas de sabor**

52-55

**Innovaciones**

56-57



**SMOOTHIES**



# SMOOTHIE DE MANGO

## Ingredientes

- 150 ml. de DaVinci Mango.
- 150 g. de hielo.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## Método

- Añadir 150 ml. de DaVinci Mango en el blender.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con fruta fresca.



# SMOOTHIE DE FRAMBUESA Y MELOCOTÓN

## Ingredientes

- 100 ml. de DaVinci Melocotón.
- 50 ml. de DaVinci Frambuesa.
- 150 g. de hielo.

## Método

- Añadir 100 ml. de DaVinci Melocotón en el blender.
- Añadir 50 ml. de DaVinci Frambuesa.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con fruta fresca.



330 ml.



150 g.



30 seg.

# SMOOTHIE DE MANGO, MATCHA Y LECHE DE SOJA

## Ingredientes

- 70 ml. de DaVinci Mango.
- 80 ml. Leche de soja sin azucar.
- 3g. de matcha en polvo.
- 100 g. de hielo.

## Método

- Añadir 70 ml. de DaVinci Mango en el blender.
- Añadir 80ml. leche de soja.
- Añadir 3g. de matcha en polvo.
- Añadir 100g. de hielo.
- Batir durante 45 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con fruta fresca.



330 ml.



100 g.



45 seg.

# SMOOTHIE DE FRESA

## Ingredientes

- 150 ml. de DaVinci Fresa.
- 150 g. de hielo.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## Método

- Añadir 150 ml. de DaVinci Fresa en el blender.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con fruta fresca.

# SMOOTHIE DE FRUTOS ROJOS

## Ingredientes

- 150 ml. de DaVinci Summer Fruits.
- 150 g. de hielo.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## Método

- Añadir 150 ml. de DaVinci Summer Fruits en el blender.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con fruta fresca.

# SMOOTHIE DE PIÑA, COCO, ESPINACAS Y JENGIBRE

## Ingredientes

- 130 ml. de DaVinci Piña Colada.
- 120 g. de hielo.
- 30 g. de espinacas.
- 18 ml. de DaVinci Syrup Jengibre.

## Método

- Añadir 130 ml. de DaVinci Piña Colada en el blender.
- Añadir 120 g. de hielo.
- Añadir 30 g. de hojas de espinaca.
- Añadir 18 ml. de DaVinci Syrup Jengibre.
- Batir durante 45 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con fruta fresca.



330 ml.



120 g.



45 seg.

# SMOOTHIE DE MELOCOTÓN

## Ingredientes

- 150 ml. de DaVinci Melocotón.
- 150 g. de hielo.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## Método

- Añadir 150 ml. de DaVinci Melocotón en el blender.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con fruta fresca.

# SMOOTHIE DE FRESA Y PLÁTANO

## Ingredientes

- 150 ml. de DaVinci Fresa y Plátano.
- 150 g. de hielo.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## Método

- Añadir 150 ml. de DaVinci Fresa y Plátano en el blender.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con fruta fresca.

# SMOOTHIE DE FRUTOS ROJOS Y NARANJA EXPRIMIDA

## Ingredientes

- 80 ml. de DaVinci Summer Fruits.
- 70 ml. de zumo de naranja exprimida.
- 150 g. de hielo.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## Método

- Añadir 150 ml. de DaVinci Summer Fruits en el blender.
- Añadir 70 ml. de zumo de naranja.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con fruta fresca.



# SMOOTHIE DE FRUTAS EXÓTICAS

## Ingredientes

- 150 ml. de DaVinci Exotic.
- 150 g. de hielo.

## Método

- Añadir 150 ml. de DaVinci Exotic en el blender.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con fruta fresca.



330 ml.



150 g.



30 seg.

# SMOOTHIE DE PIÑA Y COCO

## Ingredientes

- 150 ml. de DaVinci Piña y Coco.
- 150 g. de hielo.

## Método

- Añadir 150 ml. de DaVinci Piña y Coco en el blender.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con fruta fresca.



330 ml.



150 g.



30 seg.





# MILKSHAKES



# MILKSHAKE DE FRESA

## Ingredientes

- 80 ml. de DaVinci Ice Cream.
- 70 ml. de DaVinci Strawberry.
- DaVinci Strawberry Drizzle.
- 150 g. de hielo.
- Crema batida para decorar.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## Método

- Añadir 80 ml. de DaVinci Ice Cream en la batidora.
- Añadir 70 ml. de DaVinci Strawberry.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con crema batida y sirope de fresa.

## ¿Por qué no intentar?

A añadir 10g de DaVinci Vanilla Frappe Powder para un Milkshake más indulgente.

# MILKSHAKE DE OREO

## Ingredientes

- 150 ml. de DaVinci Ice Cream.
- 2 ud. galletas Oreo.
- 150 g. de hielo.
- Crema batida para decorar.

## Método

- Añadir 150 ml. de DaVinci Ice Cream en la batidora.
- Añadir 2 galletas Oreo.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con crema batida y sirope.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## ¿Por qué no intentar?

A añadir 10g de DaVinci Vanilla Frappe Powder para un Milkshake más indulgente.

# MILKSHAKE DE FRESA Y PLÁTANO

## Ingredientes

- 80 ml. de DaVinci Ice Cream.
- 70 ml. de DaVinci Fresa y Plátano.
- 150 g. de hielo.
- Crema batida para decorar.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## Método

- Añadir 80 ml. de DaVinci Ice Cream en la batidora.
- Añadir 70 ml. de DaVinci Fresa y Plátano.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con crema batida y sirope de fresa.

## ¿Por qué no intentar?

A añadir 10g de DaVinci Vanilla Frappe Powder para un Milkshake más indulgente.



# MILKSHAKE DE KIT KAT

## Ingredientes

- 150 ml. de DaVinci Ice Cream.
- 2 ud. Kit Kat.
- 150 g. de hielo.
- Crema batida para decorar.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## Método

- Añadir 150 ml. de DaVinci Ice Cream en la batidora.
- Añadir 2 Kit Kat.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con crema batida y sirope.

### ¿Por qué no intentar?

A añadir 10g de DaVinci Vanilla Frappe Powder para un Milkshake más indulgente.

# MILKSHAKE DE VAINILLA

## Ingredientes

- 150 ml. de DaVinci Ice Cream.
- 150 g. de hielo.
- Crema batida para decorar.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## Método

- Añadir 150 ml. de DaVinci Ice Cream en la batidora.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con crema batida y sirope.

## ¿Por qué no intentar?

A añadir 10g de DaVinci Vanilla Frappe Powder para un Milkshake más indulgente.

# MILKSHAKE DE KINDER BUENO

## Ingredientes

- 150 ml. de DaVinci Ice Cream.
- 2 ud. Kinder Bueno.
- 150 g. de hielo.
- Crema batida para decorar.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## Método

- Añadir 150 ml. de DaVinci Ice Cream en la batidora.
- Añadir 2 Kinder Bueno.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con crema batida y sirope.

## ¿Por qué no intentar?

A añadir 10g de DaVinci Vanilla Frappe Powder para un Milkshake más indulgente.

# MILKSHAKE DE MANGO

## Ingredientes

- 80 ml. de DaVinci Ice Cream.
- 70 ml. de DaVinci Mango.
- 150 g. de hielo.
- Crema batida para decorar.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## Método

- Añadir 80 ml. de DaVinci Ice Cream en la batidora.
- Añadir 70 ml. de DaVinci Mango.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con crema batida y sirope.

### ¿Por qué no intentar?

A añadir 10g de DaVinci Vanilla Frappe Powder para un Milkshake más indulgente.

# MILKSHAKE DE FRUTAS TROPICALES

## Ingredientes

- 80 ml. de DaVinci Ice Cream.
- 70 ml. de DaVinci Frutas Tropicales.
- 150 g. de hielo.
- Crema batida para decorar.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## Método

- Añadir 80 ml. de DaVinci Ice Cream en la batidora.
- Añadir 70 ml. de DaVinci Frutas Tropicales.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con crema batida y sirope.

## ¿Por qué no intentar?

A añadir 10g de DaVinci Vanilla Frappe Powder para un Milkshake más indulgente.

# MILKSHAKE DE FRUTOS ROJOS

## Ingredientes

- 80 ml. de DaVinci Ice Cream.
- 70 ml. de DaVinci Frutos Rojos.
- 150 g. de hielo.
- Crema batida para decorar.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## Método

- Añadir 80 ml. de DaVinci Ice Cream en la batidora.
- Añadir 70 ml. de DaVinci Frutos Rojos.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con crema batida y sirope.

## ¿Por qué no intentar?

A añadir 10g de DaVinci Vanilla Frappe Powder para un Milkshake más indulgente.





# FROZEN COCKTAILS





DaVinci  
GOURMET®

PIÑA COLADA

CONTAINS  
REAL FRUIT

COCKTAIL MIXES

1le

# FROZEN PIÑA COLADA

## Ingredientes

- 100 ml. de DaVinci Piña Colada.
- 50 ml. de Ron Blanco.
- 150 g. de hielo.

## Método

- Añadir 100 ml. de DaVinci Piña Colada en la batidora.
- Añadir 50 ml. de Ron Blanco.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con una pieza de piña fresca y una hoja verde de la misma piña.



330 ml.



150 g.



30 seg.

# DIS-TINTO DE VERANO

## Ingredientes

- 90 ml. de DaVinci Limonada.
- 60 ml. de vino tinto.
- 120 g. de hielo.



330 ml.



120 g.



30 seg.

## Método

- Añadir 90 ml. de DaVinci Limonada en la batidora.
- Añadir 120 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Servir 60 ml. de vino tinto sobre una cuchara lentamente.
- Decorar con una rodaja de limón.

# FROZEN MANGO DAIQUIRI

## Ingredientes

- 60 ml. de DaVinci Mango.
- 40 ml. de DaVinci Margarita.
- 50 ml. de Ron Blanco.
- 150 g. de hielo.

## Método

- Añadir 60 ml. de DaVinci Mango en la batidora.
- Añadir 40 ml. de DaVinci Margarita.
- Añadir 50 ml. de Ron Blanco.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con piel de limón.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## ¿Por qué no intentar?

A cambiar 60 ml. del mix de Mango por otro pure de frutas como: Melocotón, Fruta de la Pasión, Fresa o Frambuesa.

# FROZEN SAN FRANCISCO

## Ingredientes

- 40 ml. de DaVinci Melocotón.
- 15 ml. de DaVinci Limonada.
- 25 ml. de DaVinci Summer Fruits.
- 30 ml. zumo de naranja.
- 50 ml. de Vodka.
- 150 g. de hielo.

## Método

- Añadir 40 ml. de DaVinci Melocotón en la batidora.
- Añadir 15 ml. de DaVinci Limonada
- Añadir 25 ml. de DaVinci Summer Fruits.
- Añadir 30 ml. de zumo de naranja.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con una rodaja de naranja.



330 ml.



150 g.



30 seg.

# FROZEN MARGARITA

## Ingredientes

- 90 ml. de DaVinci Margarita.
- 50 ml. de Tequila.
- 10 ml. de Triple Sec.
- 150 g. de hielo.

## Método

- Añadir 90 ml. de DaVinci Margarita en la batidora.
- Añadir 50 ml. de Tequila.
- Añadir 10 ml. de Triple Sec.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con piel de lima o naranja.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## ¿Por qué no intentar?

A cambiar 30 ml. del mix de Margarita por otro pure de frutas como: Mango, Fruta de la Pasión, Fresa o Frambuesa.

# FROZEN SHANDY

## Ingredientes

- 90 ml. de DaVinci Limonada.
- 60 ml. de cerveza.
- 120 g. de hielo.

## Método

- 90 ml. de DaVinci Limonada en la batidora.
- Añadir 120 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en una jarra de cerveza de 330 ml.
- Añadir 60 ml. de cerveza (preferiblemente de grifo).



330 ml.



120 g.



30 seg.

# FROZEN RASPBERRY MOJITO

## Ingredientes

- 40 ml. de DaVinci Raspberry.
- 60 ml. de DaVinci Mojito.
- 50 ml. de Ron Blanco.
- 150 g. de hielo.

## Método

- Añadir 40 ml. de DaVinci Raspberry en la batidora.
- Añadir 60 ml. de DaVinci Mojito.
- Añadir 50 ml. de Ron Blanco.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con menta fresca y lima.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## ¿Por qué no intentar?

A cambiar 40 ml. del mix de Raspberry por otro pure de frutas como: Mango, Fruta de la Pasión, Fresa o Melocotón.



GOURMET®



1Le

GOURMET®

NTAI  
AL FR

1Le





**COCKTAILS SIN ALCOHOL**



# MANGO DAIQUIRI SIN ALCOHOL

## Ingredientes

- 70 ml. de DaVinci Mango.
- 80 ml. de DaVinci Margarita.
- 150 g. de hielo.

## Método

- Añadir 70 ml. de DaVinci Mango en la coctelera.
- Añadir 80 ml. de DaVinci Margarita.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Shakear con intensidad.
- Servir en un vaso de Martini.
- Decorar con un poco de angustra y una piel de lima.



220 ml.



150 g.



# PIÑA COLADA FROZEN SIN ALCOHOL

## Ingredientes

- 150 ml. de DaVinci Piña Colada.
- 150 g. de hielo.

## Método

- Añadir 150 ml. de DaVinci Piña Colada en el blender.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Acompañar con piña natural.



330 ml.



150 g.



30 seg.

# FRAMBUESA SOUR FROZEN

## SIN ALCOHOL

### Ingredientes

- 80 ml. de DaVinci Raspberry.
- 70 ml. de DaVinci Limonada.
- 150 g. de hielo.

### Método

- Añadir 80 ml. de DaVinci Raspberry en el blender.
- Añadir 80 ml. de DaVinci Limonada.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Acompañar con una rodaja de lima.



330 ml.



150 g.



30 seg.

# SHANDY FROZEN SIN ALCOHOL

## Ingredientes

- 90 ml. de DaVinci Limonada.
- 60 ml. de cerveza sin alcohol.
- 120 g. de hielo.

## Método

- 90 ml. de DaVinci Limonada en la batidora.
- Añadir 120 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Servir en una jarra de cerveza de 330 ml.
- Añadir 60 ml. de cerveza sin alcohol.



330 ml.



150 g.



30 seg.

# ACAPULCO SUNSET SIN ALCOHOL

## Ingredientes

- 50 ml. de DaVinci Mango.
- 20 ml. de DaVinci Ginger Syrup.
- 20 ml. de DaVinci Limonada.
- 1 ud. de cayena.
- 20 ml. de soda.
- 150 g. de hielo.



150 g.

## Método

- En un vaso de tubo, añade una cayena y remueve.
- Combina los demás ingredientes líquidos en el vaso y llénalo con hielo recién picado.
- Bate bien con una cuchara de bar y llena con hielo.
- Adorna con un trozo de lima y una guindilla.



# PEACH SPRITZ

## SIN ALCOHOL

### Ingredientes

- 50 ml. de DaVinci Melocotón.
- 50 ml. de zumo de manzana.
- 50 ml. de soda.
- 150 g. de hielo.



150 g.

### Método

- En un vaso ancho o de vino, combina todos los ingredientes líquidos.
- Llena el vaso con cubitos de hielo y bate con una cuchara de bar para mezclarlo bien.
- Adorna con la fruta adecuada.

# BOTANICAL GARDEN SIN ALCOHOL

## Ingredientes

- 50 ml. de DaVinci Frambuesa.
- 50 ml. de Seedlip licor sin alcohol.
- 20 ml. de zumo de pomelo.
- 10 ml. de zumo de limón.
- 2 rodajas de pepino (6 mm).
- 150 g. de hielo.



150 g.

## Método

- En el fondo de la coctelera, añade 2 rodajas de pepino de 6 mm y revuelve firmemente.
- Añade todos los ingredientes líquidos y agita enérgicamente.
- Echa en un vaso de tubo y llena con cubitos de hielo frescos.
- Adorna generosamente con rodajas finas de pepino y un trozo de pomelo.





**LIMONADAS**



# GRANIZADO DE LIMÓN

## Ingredientes

- 2 litros de DaVinci Limonada.
- 3 litros de agua.

## Método

- Añadir 2 litros de DaVinci Limonada a la granizadora.
- Añadir 3 litros de agua.
- Esperar hasta conseguir la consistencia deseada.

# LIMONADA DE MANGO FROZEN

## Ingredientes

- 80 ml. de DaVinci Limonada.
- 70 ml. de DaVinci Mango.
- 150 g. de hielo.

## Método

- Añadir 80 ml. de DaVinci Limonada en la batidora.
- Añadir 80 ml. de DaVinci Mango.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Decorar con una hoja de menta.



330 ml.



150 g.



30 seg.

# PINK LEMONADE SODA

## Ingredientes

- 60 ml. de DaVinci Limonada.
- 40 ml. de DaVinci Fresa.
- 50 ml. de soda.
- 150 g. de hielo.



330 ml.



150 g.



10 seg.

## Método

- Añadir 60 ml. de DaVinci Limonada en el vaso.
- Añadir 40 ml. de DaVinci Fresa.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Top up con soda.
- Remover durante 10 seg. lentamente.
- Decorar con una rodaja de limón y menta.



# LIMONADA DE FRUTA DE LA PASIÓN FROZEN

## Ingredientes

- 80 ml. de DaVinci Limonada.
- 70 ml. de DaVinci Fruta de la Pasión.
- 150 g. de hielo.

## Método

- Añadir 80 ml. de DaVinci Limonada en la batidora.
- Añadir 80 ml. de DaVinci Fruta de la Pasión.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Batir durante 30 seg.
- Decorar con una hoja de menta/cítrico.



330 ml.



150 g.



30 seg.

# LIMONADA DE MENTA & FRAMBUESA FROZEN

## Ingredientes

- 50 ml. de DaVinci Limonada.
- 30 ml. de DaVinci Mojito.
- 70 ml. de DaVinci Frambuesa.
- 150 g. de hielo.



330 ml.



150 g.



30 seg.

## Método

- Añadir 50 ml. de DaVinci Limonada en la batidora.
- Añadir 30 ml. de DaVinci Mojito.
- Añadir 70 ml. de DaVinci Frambuesa.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Top up con soda.
- Remover durante 10 seg. lentamente.
- Decorar con una rodaja de limón y menta.





**COCKTAILS ON THE ROCKS**



# MARGARITA DE FRUTA DE LA PASIÓN

## Ingredientes

- 60 ml. de DaVinci Margarita.
- 40 ml. de DaVinci Fruta de la Pasión.
- 50 ml. de Tequila.
- 10 ml. de Triple Sec.
- 150 g. de hielo.

## Método

- Añadir 60 ml. de DaVinci Margarita en el shaker.
- Añadir 40 ml. de DaVinci Fruta de la Pasión.
- Añadir 50 ml. de Tequila.
- Añadir 10 ml. de Triple Sec.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Shakear con intensidad.
- Servir en un vaso de 330 ml.
- Decorar con Tajin en polvo en el borde del vaso y una piel de lima.



330 ml.



150 g.



# PIÑA COLADA

## Ingredientes

- 100 ml. de DaVinci Piña Colada.
- 50 ml. de ron blanco.
- 150 g. de hielo.



330 ml.



150 g.



## Método

- Añadir 100 ml. de DaVinci Piña Colada en el shaker.
- Añadir 50 ml. de Ron Blanco.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Shakear con intensidad.
- Servir en un vaso con hielo pile.
- Decorar con una pieza de piña fresca y una hoja verde de la misma piña.

# MOJITO

## Ingredientes

- 100 ml. de DaVinci Mojito.
- 50 ml. de Ron Blanco.
- Menta y lima.

## Método

- Añadir 100 ml. de DaVinci Mojito en el shaker.
- Añadir 50 ml. de Ron Blanco.
- Añadir lima y menta.
- Shakear con intensidad.
- Añadir hielo pile hasta arriba.
- Terminar con soda y remover antes de servir.



330 ml.



150 g.



## ¿Por qué no intentar?

A cambiar 40 ml. del mix de Mojito por otro pure de frutas como: Mango, Fruta de la Pasión, Fresa o Melocotón.



# MANGO DAIQUIRI

## Ingredientes

- 60 ml. de DaVinci Mango.
- 40 ml. de DaVinci Margarita.
- 50 ml. de Ron Blanco.
- 150 g. de hielo.



150 g.



## Método

- Añadir 60 ml. de DaVinci Mango en el shaker.
- Añadir 40 ml. de DaVinci Margarita.
- Añadir 50 ml. de Ron Blanco.
- Añadir 150 g. de hielo.
- Shakear con intensidad.
- Servir en un vaso de Martini.
- Decorar con piel de lima.

# PORN STAR MARTINI

## Ingredientes

- 75 ml. de DaVinci Fruta de la Pasión.
- 50 ml. de Vodka.
- 15 ml. de sirope de Vainilla.



## Método

- Combinar todos los ingredientes en el shaker.
- Shakear con intensidad.
- Adornar con una rodaja de maracuyá.
- Acompañar con un shoot de Champagne.

# TOM COLLINS DE FRUTOS ROJOS

## Ingredientes

- 70 ml. de DaVinci Summer Fruits.
- 50 ml. de Ginebra.
- 20 ml. de zumo de limón.
- Soda.
- 150 g. de hielo.

## Método

- Combinar todos los ingredientes en el shaker.
- Añadir hielos y shakear con intensidad.
- Servir en vaso Highball con hielo pile.
- Terminar con soda.
- Decorar con limón y frutos rojos.



330 ml.



150 g.



# PEACH SPRITZ

## Ingredientes

- 50 ml. de DaVinci Melocotón.
- 50 ml. de Prosecco.
- 50 ml. de soda.
- 150 g. de hielo.



150 g.

## Método

- Combinar todos los ingredientes líquidos en un vaso ancho o de vino.
- Llenar el vaso con cubitos de hielo y batir con una cuchara de bar para mezclarlo bien.
- Adornar con un trozo de melocotón o lima.

# MEXICAN LOLIPOP

## Ingredientes

- 50 ml. de DaVinci Mango.
- 50 ml. de Whiskey bourbon.
- 15 ml. de Davinci Premium lime.
- 10 ml. de Davinci Simply Sirup.
- 1 cayena.
- 150 g. de hielo.

## Método

- En el fondo de la coctelera, añadir 1 cayena.
- Añadir el Whisky Bourbon y remover con firmeza.
- Combinar todos los ingredientes en la coctelera y añadir el hielo.
- Agitar con intensidad y colar en un vaso ancho.
- Llenar con hielo pile.
- Adornar con lima.



330 ml.



150 g.



# CORAL TONIC

## Ingredientes

- 50 ml. de DaVinci Fresa.
- 50 ml. de Ginebra.
- 10 ml. de DaVinci Premium lime.
- 2 rodajas de pepino.
- 50 ml. de tónica.
- 150 g. de hielo.



150 g.

## Método

- Añadir 2 rodajas de pepino en la coctelera.
- Remover con firmeza.
- Añadir todos los ingredientes en el shaker.
- Añadir hielo y agitar enérgicamente.
- Colar en un vaso Highball y llenar con hielo pile.
- Rellenar con tónica.
- Adornar con una rodaja de pepino y media fresa.



# FRAMBUESA CITRONELA SOUR

## Ingredientes

- 30 ml. de DaVinci Frambuesa.
- 50 ml. de Vodka.
- 10 ml. de Sirope de citronela.
- 20 ml. de Davinci Premium lemon.
- 150 g. de hielo.



150 g.

## Método

- Combinar todos los ingredientes en la coctelera.
- Añadir hielo y agitar con intensidad.
- Servir en un vaso ancho.
- Llenar con hielo pile.
- Adornar con frambuesas.



# PALOMA BLANCA

## Ingredientes

- 30 ml. de DaVinci Fruta de la Pasión.
- 20 ml. de DaVinci Mango.
- 50 ml. de Tequila blanco.
- 50 ml. de zumo de pomelo.
- 10 ml. de DaVinci Sirope Jengibre.
- 150 g. de hielo.



150 g.

## Método

- Escarchar medio vaso con sal o Tajín en polvo.
- Combinar todos los ingredientes en un vaso Highball.
- Llenar con hielo pile y remover con cuchara.
- Adornar con rodaja de pomelo.



# SANGRIA DE FRUTA DE LA PASION Y CAVA - 1L

## Ingredientes

- 150 ml. de DaVinci Fruta de la Pasión.
- 50 ml. de Martini blanco.
- 150 ml. de Cava.
- 2 mitades de naranja troceadas.
- 2 mitades de limón troceados.
- 500 g. de hielo.



500 g.



1 litro

## Método

- Servir todos los ingredientes en una jarra de 1L.
- Añadir las naranjas y limones.
- Remover con intensidad.
- Añadir hielo.
- Terminar con 150 ml. de cava.



**AGUAS DE SABOR**



# AGUA DE MENTA CON LIMA

## COMODITY / 5 LITROS

### Ingredientes

- 1,5 L. de DaVinci Mojito.
- 3 L. de agua.
- 500 g. de hielo.
- Lima y menta.



500 g.



5 litros

### Método

- Añadir 1,5 L. de DaVinci Mojito.
- Añadir 3 L. de agua.
- Añadir 500 g. de hielo.
- Acompañar con limas y menta fresca.

# AGUA DE FRUTOS DEL BOSQUE

## COMODITY / 5 LITROS

### Ingredientes

- 1,5 L. de DaVinci Summer Fruits.
- 3 L. de agua.
- 500 g. de hielo.
- Lima y limón.



500 g.



5 litros

### Método

- Añadir 1,5 L. de DaVinci Summer Fruits.
- Añadir 3 L. de agua.
- Añadir 500 g. de hielo.
- Acompañar con lima/limón.

# AGUA DE FRUTAS TROPICALES

## COMODITY / 5 LITROS

### Ingredientes

- 1,5 L. de DaVinci Exotic Fruits.
- 3 L. de agua.
- 500 g. de hielo.
- Lima y limón.



500 g.



5 litros

### Método

- Añadir 1,5 L. de DaVinci Exotic Fruits.
- Añadir 3 L. de agua.
- Añadir 500 g. de hielo.
- Acompañar con lima/limón.

# AGUA DE MANGO Y LIMÓN

## COMODITY / 5 LITROS

### Ingredientes

- 1L. de DaVinci Mango.
- 500 ml. de DaVinci Lemonade.
- 3 L. de agua.
- 500 g. de hielo.
- Lima y menta.



500 g.



5 litros

### Método

- Añadir 1 L. de DaVinci Mango.
- Añadir 500 ml. de DaVinci Lemonade.
- Añadir 3 L. de agua.
- Añadir 500 g. de hielo.
- Acompañar con limas y menta fresca.



**INNOVACIONES**





# TÉ HELADO DE FRUTA DE LA PASIÓN Y VAINILLA

## Ingredientes

- 16 ml. de DaVinci Sugar free syrup.
- 30 ml. de DaVinci Fruta de la Pasión.
- 200 ml. de Té negro Earl Grey.
- 100 g. de hielo.



100 g.

## Método

- Preparar té Earl Grey durante 3 minutos.
- Añadir 16 ml. de DaVinci Sugar free syrup.
- Añadir 30 ml. de DaVinci Fruta de la Pasión.
- Añadir 100 g. de hielo.
- Top up con té negro.
- Remover ligeramente.
- Adornar con un poco de vainilla y menta fresca.

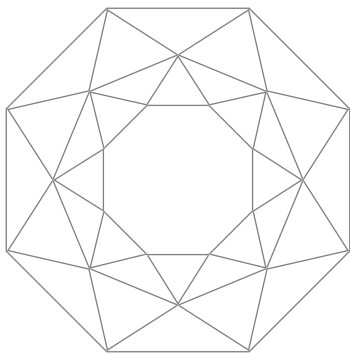
# TÉ VERDE DE FRAMBUESA E HIBISCO

## Ingredientes

- 16 ml. de DaVinci Hibiscus Syrup.
- 10 ml. de DaVinci Premium lime.
- 30 ml. de DaVinci Frambuesa.
- Té verde.
- Hielo para rellenar.

## Método

- Preparar té verde durante 3 minutos.
- Añadir 16 ml. de DaVinci Hibiscus Syrup.
- Añadir 10 ml. de DaVinci Premium lime.
- Añadir 30 ml. de DaVinci Frambuesa.
- Añadir hielo.
- Top up con té verde.
- Remover ligeramente.
- Adornar con lima y menta fresca.





**DaVinci Gourmet EMEA**



**@davincigourmet\_europe**

**[www.davincigourmet.com](http://www.davincigourmet.com)**