



Premium Cóctel

RECETARIO

# KAMASUTRA KALIENTE

- 1 ½ OZ DE KAMA SUTRA CREMA DE VAINILLA
- DASH DE MIEL DE MAGUEY
- RELLENAR DE CAFÉ DE OLLA

## PROCEDIMIENTO:

VERTER INGREDIENTES EN TAZA  
PARA CAFÉ Y REMOVER PARA  
DEGUSTAR.



Premium Cóctel

# SANTO COYOTE MARGARITA



- 1 1/2 OZ DE TEQUILA HACIENDA SANTO COYOTE
- 2 OZ DE CREMA DE CHOCOLATE HACIENDA SANTO COYOTE
- 1 OZ DE LECHE EVAPORADA
- DASH DE MIEL DE AGAVE
- 1/2 OZ DE LICOR DE ALMENDRAS
- 2 CUCHARADAS DE NIEVE DE CHOCOLATE DE SU PREFERENCIA
- LICOR DE NARANJAS PARA PERFUMAR

## PROCEDIMIENTO:

VERTER INGREDIENTES EN UNA LICUADORA (AGREGAR HIELO) Y SERVIR EN COPA CÓCTEL (MARTINERA DE 6 OZ) CON DOS APLICACIONES PREVIAS DE PERFUME DE LICOR DE NARANJAS.



Premium Cóctel

# Exotik

- 3 OZ DE KAMA SUTRA CREMA DE VAINILLA
- DE 4 A 8 HOJAS DE HIERBABUENA (DEPENDIENDO DEL TAMAÑO)
- 1/2 OZ DE LICOR DE DAMIANA
- HIELO

## PROCEDIMIENTO:

VERTER INGREDIENTES EN UN VASO MIX O BOSTON (HIELO AL FINAL) Y AGITAR VIGOROSAMENTE DURANTE ALGUNOS SEGUNDOS. SERVIR EN COPA GLOBO O VASO ROCAS (VASO PEQUEÑO DE APROXIMADAMENTE 8 A 10 OZ) CON TODO Y SU HIELO.



Premium Cóctel

# SEXAPPEAL



- 1 1/2 OZ DE TEQUILA HACIENDA SANTO COYOTE
- 2 OZ DE KAMA SUTRA CREMA DE VAINILLA
- 3 CUCHARADAS DE MERMELADA DE MANGO-ROMERO
- 1/2 OZ DE MIEL DE MAGUEY

**PROCEDIMIENTO:** VERTER INGREDIENTES EN UN VASO MIX O BOSTON (HIELO AL FINAL) Y AGITAR VIGOROSAMENTE DURANTE ALGUNOS SEGUNDOS. EN VASO ROCAS AGREGAR DOS CUCHARADAS DE MERMELADA DE MANGO-ROMERO Y RAYAR EL VASO. VERTER CONTENIDO CON TODO Y SU HIELO.



Premium Cóctel

# KISS

- 1/2 OZ DE TEQUILA HACIENDA SANTO COYOTE
- 1 1/2 OZ DE CREMA DE CHOCOLATE HACIENDA SANTO COYOTE
- DASH DE LECHE EVAPORADA
- 1 PIZCA DE CHILE DE ÁRBOL SECO
- LICOR DE CARDAMOMO PARA PERFUMAR

## PROCEDIMIENTO:

VERTER LOS INGREDIENTES EN VASO MIX O BOSTON (HIELO AL FINAL) Y AGITAR VIGOROSAMENTE DURANTE UNOS SEGUNDOS. VERTER COLADO (CON COLADOR ORUGA) EN EL SHOT PREVIAMENTE ESCARCHADO CON MIEL DE AGAVE Y CON DOS APLICACIONES DE PERFUME DE CARDAMOMO.



# MOJI-SUTRA



- 2 OZ DE KAMA SUTRA CREMA DE VAINILLA
- 2 OZ DE JUGO DE MANGO
- 6 HOJAS DE HIERBABUENA

## PROCEDIMIENTO:

VERTER INGREDIENTES EN LICUADORA (AGREGAR HIELO) Y VERTER LA MEZCLA EN COPA CÓCTEL (MARTINERA DE 6 OZ).



Premium Cóctel

# ENIGMARTINI

- 1 OZ DE TEQUILA HACIENDA SANTO COYOTE
- 1 OZ DE KAMA SUTRA CREMA DE VAINILLA
- 1 OZ CREMA DE CHOCOLATE HACIENDA SANTO COYOTE
- 1/2 OZ DE LECHE EVAPORADA
- 3/4 OZ DE JARABE CASERO DE HIERBABUENA
- HIELO

## PROCEDIMIENTO:

VERTER INGREDIENTES EN UN VASO MIX O BOSTON (HIELO AL FINAL) Y AGITAR VIGOROSAMENTE DURANTE ALGUNOS SEGUNDOS. SERVIR EN COPA CÓCTEL (MARTINERA DE 6 OZ) PREVIAMENTE DECORADA CON RAYADO DE CHOCOLATE LÍQUIDO.



Premium Cóctel



# AGAVE-LOVE



- 1 1/2 OZ DE TEQUILA HACIENDA SANTO COYOTE
- 2 OZ DE KAMA SUTRA CREMA DE VAINILLA
- 1/2 OZ DE CREMA DE COCO
- 1/2 OZ DE MIEL DE ABEJA NATURAL

**PROCEDIMIENTO:** VERTER INGREDIENTES EN UN VASO MIX O BOSTON (HIELO AL FINAL) Y AGITAR VIGOROSAMENTE DURANTE ALGUNOS SEGUNDOS. SERVIR EN VASO ROCAS (VASO PEQUEÑO DE APROXIMADAMENTE 8 OZ A 10 OZ) Y VERTER CONTENIDO CON TODO Y SU HIELO.



Premium Cóctel



Tequila 100% Agave / Crema Chocolate al tequila

Hacienda  
**SANTO  
COYOTE**

Crema de Vainilla  
al Agave

**Kama  
Sutra**

"Sexy Cream"

**Grupo Agave Selecto JC Businessell**  
295 Albacar St.

**Tonalá, Jalisco. México 45405**

**+52(33) 36.07.1716**

**agaveselecto\_jcbusinessell@yahoo.com.mx**

