

ROYAL DELUX

magazine

INGREDIENTES



2 medidas de whisky
escocés blended



1 medida de vermut
dulce



2 golpes de bitters
Angostura



4–5 cubos de hielo



1 cereza marrasquino
para decorar

LA HISTORIA

Roy Lichtenstein encarnó el espíritu irreverente del pop art con imágenes de gran impacto, líneas audaces y el dramatismo propio del cómic. Este cóctel toma como punto de partida el Rob Roy y busca una presencia igual de directa y expresiva en la copa.

Un whisky escocés blended de gama media funciona a la perfección, ya que aporta carácter sin sobreponerse al resto de los ingredientes, dando como resultado una bebida intensa, equilibrada y con un inconfundible aire pop.



POW!

CÓCTEL CLÁSICO CON ENERGÍA POP



PREPARACIÓN

1



Coloca el hielo en un
vaso mezclador.

2



Añade el whisky, el vermut
dulce y los bitters Angostura.

3



Mezcla con cuchara o remueve
hasta que la preparación esté
bien fría.

4



Cuela en una copa Martini
previamente enfriada y decora
con la cereza marrasquino.
Si lo deseas, colócala en un
palillo para cóctel.