

COCTELERÍA

Disfruta

Casalobos & Tonic

LA FRESCURA DEL TOMILLO Y EL TOQUE CÍTRICO DE LA PIEL DE NARANJA REALZAN LAS NOTAS AROMÁTICAS DEL VERMUT CASALOBOS

Lobo Spritz

ES FRESCURA BURBUJEANTE EN ESTADO PURO. EL VERMUT CASALOBOS APORTA CARÁCTER, EL CAVA UN TOQUE SOFISTICADO Y EL ESPLIEGO SU DELICADO AROMA FLORAL

Monte Bajo Negroni

UN CÓCTEL DE CARÁCTER FUERTE Y ELEGANTE. EL VERMUT CASALOBOS APORTA EQUILIBRIO Y SUAVIDAD FRENTE A LA INTENSIDAD DEL GIN Y LA AMARGURA DEL LICOR DE NARANJA

Casalobos Sour

CONQUISTA CON SU FRESCURA CÍTRICA, SU PUNTO AROMÁTICO Y SU TEXTURA SEDOSA. EL VERMUT CASALOBOS ES EL PROTAGONISTA, EQUILIBRADO CON EL LIMÓN Y LA DULZURA DEL SIROPE

Cero Lobo (0 alcohol)

LA VERSIÓN SIN ALCOHOL PARA QUIENES QUIEREN BRINDAR CON ESTILO. REFRESCANTE, LIGERO Y AROMÁTICO, MANTIENE TODA LA ESENCIA DEL VERMUT CASALOBOS



RECETA

Casalobos & Tonic

INGREDIENTES:

60 ML VERMUT CASALOBOS
80 ML TÓNICA HERBAL
TWIST DE PIEL DE NARANJA
RAMITA DE TOMILLO FRESCO

PREPARACIÓN

SIRVE EL CÓCTEL EN UN VASO ANCHO CON UN GRAN CUBO DE HIELO. AÑADE EL VERMUT CASALOBOS, COMPLETA CON LA TÓNICA HERBAL BIEN FRÍA Y FINALIZA DECORANDO CON UNA RAMITA FRESCA DE TOMILLO Y UN TWIST DE NARANJA.

LA FRESCURA DEL TOMILLO Y EL TOQUE CÍTRICO DE LA PIEL DE NARANJA REALZAN LAS NOTAS AROMÁTICAS DEL VERMUT CASALOBOS, CREANDO UN CÓCTEL ELEGANTE, FRESCO Y DIFERENTE. DESCUBRE NUESTRO VERMUT EN LA TIENDA ONLINE Y DÉJATE SEDUCIR POR SU SABOR SILVESTRE.



RECETA

Lobo Spritz

INGREDIENTES:

50 ML VERMUT CASALOBOS
40 ML CAVA SECO
30 ML SODA
RODAJA DE LIMA O POMELO
HIELO
RAMA DE ESPLIEGO

PREPARACIÓN

ENFRÍA UNA COPA BALÓN CON ABUNDANTE HIELO. AÑADE PRIMERO EL VERMUT CASALOBOS, DESPUÉS EL CAVA SECO Y COMPLETA CON SODA. DECORA CON UNA RODAJA DE CÍTRICO FRESCO Y UNA RAMA DE ESPLIEGO.

EL LOBO SPRITZ ES FRESCURA BURBUJEANTE EN ESTADO PURO. EL VERMUT CASALOBOS APORTA CARÁCTER, EL CAVA UN TOQUE SOFISTICADO Y EL ESPLIEGO SU DELICADO AROMA FLORAL. IDEAL PARA BRINDAR EN OCASIONES ESPECIALES. DESCÚBRELO EN NUESTRA TIENDA ONLINE.





RECETA

Monte Bajo Negroni

INGREDIENTES:

30 ML VERMUT CASALOBOS

30 ML GIN SECO

30 ML LICOR DE NARANJA AMARGA O
AMARO

CORTEZA DE NARANJA

PREPARACIÓN

EN UN VASO MEZCLADOR CON HIELO,
REMUEVE SUAVEMENTE LOS INGREDIENTES
HASTA INTEGRAR SABORES. SIRVE EN VASO
BAJO CON HIELO GRANDE Y DECORA CON
UNA CORTEZA DE NARANJA.

EL MONTE BAJO NEGRONI ES UN CÓCTEL
DE CARÁCTER FUERTE Y ELEGANTE. EL
VERMUT CASALOBOS APORTA EQUILIBRIO Y
SUAVIDAD FRENTE A LA INTENSIDAD DEL
GIN Y LA AMARGURA DEL LICOR DE
NARANJA. UNA PROPUESTA SOFISTICADA
PARA PALADARES EXIGENTES. HAZLO TUYO
EN NUESTRA TIENDA ONLINE.

RECETA

Casalobos Sour

INGREDIENTES:

60 ML VERMUT CASALOBOS
20 ML ZUMO DE LIMÓN
10 ML SIROPE DE ROMERO O MIEL
CLARA DE HUEVO (OPCIONAL)
RAMA DE ROMERO FRESCO

PREPARACIÓN

SI UTILIZAS CLARA DE HUEVO, AGITA PRIMERO EN SECO PARA EMULSIONAR. DESPUÉS AÑADE HIELO Y VUELVE A AGITAR CON FUERZA. SIRVE EN COPA FRÍA Y DECORA CON UNA RAMITA DE ROMERO.

EL CASALOBOS SOUR CONQUISTA CON SU FRESCURA CÍTRICA, SU PUNTO AROMÁTICO Y SU TEXTURA SEDOSA. EL VERMUT CASALOBOS ES EL PROTAGONISTA, EQUILIBRADO CON EL LIMÓN Y LA DULZURA DEL SIROPE. UNA EXPERIENCIA PREMIUM QUE PUEDES DISFRUTAR EN CASA CON NUESTRO VERMUT.



RECETA

Cero Lobo (0 alcohol)

INGREDIENTES:

50 ML VERMUT CASALOBOS 0% O
MOSTO INFUSIONADO

50 ML INFUSIÓN DE TOMILLO FRÍA

20 ML ZUMO DE NARANJA

SODA

ROMERO FRESCO

PREPARACIÓN

EN UN VASO LARGO CON ABUNDANTE
HIELO, MEZCLA EL VERMUT CASALOBOS 0%
(O MOSTO INFUSIONADO), LA INFUSIÓN DE
TOMILLO Y EL ZUMO DE NARANJA.
COMPLETA CON SODA FRÍA Y DECORA CON
ROMERO.

EL CERO LOBO ES LA VERSIÓN SIN
ALCOHOL PARA QUIENES QUIEREN BRINDAR
CON ESTILO. REFRESCANTE, LIGERO Y
AROMÁTICO, MANTIENE TODA LA ESENCIA
DEL VERMUT CASALOBOS, AHORA EN SU
VERSIÓN 0%. DESCÚBRELO EN LA TIENDA
ONLINE Y BRINDA SIN LÍMITES.

