

Bienvenido/a a

The **BITTER TRUTH**



Bitters. Licores. Espirituosas.

- FOR BETTER DRINKS -

EL INGREDIENTE DECISIVO DEL COCTEL

El coctel, es un licor estimulante compuesto de *espirituosas* de cualquier tipo, *azúcar*, *agua* y *bitters*.

Primera definición conocida del término „coctel“ del diario „The Balance, and Columbian Repository“, Nueva York, 13 de mayo de 1806.

Unos toques agregan

EQUILIBRIO

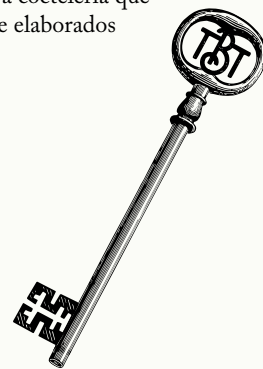
COMPLEJIDAD

SABOR



BIENVENIDO/A & XTRANÑO/A!

Has encontrado el camino a *The Bitter Truth*, humilde proveedor de los más finos bitters, licores y espirituosas para cocteles. Por favor explora nuestra variedad de ingredientes para coctelería que han sido cuidadosamente elaborados a mano.

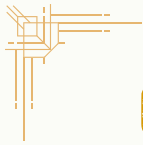


COCTELES EN EL PARAISO CON THE BITTER TRUTH



Elaborados de manera tradicional utilizando ingredientes naturales de la mejor calidad.





CONTENIDO

| | |
|---|-----------|
| BIENVENIDO/A A THE BITTER TRUTH | 4 |
| NUESTRA HISTORIA | 9 |
| PROCESO DE FABRICACIÓN TRADICIONAL | 12 |
| CARACTERÍSTICAS DE UN PRODUCTO ÚNICO | 15 |
| LA AMARGA VERDAD SOBRE LOS BITTERS | 17 |
| BITTERS DE COCTEL | 21 |
| BITTERS AROMÁTICOS | |
| Bogart's Bitters | 26 |
| Aromatic Bitters (Aromático) | 30 |
| Chocolate Bitters | 34 |
| Creole Bitters (Criollo) | 38 |
| Jerry Thomas Bitters | 42 |
| BITTERS FRUTALES | |
| Grapefruit Bitters (Toronja/Pomelo) | 46 |
| Lemon Bitters (Limón) | 50 |
| Orange Bitters (Naranja) | 54 |
| Peach Bitters (Durazno) | 58 |
| BITTERS SALADOS | |
| Celery Bitters (Apio) | 62 |
| Cucumber Bitters (Pepino) | 66 |
| Olive Bitters (Aceituna) | 70 |

| | | |
|--|------------|------------|
| SET DE BITTERS | | |
| Cocktail Bitters Traveler's Set | 74 | |
| Cocktail Bitters Bar Pack | 78 | |
| LICORES Y ESPIRITUOSAS | | 83 |
| Apricot Liqueur (Albaricoque/Damasco) | 84 | |
| Elderflower Liqueur (Flor del Saúco) | 88 | |
| Golden Falernum | 92 | |
| Pimento Dram | 96 | |
| Violet Liqueur (Violeta) | 100 | |
| Pink Gin (Ginebra Rosa) | 104 | |
| PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS | | 108 |
| LA ÚLTIMA PALABRA | | 112 |
| MÁS DE LA COMPAÑÍA THE BITTER TRUTH | | 114 |
| ÍNDICE DE COCTELES | | 116 |
| CONSEJOS ÚTILES PARA EL ANFITRIÓN | | |
| O ANFITRIONA | 118 | |



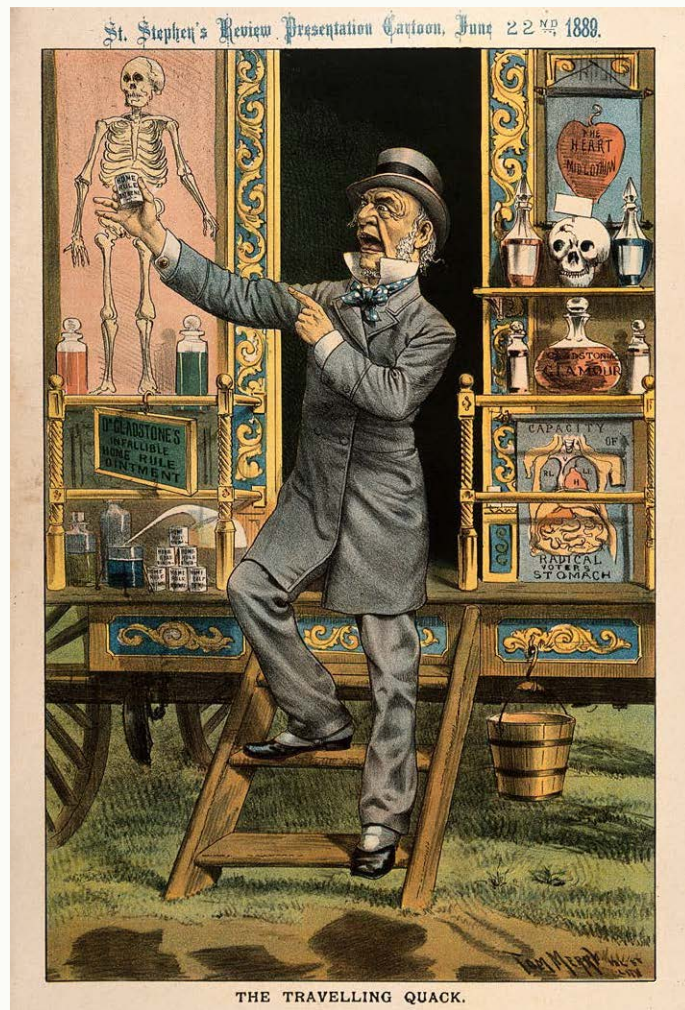
BIENVENIDO/A A

THE BITTER TRUTH

“En el nuevo mundo de la coctelería, el bitter ha tenido su resurrección, y quizás para algunos, un retorno a largo plazo. De hecho, es un milagro poder contar con su existencia en absoluto. Para los consumidores originales de cocteles, el bitter era un mal necesario que los sacaba del abismo de bostezos de la mañana y de la penitencia de la noche anterior. Para el sensible mundo circundante, el bitter era una medicina cualquiera o simplemente un fraude para estafar a los crédulos. El término acuñado era “aceite de serpiente”.

A veces en la vida, aún contra viento y marea, las cosas simplemente se dan; es la poesía alquímica de la casualidad. El que debamos continuar el legado del bitter tan menospreciado al principio, es un testamento a lo que podía ofrecer más allá del prejuicio que existía. Aunque quizás el bitter no sanó de enfermedades, y los bebedores mañaneros eventualmente se desplomaban a pesar de usarlo, este sí poseía cualidades para estimular el estómago a que produjera jugos gástricos y reavivara el apetito.

El coctel, por consiguiente, interceptó la naciente tendencia europea, el aperitivo. Las ricas y picantes especias junto con el amargor legaron una complejidad en lo que de otra forma habría sido una simple mezcla: alcohol, agua, y azúcar. Cuando poco tiempo después, se introdujo el vermut al mundo de la coctelería, el bitter resultó ser una maravillosa adición a este. Cuando el acceso al hielo fue más frecuente, el bitter armonizaba también con los jugos de fruta. Agregaba un rubor de especias cálidas: canela, nuez moscada, macis, clavo de olor, y pimienta inglesa.



En años pasados, el bitter se vendía como falsa medicina y tiempo después se utilizaba para enmascarar tragos alcohólicos de mala calidad ... hasta que finalmente encontró su lugar en el reino de los cocteles más finos.



“En la sinfonía de la coctelería moderna, el bitter es el oboe solista”



También estaban los ingredientes frescos: la menta, limón, anís, sazafrán, y regaliz. Con la adición de licores, la combinación se convertía en una sinfonía y el bitter cual solista oboe.

Y en alguna parte a lo largo de la línea de tiempo, los bitters se clasificaron en categorías: bitter para tomar en ayuno, luego bebidas amargas – que alcanzaban un rango de bitters aperitivos y digestivos, y más tarde bitters frutales y aromáticos. Los bitters Stoughton's, Hostetter's, y Boker's (Bogart's), Amer, y Amari, las gencianas y ajenjos eran aperitivos y digestivos. El intenso y concentrado bitter de Angostura, Abbott's, y Peychaud's eran célebres bitters aromáticos y había una plétora de marcas de bitters de naranja y melocotón.

En un momento dado, y durante mucho tiempo, los bitters estuvieron fuera de moda. Ya no eran menospreciados, simplemente dieron paso a sabores más simples, más rápidos, más aerodinámicos. Las marcas y sabores se marchitaron y murieron. Algo maravilloso se perdió, y tomó años para verlo en perspectiva.

Pero posiblemente la historia más satisfactoria es la de los devotos, convertidos en profesionales: Stephan Berg y Alexander Hauck quienes fundan *The Bitter Truth*. Hicieron que el bitter se convirtiera en el trabajo de sus vidas y galvanizaron el movimiento de los bitters con una serie de productos que célebremente incluyó el esfuerzo comercial por revivir una marca extinta, Boker's (Bogart's).

Por todo lo que han hecho, por todo lo que harán, señores para ustedes los mejores deseos.”



Stephan Berg y Alexander Hauck

THE BITTER TRUTH

NUESTRA HISTORIA

Originalmente, los bitters utilizados en coctelería eran los ingredientes que diferenciaban a los cocteles de otras categorías de bebidas como Toddies, Slings, Fizzes, Sours ó Punches. Durante décadas, fueron un componente esencial en la elaboración de buenos cocteles. Durante la época de prohibiciones se redujo el hábito de consumo de bebidas alcohólicas y con ello los bitters casi pasan al olvido. Sólo unas pocas marcas sobrevivieron ese período, y aún así, no todas lograron restablecerse en el nuevo mercado.

LA FUNDACIÓN DE THE BITTER TRUTH

Desde entonces ha habido un resurgimiento de la popularidad de los bitters a un nivel internacional y se consideran elementos imprescindibles de nuestras barras. Desde 2006, la compañía alemana *The Bitter Truth* ha hecho su aporte a este desarrollo. Todo empezó durante una estancia en Londres en el Bar Show BAR '06 en junio de 2006. En ese evento, los bartenders de Munich Stephan Berg y Alexander Hauck dieron a conocer la idea de producir y distribuir bitters de coctelería, pues estos eran difíciles de encontrar en Alemania y de calidad inferior.

Ambos habían acumulado considerable experiencia en la elaboración de bitters artesanales para los propios bares donde trabajaban. Además, Stephan poseía una gran colección de bitters actuales y antiguos, algunos de estos no habían sido producidos en décadas. Así pues, él conocía el sabor de los bitters más famosos y por ello fue considerado un especialista en esta área.

Su criterio para la selección de sabores fue proporcionada principalmente por antiguas recetas de cocteles, que ya no podían mezclarse tal como eran originalmente, porque faltaba un ingrediente crucial - los bitters apropiados.



ALCOHOL
(80%)

LA CURIOSIDAD
ES AGRIDULCE.

PROCESO DE FABRICACIÓN TRADICIONAL

Para los productos *The Bitter Truth* se emplean sólo ingredientes del **más alto estándar**.

EXTRACCIÓN BOTÁNICA

El aroma y esencia de hierbas y especias se extraen cuidadosamente a través de la maceración/filtración en alcohol hasta por 2 meses.

Después de terminado este proceso, sólo se incorpora agua o alcohol para fijar el punto alcohólico del líquido.

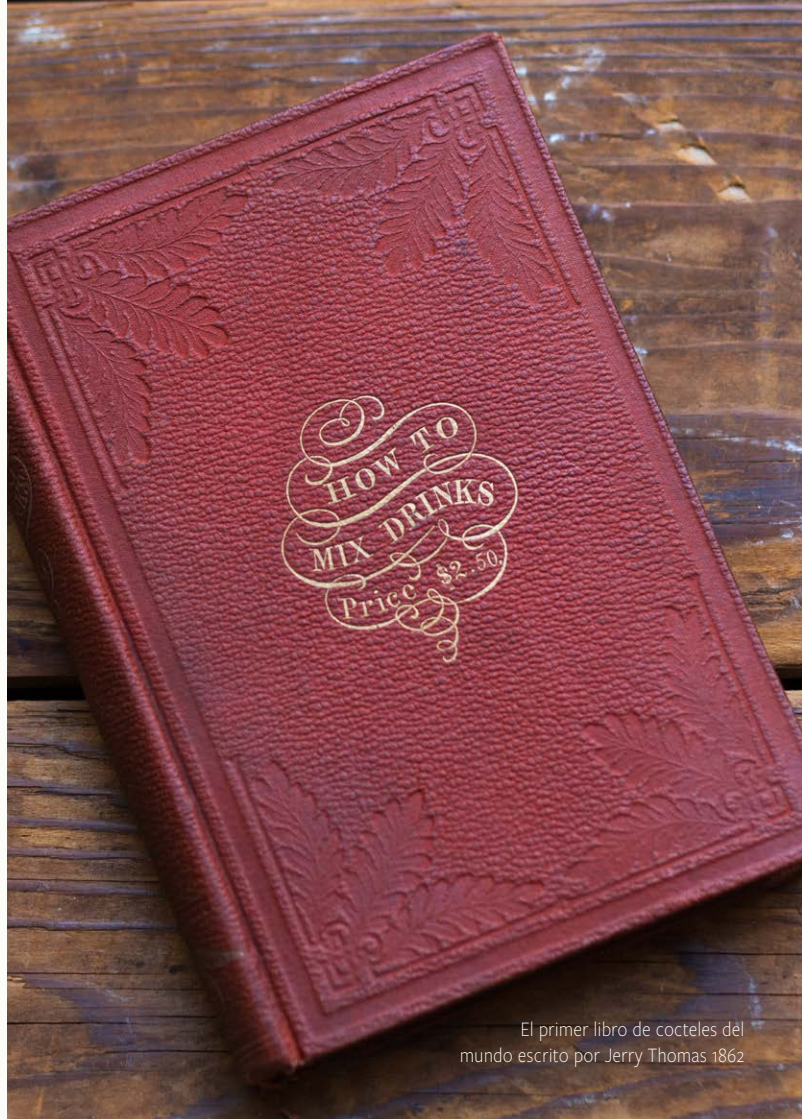


TIEMPO DE ARMONIZACIÓN

Se deja descansar el producto para que los sabores puedan casarse. En el paso final, el producto podría ser teñido, filtrado, embotellado y etiquetado.

Es valioso el tiempo que se destina para la producción de los productos *The Bitter Truth*.

Nuestro tradicional proceso de elaboración garantiza un sabor incomparable, del más alto estándar.



El primer libro de cocteles del mundo escrito por Jerry Thomas 1862



CARACTERÍSTICAS DE UN PRODUCTO ÚNICO



FUNDADO Y DESARROLLADO
POR DOS ANTIGUOS BARTENDERS

BASADO EN RECETAS AUTÉNTICAS

MÉTODOS TRADICIONALES
DE MANUFACTURA
(MACERACIÓN Y FILTRADO)

SABORES TOTALMENTE NATURALES

SIN SABORIZANTES ARTIFICIALES!

DOSIFICADOR INCORPORADO

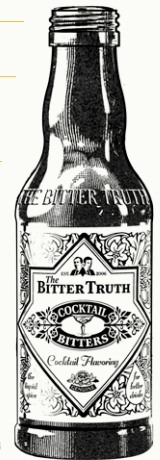
ENVASE DE USO FÁCIL CON CARACTERÍSTICAS
DE MANIPULACIÓN ÚNICAS

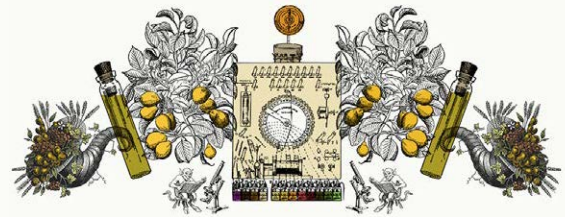
BOTELLA MARRÓN PARA PROTECCIÓN
CONTRA LA LUZ SOLAR

ETIQUETA RECUBIERTA DURADERA PARA
UN AMPLIO RANGO DE SABORES

LA GAMA DE BITTERS MÁS PREMIADA

LA MEJOR RELACIÓN CALIDAD-PRECIO:
BOTELLA DE 200 ML

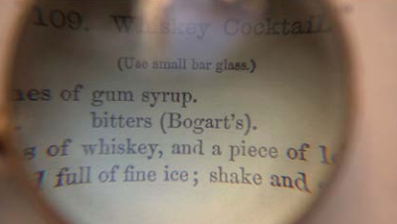
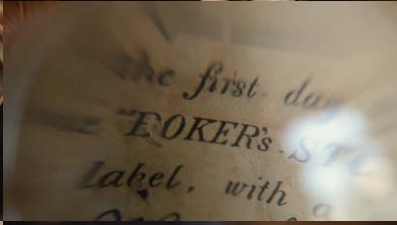




CONVERSANDO CON TED HAIGH

SOBRE BITTERS Y THE BITTER TRUTH

En 2019, sorprendimos al historiador de coctelería Ted Haigh, con una de las primeras botellas que reproducimos de los primeros bitters alguna vez mencionados. Antes de abrir la preciosa botella “lady leg”, hablamos sobre la historia del bitter. Aquí mostramos el conocimiento que él compartió con nosotros. En el último párrafo, puedes leer su reacción a nuestro “Bogart’s Bitters”.



EL PROPÓSITO DE LOS BITTERS

“Los bitters son aperitivos vistos en su forma más básica. Dentro de la categoría se encuentran los bitters aperitivos, que son aquellos de los que puede beberse un vaso entero. También están los bitters aromáticos o bitters frutales. Estos sólo pueden beberse en pequeñas dosis. Por otro lado los bitters agregan todo un rango de profundidad a un coctel. Aportan el entusiasmo de las especias, una brillante línea de amargor, y junto con la base del licor, un agente endulzante y quizá un poco de acidez, hacen de un coctel una preparación infinitamente más compleja.”



EL ORIGEN DE LOS BITTERS

“Tenemos que volver a la historia del alcohol. En sus inicios el alcohol hacía que las personas se sintieran “bien”, y ese hecho hacía pensar que era medicinal. En ese entonces, las personas más educadas en el mundo probablemente eran los monjes. Ellos tomaban las hierbas y las especias y las manipulaban hasta lograr un digestivo.

Si tomas un digestivo y agregas un bitter constitutivo de este, se vuelve un aperitivo principalmente amargo o un licor amargo. Pero si simplemente tomas el componente amargo con las especias y menos del elemento endulzante, tienes algo que es un aditivo milagroso. Podría decirse incluso, un arma secreta.”

LA MEDICINA HONRADA

“Originalmente, los bitters fueron considerados como medicinales. No eran para ser agregados en cocteles. Eran para arreglar lo que afligía al consumidor. ¡Irónicamente ... lo más honrado de los bitters eran los cocteles! Cuando los cocteles aparecieron, era normal para los bartenders utilizar cualquier componente que estuviese disponible. Y parte de ello significó hacer uso del contenido del botiquín médico. Los bitters podrían ser ligeramente medicinales en los cocteles, pero también hacían que el sabor de estos fuese mejor. En ese punto, los bitters se volvieron una especie de ayuda culinaria. Y se restó importancia al uso medicinal.”

LOS PRIMEROS BITTERS

“El primer libro de cocteles es el libro de Jerry Thomas “How to mix drinks” o “The Bon-Vivant’s Companion”, tuvo varios títulos. Es el primer libro de cocteles jamás publicado. En esos años, las personas conocían los cocteles a través de los periódicos. Los diarios publicaban sobre bartenders que habían creado cocteles y mostraban las recetas y así sucesivamente. Jerry Thomas agregó todo ese material en su primer libro. ¿Y cuántos cocteles habían en su primer libro? ¡DIEZ! Esos eran todos los cocteles

oficiales que habían. En ese punto, era notable como él mencionaba los bitters. Se publicó como “Bogart’s Bitters”. Pero ... habiendo investigado extensamente sobre esto ... NO HAY botella que dijese “Bogart’s Bitters” en su etiqueta. Llevándome a creer que quienquiera que estaba transcribiendo ese material de Jerry Thomas, escribió “Bogart’s” cuando lo que él dijo fue “Boker’s” y sabemos que “Boker’s” existió. Teníamos muestras originales. Encontré una hermosa y antigua botella de “Boker’s”. Así que creemos que los primeros bitters que aparecieron en cocteles fueron: “Decanter Bitters de Jerry Thomas”, podría haber alguna temprana mención de Stoughton’s Bitters y estaban los Boker’s Bitters. Y parece ser que Boker’s Bitters son los bitters existentes más antiguos que se concibieron para coctelería.”

TED PRUEBA POR PRIMERA VEZ BOGART’S BITTERS

“El Bogart’s Bitters fue creado a mediados del siglo XIX, y sólo conocí a una persona en la vida que pudo obtener una botella de Boker’s que todavía tenía contenido. Todo estaba muy integrado. Es complejo. No se podía identificar realmente lo que estaba allí dentro. Pero lo que quedaba tenía un buen sabor.

Estamos orgullosos de anunciar: ¡Bogart’s Bitters está de regreso!

Ohh, estupendo. ¡Ésta no es una botella de inventario! Es realmente fabuloso. No podrían haberlo hecho mejor. Estupendo, es grandioso, y también está apropiadamente amargo. Estaba intentando descifrar el material que tenía, y noté un elemento resinoso. Y lo tengo claro, es como haber probado una botella de 100 años antes, y ahora pruebo una botella fresca.

Todas las hierbas están entremezcladas de tal manera que no se puede decir cuáles son por separado. Y yo espero ese tipo de complejidad. Funciona en distintas bebidas de manera diferente debido al sabor. Pero tiene su propia firma característica. Todo lo que pedí de bitters clásicos está exhibido en este bitter. Lo es genuinamente. Creo que no podemos lograr algo más cercano al original que este bitters.”





THE BITTER TRUTH

BITTERS DE COCTEL

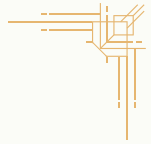
Los bitters de *The Bitter Truth* fueron diseñados específicamente para recrear cocteles clásicos fieles a la receta original o para experimentar con creaciones de cocteles modernos. Nuestros bitters son elaborados de manera tradicional empleando solo ingredientes naturales de la mejor calidad. Los bitters de *The Bitter Truth* han recibido múltiples premios y continuarán innovando el mundo del bar.



La recreación del legendario Bogart's Bitters es una adición única a la gama de los bitters.

EL REGRESO DE UNA LEYENDA

BOGART'S BITTERS



Puede decirse que el bitter de Bogart, indiscutiblemente, dio comienzo al movimiento de la coctelería, teniendo en cuenta que fue el primero en ser mencionado en el primer libro de cocteles publicado en 1862, escrito por el bartender más famoso de esos días, Jerry Thomas – un nombre, sinónimo de la primera era dorada de la coctelería.



Jamie Boudreau en conversación con Stephan Berg

Aunque ninguna botella de la era de Jerry Thomas sobrevivió, la creencia común es que en aquel momento, Bogart's fue un tipo de deletreo incorrecto de Boker's Bitters. De todas formas, es indudable el impacto que tuvo para el desarrollo de la coctelería. Antes de la aparición de otros bitters en recetas de cocteles alrededor del mundo, ya existía el de Bogart's/Boker's Bitters. Un bitter para cocteles exquisitamente equilibrado y versátil, incluso se mencionó por su nombre en la primera receta del Martini, impreso en 1888, donde se instruía que se emplease uno de Bogart's/Boker's "legítimo", indicando que este popular bitter tenía débiles imitaciones alrededor.



Esto tiene sentido, porque si uno realmente degustase de alguna de las poquísimas botellas originales restantes del Bogart's/Boker's Bitters, descubriría que este magnífico bitter no es una bomba de cardamomo, sino una hermosa mezcla de esta especia oscura y café achocolatado, que sólo puede lograrse usando una hierba muy cara, un ingrediente que otros usan escasamente debido al costo económico, pero también en detrimento del producto final.

The Bitter Truth ha invertido tiempo investigando el asunto por más de 10 años y posee una botella original muy rara – una de las únicas botellas conocidas que sobrevivieron con restos genuinos, embotellados alrededor de 1900.

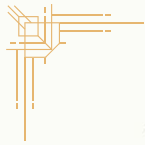
Originalmente vendido en las icónicas botellas “lady leg” fabricadas con vidrio marrón, estas, estaban discontinuadas desde hacía aproximadamente un siglo y ahora se han reproducido para esta edición especial.

Lo mismo ocurre con las etiquetas, que se han rediseñado a partir de la botella sobreviviente. La fórmula se ha analizado, se ha interpretado y los cambios en el perfil de sabor, debido al envejecimiento, se substrajeron y el líquido se formuló semejante al auténtico bitter, favorito de Jerry Thomas de hace más de un siglo.

Jamie Boudreau – Canon: Whiskey y Bitters Emporium Seattle, 2016



**LA PACIENCIA ES AMARGA
PERO SU FRUTA ES DULCE.**



BOGART'S BITTERS

RÉPLICAS DE BITTERS AL ESTILO SIGLO XIX

Los bartenders del siglo XIX, Jerry Thomas y Harry Johnson, alabaron la auténtica calidad de estos bitters que han sido los únicos identificados por su nombre en el primer libro que se conoce del mundo de la coctelería “How to Mix Drinks” publicado en 1862, aunque se presume hubo un error de escritura (Bogart’s Bitters en lugar de Boker’s Bitters). Estos bitters formaron parte también, de la primera receta conocida del coctel Martini en el “New and Improved Bartender’s Manual”, publicado en 1888.

Desgraciadamente, en el nuevo siglo, La Ley de Drogas y Alimentos de 1906, y eventualmente la prohibición en 1920, causaron un gran daño al “Rey de los Bitters”, resultando en la desaparición de la marca. Hasta 2007, la creencia común era que “ninguna persona viva ha probado jamás estos bitters”.

Después de una extensa investigación sobre bitters antiguos de inicios de la coctelería, los Boker’s Bitters surgieron como el santo grial de los bitters. La suerte acompañaba a los fundadores de *The Bitter Truth*, cuando en una plataforma de subastas en internet, se presentó una botella totalmente intacta con etiqueta y contenido incluidos. Oportunidad de una vez en la vida! Con la subasta exitosamente lograda, una rara botella de Boker’s Bitters esperaba a ser reavivada en un cuidadoso y esmerado proceso de ingeniería inversa por más de 10 años.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 42.1 % alcohol por volúmen

BITTERS



NOTAS DE SABOR

Réplica de un bitter al estilo del siglo XIX. Una hermosa mezcla de esta especia oscura y café achocolatado. Muy complejo!

Clasificación



Difford’s Guide, Reino Unido





JAPANESE COCKTAIL

2 oz (60 ml) brandy
 1/2 oz (15 ml) jarabe de almendra
 1/4 oz (8 ml) The Bitter Truth Bogart's Bitters
 piel de limón

Revolver bien con hielo y luego pasar a un vaso corto con hielo y previamente enfriado. Agregar cáscara de limón.



SODA COCKTAIL

5-6 toques The Bitter Truth Bogart's Bitters
 1-2 rodaja naranja
 1 cucharadita jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
 agua de soda de limón
 piel de naranja

Mezclar bitters y azúcar al fondo de un vaso alto y agregar el hielo. Llenar el vaso con soda limón y revolver suavemente. Agregar una piel de naranja.



EAST INDIA COCKTAIL

2 oz (60 ml) brandy
 2-3 toques The Bitter Truth Bogart's Bitters
 2 toques licor de marrasquino
 1/4 oz (8 ml) licor de naranja
 1/4 oz (8 ml) jarabe de piña
 piel de limón

Revolver bien en un vaso mezclador con hielo y verter en una copa de coctel previamente enfriada. Luego agregar una cereza o aceituna, torcer piel de naranja encima y servir.



BRANDY CRUSTA

2 oz (60 ml) brandy
 1/4 oz (8 ml) jugo de limon fresco
 3-4 toques jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
 2-3 toques The Bitter Truth Bogart's Bitters
 1-2 toques licor de naranja
 piel de limón

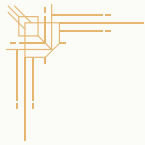
Primero, tomar una copa de vino pequeña, pasar una rodaja de limón alrededor del borde y enterrar la copa en azúcar blanca, para que esta se adhiera por todo el costado. Cortar la mitad de un limón similar a como se corta una manzana, para que al hacerlo pueda encajar en la copa. Luego, mezclar los ingredientes en un vaso corto con hielo, y pasar el coctel del vaso corto a la copa de vino ya preparada.



GIN COCKTAIL

2 oz (60 ml) jenever (ginebra holandesa)
 3-4 toques jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
 2 toques The Bitter Truth Bogart's Bitters
 2 toques licor de naranja
 piel de limón

Agitar todos los ingredientes con hielo y verter en una copa de coctel enfriada previamente. Agregar piel de limón.



AROMATIC BITTERS (AROMÁTICO)

BITTER AROMÁTICO CLÁSICO

El bitter Old Time Aromático de *The Bitter Truth* dará un buen toque a su coctel. En nariz se experimentará una mezcla de aromas como el clavo de olor y pan de jengibre, combinados con las notas más sutiles de tutti-frutti. Excelente en la complejidad de sabores, especias como la canela, cardamomo, anís y clavo de olor pasan muy bien. Tan auténtico como un sofá de cuero castaño, usted puede derribar a este pequeño “boxeador” incluyéndolo en cualquier espirituoso amaderado añejo.

El bitter Old Time Aromático está excelentemente preparado para cocteles con whisky y con ron y también añade estructura y complejidad a los cocteles afrutados.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 39 % alcohol por volúmen

BITTERS

NOTAS DE SABOR

Bitters al estilo clásico y fuerte al paladar. Reminiscencia de canela, cardamomo, anís y clavos de olor, el aroma recuerda al pan de jengibre.

Sus bitters aromáticos que afectuosamente llamo los “bitters de Sasafrás del Dr. Berg”, no sé si contienen sasafrás realmente, pero se siente como si lo tuvieran, y nuevamente les aplaudo por darles un sabor que ningún otro bitter aromático tiene. En una palabra, son complejos y excelentes. ¡Quisiera más, por favor!





MANHATTAN COCKTAIL

2 oz (60 ml) whisky de centeno o whisky borbón
 3/4 oz (25 ml) vermut rojo dulce
 2 toques The Bitter Truth Aromatic Bitters
 piel de naranja

Revolver con hielo y verter en una copa de coctel. Adornar con una cereza, limón, o piel de naranja.



QUEEN'S PARK SWIZZLE

2 oz (60 ml) ron añejo
 1/2 oz (15 ml) jugo de lima fresco
 1/2 oz (15 ml) jarabe de azúcar Demerara (2:1 azúcar:agua)
 1 toque The Bitter Truth Aromatic Bitters
 8-10 hojas de menta

En un vaso largo frotar suavemente hojas de menta. Agregar ron, jarabe de azúcar, jugo de lima, y bitters. Llenar el vaso con hielo picado y revolver para mezclar los ingredientes. Finalmente, cubrir con más hielo picado y servir con bombilla (pajita).



OLD CUBAN COCKTAIL

1 1/2 oz (45 ml) ron añejo
 2/3 oz (20 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
 3/4 oz (25 ml) jugo de lima fresco
 1 toque The Bitter Truth Aromatic Bitters
 2 oz (60 ml) champán frío
 6-7 hojas de menta

Poner yerba buena o menta, jarabe de azúcar y jugo de lima en una coctelera y refregar suavemente. Agregar ron y bitter y agitar con hielo para enfriar y diluir. Hacer doble colado en una copa de coctel o de espumante. Rellene con espumante frío.



AIRMAIL COCKTAIL

1 oz (30 ml) ron añejo
 1/2 oz (15 ml) jugo de lima fresco
 1/2 oz (15 ml) jarabe de miel (1:1 miel:agua)
 2 toques The Bitter Truth Aromatic Bitters
 1 1/2 oz (45 ml) champán frío
 5-6 trozos piña fresca

En un vaso mezclador frotar piña. Agregar el resto de los ingredientes excepto el espumante y agitar con hielo. Hacer doble colado en una copa de espumante y suavemente rellenar con espumante frío. Adornar con una hoja de menta.



OLD FASHIONED COCKTAIL

2 oz (60 ml) whiskey, brandy, ron añejo o tequila añejo
 1/3 oz (10 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
 2-3 toques The Bitter Truth Aromatic Bitters
 piel de naranja

Verter todos los ingredientes en un vaso corto, agregar un cubo de hielo grande y revolver hasta que tenga la dilución correcta. Agregar piel de naranja.



CHOCOLATE BITTERS

UN BITTER AROMÁTICO DE ESTILO MODERNO

Alto, oscuro y aunque no necesariamente guapo, definitivamente el más rico: mantequilla de cacao y chocolate oscuro para incitar el olfato, pizcas de vainilla, canela y tonos amargos de genciana y ajeno despiertan el paladar. El Bitter de Chocolate de *The Bitter Truth* se combina excepcionalmente bien con vermut dulce y todo tipo de espirituosos añejos como whisky, ron, tequila y coñac.

Nuevos bitters para una nueva era de cocteles. Las profundas notas de chocolate son respaldadas por sabores amargos clásicos y acentuadas con una pizca de especia. Se mezcla perfectamente con la mayoría de los espirituosos oscuros, rones y tequilas. El Bitter de Chocolate de *The Bitter Truth* desvanece las líneas entre los bitters antiguos y los nuevos sabores. Agregue unas gotas a un coctel Manhattan para empezar a explorar su complejo sabor o úselo en un Tequila Old Fashioned para resaltar los sabores vegetales del espirituoso.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 44 % alcohol por volúmen

BITTERS



NOTAS DE SABOR

Oscuro, rico y complejo. El aroma del chocolate amargo lleva el paladar al chocolate oscuro, la canela y sabores de especias, favorecidos por clásicas hierbas amargas europeas.

¡Lo cierto es que no podemos prescindir de los bitters de The Bitter Truth!

Charles Schumann – autor de “Schumann’s Bar Book”, Munich/Alemania





RIGHT HAND COCKTAIL

1 1/2 oz (45 ml) Tiki Lovers ron añejo
 1 oz (30 ml) vermut rojo dulce
 1 oz (30 ml) licor amargo rojo italiano
 2 toques The Bitter Truth Chocolate Bitters
 piel de naranja

Verter todos los ingredientes en un vaso corto con hielo y revolver. Exprimir piel de naranja encima del coctel.



CHOCOLATE MARTICA

1 oz (30 ml) Tiki Lovers ron añejo
 1 oz (30 ml) coñac
 1 oz (30 ml) vermut rojo dulce
 1/6 oz (5 ml) licor de marrasquino
 2 toques The Bitter Truth Chocolate Bitters

Revolver con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.



SHERRY COBBLER

2 oz (60 ml) vino de Jerez medio seco
 1/3 oz (10 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
 3 toques The Bitter Truth Chocolate Bitters
 1/2 rodaja de naranja
 1 rodaja de piña

Rotar levemente las frutas en un vaso corto, agregar el resto de los ingredientes, hielo picado, y revolver. Adornar de forma elegante con más frutas y menta.



OAXACA OLD FASHIONED

1 1/2 oz (45 ml) tequila reposado
 1/2 oz (15 ml) mezcal
 1 cucharadita néctar de agave
 2 toques The Bitter Truth Chocolate Bitters
 piel de naranja

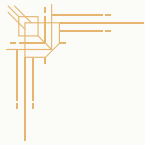
Verter todos los ingredientes en un vaso corto, agregar un cubo de hielo grande y revolver hasta que tenga la dilución correcta. Agregar piel de naranja.



SPEAK EASY

2 oz (60 ml) whisky escocés ahumado
 1 cubo de azúcar
 1 chapoteo ajeno
 1 toque The Bitter Truth Aromatic Bitters
 1 toque The Bitter Truth Chocolate Bitters
 1 cucharadita licor de Galliano L'autentico
 piel de naranja

Combinar azúcar y bitters en un vaso mezclador y aplastar el azúcar. Agregar el resto de los ingredientes y revolver bien a través del hielo. Pasar a un vaso corto enjuagado con licor de ajeno y lleno con hielo. Adornar con piel de naranja.



CREOLE BITTERS (CRIOLLO)

BITTER AROMÁTICO CRIOLLO

Criollo es igual a sabroso, y este bitter es tan único como la cultura que encierra. Con esencias de fruta de albaricoques/damascos secos, cerezas y arándanos que se mezclan con los fuertes sabores de anís, pimentón ahumado y pizcas de madera de pino ahumado. Este bitter se asemeja a los olores de una cocina francesa. En la primera degustación sale a relucir el cayenne y los granos de pimienta rosa, favorecidos por el anís, la canela roja grande, la alcaravea oscura y la semilla de hinojo. ¡Agregue esto a un cóctel French 75, o a cualquier bebida que lo haga animarse, escuchar una banda de música y ponerse a bailar!

BITTERS

El Bitter Criollo de *The Bitter Truth* es un recordatorio de un estilo de bitter que data de una era antes de que existieran incluso los cocteles. En aquellos tiempos, los bitters eran elaborados por doctores y boticarios, principalmente para el uso en tónicos líquidos y más adelante como ingrediente en bebidas alcohólicas. El Bitter Criollo de *The Bitter Truth* refleja el estilo de vida criollo con toda su bella complejidad y picardía. Pruébelo en su Manhattan favorito.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 39 % alcohol por volúmen

NOTAS DE SABOR

Amargo, dulce y picante. Según el estilo criollo tradicional, los aromas de fruta y florales se unifican con el sabor de anís, alcaravea e hinojo.

The Bitter Truth hace algunos de los bitters más distinguidos del mercado; de hecho, ellos son una parte esencial de mi set de herramientas.

David Wondrich – autor de “Imbibe!” y “Punch”, EE.UU





CREOLE COCKTAIL

- 1 1/2 oz (45 ml) coñac o whisky
- 1/3 oz (10 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
- 2 toques The Bitter Truth Creole Bitters
- 2 toques ajeno
- 2 toques piel de limón

En un vaso mezclador revolver con hielo y pasar a un vaso corto o copa de coctel enfriada. Adornar con piel de limón.



SEELBACH COCKTAIL

- 2/3 oz (20 ml) whisky borbón
- 1/3 oz (10 ml) licor de naranja
- 4 toques The Bitter Truth Creole Bitters
- 4 toques The Bitter Truth Aromatic Bitters
- champán frío
- piel de naranja

Vierta todos los ingredientes, excepto el espumante, en una copa de espumante enfriada, revolver, agregar espumante frío y revolver nuevamente. Adornar con piel de naranja.



CREOLE SWIZZLE *(por Simon Koester)*

- 1 oz (30 ml) Tiki Lovers ron añejo
- 1 oz (30 ml) Tiki Lovers ron blanco
- 1 oz (30 ml) jugo de lima fresco
- 2/3 oz (20 ml) The Bitter Truth Golden Falernum
- 1/3 oz (10 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
- 7-8 toques largos The Bitter Truth Creole Bitters
- un puñado de hojas de menta

Ubicar la menta al fondo de un vaso alto y cuidadosamente romper hojas y tallos para dejar salir los aceites. Agregar hielo picado e incorporar el resto de los ingredientes (excepto el biter) y revuelva bien. Salpicar con biter encima del coctel para crear una experiencia tridimensional y adornar elegantemente.



MURDER BY THE SEA *(por señor Van Hagen)*

- 1 2/3 oz (50 ml) Tiki Lovers ron blanco
- 1 oz (30 ml) jugo de limon fresco
- 2/3 oz (20 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
- cucharadita The Bitter Truth Creole Bitters
- toque de sal
- 1/4 oz (8 ml) jugo de remolacha clara de huevo fresca
- 1/3

Mezclar todos los ingredientes, excepto la remolacha. Pasar a un vaso largo colmado con hielo picado, y flotar el jugo de remolacha. Adornar con alga marina y sal del mar.



FOURTH REGIMENT COCKTAIL

- 1 oz (30 ml) whisky de centeno
- 1 oz (30 ml) vermut rojo dulce
- 1 toque The Bitter Truth Orange Bitters
- 1 toque The Bitter Truth Creole Bitters
- 1 toque The Bitter Truth Celery Bitters
- piel de limón

Revolver bien todos los ingredientes con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada. Adornar con piel de limón.

JERRY THOMAS BITTERS

BITTER AROMÁTICO AL ESTILO XIX

El profesor estaría orgulloso. Aunque no estamos seguros si él habría sabido qué huele como dulces de sidra, no sabemos si ellos los tenían en 1860. Él habría podido reconocer, sin embargo, el jengibre cristalizado y los aceites de mandarina fresca y almendras. Estamos seguros que él habría sabido que tiene sabor a fruto seco con un finish de corteza de naranja y un ligero “ladrido” de Angostura. Este homenaje está tan lleno de personalidad como la causa de su nombre, así que únase, póngase experimental y quite su sombrero ante el hombre que nos trajo el primer libro de coctelería jamás publicado. En honor al profesor Jerry Thomas, antiguo bartender principal del Hotel Metropolitano de Nueva York y de Planters House, St. Louis.

El propio bitter Jerry Thomas Decanter Bitter de *The Bitter Truth* está basado en una receta del Profesor Jerry Thomas (1830-1885), quién se considera fue el bartender más importante del siglo XIX. Por supuesto, la receta original no fue copiada exactamente, pero la fórmula fue mejorada para cumplir con la demanda actual.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 30 % alcohol por volúmen



NOTAS DE SABOR

Muy afrutado y muy amargo. El aroma cítrico y de fruto seco se une a los sabores picantes y amargos del clavo de olor, un “ladrido” de angostura y canela.

El Jerry Thomas Decanter Bitters es absolutamente divino. Cuando se utiliza en un Manhattan, hace al coctel saltar dentro de la boca gritando, “estoy aquí ahora”, y luego, “me moví hacia esta mejilla”, entonces “agárrame si puedes”. Es una compleja poción.

Gary Regan – autor de “The Joy of Mixology”, EE.UU





MARTINEZ COCKTAIL

1 1/2 oz (45 ml) Old Tom Gin
 1 oz (30 ml) vermut rojo dulce
 2-3 toques licor de marrasquino
 2 toques The Bitter Truth Jerry Thomas Bitters
 piel de limón

Revolver en un vaso mezclador con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada. Agregar piel de limón.



HORSE'S NECK

2 oz (60 ml) whisky borbón
 2-3 toques The Bitter Truth Jerry Thomas Bitters
 ginger ale o ginger beer
 piel de limón

En un vaso alto con hielo, agregar un pedazo largo de cáscara de limón, bitter y whisky. Rellenar con ginger ale o ginger beer y revolver suavemente.



THE BITTERN

1 2/3 oz (50 ml) whisky borbón
 1/3 oz (10 ml) The Bitter Truth Apricot Liqueur
 2 toques The Bitter Truth Pimento Dram
 1 toque The Bitter Truth Aromatic Bitters
 1 toque The Bitter Truth Jerry Thomas Bitters
 piel de naranja

Incorporar a un vaso corto, revolver bien con hielo y adornar con piel de naranja.



WHISKEY SOUR

2 oz (60 ml) whisky borbón
 1 oz (30 ml) jugo de limon fresco
 1 oz (30 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
 2 toques The Bitter Truth Jerry Thomas Bitters

Agitar bien todos los ingredientes, excepto el bitter, con hielo y verter en un vaso corto colmado de cubos de hielo. Agregar bitter encima del coctel.

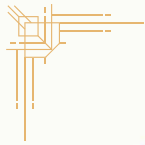


LIBERTY BELL COCKTAIL

1 1/2 oz (45 ml) whisky de centeno
 1 1/2 oz (45 ml) Sloe Gin
 1 1/2 oz (45 ml) The Bitter Truth Apricot Liqueur
 3 toques The Bitter Truth Jerry Thomas Bitters

Agitar con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.





GRAPEFRUIT BITTERS (TORONJA/POMELO)

UN BITTER COMPLEJO PARA BEBIDAS CON ALTO CONTENIDO CÍTRICO

El Bitter de Toronja/Pomelo de *The Bitter Truth* no falla en representar este grande pero poco usado cítrico. Al percibirlo por primera vez, se identifican los aceites amargos. Junto a esto hay tonos de vegetales complejos y un finish de lúpulo seco. Este bitter es mejor amigo para la ginebra, vodka, tequila blanco y ron ligero y es un ingrediente maravilloso para bebidas de alto nivel de cítricos y que por otra parte son excesivamente dulces. La toronja se mezcla con lúpulo creando una fresca y brillante nota cítrica. Este bitter combina muy bien con bebidas gaseosas y afrutadas.

BITTERS

El Bitter de Toronja/Pomelo hace recordar un campo de verano. Delicado al olfato, este bitter puede enfrentarse a tragos agresivos. Dele un giro moderno al clásico Gin & Tonic, agregue unos toques al Daiquiri, al Margarita o en cocteles que tradicionalmente no se preparan con bitters, para obtener una nueva capa de complejidad.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 44 % alcohol por volúmen

NOTAS DE SABOR



Cítrico complejo, brillante. Un sabor dominante y aroma a toronja mezclados dentro del sabor vegetal del lúpulo. Un gran bitter para bebidas de alto nivel cítrico que puedan sentirse sosas o demasiado dulces.

Combinación de productos exquisitamente elaborados y un aparente entendimiento de las necesidades y deseos de los bartenders. El pasado ha sido estelar y este desarrollo acaece, de hecho, un futuro brillante para los cocteles, el público y para quienes prestan el servicio de coctelería.



Angus Winchester – drinks maven, NYC/EEUU



MARGARITA

2 oz (60 ml) tequila 100% de agave
 3/4 oz (25 ml) The Bitter Truth Golden Falernum
 3/4 oz (25 ml) jugo de lima fresco
 2 toques The Bitter Truth Grapefruit Bitters

Agitar los ingredientes con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.



DIABLO AZUL COCKTAIL

2/3 oz (20 ml) tequila blanco 100% de agave
 2/3 oz (20 ml) jugo de lima fresco
 2/3 oz (20 ml) Chartreuse amarilla
 2/3 oz (20 ml) licor de naranja
 1 toque The Bitter Truth Grapefruit Bitters

Agitar con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.



THE DEVIL'S IDLE HANDS

1 1/2 oz (45 ml) tequila infusionado con jalapeño
 3/4 oz (25 ml) Cynar
 3/4 oz (25 ml) vermut seco
 2 toques The Bitter Truth Grapefruit Bitters
 1 toque The Bitter Truth Jerry Thomas Bitters
 piel de limón

Revolver en un vaso mezclador con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada. Agregar piel de limón.



PALOMA

1 1/2 oz (45 ml) tequila blanco 100% de agave
 2/3 oz (20 ml) jugo de lima fresco
 2 toques The Bitter Truth Grapefruit Bitters
 refresco de toronja

Verter todos los ingredientes en un vaso alto colmado de hielo. Cubrir lentamente con soda sabor toronja y revolver suavemente.

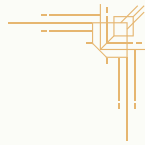
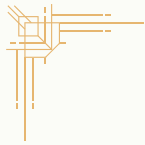


CHARLES LINDBERGH

1 1/3 oz (40 ml) The Bitter Truth Pink Gin
 1 1/3 oz (40 ml) Lillet Blanc
 1 toque The Bitter Truth Grapefruit Bitters
 1-2 toques The Bitter Truth Apricot Liqueur

Revolver con hielo y verter en una copa de coctel previamente enfriada y enjuagada con Licor de Albaricque de The Bitter Truth.





LEMON BITTERS (LIMÓN)

UN BITTER CÍTRICO FRESCO Y ESPECIADO

El Bitter de Limón de *The Bitter Truth* fue el primer bitter de limón en el mercado. Agrega la vivacidad y frescura cítrica a cada coctel. Se elabora principalmente para tragos basados en licores claros como el vodka, ginebra y tequila blanco, aunque también va bien con otros licores.

El Bitter de Limón de *The Bitter Truth* tiene un aroma decadente de té caliente de limón con miel. Fresco, afrutado, denso y especiado, tiene sabor a sorbete mezclado con semilla de cilantro y un ligero toque de cardamomo tostado. El limón medular saca a la luz su encanto en tragos ligeros o complejos y se desliza deliciosamente a través de la garganta con ginebra o ron blanco. Pruebe con cualquier coctel, desde un Cobbler a un Kamikase.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 39 % alcohol por volúmen

BITTERS

NOTAS DE SABOR

Fresco y fuertemente afrutado con una increíble nota intensa de cítrico. Es amargo al sabor con notas sabrosas de cilantro y cardamomo en el fondo.

*¡En Canon amamos los bitters de The Bitter Truth!
¡Fue la primera compañía en hacer una línea de bitters de calidad con sabores interesantes y que ha mantenido su excelencia y dominación en la categoría de los bitters desde que comenzaron a existir! ¡Si solo pudiera conseguir un poco de ese whisky de centeno!*



Jamie Boudreau – autor de “The Canon Bar Book”, Seattle/EE.UU



COSMOPOLITAN COCKTAIL

- 1 1/2 oz (45 ml) vodka
- 2/3 oz (20 ml) licor de naranja
- 2/3 oz (20 ml) jugo de arándano
- 1/3 oz (10 ml) jugo de lima fresco
- 2 toques The Bitter Truth Lemon Bitters

Agitar bien con hielo y verter en una copa de coctel previamente enfriada.



GIN FIZZ

- 1 1/2 oz (45 ml) The Bitter Truth Pink Gin
- 1 oz (30 ml) jugo de limon fresco
- 3/4 oz (25 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
- 3 toques The Bitter Truth Lemon Bitters
- agua con gas

Agitar todos los ingredientes (excepto la soda) con hielo y verter en un vaso alto colmado de hielo. Rellenar con soda y revolver suavemente.



THE BITTER END

- 1 2/3 oz (50 ml) Old Tom Gin
- 1/2 oz (15 ml) The Bitter Truth Pimento Dram
- 1/3 oz (10 ml) jarabe de azúcar morena (2:1 azúcar:agua)
- 10 toques The Bitter Truth Lemon Bitters

Agitar bien con hielo y pasar a un vaso corto colmado de hielo.



WHITE NEGRONI

- 1 1/2 oz (45 ml) ginebra seca
- 1 oz (30 ml) Lillet Blanc
- 2/3 oz (20 ml) Suze
- 2 toques The Bitter Truth Lemon Bitters
- piel de limón

Incorporar todos los ingredientes en un vaso corto con hielo y revolver. Exprimir piel de limón encima del coctel.

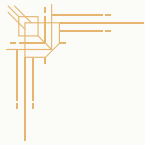


MILANO JULEP

- 1 1/2 oz (45 ml) licor amargo rojo italiano
- 2-3 toques The Bitter Truth Lemon Bitters
- 1/6 oz (5 ml) jugo de limon fresco
- manejo de menta

Poner todos los ingredientes en un vaso corto con hielo picado y revolver.





ORANGE BITTERS (NARANJA)

EL CLÁSICO BITTER DE NARANJA

Cual función de teatro, el aroma a mermelada tradicional de este bitter cierra el primer acto cuando roza nuestra nariz. Luego seguido por una disonante combinación de clavo de olor, canela y nuez moscada. En un primer sorbo, el cardamomo y la alcaravea hacen su entrada y el acto final es verdadero aceite de corteza de naranja.

El Bitter de Naranja es una combinación de corteza amarga de la naranja y varias hierbas y especias que se maceran en alcohol. Los primeros bitters de naranja salieron en la década de 1880, una era en la que muchos cocteles clásicos fueron creados como el Martínez y el Manhattan. Aún hoy son esenciales para la preparación de un tradicional Dry Martini. Los Bitters de Naranja de *The Bitter Truth* pueden combinarse con todo tipo de espirituosos como whisky, ron, vodka y ginebra.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 39 % alcohol por volúmen

BITTERS



NOTAS DE SABOR

La afrutada dulzura al principio es seguida rápidamente por un sabor muy amargo. El aroma de corteza amarga de naranja está en primer plano, completado por los sabores picantes de cardamomo, alcaravea y nuez moscada.

¡Gracias por todas esas adiciones a nuestro gabinete de licores durante años ... sus brillantes bitters han llevado muchos cocteles "enfermos" hacia el bienestar!



Dale DeGroff - autor de "The New Craft of the Cocktail", NYC/EE.UU



DRY MARTINI COCKTAIL

2 oz (60 ml) gin seco
 1/3 oz (10 ml) vermut seco
 2 toques The Bitter Truth Orange Bitters
 aceituna o piel de limón

Revolver con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada. Agregar una aceituna lavada o exprimir piel de limón encima de la superficie y dejar en la copa.



BAMBOO COCKTAIL

1 oz (30 ml) vino de Jerez amontillado
 1 oz (30 ml) vermut seco
 2 toques The Bitter Truth Orange Bitters
 piel de limón

Revolver los ingredientes con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada. Exprimir piel de limón encima del coctel.



PEGU CLUB COCKTAIL

1 1/2 oz (45 ml) gin seco
 3/4 oz (25 ml) licor de naranja
 1/3 oz (10 ml) jugo de lima fresco
 2 toques The Bitter Truth Orange Bitters
 1 toque The Bitter Truth Aromatic Bitters

Agitar los ingredientes con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.



BIJOU COCKTAIL

3/4 oz (25 ml) vermut rojo dulce
 3/4 oz (25 ml) gin seco
 3/4 oz (25 ml) Chartreuse verde
 3 toques The Bitter Truth Orange Bitters

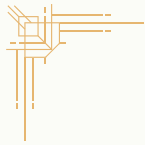
Revolver con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada. Adornar con una cereza.



LOVERS JULEP

1 2/3 oz (50 ml) Tiki Lovers ron blanco
 1/3 oz (10 ml) Tiki Lovers ron añejo
 1 oz (30 ml) jugo de lima fresco
 2/3 oz (20 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
 3 toques The Bitter Truth Orange Bitters
 unas 20 hojas de menta

En una coctelera o vaso alto, poner menta y azúcar y machacar levemente. Agregar hielo picado con el resto de los ingredientes y agitar hasta que el recipiente quede nevado por fuera. Adornar con una ramita de menta y azúcar en polvo.



PEACH BITTERS (DURAZNO)

UN ESTILO CLÁSICO DE BITTERS DE MELOCOTÓN

El Bitter de Melocotón (Peach) de *The Bitter Truth*, es una interpretación contemporánea de un estilo clásico de bitter, popular en la primera era dorada del cóctel. Aunque los bitters de melocotón nunca alcanzaron la popularidad de los bitters de naranja, fueron de los más usados. El Bitter de Melocotón de *The Bitter Truth* es fresco y afrutado, de intensas notas de melocotón, respaldado por una seductora pizca de almendra. La combinación de aroma de melocotón fresco y sutiles sabores picantes agregan una sonoridad exquisita a los cocteles y long drinks (tragos largos). Se fusiona bien con los espirituosos claros y añejos como el coñac y el borbón. Un Mint Julep llegará a nuevas alturas.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 39 % alcohol por volúmen



NOTAS DE SABOR

El aroma natural de melocotones frescos domina mientras es completado por cítrico fresco y discretos sabores de especia. El finish da una nota herbácea y de nuez.

The Bitter Truth ganó rápidamente su lugar detrás de mi barra, también en mi bolsa de viaje. Y la razón es que en cada sabor que escoges, encuentras una amarga verdad de originalidad, complejidad y adición perfecta para cada cóctel.



Erik Lorincz – Kwánt, Londres/Reino Unido



PEACH OLD FASHIONED

1 1/2 oz (45 ml) whisky borbón
 1/3 oz (10 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
 5 toques The Bitter Truth Peach Bitters
 1 rodaja de limón
 1 rodaja de naranja
 1 rodaja de melocotón

Verter todos los ingredientes en un vaso corto y revolver.



DERBY COCKTAIL

2 oz (60 ml) gin seco
 1/4 oz (8 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
 3 toques The Bitter Truth Peach Bitters
 1 rama de menta

Frotar ligeramente la menta con los otros ingredientes, agitar con hielo, y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.



FOX RIVER

2 oz (60 ml) whisky de centeno o whisky borbón
 1/2 oz (15 ml) licor de crema de cacao
 3-4 toques The Bitter Truth Peach Bitters
 piel de naranja

Agitar con hielo y verter en un vaso corto enfriado con hielo. Revolver de nuevo y agregar piel de naranja.



MISSIONARY'S DOWNFALL

1 1/2 oz (45 ml) Tiki Lovers ron blanco
 1/2 oz (15 ml) The Bitter Truth Peach Bitters
 1/2 oz (15 ml) jarabe de miel (1:1 miel:agua)
 1/2 oz (15 ml) jugo de limon fresco
 1 grande rodaja de piña
 6 hojas de menta
 2 copas hielo picado

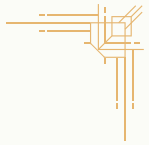
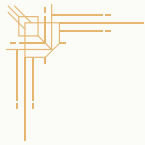
En una batidora mezclar todos los ingredientes por 10 segundos y servir en una copa de coctel o en copa balón. Adornar con menta, azúcar en polvo, y una flor tropical.



TRIDENT COCKTAIL

1 oz (30 ml) Aquavit
 1 oz (30 ml) Cynar
 1 oz (30 ml) vino de Jerez seco
 2 toques The Bitter Truth Peach Bitters
 piel de limón

Revolver todos los ingredientes con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada. Adornar con piel de limón.



CELERY BITTERS (APIO)

LOS BITTERS SALADOS ORIGINALES

El Bitter de Apio (Celery) de *The Bitter Truth* tiene un abanico de sabores como la uva blanca, té Sencha, hoja de limón, hoja de apio y raíz fresca de jengibre. En boca hace malabares artísticos, agregando semilla de cilantro, apio fresco y achicoria. Es obligatorio con licores herbosos. Pruebe una buena cantidad en un Ti Punch o simplemente unas gotas en un Gin & Tonic para poner celosos a los vecinos. Un ingrediente perdido, el difunto durante décadas, el apio, es ahora reavivado para agradar al paladar más exquisito.

El Bitter de Apio de *The Bitter Truth* es el primero en ser propuesto comercialmente en décadas. Este ingrediente de coctel, que ya había existido en el siglo XIX, enriquece las preparaciones con sabores inusuales. Es ideal para cocteles tradicionales como el Bloody Mary, Bullshot y Prairie Oyster, así como Dry Martini y Gin & Tonic.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 44 % alcohol por volúmen

BITTERS

NOTAS DE SABOR

Muy complejo y exótico. El sabor inicial de apio es dominante, llevando a un paladar complejo con aroma de hoja de limón, corteza de naranja y jengibre.

La calidad vegetal que estos bitters agregan a los cocteles es única. Encuentro casi perfecta su unión con el tequila. Son otro brillante ejemplo del pasado del cóctel que amolda su futuro.

Brian Miller - bartender (antiguo bartender en Death & Co., The Polynesian), NYC/EE.UU





BLOODY MARY

- 1 1/2 oz (45 ml) vodka o ginebra
- 1/3 oz (10 ml) jugo de limón fresco
- 3-4 toques The Bitter Truth Celery Bitters
- 3 oz (90 ml) jugo de tomate
- Tabasco, salsa inglesa, sal y pimienta

Agitar con hielo y verter en un vaso alto. Adornar con un tallo de apio.



FAR BEYOND THE TRUTH

- 1 1/3 oz (40 ml) The Bitter Truth Pink Gin
- 1/2 oz (15 ml) jugo de lima fresco
- 1/4 oz (8 ml) The Bitter Truth Apricot Liqueur
- 2 toques The Bitter Truth Celery Bitters
- 1 toque The Bitter Truth Lemon Bitters

Agitar con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.



RHUMBLE

- 1 1/2 oz (45 ml) Tiki Lovers ron blanco
- 3/4 oz (25 ml) vino de Jerez fino o amontillado
- 3/4 oz (25 ml) The Bitter Truth Apricot Liqueur
- 2 toques The Bitter Truth Celery Bitters
- piel de limón

Rever con hielo, pasar a una copa de coctel previamente enfriada, y agregar piel de limón.



THE LOOP TONIC

- 2 oz (60 ml) tequila blanca de 100% agave
- 1 oz (30 ml) vermouth seco
- 3/4 oz (25 ml) jugo de lima fresco
- 1/2 oz (15 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
- 1/2 oz (15 ml) Chartreuse verde
- 1-2 toques The Bitter Truth Celery Bitters

Agitar con hielo y pasar a un vaso alto con cubos de hielo al tope. Adornar con un tallo de apio.

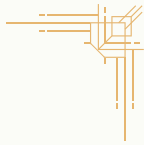
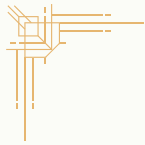


KING'S ELIXIR COCKTAIL

- 1 1/2 oz (45 ml) The Bitter Truth Pink Gin
- 1/2 oz (15 ml) Vermouth seco
- 1/4 oz (8 ml) Aguardiente Goldwasser
- 2 toques The Bitter Truth Celery Bitters
- piel de limón

Rever los ingredientes con hielo. Exprimir piel de limón encima de la copa de coctel previamente enfriada. Verter la preparación en la copa.





CUCUMBER BITTERS (PEPINO)

UN BITTER SABROSO, LIGERO Y ATRACTIVO

El Bitter de Pepino de *The Bitter Truth* ofrece nuevas formas para mezclar su licor favorito, al agregar a su trago, el sabor fresco y puro de pepino verde, sin importar la estación año. Estas notas de pepino fresco van acompañadas de un sutil amargor y de notas herbales de romero y tomillo y notas florales de retoños de verano. Con un color ambar dorado, este bitter es energético, aromatizado con la presencia frutal y terrosa de pepinos marinados, pimiento cascado, flor de sal y un finish de calabaza.

Sutil y tentador, el Bitter de Pepino de *The Bitter Truth* llevará su licor a nuevas alturas, como rayo de Sol primaveral y funcionará a la perfección en numerosos cocteles clásicos y tragos largos.

Pruebe este bitter en su coctel Pimm's Cup o Gin & Tonic favorito o en un delicioso Garden Cocktail.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 39 % alcohol por volúmen

BITTERS

NOTAS DE SABOR

Pepino verde fresco con notas herbales de condimentos de la Provenza. Suave y seductor con aroma de piel de pepino fresco y notas herbales balanceadas.

Cada nueva salida al mercado de The Bitter Truth demuestra un sorprendente equilibrio y revela la pasión de estos señores por un producto de suma integridad. Los bitters no sólo son matizados y hermosamente equilibrados, también muestran respeto por la rica historia de los bitters de nuestra cultura coctelera.





PIMM'S CUP

1 1/2 oz (45 ml) Pimm's Cup No 1 o similar
 2 toques The Bitter Truth Cucumber Bitters
 4 oz (120 ml) limonada gaseosa o ginger ale
 frutas de temporada

Incorporar todos los ingredientes en un vaso alto con hielo y revolver.



GIN/VODKA & TÓNIC

2 oz (60 ml) gin seco o vodka
 2 toques The Bitter Truth Cucumber Bitters
 rellenar con agua tónica

Verter los ingredientes en un vaso alto, con hielo hasta el tope y revolver.



CUCUMBER MARTINI

2 oz (60 ml) gin seco o vodka
 1/2 oz (15 ml) vermut seco
 2 toques The Bitter Truth Cucumber Bitters

Revolver los ingredientes con hielo y pasar a una copa de cóctel previamente enfriada.



IT'S JUNE

2 oz (60 ml) Old Tom Gin
 1/2 oz (15 ml) licor de marrasquino
 1/4 oz (8 ml) jugo de limon fresco
 2 toques The Bitter Truth Cucumber Bitters

Agitar con hielo y pasar a una copa de cóctel previamente enfriada.

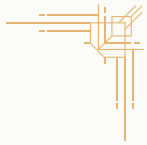
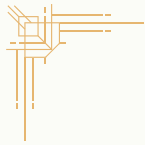


GAZPACHO

2 oz (60 ml) ginebra o vodka
 4 toques The Bitter Truth Cucumber Bitters
 1 cucharadita vinagre balsámico blanco
 3 1/3 oz (100 ml) jugo de vegetales
 sal, pimienta, Tabasco

Agitar los ingredientes con hielo, y pasar a un vaso corto.





OLIVE BITTERS (ACEITUNA)

UN ESTILO INUSUAL DE BITTERS CON NOTAS SALADAS

El Bitter de Aceituna de *The Bitter Truth* traerá aromas mediterráneos a sus cocteles con un delicado sabor a aceituna verde, una sutil presencia de sal y notas de salmuera, mostaza, salvia y tomillo. Una combinación perfecta para espirituosos blancos y vinos fortificados.

El impacto del Bitter de Aceituna en el paladar de los bartenders ha sido significativo, llegando a ser nominado dentro del Top 10 por “Mejor Producto Nuevo” en los Premios “Tales of the Cocktail” en 2017, Nueva Orleans, Estados Unidos y dentro del Top 5 por “Mejor Producto de Bar o Licor Europeo Nuevo” en los Premios “Mixology Bar Awards” en 2018, Berlina, Alemania.

Aunque este bitter se concibió para realzar la estética y textura del Dirty Martini, varios bartenders desafiados por su creatividad, han encontrado un excelente uso en varios cocteles del estilo aperitivo, particularmente en la combinación con el vino de Jerez, vermut y otros vinos fortificados.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 39 % alcohol por volúmen



BITTERS

NOTAS DE SABOR

Con su delicado sabor a aceituna verde, suaves toques de sal, notas de mostaza, salvia y tomillo se puede decir que se está agregando aroma mediterráneo a nuestro coctel. La combinación perfecta para todos los espirituosos claros y vinos fortificados.

The Bitter Truth ha demostrado ser no sólo una compañía increíblemente innovadora con productos divertidos, sino que también se acerca a la comunidad global de los bares de una forma empática y generosa.

Yao Lu - Union Trading Company, Shanghai/China





DIRTY MARTINI

2 oz (60 ml) vodka
 1/3 oz (10 ml) vermut seco
 2 toques The Bitter Truth Olive Bitters

Revolver los ingredientes con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.



ROSSO

1 1/2 oz (45 ml) ginebra o vodka
 1 1/2 oz (45 ml) jugo de tomate
 3/4 oz (25 ml) jugo de lima fresco
 1/3 oz (10 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
 2 toques The Bitter Truth Olive Bitters
 1 toque The Bitter Truth Celery Bitters

Agitar con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.



DAIQUIRI SAVORY

1 1/2 oz (45 ml) Tiki Lovers ron blanco
 1 oz (30 ml) jugo de lima fresco
 3/4 oz (25 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
 1 toque The Bitter Truth Olive Bitters
 1 toque The Bitter Truth Cucumber Bitters
 1 toque The Bitter Truth Celery Bitters

Agitar con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.



OLIVE SOUR

2 oz (60 ml) tequila blanco, ginebra o vodka
 1/3 oz (10 ml) licor de marrasquino
 1/2 oz (15 ml) jugo de limon fresco
 2 toques The Bitter Truth Olive Bitters
 1 ramita de tomillo

Tomar un ramito de tomillo y frotar con el resto de los ingredientes, agitar con hielo, colar y pasar a un vaso corto previamente enfriado.

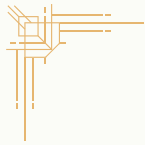


NEGRONI

1 oz (30 ml) The Bitter Truth Pink Gin
 1 oz (30 ml) licor amargo rojo italiano
 1 oz (30 ml) vermut rojo dulce
 2 toques The Bitter Truth Olive Bitters
 piel de naranja

Incorporar sobre el hielo, en un vaso corto. Revolver bien y exprimir cáscara de naranja encima.





COCKTAIL BITTERS TRAVELER'S SET

LOS BITTERS DE VIAJE ESENCIALES

El set Cocktail Bitters Traveler de *The Bitter Truth* puede llevarse en el equipaje de mano y por consiguiente es el compañero ideal para los trotamundos que no se conforman con algo menos que tragos perfectos durante su viaje! Cinco sabores diferentes incluidos en una encantadora caja de estaño, este equipo también es la adición perfecta a la barra de cualquier hogar.

Disfrute: Aromatic / Celery / Creole / Jerry Thomas / Orange

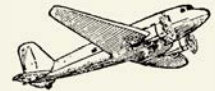
INFORMACION DEL PRODUCTO: 38.2 % alcohol por volumen



NOTAS DE SABOR

Ver página ... 30 *Aromatic Bitters*
62 *Celery Bitters*
38 *Creole Bitters*
42 *Jerry Thomas Bitters*
54 *Orange Bitters*

... muchos bartenders se encuentran a menudo frente a un desafío cuando se trata de transportar sus ingredientes claves. Con el lanzamiento del set de viaje, no tendrán que verificar si sus bitters están bien en el equipaje principal.



Brian Miller – bartender (antiguo bartender en Death & Co., The Polynesian), NYC/EE.UU



DRY MARTINI COCKTAIL

2 oz (60 ml) gin seco
 1/3 oz (10 ml) vermut seco
 2 toques The Bitter Truth Bitters
 opciones *Celery, Orange, Creole*
 aceituna o piel de limón

Revolver con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada. Agregar una aceituna lavada o exprimir piel de limón encima de la superficie y dejar en la copa.



MANHATTAN COCKTAIL

2 oz (60 ml) whisky de centeno o whisky borbón
 3/4 oz (25 ml) vermut rojo dulce
 2 toques The Bitter Truth Bitters
 opciones *Aromatic, Orange, Creole, Jerry Thomas*
 piel de naranja

Revolver con hielo y verter en una copa de coctel. Adornar con una cereza, limón, o piel de naranja.



FOURTH REGIMENT COCKTAIL

1 oz (30 ml) whisky de centeno
 1 oz (30 ml) vermut rojo dulce
 1 toque The Bitter Truth Orange Bitters
 1 toque The Bitter Truth Creole Bitters
 1 toque The Bitter Truth Celery Bitters
 piel de limón

Revolver bien todos los ingredientes con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada. Adornar con piel de limón.



BLOODY MARY

1 1/2 oz (45 ml) vodka o ginebra
 1/3 oz (10 ml) jugo de limon fresco
 3-4 toques The Bitter Truth Celery Bitters
 3 oz (90 ml) jugo de tomate
 Tabasco, salsa inglesa, sal y pimienta

Agitar con hielo y verter en un vaso alto. Adornar con un tallo de apio.



HORSE'S NECK

2 oz (60 ml) whisky borbón
 2-3 toques The Bitter Truth Bitters
 opciones *Aromatic, Orange, Creole, Jerry Thomas*
 ginger ale o ginger beer
 piel de limón

En un vaso alto con hielo, agregar un pedazo largo de cáscara de limón, bitters y whisky. Rellenar con ginger ale o ginger beer y revolver suavemente.



COCKTAIL BITTERS BAR PACK

UN PAQUETE DE BITTERS EN FORMATO MUESTRA

El Pack de Bitters para bar de *The Bitter Truth* viene en una caja metálica preciosamente diseñada con decoraciones talladas a 3D y que contiene las botellas de cristal marrón con los bitters de la compañía.

Amplie las posibilidades de su bar con el pack de 5 bitters (100% naturales) en tamaño bolsillo, que no tendrá impedimento en el control de seguridad de los aeropuertos pues tiene TSA aprobada.

Disfrute: *Chocolate / Cucumber / Peach / Olive / Tonic*

INFORMACION DEL PRODUCTO: 40.8 % alcohol por volúmen

NOTAS DE SABOR

- Ver página ... 34 *Chocolate Bitters*
 66 *Cucumber Bitters*
 58 *Peach Bitters*
 70 *Olive Bitters*



¡Entre bartenders, es muy común hacer sus propios biteres caseros ... es muy fácil hacerlos, pero es muy difícil conseguir que salgan buenos! Cuál es el punto de estropear el coctel de tu invitado cuándo puedes comprarlos de gran calidad!?. Gracias, amigos The Bitter Thruth. ¡Salud!



Simone Caporale – bartender, Londres/Reino Unido



NEGRONI

- 1 oz (30 ml) ginebra
- 1 oz (30 ml) licor amargo rojo italiano
- 1 oz (30 ml) vermut rojo dulce
- 2 toques The Bitter Truth Bitters
- opciones *Tonic, Peach, Olive, Cucumber, Chocolate*
- rellenar con piel de naranja

Incorporar sobre el hielo, en un vaso corto. Revolver bien y exprimir cáscara de naranja encima.



GIN/VODKA & TONIC

- 2 oz (60 ml) gin seco o vodka
- 2 toques The Bitter Truth Bitters
- opciones *Cucumber, Tonic, Peach*
- rellenar con agua tónica

Verter los ingredientes en un vaso alto, con hielo hasta el tope y revolver.



OLD FASHIONED COCKTAIL

- 1 1/2 oz (45 ml) whisky borbón
- 1/3 oz (10 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
- 3 toques The Bitter Truth Bitters
- opciones *Peach, Tonic, Chocolate*
- 1 rodaja de limón
- 1 rodaja de naranja
- 1 rodaja de melocotón

Verter todos los ingredientes en un vaso corto, agregar un cubo de hielo grande y revolver hasta que tenga la dilución correcta. Agregar piel de naranja.



DAIQUIRI SAVORY

- 1 1/2 oz (45 ml) Tiki Lovers ron blanco
- 1 oz (30 ml) jugo de lima fresco
- 3/4 oz (25 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
- 1 toque The Bitter Truth Olive Bitters
- 1 toque The Bitter Truth Cucumber Bitters
- 1 toque The Bitter Truth Celery Bitters

Agitar con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.



OLIVE SOUR

- 2 oz (60 ml) tequila blanco, ginebra o vodka
- 1/3 oz (10 ml) licor de marrasquino
- 1/2 oz (15 ml) jugo de limon fresco
- 2 toques The Bitter Truth Olive Bitters
- 1 ramita de tomillo

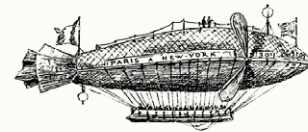
Tomar un ramito de tomillo y frotar con el resto de los ingredientes, agitar con hielo, colar y pasar a una copa de cóctel previamente enfriada.



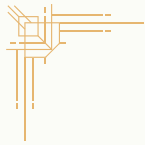
THE BITTER TRUTH

LICORES Y ESPIRITUOSAS

Los licores y espirituosas de *The Bitter Truth* vienen en una amplia gama de sabores, no importa si estás buscando algo clásico, una nueva interpretación de los ya conocidos, o si solo buscas licores o espirituosas que no han sido elaborados en muchos años. ¡Están aquí y esperando por tí!



Nuestro camino hacia sabores extraordinarios va más allá de las tierras del fascinante amargor. Algunas frutas en nuestra búsqueda son dulces y delicadas. Algunas nacen de la nostalgia, y otras se asoman al futuro.



APRICOT LIQUEUR (ALBARICOQUE/DAMASCO)

UN LICOR DE FRUTAS FRESCO Y DELICADO

Imagine albaricoques amarillos frescos, hinchados, cubiertos de rocío ... , ahora pruebe el Licor de Albaricoque/Damasco de *The Bitter Truth*. Se siente al olfato la dulce ligereza del jugo y un poquito de almendra. Mientras en el paladar, primero un sabor cremoso a albaricoque seco, luego interrumpido por el sabor a bizcochos de caramelo y una vez más rodeado por albaricoques estofados calientes. Aunque, no sea uno de sus “cinco por día”, mézclelo en un coctel o sobre hielo, y será lo que el doctor le recetó.

El Licor de Albaricoque/Damasco de *The Bitter Truth* combina el jugo de albaricoques, madurados por el sol, y un aguardiente del albaricoque que se destiló de la misma fruta. Es cautivadora la distintiva sonoridad y el reducido nivel de azúcar de este licor. Es indispensable en muchas recetas de cocteles clásicos y modernos.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 22 % alcohol por volúmen



NOTAS DE SABOR

Dulce y afrutado. Domina el aroma de albaricoques maduros. En el fondo, una reminiscencia de almendra de semilla de albaricoque.

Con sus excelentes bitters y licores The Bitter Truth ha ganado una multitud de bartenders y fanáticos de la coctelería, y los licores de fruta de la compañía parecen ir por el mismo camino.



Entusiasta del cóctel



PENDENNIS COCKTAIL

2 oz (60 ml) The Bitter Truth Pink Gin
 1 oz (30 ml) The Bitter Truth Apricot Liqueur
 3/4 oz (25 ml) jugo de lima fresco
 2 toques The Bitter Truth Creole Bitters

Agitar con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.

LIBERTY BELL COCKTAIL

1 oz (30 ml) whisky de centeno
 1 oz (30 ml) Sloe Gin
 1 oz (30 ml) The Bitter Truth Apricot Liqueur
 2 toques The Bitter Truth Jerry Thomas Bitters

Agitar con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.

SPENCER COCKTAIL

1 1/2 oz (45 ml) The Bitter Truth Pink Gin
 3/4 oz (25 ml) The Bitter Truth Apricot Liqueur
 1 toque The Bitter Truth Aromatic Bitters
 1 toque jugo de naranja fresco

Revolver con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.

APRICOT SPRITZ

4 oz (120 ml) vino blanco
 3/4 oz (25 ml) The Bitter Truth Apricot Liqueur
 agua con gas
 piel de limón

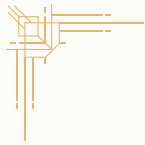
Incorporar en una copa de coctel con cubos de hielo grandes. Revolver suavemente y agregar piel de limón.

CHARLIE CHAPLIN COCKTAIL

1 oz (30 ml) The Bitter Truth Apricot Liqueur
 1 oz (30 ml) ginebra de endrinas
 1 oz (30 ml) jugo de lima fresco

Agitar con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.





ELDERFLOWER LIQUEUR (FLOR DEL SAÚCO)

UN LICOR DE VERANO AL ESTILO APERITIVO

El Licor Elderflower (Flor de Saúco) de *The Bitter Truth* chispea en el vaso cual brillo de estrella que ilumina las fardas de heno mientras el fresco aroma floral hace cosquillas en la nariz, que hace recordar lejanos días de verano en el campo inglés. Mientras el sabor de la flor, es el primer beso de lengua, este es respaldado por notas de fruta como el membrillo y la uva blanca, hierbas ligeras y especias que se mezclan con la dulzura de la miel, para hacer de esta, una bebida compleja; digna de un picnic de campo.

El Licor Elderflower de *The Bitter Truth* combina las características de un vino aperitivo especiado y un licor floral natural. Disfrute este licor enfriado en hielo, con champán como aperitivo o úselo en una de muchas recetas de cocteles y long drinks.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 22 % alcohol por volúmen

NOTAS DE SABOR



Este licor, que tiene un luminoso color dorado y un delicioso y fresco bouquet, ofrece una gran variedad de sabores. Predomina el sabor flor de saúco, complementado por el aroma de miel, y notas de fruta de membrillo y uva.

Versátil, un gran licor que añadirá maravillosas notas afrutadas a cualquier coctel. La esencia del verano en una botella.

Blair Frodelius – Good Spirits News, EE.UU





GARDEN & TONIC *(por Naren Young & Wayne Collins)*

1 2/3 oz (50 ml) The Bitter Truth Pink Gin
 2-3 toques The Bitter Truth Celery Bitters
 3 toques The Bitter Truth Elderflower Liqueur
 4-5 hojas de menta
 1 rodaja de pepino
 1 rodaja de lima
 1 agua tónica

Poner todos los ingredientes en un vaso alto con hielo y llenar con agua tónica. Revolver suavemente y decorar con lima, menta y rodaja de pepino.



MISS LIND COCKTAIL

2 oz (60 ml) The Bitter Truth Pink Gin
 3/4 oz (25 ml) The Bitter Truth Elderflower Liqueur

Agitar todos los ingredientes con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.



ELDERFLOWER & CHAMPAGNE

1 oz (30 ml) The Bitter Truth Elderflower Liqueur
 3 oz (90 ml) champán frío
 piel de naranja
 fresa fresca

Verter los ingredientes en un vaso alto con hielo y revolver suavemente. Agregar piel de naranja y una fresa.



ELDERFLOWER MARGARITA

2 oz (60 ml) tequila blanco de 100% agave
 1 oz (30 ml) The Bitter Truth Elderflower Liqueur
 1/2 oz (15 ml) jugo de lima fresco
 1/4 oz (8 ml) sirope de agave

Agitar los ingredientes con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.

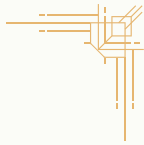
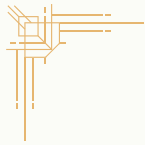


COME FLY WITH ME *(por Simon Koester)*

1 1/3 oz (40 ml) The Bitter Truth Elderflower Liqueur
 2/3 oz (20 ml) Amaro Montenegro
 2/3 oz (20 ml) Tiki Lovers ron añejo
 1/2 oz (15 ml) jugo de limon fresco
 1/2 cucharadita The Bitter Truth Bogart's Bitters

Agitar todos los ingredientes con hielo y pasar a un vaso corto previamente enfriado y que contenga cubos de hielo grandes. Decorar al gusto y disfrutar.





GOLDEN FALERNUM

UN LICOR DEL CARIBE A BASE DE RON

Un coco no crece en una vid de calabaza y el Licor Falernum Dorado (Golden Falernum) de *The Bitter Truth* no se olvida que es un licor de ron. Este Falernum es oro en color, sabor y textura, pero nunca una nota, es un calipso de sabor. Es un carnaval de sabores: jengibre fresco, vainilla, almendra, lima y un poco de salsa de pimienta dulce. Este licor consigue animar cualquier licor añejo y al instante puede convertirlo en una bebida digna de adorno con sombrillita de papel incluida.

The Bitter Truth Golden Falernum es un exótico licor especiado a base del más fino ron caribeño. En la antigua Roma, Falernum era el nombre del vino más caro y exquisito. El Falernum de hoy no tiene casi nada en común con su predecesor excepto por su rico tinte dorado. A este licor dulce normalmente se le añadía sabor con lima, almendras, clavos de olor y jengibre, y ganó en importancia durante la era Tiki en la mitad del siglo XX.

Con 18% alcohol por volumen, Falernum Dorado se distingue en su categoría. El aromático ron caribeño se usa como apoyo para integrar el jengibre picante, frutas cítricas, almendras y pimienta de Jamaica. Este Falernum puede beberse solo o con hielo, pero también va bien con licores añejos como whisky, ron y coñac. Y por supuesto, es un ingrediente indispensable en numerosos tragos Tiki.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 18 % alcohol por volumen

LICORES

NOTAS DE SABOR



Este licor a base de ron es rico y complejo en sabor. Nariz: Jengibre picante con clavo de olor y una pizca de vainilla. Sabor: Un jengibre más sutil, seguido por almendra y vainilla. Un hormigueo de pimienta de Jamaica en el paladar, combinado con la corteza de limón conduce a un prolongado final.

Nosotros les decimos a nuestros clientes regulares "salve la noche, apoye a los buenos bares" nosotros nos decimos: "salva la noche, apoya a The Bitter Truth!"



Thanos Prunarus – Baba au Rum, Atenas/Grecia



ROYAL BERMUDA YACHT CLUB COCKTAIL

1 2/3 oz (50 ml) ron de Barbados
 1/2 oz (15 ml) jugo de lima fresco
 1/4 oz (8 ml) licor de naranja
 1/4 oz (8 ml) The Bitter Truth Golden Falernum

Agitar con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.



THREE DOTS AND A DASH

1 1/2 oz (45 ml) Tiki Lovers ron blanco
 1/2 oz (15 ml) Tiki Lovers ron añejo
 1/4 oz (8 ml) The Bitter Truth Golden Falernum
 1/4 oz (8 ml) The Bitter Truth Pimento Dram
 1 toque The Bitter Truth Aromatic Bitters
 1/2 oz (15 ml) jugo de lima fresco
 1/2 oz (15 ml) jugo de naranja fresco
 1/2 oz (15 ml) jarabe de miel (1:1 miel:agua)

Mezclar con hielo picado y verter en una copa afluataada previamente enfriada. Decorar al gusto.



DARK & SPICY

2 oz (60 ml) Tiki Lovers ron añejo
 1/2 oz (15 ml) The Bitter Truth Golden Falernum
 1/2 oz (15 ml) jugo de lima fresco
 4 oz (120 ml) ginger beer (cerveza de jengibre)

Incorporar en un vaso alto con hielo. Revolver suavemente y decorar con lima.



BAJAN MILK PUNCH

1 2/3 oz (50 ml) Tiki Lovers Pineapple (piña)
 2/3 oz (20 ml) The Bitter Truth Golden Falernum
 2 1/3 oz (70 ml) leche de almendras fria
 nuez moscada

Agitar todos los ingredientes con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada. Rallar nuez moscada encima de la preparación.

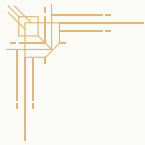


JAMAICAN SOUR

2 oz (60 ml) Tiki Lovers ron añejo
 3/4 oz (25 ml) The Bitter Truth Golden Falernum
 3/4 oz (25 ml) jugo de lima fresco
 2 cucharadita The Bitter Truth Orange Bitters

Agitar con hielo y pasar a un vaso corto con cubos de hielo.





PIMENTO DRAM

UN LICOR DE PIMIENTA DE JAMAICA

¡Para lo que quieres en tu trago grog, *The Bitter Truth* Pimento Dram es todo lo que necesitas! ¡El color de un cofre de tesoros y el olor a casa – Jamaica – no lo desperdiciarás con tu papagayo. Pimiento, canela, clavo de olor y nuez moscada, van todos juntos como una canción de mar y su marinero ebrio de alegre ron jamaicano! Pruébalo y percibirá el sabor a anís con un finish de sirope de arce ahumado, cardamomo seco y nuevamente clavo de olor. Llévelo junto con un poco de ron para una divertida noche. ¡Arrrrgh!

El licor *The Bitter Truth* Pimento Dram está elaborado a base de ron Jamaicano, pimienta de Jamaica y azúcar de caña. Los exploradores ingleses acuñaron el término “allspice” porque la baya parecía incluir los sabores de canela, nuez moscada y clavo de olor, todos a la vez. En la isla caribeña de Jamaica, este distintivo licor aromático se ha producido por generaciones macerando pimienta en ron.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 22 % alcohol por volúmen



NOTAS DE SABOR

Dulce, picante y muy intenso. Inicialmente se presenta el clavo de olor, desvaneciéndose en el sabor de la canela, la nuez moscada y pimienta, que perdura en el paladar.

Un sabroso licor especiado y herboso para los aventureros amantes de la coctelería.

Tastings.com





LION'S TAIL COCKTAIL

2 oz (60 ml) whisky de centeno o whisky borbón
 1/2 oz (15 ml) The Bitter Truth Pimento Dram
 1/2 oz (15 ml) jugo de lima fresco
 1 cucharadita jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
 1 toque The Bitter Truth Aromatic Bitters

Agitar con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.



ALMOST RYE

1 2/3 oz (50 ml) whisky borbón
 1/3 oz (10 ml) The Bitter Truth Pimento Dram
 piel de naranja

Incorporar en un vaso corto con hielo. Revolver suavemente y decorar con cáscara de naranja.



BALM COCKTAIL

2 oz (60 ml) vino de Jerez seco
 1/6 oz (5 ml) licor de naranja
 1/6 oz (5 ml) The Bitter Truth Pimento Dram
 1 toque The Bitter Truth Orange Bitters
 piel de naranja

En un vaso mezclador revolver con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada. Exprimir piel de naranja encima de la preparación.



NUI NUI

1 1/2 oz (45 ml) Tiki Lovers ron blanco
 1/2 oz (15 ml) Tiki Lovers ron añejo
 1 cucharadita The Bitter Truth Pimento Dram
 2 toques The Bitter Truth Aromatic Bitters
 1/2 oz (15 ml) jugo de lima fresco
 1/2 oz (15 ml) jugo de naranja fresco
 1/4 oz (8 ml) jarabe de canela
 1 cucharadita jarabe de vainilla

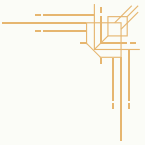
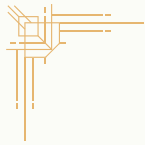
En una batidora verter todos los ingredientes y mezclar a velocidad alta por unos segundos. Verter en un vaso alto y rellenar con hielo picado.



WAIKIKI BEACH

2 oz (60 ml) Tiki Lovers ron añejo
 3/4 oz (25 ml) The Bitter Truth Pimento Dram
 1 oz (30 ml) jugo de lima fresco
 2 oz (60 ml) jugo de maracuyá
 1/4 oz (8 ml) jarabe de almendra

Agitar todos los ingredientes con hielo y verter en un vaso alto lleno de hielo picado.



VIOLET LIQUEUR (VIOLETA)

UN AUTÉNTICO LICOR FLORAL DE VIOLETAS

Con un color violeta que hace recordar la luna llena reflejada en un río en el crepúsculo, el Licor de Violeta de *The Bitter Truth* hace humilde honor a su nombre. Es profundo, púrpura, es romántica niebla que se apropia del extraordinario sabor de esta frágil flor. Como en poesía, los aromas susurran dulces notas de un ligero y sutil perfume hacia nuestra respiración y terminan con un espolvoreado de azúcar glaseado. Un seductor por naturaleza, cuyo intenso sabor francés sureño es sensible y equilibrado lo suficiente para elevar su cóctel Aviation al cielo.

The Bitter Truth Violet Liqueur está hecho de violetas silvestres que crecen en los Alpes y que son añadidas a los más finos espirituosos a base de granos. Este licor captura los delicados y elegantes sabores de esta frágil flor de una manera impresionante. Este auténtico licor de violeta hace posible elaborar cocteles clásicos semejantes a la receta original como el cóctel Aviation y el Blue Moon, así como los cocteles modernos Violette Fizz y otros.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 22 % alcohol por volúmen



NOTAS DE SABOR

Ligeramente dulce y muy floral. El aroma de violeta es moderado y natural.

The Bitter Truth ofrece productos excepcionales. No sólo crean versátiles y deliciosos bitters, espirituosos y licores, sino que también reviven productos históricos colmados de sabor y color. The Bitter Truth es un básico para cualquier barra, casera o profesional.





AVIATION COCKTAIL

2 oz (60 ml) gin seco
 2/3 oz (20 ml) jugo de limon fresco
 1/6 oz (5 ml) licor de marrasquino
 1/6 oz (5 ml) The Bitter Truth Violet Liqueur

Agitar con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada. Adornar con una cereza o piel de limón.



VIOLET SPRITZ

3 oz (90 ml) vino blanco seco
 3/4 oz (25 ml) The Bitter Truth Violet Liqueur
 agua con gas
 piel de limón

Incorporar en una copa de vino con cubos de hielo grandes. Revolver suavemente y agregar cáscara de limón.



VIOLET FIZZ

1 1/2 oz (45 ml) The Bitter Truth Pink Gin
 2/3 oz (20 ml) The Bitter Truth Violet Liqueur
 2/3 oz (20 ml) jugo de limon fresco
 1/3 oz (10 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
 agua con gas

Agitar con hielo y pasar a un vaso alto colmado de hielo. Verter agua soda simple encima y revolver suavemente. Adornar al gusto.



THE TRUTH ABOUT BELLE

2 oz (60 ml) gin seco
 1/4 oz (8 ml) The Bitter Truth Violet Liqueur
 2 toques The Bitter Truth Tonic Bitters
 refresco de uva
 Lima

Incorporar los ingredientes en el vaso a utilizar con hielo, revolver y servir.

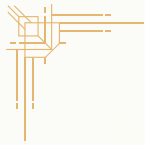


BLUE MOON

1 1/2 oz (45 ml) gin seco
 1/2 oz (15 ml) vermouth seco
 1/4 oz (8 ml) The Bitter Truth Violet Liqueur
 1 toque The Bitter Truth Orange Bitters

Revolver sobre el hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.





PINK GIN (GINEBRA ROSA)

GINEBRA ROSA ORIGINAL INFUSIONADA CON BITTERS

La ginebra rosa comenzó su vida como desayuno de viajeros marinos, consumida para enfrentarlos contra las trampas del océano, pero ahora *The Bitter Truth* le ha dado un cambio de apariencia moderna. Empieza con un bouquet mediterráneo en la nariz, con enebro, limones y cálidas especias. Maravillosamente tranquilo en boca, el enebro todavía está al timón pero es apoyado por una tripulación de frescos sabores especiados como el regaliz, alcaravea e hinojo.

La tradición de mezclar ginebra y bitters fue establecida primero por los miembros de la Armada Real para curar la enfermedad del mar. La Ginebra Rosa de *The Bitter Truth* es una mezcla deliciosa de ginebra artesanal y bitters aromáticos. Está diseñada para complacer gustos modernos con una suave percepción en el paladar y complejos sabores exquisitos. Es mejor si se disfruta sola, como Gin & Tonic o en su cóctel Martini favorito.

INFORMACION DEL PRODUCTO: 40 % alcohol por volúmen



NOTAS DE SABOR

Nariz: Dominan complejos aromas frutales y florales. El sabor es muy suave con el distintivo sabor de las nebrinas en primer plano rodeado por el sabor picante de regaliz, alcaravea e hinojo.

¡The Bitter Truth – más que un nombre, es una convicción de calidad!

Anistatia Miller & Jared Brown – Mixellany.com





PINK GIN COCKTAIL

2 oz (60 ml) The Bitter Truth Pink Gin
3/4 oz (25 ml) agua sin gas

Revolver todos los ingredientes con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.



SCORPION

3/4 oz (25 ml) Tiki Lovers ron blanco
3/4 oz (25 ml) The Bitter Truth Pink Gin
1/3 oz (10 ml) brandy o coñac
3/4 oz (25 ml) jugo de limon fresco
1 1/3 oz (40 ml) jugo de naranja fresco
1/3 oz (10 ml) jarabe de almendra
1/3 oz (10 ml) jarabe de azúcar Demerara

Agitar con hielo y verter sin colar en un vaso corto o en una copa de brandy ancha. Decorar al gusto.



GIN JULEP

2 oz (60 ml) The Bitter Truth Pink Gin
3/4 oz (25 ml) jugo de limon fresco
1/2 oz (15 ml) jarabe de azúcar (2:1 azúcar:agua)
1 oz (30 ml) agua con gas
1 ramito de menta

En un vaso alto frotar menta con ginebra, agregar el resto de los ingredientes, hielo picado, y revolver hasta que el vaso se escarche. Adornar con un ramito de menta.



GARDEN & TONIC *(por Naren Young & Wayne Collins)*

1 2/3 oz (50 ml) The Bitter Truth Pink Gin
2-3 toques The Bitter Truth Celery Bitters
3 toques The Bitter Truth Elderflower Liqueur
4-5 hojas de menta
1 rodaja de pepino
1 rodaja de limón
rellenar con agua tónica

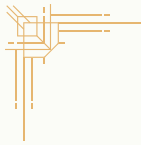
Poner todos los ingredientes en un vaso alto con hielo y rellenar con agua tónica. Revolver suavemente y adornar con lima, menta y rodaja del pepino.



CLARIDGE COCKTAIL

1 oz (30 ml) The Bitter Truth Pink Gin
1 oz (30 ml) vermut seco
1/2 oz (15 ml) The Bitter Truth Apricot Liqueur
1/2 oz (15 ml) licor de naranja

En un vaso mezclador revolver los ingredientes con hielo y pasar a una copa de coctel previamente enfriada.



PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

... pero no es eso lo que nos empuja. Nos impulsa nuestra pasión, creamos productos únicos y de calidad superior con bartenders y entusiastas de la coctelería en mente. Todo comienza con nuestra propia emoción y curiosidad ... y cuando esto resulta en caras felices detrás y delante de la barra, nosotros sonreímos también. Vemos la lista siguiente (abreviada) como un buen efecto secundario. La lista completa de premios y reconocimientos puede encontrarse en nuestro sitio web ... www.the-bitter-truth.com.



2022

PLATINUM MEDAL – BOGART'S BITTERS

TAG Spirits Awards, Las Vegas/EE.UU

GOLD MEDAL – GOLDEN FALERNUM

TAG Spirits Awards, Las Vegas/EE.UU

2019

TOP 5 BEST NEW BAR PRODUCT – BOGART'S BITTERS

Mixology Bar Awards, Berlina/Alemania

2018

TOP 10 BEST NEW PRODUCT – BOGART'S BITTERS

Tales of the Cocktail, Nueva Orleans/EE.UU

2017

TOP 5 BEST NEW BAR PRODUCT – OLIVE BITTERS

Mixology Bar Awards, Berlina/Alemania

TOP 10 BEST NEW PRODUCT – OLIVE BITTERS

Tales of the Cocktail, Nueva Orleans/EE.UU

2015

TOP 10 BEST NEW PRODUCT – CUCUMBER BITTERS

Tales of the Cocktail, Nueva Orleans/EE.UU

GOLD MEDAL – CUCUMBER BITTERS

Beverage Testing Institute, Chicago/EE.UU

2014

BEST LIQUEUR 2014 – GOLDEN FALERNUM

Bartenders Best Awards, Londres/Reino Unido

BEST BITTERS 2014 – CREOLE BITTERS

Bartenders Best Awards, Londres/Reino Unido

GOLD MEDAL – PIMENTO DRAM

Beverage Testing Institute, Chicago/EE.UU

2010

BEST NEW PRODUCT – CELERY BITTERS

Tales of the Cocktail, Nueva Orleans/EE.UU

BEST OF CATEGORY – JERRY THOMAS BITTERS

International Spirits Competition, Los Angeles/EE.UU

2008

SPIRIT OF THE YEAR – CELERY BITTERS

Mixology Bar Awards, Berlina/Alemania

Y MUCHOS MÁS ...





LA ÚLTIMA PALABRA

¡HASTA PRONTO AMIGO/A!

Ha sido un placer tenerte como nuestro/a invitado/a.

Especial agradecimiento a Jamie Boudreau y Ted Haigh.

Alzamos nuestros vasos y saludamos a todos los bartenders y entusiastas de la coctelería alrededor del mundo.

Que sigan saliendo los cócteles.

The Bitter Truth fundada por Stephan Berg y Alexander Hauck.

Maquetación y diseño: Alexander Hauck y Stephan Berg

Dirección de arte, fotografía, maquetación y diseño: Jochen Hirschfeld

Traducción: S. García Leygonier

Twitter: @yourbittertruth

Instagram: @thebittertruthcompany

WWW.THE-BITTER-TRUTH.COM

Copyright 2022. Todos los derechos reservados.



Y HAY MÁS DE LA COMPAÑÍA THE BITTER TRUTH ...

TIKI LOVERS

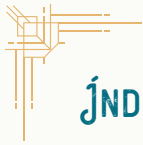
Pasión por el Ron



WWW.TIKI-LOVERS.COM



Obra de arte por
Anthony Carpenter



ÍNDICE DE COCTELES

A

Airmail Cocktail 33
Almost Rye 98
Apricot Spritz 87
Aviation Cocktail 102

B

Bajan Milk Punch 95
Balm Cocktail 99
Bamboo Cocktail 52
Bijou Cocktail 53
Bloody Mary 64, 77
Blue Moon 103
Brandy Crusta 29

C

Charles Lindbergh 49
Charlie Chaplin Cocktail 87
Chocolate Martica 36
Claridge Cocktail 107
Come fly with Me 91
Cosmopolitan Cocktail 52
Creole Cocktail 40
Creole Swizzle 41
Cucumber Martini 69

D

Daiquiri Savory 73, 77
Dark & Spicy 95
Derby Cocktail 60
Diablo Azul Cocktail 48

Dirty Martini 72
Dry Martini Cocktail 56, 76

E

East India Cocktail 29
Elderflower & Champagne 91
Elderflower Margarita 91

F

Far beyond the Truth 64
Fourth Regiment Cocktail 41, 77
Fox River 61

G

Garden & Tonic 76, 107
Gazpacho 69
Gin Cocktail 29
Gin Fizz 52
Gin Julep 107
Gin/Vodka & Tonic 68, 80

H

Horse's Neck 44, 77

I

It's June 69

J

Jamaican Sour 95
Japanese Cocktail 28

K

King's Elixir Cocktail 65

L

Liberty Bell Cocktail 45, 86
Lion's Tail Cocktail 98
Lovers Julep 57

M

Manhattan Cocktail 32, 76
Margarita 48
Martinez Cocktail 44
Milano Julep 53
Miss Lynd Cocktail 90
Missionary's Downfall 61
Murder by the Sea 41

N

Negroni 77, 80
Nui Nui 103

O

Oaxaca Old Fashioned 37
Old Cuban Cocktail 33
Old Fashioned Cocktail 33, 77
Olive Sour 73, 77

P

Paloma 49
Peach Old Fashioned 60
Pegu Club Cocktail 57
Pendennis Cocktail 86
Pimm's Cup 68
Pink Gin Cocktail 106

Q

Queen's Park Swizzle 32

R

Rhumble 65
Right Hand Cocktail 36
Rosso 72
Royal Bermuda Yacht
Club Cocktail 94

S

Scorpion 106
Seelbach Cocktail 40
Sherry Cobbler 37
Soda Cocktail 28
Speak Easy 37
Spencer Cocktail 87

T

The Bitter End 53
The Bittern 45
The Devil's idle Hands 49
The Loop Tonic 65
The Truth about Belle 103
Three Dots and a Dash 94
Trident Cocktail 61

V

Violet Fizz 103
Violet Spritz 102

W

Waikiki Beach 99
Whiskey Sour 45
White Negroni 53





CONSEJOS ÚTILES PARA EL ANFITRIÓN O ANFITRIONA

La mezcla apropiada de cocteles y bebidas no es una cuestión de suerte. Como cualquier otro logro que vale la pena, toma un poco de esfuerzo y preparación.

1. ¡La temperatura lo es todo ... use hielo sin defectos!
2. Enfría los vasos/copas de cóctel antes de servir.
3. Una cristalería bonita agrada el ojo.
4. No adivine las medidas ... use un dosificador/jigger para medir.
5. Usa siempre los ingredientes de mejor calidad que puedas permitirte.
6. ¡De ser posible, usa jugos frescos – notarás la diferencia!
7. ¡Cuando la receta dice agitar, agita bien! ¡... cuando dice revolver, revuelve! ¡Agitar produce un coctel nebuloso, revolver produce un coctel transparente ... pero nunca agites una bebida gaseosa!
8. No llenes el vaso del cóctel hasta el borde.
9. Si se requiere de una cáscara, usa solo frutas orgánicas y frescas.
10. ¡Puedes hacer tu propio jarabe simple de azúcar (1 parte de azúcar disuelto en 2 partes de agua). Mantenlo en la nevera!



UN PEQUEÑO TOQUE – GRAN EFECTO

Los bitters son la piedra angular de la elaboración de coctelería clásica, y muchos cocteles ofrecen más de una opción para los bitters. Solo al cambiar el tipo de bitter, se puede agregar un toque aromático, frutal y sabroso a su bebida favorita. Con todas las deliciosas variedades disponibles, cada una dará un tono ligeramente diferente a un coctel.

¡Descubre la mágica influencia que unos toques de bitters tendrán en tu preparación!



POR FAVOR BEBE RESPONSABLEMENTE.

BITTERS - TABLA DE SABORES

BITTERS AROMÁTICOS



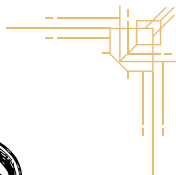
BITTERS FRUTALES



BITTERS SALADOS



| | BITTERS AROMÁTICOS | | | | | BITTERS FRUTALES | | | | BITTERS SALADOS | | | |
|------------------------|--|---|---|--|---|---|--|--|--|---|--|---|------------------------|
| perfil de sabor | Herbario Cacao Nuez de Cola Ruibarbo Hinojo | Pan de Jengibre Canela Clavos de Olor Anís Frutas Cítricas | Cacao Canela Vainilla Genciana Ajenjo | Anís Hinojo Alcaravea Cereza Arándano | Frutas Secas Frutas Cítricas Canela Pimienta de Jamaica Caramelo | Cáscara de Toronja Pomelo Lúpulo Cilantro Ajenjo | Limón Siciliano Miel Cilantro Cardamomo Té de Limón | Naranja Dulce Naranja Sevillana Alcaravea Cardamomo Mermelada de Naranja | Melocotón Frutas Cítricas Almendra Arándano Frutas Deshidratada | Apio Limoncillo Frutas Cítricas Jengibre Cilantro | Pepino Eneldo Pimiento Melón Flor de Sal | Aceituna Flor de Sal Salmuera Romero Tomillo | perfil de sabor |
| perfecto con | Licores Marrones Jenever Vermut Vino de Jerez Vino de Oporto | Licores Marrones Vermut Dulce Bitter Italiano Rojo Vino de Oporto Vino de Jerez | Licores Marrones Vermut Dulce Vino de Jerez Bitter Italiano Rojo Bitter Italiano Rojo | Licores Blancos Licores Marrones Vermut Bitter Italiano Rojo Champán | Licores Marrones Vermut Dulce Vino de Jerez Vino de Oporto Licor de Hierbas | Licores Blancos Ron Tequila Vermut Bitter Italiano Rojo | Licores Blancos Tequila Whisky Bitter Italiano Rojo Vermut | Licores Blancos Licores Marrones Vermut Vino de Jerez Bitter Italiano Rojo | Licores Blancos Licores Marrones Vermut Bitter Italiano Rojo Champán | Ginebra Vodka Ron Blanco Tequila Blanco Vermut Seco | Bitter Italiano Rojo Ginebra Vodka Tequila Blanco Vermut Seco | Ginebra Vodka Bitter Italiano Rojo Tequila Blanco Vermut Seco | perfecto con |
| en bebidas como | Old Fashioned Manhattan Martinez Gin Cocktail Vieux Carré | Manhattan Old Fashioned Horse's Neck Old Cuban Lemon Lime Bitters | Negroni Old Fashioned Manhattan Boulevardier Right Hand | Creole Cocktail Vieux Carré Seelbach Pegu Club Americano | Old Fashioned Manhattan Horse's Neck Whiskey Sour Martinez | Gin & Tonic Martini Cocktail Margarita Daiquiri Highballs | Cosmopolitan Negroni Gin Fizz Italian Spritz Ti Punch | Martini Cocktail Manhattan Negroni Italian Spritz Horse's Neck | Mint Julep Old Fashioned Bellini Pimm's Cup Italian Spritz | Bloody Mary Gin & Tonic Martini Cocktail Moscow Mule Ti Punch | Pimm's Cup Bloody Mary Gin & Tonic Martini Cocktail Italian Spritz | Dirty Martini Bloody Mary Italian Spritz Negroni Americano | en bebidas como |



**DESCUBRE LA ENTRADA
A COCTELES EXTRAORDINARIOS.**

WWW.THE-BITTER-TRUTH.COM