



The Macallan Cocktails

Old Fashioned

El Old Fashioned es conocido por ser el primer cóctel, reconocido formalmente en 1806. Descrito como un "brebaje de aguardiente, amargo, agua y azúcar", este clásico se ha mantenido como uno de los favoritos en todo el mundo debido a su simplicidad, que permite que el aguardiente brille realmente.

Hemos elevado esta receta tradicional con la adición de The Macallan **Double Cask 12 Years Old**, un single malt redondo en perfecto equilibrio, con sabores a miel, cítricos y jengibre.

Ingredientes:

- 40 ml de Double Cask 12años
- 1 terrón de azúcar
- 2 chorros de amargo de naranja
- Hielo claro
- Guarnición - giro de naranja
-

Método

- Combine el amargo de azúcar y The Macallan en un vaso mezclador.
- Remover con hielo hasta que se enfríe y colar en un vaso de roca sobre un bloque de hielo transparente.
- Adorne con un giro de naranja.





The MACALLAN®

HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

The Rob Roy

Experimente la magia de la ciudad que nunca duerme, The Rob Roy Classic Serve. Creado en 1894 por un barman del Waldorf-Astoria de Nueva York, el nombre de este cóctel emblemático se inspiró en una opereta protagonizada por el ilustre héroe del folclore escocés

The Macallan **Sherry Oak 18** años tiene un sabor robusto con notas de jengibre, chocolate negro y dátiles. Estas notas se combinan con el vermut dulce, dos tipos de amargos y una cereza Luxardo en este servicio. La elegante simplicidad de este servicio permite que este icónico single malt sea el protagonista.

Ingredientes:

- 25ml **Sherry Oak 18 Years Old**
- 15 ml de vermut dulce
- 1 chorrito de amargo de angostura
- 2 chorros de amargo de naranja
- Guarnición - Cereza Luxardo
-



Método

- Añada los ingredientes al vaso mezclador y llénelo de hielo
- Remover durante 30 segundos y colar en una copa de martini fría.
- Adornar con una cereza Luxardo.



The Macallan Sour

Ningún coctel ha resistido más la prueba del tiempo que el Sour. Sofisticado y con un balance perfecto, The Macallan Sour es un giro moderno en el servicio neoyorquino por excelencia. Históricamente, se cree que el Whisky Sour apareció por primera vez en la edición impresa de la famosa "Jerry Thomas Bartenders Guide" en 1862.

The Macallan Double Cask 15 Years Old proporciona una base compleja de sutil caramelo de mantequilla, manzana y especias dulces, combinada con aroma de Jerez. Un vaso corto o un Old Fashioned es el vaso tradicional que debe utilizarse (también conocido como lowball). Puede servir su coctel solo o con hielo.

Ingredientes:

- **The Macallan Double Cask 15 años**
- 20 ml de jugo de limón
- 10 ml de jarabe de azúcar morena
- Clara de huevo
- Oloroso jerez flotante

Método

- Agitar todos los ingredientes, excepto el jerez, en una coctelera llena de hielo.
- Colar en un vaso con hielo.
- Con una cuchara de bar, ponga lentamente el jerez sobre el cóctel.





The
MACALLAN[®]
HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

Fundado en 1824, **The Macallan** es conocido en todo el mundo por sus extraordinarios whiskys de malta. Su excelente calidad y carácter distintivo revelan la excelencia sin concesiones perseguida por The Macallan desde que fue establecido por Alexander Reid, en una meseta sobre el río Spey en el noreste de Escocia.

En 2018, The Macallan abrió un nuevo capítulo en su historia con el lanzamiento de su premiada destilería Speyside. Diseñado por arquitectos de renombre internacional para promover la sostenibilidad, el edificio se inspira en las antiguas colinas escocesas circundantes. Se encuentra cerca de Easter Elchies House, el Highland Manor construido en 1700, que es el hogar espiritual de The Macallan y sigue siendo el corazón de la hermosa finca de 197 hectáreas de The Macallan.

Elaborado sin concesiones. Consuma The Macallan con responsabilidad.