

# FLAVOR BOUNCE

*L'ile*  
DE FRANCE



MAKE YOUR  
*Old Fashioned*



MONKEY & SHOULDER  
100% MALT WHISKY MADE FOR MIXING

TULLAMORE  
ESTD D.E.W. 1829  
VISITOR CENTRE

Ron  
*Zacapa*  
Centenario

WILD  
TURKEY

MONTELOBOS  
MEZCAL ARTESANAL

# Historia

Los orígenes del Old Fashioned Whiskey Cocktail datan de la primera definición de coctel de toda la historia, publicada el 13 de mayo de 1806 en "The Balance and the Columbian Repository" en Hudson, New York: "Un coctel es un alcohol estimulante compuesto de un espirituoso de cualquier tipo, agua, azúcar y amargos". Desde su creación hasta hoy en día los bartenders siguen creando variantes de este icónico coctel.

## Recomendación del

# Mixólogo

### Original Old Fashioned

Wild Turkey, jarabe de vainilla, bitter de toronja.

### Mexican Old Fashioned

Montelobos, jarabe de tomillo y chipotle, bitter de naranja.

### Spicy Old Fashioned

Ancho Reyes, jarabe de tamarindo especiado, bitter de cardamomo.

### Monkey Old Fashioned

Monkey Shoulder, cordial de almendras tostadas, bitter de chocolate azteca.

### Beauty of Blood Old Fashioned

Tullamore D.E.W., jarabe de pimienta, bitter aromático.

### Major Old Fashioned

Zacapa 23, jarabe de café, bitter de cacao.

## Creá tu propio

# Old Fashioned

### PASO 1

#### Elegí la Base



ZACAPA



TULLAMORE D.E.W.



ANCHO REYES



WILD TURKEY



MONTELOBOS



MONKEY SHOULDER

### PASO 2

#### Elegí el Agente Endulzante

JARABE DE TAMARINDO

AGUA DE MIEL DE JENGIBRE

JARABE DE ROMERO

JARABE DE ÁZUCAR MORENO

MIEL DE AGAVE

JARABE DE TOMILLO Y CHIPOTLE

JARABE DE VAINILLA

JARABE DE CAFÉ

CORDIAL DE ALMEDRAS

JARABE DE CANELA

JARABE DE PIMIENTA NEGRA

### PASO 3

#### Elegí el Agente Amargo

BITTER ARÓMATICO

BITTER DE CARDAMOMO

BITTER DE CHOCOLATE AZTECA

BITTER DE CIRUELA

BITTER DE NARANJA

BITTER DE CACAO

BITTER CÍTRICO

BITTER DE TORONJA