

# LIBRO DE CABARGERA

*Mesura*

*Como una explosión de sabor*



# BUTTERFLY

Método de elaboración: directo al vaso

Receta:

- 4 cl Mesura
- 8 cl Vino rosado de aguja
- 1 cl Sirope jengibre
- 5 cl Ginger Ale

Elaboracion: añadir todos los ingredientes sobre vaso con hielo y dar golpe suave con cuchara

Tipo de vaso / decoración:

Copa de vino / rodaja de lima y 2 uvas

Hielo: hielo en cubo



# SUGAR ROSE

Método de elaboración: directo al vaso

Receta:

- 7 cl Mesura
- 2 Gajos de naranjas
- 2 Gajos de lima
- 1 cl Sirope de azúcar
- 2 Fresas

Elaboracion: añadir todos los ingredientes sobre vaso, machacar con el mortero y mezclar, completar con hielo picado.

Tipo de vaso / decoración:  
Vaso sidra / naranja y fresa

Hielo: hielo picado



# RED LAGOON

Método de Elaboración : directo ponchera

Receta :

- 25 cl Mesura
- 75 cl Vino rosado de aguja
- 6 Cucharadas de azúcar
- Albahaca
- 2 Limones
- 2 Pomelos

Elaboracion: En una ponchera ponemos las pieles de los limones y pomelos y el azúcar.

Dejamos macerar unos minutos, ponemos la botella de vino y Mesura y el zumo de los limones y pomelos.

Añadimos hielo y decoramos con las hojas de albahaca la ponchera. Servimos con un cazo en vasos pequeños.

Tipo de vaso / decoración:

Vaso opcional / albahaca

Hielo: hielo cubo



*Meuvia*

# BOHEMIAN

Método de elaboración : coctelera

Receta:

- 4 cl Mesura
- 2 cl Vino blanco seco
- 3 cl Zumo limón
- 1,5 cl Sirope de azúcar
- 2 cl Clara de huevo pasteurizada

Elaboracion: añadir todos los ingredientes en coctelera, agitar. Añadir hielo a coctelera y volver agitar enérgicamente.

Tipo de vaso / decoración:

Copa cocktail / naranja y cereza o flor

Hielo: sin hielo



# MARMARA

Método de elaboración: coctelera

Receta :

- 4 cl Mesura
- 2,5 Vino rosado
- 1,5 cl Zumo de lima
- 2 cl Sirope de azúcar
- 3 Frambuesas
- Top tónica Yuzu

Elaboracion: añadir todos los ingredientes en coctelera sin tónica. Machacar con el mortero y añadir hielo en la coctelera , agitar enérgicamente, verter. Completar el vaso con hielo y tónica

Tipo de vaso / decoración:

Vaso highball / stick frutos rojos

Hielo: hielo cubo



*Melina*

# ANDAMAN

Método de elaboración: directo al vaso

Receta :

- 5 cl Mesura
- 2,5 cl Vino blanco seco
- 5 cl Ginger beer
- 1,5 cl Zumo de lima

Elaboracion: añadir todos los ingredientes sobre copa con hielo, remover suavemente.

Tipo de vaso / decoración:

Copa vino / fruta deshidratada o piel de fruta

Hielo: hielo cubo



# XERMA

Método de elaboración: directo al vaso

Receta :

- 3 cl Mesura
- 5 cl Vino fino
- 2 Dash angostura
- 1 Twist limon

Elaboracion: añadir todos los ingredientes sobre vaso con hielo y remover con cuchara.

Tipo de vaso / decoración:  
Vaso corto / piel de limón

Hielo: hielo cubo



# ARTIC KARA

Método de elaboración: directo al vaso

Receta :

- 6 cl Mesura
- 1 cl Pale cream
- 1 Terrón de azúcar
- 2 Dash angostura
- 1 Twist naranja

Elaboracion: añadir terrón de azúcar impregnado de angostura, añadir vino. Posteriormente añadir hielo y Mesura poco a poco. Perfumar con twist de naranja al final.

Tipo de vaso / decoración:

Vaso corto / piel naranja

Hielo: hielo cubo



# ESCALONA

Método de elaboración: coctelera

Receta:

- 6 cl Mesura
- 3 cl Zumo de lima
- 2,5 cl Sirope de azúcar
- 2 cl Vino tinto

Elaboracion: añadir todos los ingredientes en la coctelera excepto el vino. Añadir hielo y agitar enérgicamente. Servir sobre el vaso con hielo picado y completar con el vino.

Tipo de vaso/ decoración:

Vaso corto / sin decoración

Hielo: hielo picado



# FRISIA

Método de elaboración: directo al vaso

Receta:

- 2,5 cl Mesura
- 1 Terron de azúcar
- Dash angostura
- Top cava / champagne

Elaboracion: añadir terrón de azúcar impregnar de angostura, completar con Mesura y cava.

Tipo de vaso / decoración:  
Copa flauta / piel limón

Hielo: sin hielo



# PINK FROID

Método de elaboración: directo al vaso

Receta :

- 3 cl Mesura
- 3 cl Refresco lima-limón
- Top cava / Champagne rosado
- Esfera de melón y sandía

Elaboracion: añadir Mesura, refresco y cava poco a poco.

Tipo de vaso / decoración:

Copa champagne / sandía y melón

Hielo: sin hielo



# TINTOKE

Metodo de elaboración: directo al vaso

Receta :

- 3 cl Mesura
- 10 cl Refresco naranja
- 10 cl Vino tinto
- Trozos de naranjas

Elaboracion: Añadir hielo, refresco y Mesura, verter tinto poco a poco .

Tipo de vaso / decoración:  
Vaso sidra / naranjas

Hielo: hielo cubo o picado



# SANGRÍA DE TINTO

Metodo de elaboración: directo al vaso

Receta:

- 4 cl Mesura
- 6 cl Refresco limón
- 12 cl Vino tinto
- Trozos de frutas
- Azúcar (1 cucharada de café)

Elaboracion: añadir refresco y azúcar, remover. Añadir Mesura y tinto.

Tipo de vaso / decoración:  
Copa balón / frutas variadas

Hielo: hielo cubo



# SANGRÍA DE BLANCO

Metodo de elaboración: directo al vaso

Receta :

- 4 cl Mesura
- 6 cl Refresco lima-limón
- 12 cl Vino blanco seco
- Trozos de frutas
- Azúcar (1 cucharada de café)

Elaboracion: añadir refresco y azúcar, remover. Añadir Mesura y vino blanco seco.

Tipo de vaso / decoración:  
Copa balón / frutas variadas

Hielo: hielo cubo



# SANGRÍA DE ROSADO

Método de elaboración: directo al vaso

Receta :

- 4 cl Mesura
- 6 cl Refresco naranja
- 12 cl Vino rosado
- Trozos de frutas
- Azúcar (1 cucharada de café)

Elaboración: añadir refresco y azúcar, remover. Añadir Mesura y vino rosado.

Tipo de vaso / decoración:  
Copa balón / frutas variadas

Hielo: hielo cubo



# SANGRÍA DE CAVA/CHAMPAGNE

Metodo de elaboración: directo al vaso

Receta:

- 4 cl Mesura
- 6 cl Refresco lima-limón  
(zumo natural naranja opcional)
- 12 cl Cava / champagne
- Trozos de Frutas

Elaboracion: añadir refresco y azúcar, remover.  
Añadir Mesura y cava/champagne modo suave.

Tipo de vaso / decoración:  
Copa balón / frutas variadas

Hielo: hielo cubo

sabor  
amá  
laga

PRODUCTOS  
ALCOHÓLICOS  
DE LA PAMPA



*"Aquí manda el paladar"*

#saborMesura #Mesuraexperience



# AHORA SÍ...

*¿Quieres vivir una experiencia única?  
No encontrarás nada igual.*



618 596 365



Urb. Campo Mijas  
Finca Merino, n6  
29651 Mijas Costa - Malaga



[info@mesuraspigit.com](mailto:info@mesuraspigit.com)  
[export@mesuraspigit.com](mailto:export@mesuraspigit.com)



[mesura\\_spirit](https://www.instagram.com/mesura_spirit)