

LIBRO DE CABARCERA

Mesura



Como una explosión de sabor



MESURA SPRITZ



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



Mixing method: Straight to the glass

Recipe:

- 4 cl (1,4 oz) Mesura Liqueur
- 8 cl (2,8 oz) Sparkling rosee wine
- 1cl (0,3 oz) Ginger syrup
- 5 cl (1,8 oz) Ginger Ale

Mixing steps: Pour all ingredients in the glass with ice and tap lightly with a spoon

Glass type / garnish: Glass of wine/slice of lime and 2 grapes

Ice: cubed



Blandas . Direkt i Glaset

Recept:

- 4 cl Likör Mesura
- 8 cl Rosémousserande vin
- 1 cl Ingefärssirap
- 5 cl Ginger Ale

Metod: Lägg alla ingredienser i glaset med is och rör om försiktigt med en sked

Tip av glas / dekoration: vinglas / 1 skiva lime y 2 vindruvor

Is: kuber Is



MOJITO MESURA

MOJITO DE MÁLAGA



Metodo de Elaboración : Directo al vaso

Receta :

- 7 cl Mesura / 10 cl refresco lima-limon
- 1 cl Sirope de Azucar / 2 Gajos de Naranjas
- 2 Gajos de Lima
- 2 Fresas / Hierbabuena

Elaboracion: añadir todos los ingredientes sobre vaso sin el refresco ni hierbabuena, machacar con el mortero y mezclar, completar con hielo picado. Añadir refresco y ramita de hierbabuena

Tipo de vaso/ decoración: Vaso Sidra / Flor opcional

Hielo: hielo Picado



Mixing method: Straight to the glass

Recipe:

- 7 cl (2,5 oz) Mesura Liqueur
- 10 cl (3,5 oz) lime-lemon soda / 2 Orange segments
- 2 Lime segments / 1 cl (0,3 oz) Sugar syrup
- 2 Strawberries
- Mint

Mixing steps: Pour all ingredients in the glass, grind with mortar and mix, complete with chipped ice. Add soda and the mint

Glass type/garnish: High glass/flower optional. Ice: chipped



Blandas: Direkt i Glaset

Recept :

- 7 cl Mesura / 2 Klyftor Apelsin
- 2 Klyftor Lime / 2 Jordgubbar
- 1 cl Sockersirap / 10 cl Citron-lime Läk
- Mynta

Metod: Krossa Frukterna med en mortel och lägg alla ingredienser i glaset. Komplettera med krossad Is i Citron-lime Läk i Mynta.

Rör om försiktigt

Tip av glas / dekoration: fint dricksglas / Apelsin och Jordgubbar

Is: Krossad Is



MÁLAGA MULE



Metodo de Elaboración : Directo al vaso

Receta :

- 4 cl Mesura
- 6 cl Vodka
- 3 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 o High Glass / Fruta deshidratada o piel de fruta

Hielo: hielo cubo



Mixing method: Straight to the glass

Recipe:

- 4 cl (1,4oz) Mesura Liqueur
- 6 cl (2 oz) Vodka
- 3 cl (1 oz) Ginger beer
- 1,5 cl (0,5 oz) Lime juice

Mixing steps: Pour all ingredients on a glass with ice and stir gently

Glass type / garnish: Wine Glass or High Glass / Dehydrated fruit or peel

Ice: cubed



Blandas : Direkt i glaset

Recept :

- 4 cl Likör Mesura
- 5 cl Vodka
- 3 cl Ginger Beer
- 1,5 cl Limejuice

Metod: Häll alla ingredienser i glaset tillsammans med is rör om försiktigt

Typ av glas / dekoration: Vinglas eller högt glas / Torkad frukt eller fruktskal

Is: Kuber Is



TINTOKE

TINTO DE VERANO MÁLAGA



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, Tinto poco a poco.

Tipo de vaso / decoración: Vaso Sidra / Naranjas

Hielo: Hielo cubo o picado



Mixing method; Straight to the glass

Recipe:

- 3 cl (1 oz) Mesura Liqueur
- 10 cl (3,5 oz) Orange soda
- 10 cl (3,5 oz) Red wine
- Orange slices

Mixing steps: Pour ice, soda and Mesura, add wine gently

Glasstype / garnish: Wine glass / orange

Ice: Cubed or chipped



Blandas : Direkt i glaset

Recept :

- 3 cl Likör Mesura
- 10 cl Apelsinläsk
- 10 cl Rött Vin
- Klyftor eller bitar av Apelsin

Metod: Lägg i krossad Is, lägg apelsinläsk, läsk och Mesura, vinet hålls i lite i taget

Typ av glas / dekoration: Stort vinglas / Apelsin klyfta

Is: Krossad is



MÁLAGA LAGOON



Metodo de Elaboración : Directo Ponchera

Receta :

- 25 cl Mesura / 75 cl Vino rosado de Aguja
- 12 cl Siropo azucar / Albahaca
- 2 Limones / 2 Pomelos

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

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



Mixing method: Straight to the punchbowl

Recipe:

- 25 cl (8,8 oz) Mesura Liqueur
- 75 cl (26,4 oz) Sparkling Rosee Wine
- 6 teaspoons of sugar or 12 cl (3,6 oz) Sugar syrup
- Basil / 2 Lemons / 2 Grapefruit

Mixing steps: Place sugar and the grapefruit and lemon peels. Leaving them steeping with the wine and Mesura and the fruit juice (both lemon and grapefruit). Adding the ice and garnish the punchbowl with basil. The drink is served with a ladle and short glasses

Glass type/garnish: Short (optional)/basil

Ice: cubed



Blandas: Direkt i en Bålskål

Recept:

- 25 cl Mesura / 75 cl Rosémousserande vin
- 12 cl Sockersirap eller 6 msk Socker / Basilika / 2 Citroner / 2 Pomelos

Metod:

Lägg skalen från citronerna och pomelon tillsammans med sockret direkt i en bålskål. Låt det dra några minuter och häll sedan i vin och Mesura och saften från citronerna och pomelon. Lägg till iskuber och servera med slev i glaset.

Typ av glas / dekoration: Valfritt / Basilikablåd

Is: Kuber Is



BOHEMIAN



Metodo de Elaboración : Cocktelera

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 agitar enérgicamente.

Tipo de vaso / decoración: copa cocktail / Naranja y cereza o flor

Hielo: Sin hielo



Mixing method: Cocktail shaker

Recipe:

- 4 cl (1,4 oz) Mesura Liqueur
- 2 cl (0,7 oz) White dry wine
- 3 cl (1 oz) Lemon juice
- 1,5 cl (0,5 oz) Sugar syrup
- 2 cl (0,7 oz) pasteurised egg white

Mixing steps: Pour all ingredients in the cocktail shaker and shake.

Add iced into the shaker and shake again thoroughly

Glass type/garnish: Cocktail glass/orange and cherry or cherry flower.

Ice: none



Blandas : I Shaker

Recept :

- 4 cl Likör Mesura
- 2 cl Vitt torrt vin
- 3 cl Saft från citron
- 1,5 cl Sockersirap
- 2 cl Pastöriserad Äggvita

Metod:

Lägg alla ingredienser i Shakern. Skaka! Lägg i Is shakern och skaka hårt

Tyv av glas / Dekoration : Cocktail / Apelsinskiva och Körsbär.

Is: Ingen i glaset



MARMARA



Metodo de Elaboración : Coctelera

Receta :

- 4 cl Mesura / 2,5 Vino rosado
- 1,5 zumo de Lima / 2 cl Siropo de Azucar
- 3 Frambuesas / Top tonica Yuzu

Elaboracion: añadir todos los ingredientes en coctelera sin tónica.

Machacar con el mortero y añadir hielo en la coctelera, agitar enérgicamente, verter todo. Completar el vaso con hielo y tónica

Tipo de vaso / decoración: Vaso Highball / Stick Frutos rojos

Hielo: hielo cubo



Mixing method: Cocktail shaker

Recipe:

- 4 cl (1,4 oz) Mesura Liqueur
- 2,5 cl (1 oz) Rosee wine
- 1,5 cl (0,5 oz) Lime juice / 2 cl (0,7) Sugar syrup
- 3 raspberries / 1,5cl (0,5 oz) Yuzu deluxe tonic

Mixing steps: Pour all ingredients but the tonic in the shaker. Gring with mortar and add the ice in the shaker, shake thoroughly and pour.

Complete with more ice and tonic.

Glass type: Highball glass / skewer of red fruits

Ice: cubed



Blandas: I Shaker

Recept :

- 4 cl Likör Mesura / 2,5 cl Rosévin
- 1,5 cl limejuice / 2 cl Sockersirap
- 3 Hallon / 1,5 cl Top tonica Yuzu

Metod:

Blanda alla ingredienser Förutom tonican i shakern . Ta i kuber is och skaka hårt. Komplettera sedan drinken med tonica och iskuber.

Typ av glas / dekoration: Högt glas / En pinne med olika bär

Is: Kuber Is



ANDAMAN



Metodo 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



Mixing method: Straight to the glass

Recipe:

- 5 cl (1,8 oz) Mesura Liqueur
- 2,5 cl (1 oz) White dry wine
- 5 cl (1,8 oz) Ginger beer
- 1,5 cl (0,5 oz) Lime juice fresh

Mixing steps: Pour all ingredients on a glass with ice and stir gently

Glass type / garnish: Wine Glass / Dehydrated fruit or fruit peel

Ice: cubed



Blandas: Direkt i glaset

Recept :

- 5 cl Likör Mesura
- 2,5 cl Torrt vitt vin
- 5 cl Ginger Beer
- 1,5 cl Lime juice

Metod: Håll alla ingredienser i glaset tillsammans med is rör om försiktigt

Typ av glas / dekoration: Vinglas / Torkad frukt eller fruktskal

Is: Kuber Is



XERMA



Metodo de Elaboración : Directo al vaso

Receta :

- 3cl Mesura
- 5 cl Vino Fino
- 2 Dash Angostura
- 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



Mixing method: Straight to the glass

Recipe:

- 3 cl (1 oz) Mesura Liqueur
- 5 cl (1,8 oz) "Sherry dry wine"
- 2 Angostura dash
- 1 Lemon twist.

Mixing steps: Pour all ingredients in the glass with ice and stir

Glass type / garnish: Short glass / lemon peel

Ice: cubed



Blandas : Direckt i glaslet

Receta :

- 3 cl Likör Mesura
- 5 cl Sherryvin
- 2 Droppar Angostura
- twist citron

Metod:

Lägg alla ingredienser i ett glas med is och rör om med en sked.

Typ av glas / dekoration: lågt dricksglas / skal av citron

Is: Kuber Is



ARTIC KARA



Metodo de Elaboración : Directo al vaso

Receta :

- 6 cl Mesura / 1 cl Pale Cream
- 1 Terron de Azucar / 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



Mixing method: Straight to the glass

Recipe:

- 6 cl (2 oz) Mesura Liqueur
- 1cl (0,3 oz) Pale cream wine
- 1 Sugar cube / 2 Angostura dash
- 1 Orange Twist

Mixing steps: Add the angostura soaked sugar cube and wine. Then pour ice and Mesura gently. Perfume with orange twist at the end.

Glass type / garnish: Short glass / Orange peel.

Ice: cubed



Blandas : Direkt i glaset

Recept :

- 6 cl Likör Mesura / 1 cl Sherryvin (pale cream)
- 1 Sockerbit / 2 Droppar Angostura
- 1 Pressad apelsin

Metod: Droppa angostura pa sockerbiten och lagg den i glaset häll pa vinet. Blanda sedan is och Mesura lite i taget

Typ av glas / dekoration: lågt dricksglas / skal av apelsin

Is: Kuber Is



ESCALONA



Metodo 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 decoracion

Hielo: hielo picado



Mixing method: Cocktail shaker

Recipe:

- 6 cl (2 oz) Mesura Liqueur
- 3 cl (1 oz) Lime juice
- 2,5 (0,8 oz) Sugar syrup
- 2 cl (0,7 oz) Red wine

Mixing steps: Pour all ingredients but the wine in the shaker. Add ice and shake thoroughly. Serve in a glass with chipped ice and end with wine add slowly

Glass type / garnish: Short glass / None.

Ice: Chipped.



Blandas : i Shaker

Recept :

- 6 cl Likör Mesura / 3 cl lime juice
- 2,5 cl Sockersirap - 2 cl Röt vin

Metod:

Lägg i alla ingredienser uton vinet i shekern lägg i kuber is och skaka intensivt servera i glasets med krossad is och komplettera med röt vinet

Typ av glas/ dekoration: lågt dricksglas / ingen

Is : Krossad Is



FRISIA



Metodo de Elaboración : Directo al vaso

Receta :

- 2,5 cl Mesura
- 1 Terron de Azucar
- Dash Angostura
- Top Cava / Champagne

Elaboracion: añadir terrón de azúcar sobre servilleta ,impregnar de angostura, incorporar a la copa completar con mesura y cava

Tipo de vaso/ decoración: Copa Flauta / Piel limón

Hielo: Sin hielo



Mixing method: Straight to the glass

Recipe:

- 2,5 cl (0,8 oz) Mesura Liqueur
- 1 Sugar cube
- Angostura Dash
- Deluxe cava/champagne

Mixing steps: Add the angostura soaked sugar cube, end with Mesura and cava.

Glass type / garnish: Champagne glass / Lemon Peel.

Ice: None



Blandas: Direkt i glaset

Recept :

- 2,5 cl Likör Mesura
- 1 Sockerbit
- Droppar av Angostura
- Top Cava / Champagne

Metod: Lägg i sockerbiten impregnerad med droppar Angostura.

Komplettera med Mesura och Cava / Champagne

Typ av glas / dekoration: Champagneglas/ citronskal

Is: Ingen



PINK FROID



Metodo de Elaboración : Directo al vaso

Receta :

- 3 cl Mesura
- 3 cl refresco lima-limon
- Top Cava/Champagne Rosado
- Esfera de melón y sandia

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

Tipo de vaso / decoración: Copa Champagne / Sandia Y Melón

Hielo: Sin Hielo



Mixing method: Straight to the glass

Recipe:

- 3 cl (1 oz) Mesura Liqueur
- 3 cl (1 oz) Lemon-Lime soda
- Deluxe cava/ Rosee Champagne
- Melon and watermelon sphere

Mixing steps: Pour Mesura, soda and cava gently.

Glass type / garnish: Champagne glass / Watermelon and Melon

Ice: None



Blandas : Direkt i glaset

Recept :

- 3 cl Likör Mesura
- 3 cl Citron läsk
- Top Cava/Rosa Champagne
- Bollar av wattenmelon och melon

Metod: Häll i Mesura , läsk och Cava lite i taget och rör om

Typ av glas / dekoration: Champagneglas / Bollar eller skivor av melon.

Is: Inge



SANGRIA



Receta :

- 4 cl Mesura
- 6 cl Refresco Limón
- 12 cl Vino tinto
- Trozos de Frutas
- Azucar (1 cuchara de café o sirope de azucar 2 cl)

Elaboracion: Añadir, refresco y azúcar, remover.

Añadir Mesura y Tinto

Tipo de vaso / decoración: Copa Balon / Frutas variadas

Hielo: Hielo cubo



Mixing method: Straight to the glass

Recipe:

- 4 cl (1,4 oz) Mesura Liqueur
- 6 cl (2 oz) Lemon Soda
- 12 cl (4 oz) Red wine
- Fruit slices
- A Sugar (teaspoon) (2 cl (0,6 oz) Sugar syrup)

Mixing steps: Pour soda and sugar and stir. Add Mesura and wine.

Glass type/garnish: Ballon glass/mixed fruits

Ice: Cubed



Blandas: Dirkt i glasset

Recept :

- 4 cl Likör Mesura / 6 cl Citronläsk
- 12 cl Röt vin / Bitar av frukt
- Itsk socker (Ingefärssirap 2 cl)

Metod: Häll först i läsk och socker, rör om häll därefter i Mesura och vin.

Typ av glas / dekoration: läskglas (på fot) / Varierad frukt

Is: Kuber



SANGRIA DE BLANCO



Receta :

- 4 cl Mesura
- 6 cl Refresco Lima-limon
- 12 cl Vino Blanco seco
- 2 cl zumo de manzana (opcional recomendado)
- Trozos de Frutas
- Azucar (1 cuchara de café o sirope de azucar 2 cl)

Elaboracion: Añadir, refresco y azúcar, remover. Añadir Mesura y Vino Blanco.

Tipo de vaso / decoración: Copa Balon / Frutas variadas

Hielo: Hielo cubo



Mixing method: Straight to the glass

Recipe:

- 4 cl (1,4 oz) Mesura Liqueur
- 6 cl (2 oz) Lemon Soda
- 12 cl (4 oz) White dry wine
- 2cl (0,6 oz) Appel juice (optional recommended) / Fruit slices
- A Sugar (teaspoon) (2 cl (0,6 oz) Sugar syrup)

Mixing steps: Pour soda and sugar and stir. Add Mesura and wine.

Glass type / garnish: Ballon glass / mixed fruits

Ice: Cubed



Blandas: Dirkt i glasset

Recept :

- 4 cl Likör Mesura
- 6 cl Citronläsk (2 cl äppeljuice rekommenderas)
- 12 cl torrt vitt vin / Bitar av frukt
- Itsk socker (Ingefärssirap 2 cl)

Metod: Häll först i läsk och socker, rör om häll därefter i Mesura och torret vitt vin.

Typ av glas / dekoration: läskglas (på fot) / Varierad frukt

Is: Kuber



SANGRIA DE ROSADO



Receta :

- 4 cl Mesura
- 6 cl Refresco (3cl de refresco de naranja , 3cl limonada recomendado)

- 12 cl Vino Rosado / Trozos de Frutas
- Azucar (1 cuchara de café o sirope de azucar 2 cl)

Elaboracion: Añadir, refresco y azúcar, remover. Añadir Mesura y Vino Rosado.

Tipo de vaso / decoración: Copa Balon / Frutas variadas

Hielo: Hielo cubo



Mixing method: Straight to the glass

Recipe:

- 4 cl (1,4 oz) Mesura Liqueur
- 6 cl (2 oz) Lemon-Lime , orange Soda (1-1)
- 12 cl (4 oz) Rosee wine / Fruit slices
- A Sugar (teaspoon) (2 cl (0,6 oz) Sugar syrup)

Mixing steps: Pour soda and sugar and stir. Add Mesura and wine.

Glass type / garnish: Ballon glass / mixed fruits

Ice: Cubed



Blandas: Dirkt i glasset

Recept :

- 4 cl Likör Mesura
- 6 cl Apelsinlask
- 12 cl Rosé vin / Bitar av frukt
- Itsk socker (Ingefärssirap 2 cl)

Metod: Häll först i lask och socker, rör om häll därefter i Mesura och rosé vin.

Typ av glas / dekoration: läskglas (på fot) / Varierad frukt

Is: Kuber



SANGRIA DE CAVA/CHAMPAGNE



Receta :

- 4 cl Mesura
- 6 cl Refresco Lima-limon (2 cl zumo natural naranja opcional recomendado)
- 12 cl Cava
- Trozos de Frutas

Elaboracion: Añadir, refresco y azúcar, remover. Añadir Mesura y Cava modo suave .

Tipo de vaso / decoración: Copa Balon / Frutas variadas

Hielo: Hielo cubo



Mixing method: Straight to the glass

Recipe:

- 4 cl (1,4 oz) Mesura Liqueur
- 6 cl (2 oz) Lemon-Lime Soda (Optional natural orange juice)
- 12 cl (4 oz) Cava/Champagne
- Fruit slices
- A Sugar (teaspoon) (2 cl (0,6 oz) Sugar syrup)

Mixing steps: Pour soda and sugar and stir. Add Mesura and cava.

Glass type / garnish: Ballon glass / mixed fruits

Ice: Cubed



Blandas: Dirkt i glasset

Recept :

- 4 cl Likör Mesura
- 6 cl Citronläsk eller saft av citron eller apelsin
- 12 cl Cava / Champagne
- Bitar av frukt
- Itsk socker (Ingefärssirap 2 cl)

Metod:

Häll först i läsk och socker, rör om häll försiktigt i Mesura och cava .

Typ av glas / dekoration: läskglas (på fot) / Varierad frukt

Is: Kuber

AHORA SÍ...

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



618 596 365



Urb. Campo Mijas
Finca Merino, nº6
29651 Mijas Costa - Málaga



info@mesuraspirit.com
export@mesuraspirit.com



mesura_spirit