

MÁS QUE COPAS

CÓCTELES 'FROZEN' CON BULLDOG

El éxito de **Bulldog**, la ginebra creada por el neoyorquino Anshuman Vohra, es innegable. Por eso este verano desciende la temperatura de la copa y se convierte en ingrediente estrella de sorbetes y cócteles *frozen* en algunos de los más exclusivos locales de Madrid hasta mediados de septiembre. Bulldog contiene hasta doce especies botánicas procedentes de hasta nueve países, entre ellos amapola y ojo de



COMBINADOS DE VERANO.

dragón, recolectados en Turquía y China respectivamente.

Para preparar un combinado *frozen* de Bulldog se necesita azúcar, agua caliente, tónica, el zumo y la ralladura de dos limones o limas, y una clara de huevo. Se disuelve el azúcar en el agua y se deja enfriar. Se mezcla la ginebra, la tónica, el zumo y la ralladura, y se congela. Luego se rompe con la batidora y se añade la clara de huevo batida. Se congela de nuevo y se sirve adornado con unas hojas de menta.

CÓCTELES FROZEN DE BULLDOG

SE SIRVEN EN:

LOS GALAYOS (PLAZA MAYOR, 1)

EL PADRE (SERRANO, 45)

O'CLOCK (JUAN BRAVO, 25)

CORNER (MÓNACO, 1. POZUELO DE ALARCÓN)

WRIASCO (CRISTO, 22. MAJADAHONDA)

PRECIOS: A PARTIR DE 9 EUROS.