

NOVEDAD



Prepara tus mejores Gintonic con Pardorán

Gintonic fresca

Los Gintonics preparados con Pardorán son más suaves y refrescantes por su baja graduación para que puedas disfrutar sin dejar de ser tú y tomarte un par de ellos sin arrepentirte al día siguiente



Añadimos como decoración fresas y una rodaja de manzana

Rellenamos con tónica completamos con un poco más de hielo y removemos

Añadimos Pardorán y contamos 4, removemos

Añadimos ginebra rosa tipo Puerto de Indias o similar y contamos 4

Empezamos colocando hielo hasta mitad de copa



¿Sabías que Winston Churchill dijo del gintonic que había salvado más vidas y almas inglesas que todos los médicos del Imperio?

Este cóctel procede en realidad del agua tónica que utilizaban los soldados británicos en la India a finales del siglo XVII para combatir la malaria, como el sabor de la quinina en la tónica era demasiado amargo se le empezó a añadir azúcar y ginebra para facilitar su consumo.

Pardorán es una bebida aromática de frutas de baja graduación, sólo 7º creado e inspirado en El Pardo, Madrid

Bebe con moderación, es tu responsabilidad.

