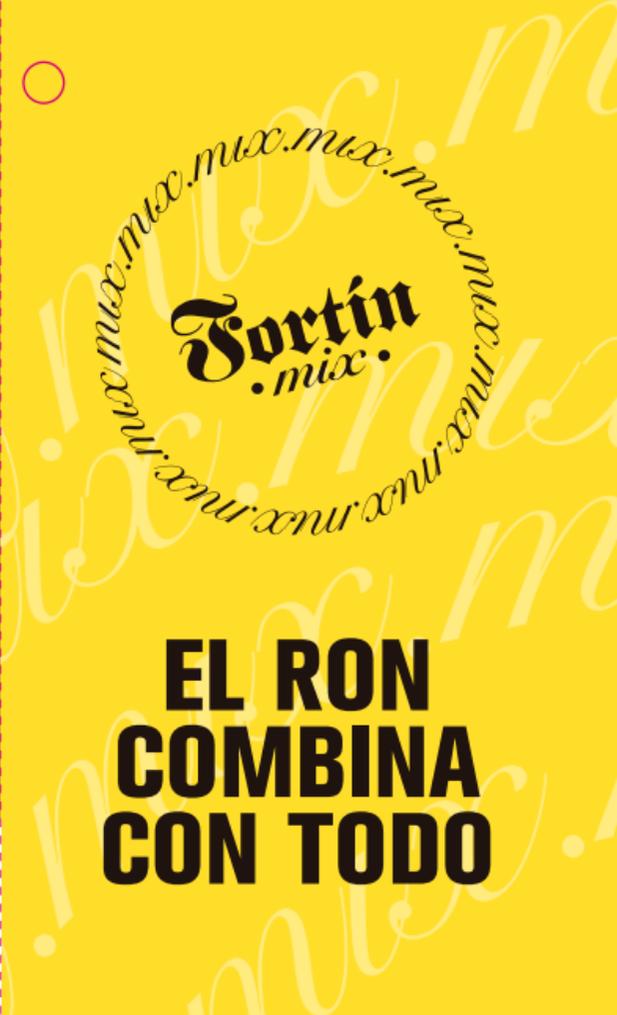




Dortín •mix•

SU CONSUMO EN EXCESO DAÑA LA SALUD.
PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 20 AÑOS.
LO ADVIERTE EL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
Y BIENESTAR SOCIAL.



**EL RON
COMBINA
CON TODO**

TRA DICIO NALES

- RonCola
- FresCoco
- CaipiRon
- Carrulim Top



**ESCANEA Y DESCUBRÍ
MÁS RECETAS EN NUESTRAS
HISTORIAS DESTACADAS**

1 BOTELLA

Vortin
mix.

20 TRAGOS

PREMIUM

MOJITO GUARANÍ

- 60ml RON BLANCO FORTÍN
- 20ml JUGO DE LIMÓN
- 20ml ALMÍBAR
- HOJAS DE MENTA,
CEDRÓN CAPI'I,
RAÍZ DE SANTA LUCÍA
- TOP AGUA CON GAS



TRADICIONALES

RON COLA

- 60ml DE RON ETIQUETA NEGRA SUAVE FORTÍN
- 250ml DE COLA
- RODAJAS DE LIMÓN
- HIELO

Preparación:

Directo al vaso, hielo al tope, incorporar Ron Etiqueta Negra Suave Fortín, exprimir dos rodajas de limón, completar top de cola, decorar con una rodaja de limón.

Sugerencia:

- Un dash (un toque de 10 ml.) de Etiqueta Negra 8 años.



TRADICIONALES



FRESCOCO

- 60ml DE RON COCO FORTÍN
- 250ml DE REFRESCO DE LIMÓN
- RODAJAS DE LIMÓN
- HIELO

Preparación:

Directo al vaso, hielo al tope, incorporar Ron Coco Fortín, exprimir dos rodajas de limón, completar top de refresco de limón, decorar con una rodaja de limón.

PREMIUM

LAGO YPAKARAI

- 30ml RON SUAVE FORTÍN
- 30ml RON COCO FORTÍN
- 30gr MIX FRUTOS ROJOS
- 20ml ALMIBAR DE ARÁNDANOS
- 30ml JUGO LIMÓN
- ISOTÓNICA AZUL



Preparación:

Colocar el mix de frutos rojos en el vaso, añadir el almíbar de arándanos y el jugo de limón, pisonar con un mortero, seguido los Rones Fortín, agregar mucho hielo, mezclar levemente y completar con isotónica azul.

Garnish: Menta y limón.

PREMIUM

TAKUARE'E ROKE

- 45ml RON SUAVE FORTÍN
- 30ml JUGO DE POMELO
- 45ml JUGO DE NARANJA
- 20ml ALMÍBAR



Preparación:

En la coctelera incorporar Ron Suave Fortín, los jugos y almibar, agregar hielo, batir.

Colar, servir en vaso corto con hielo nuevo y decorar con naranja deshidratada.

TIP ALMÍBAR:

Disolver 300ml de azúcar en 250ml de agua, calentar hasta incorporar. Enfriar y guardar en un lugar fresco.

TRADICIONALES



CAIPIRON

- 60ml DE RON LIMÓN FORTÍN
- 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR
- RODAJAS DE LIMÓN
- HIELO

Preparación:

Directo al vaso, hielo picado, sumar 2 cucharadas de azúcar, agregar 4 cuñas de limón y macerar, incorporar Ron Limón Fortín, batir en coctelera, servir.

TRADICIONALES



Dortín
mix

CARRULIM TOP

- 30ml DE RON LIMÓN FORTÍN
- 30ml DE RON ETIQUETA NEGRA FORTÍN
- 20ml MIX DE LIMÓN
- 10ml DE MIEL ■ RUDA

Preparación:

Directo al vaso, sobre la ruda incorporar el Mix de Limón, luego el Ron Etiqueta Negra y Ron Limón Fortín. Finalizar con 2 cucharadas de miel.

PREMIUM

- Lago Ypacarai
- Takuare'e Roke
- Mojito Guaraní