



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía.

Título:

Creación de una carta de coctelería de autor inspirada en ingredientes y narrativas ancestrales del Ecuador.

Autor:

Tubay Domo Alexis Rolando

Tutor(a):

Lic. Diego Javier Delgado Delgado

Manta — Manabí — Ecuador

Febrero, 2026.

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Creación de una carta de coctelería de autor inspirada en ingredientes y narrativas ancestrales del Ecuador”, ha sido realizado y concluido por el estudiante Tubay Domo Alexis Rolando, el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad

Firmamos:



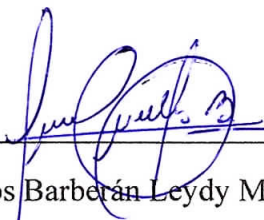
Ig. Manuel Velásquez Campozano

SUPLENTE



Loor Caicedo Claudia Katuska

**MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACION**



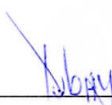
Cevallos Barberán Leydy María

**MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACION**



Lic. Delgado Delgado Diego Javier

**DOCENTE TUTOR
DE TITULACIÓN**

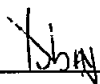


Tubay Domo Alexis Rolando

ESTUDIANTE

Declaración Expresa de Autoría

Yo, Tubay Domo Alexis Rolando declarado autor de esta tesis titulada “Creación de una carta de cocteles de autor inspirada en ingredientes y narrativas del Ecuador”, presentada a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí para optar al título de técnico en la gastronomía, afirmo que el presente trabajo es original y de mi autoría. Confirmando que todas las fuentes consultadas y citadas han sido debidamente reconocidas y referenciadas. He respetado los derechos de autor y normas éticas en la investigación. Por lo tanto, asumo la responsabilidad total por el contenido de estas tesis y las opiniones aquí expresadas.



TUBAY DOMO ALEXIS ROLANDO

AUTOR/A.

CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

TUBAY DOMO ALEXIS ROLANDO, portador de la C. I. # 1315478659 en calidad de autores y titulares de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“Creación de una carta de coctelería de autor inspirada en ingredientes y narrativas ancestrales del Ecuador”**, de conformidad con el Art. 114 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad, e Innovación, reconozco a favor de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva, para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Así mismo, autorizo a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Manta, 9 febrero de 2026


TUBAY DOMO ALEXIS ROLANDO
Autor/a

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-05-IT-001-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE LAS CARRERAS TÉCNICAS Y TECNOLÓGICAS	VERSIÓN: 3
		Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor de la Unidad Académica Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría de la estudiante Tubay Domo Alexis Rolando legalmente matriculada en la carrera de gastronomía, período académico 2025 (2), cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es "Creación de una carta de coctelería de autor inspirada en ingredientes y narrativas ancestrales del Ecuador."

El presente trabajo de titulación ha sido desarrollado en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 09 de febrero de 2026

Lo certifico,



Lic. Diego Javier Delgado Delgado, Mg.
Docente Tutor

Nota 1: Este documento debe ser realizado únicamente por el/la docente tutor/a y será receptado sin enmendaduras y con firma electrónica y/o manuscrita.

Nota 2: Este es un formato que se llenará por cada estudiante (de forma individual) y será otorgado toda vez que la asignatura de titulación esté aprobada por el estudiante.

Dedicatoria

A mis padres, mi mayor apoyo y mi todo, gracias por cada sacrificio que hicieron por mí, por creer en mí incluso cuando yo había perdido la fe en mí mismo, ustedes son mi inspiración más grande y este logro es más suyo que mío, porque sin ustedes nada de esto hubiera sido posible, a mis hermanos y a toda mi familia, por estar siempre a mi lado, por no soltarme nunca la mano en esta carrera que tanto anhelé, a mi mejor amigo Yeritzon Arenas, mi hermano de otra madre, por estar conmigo en las buenas y en las malas, por ser esa persona que estuvo conmigo cuando más lo necesité, a mi gran grupo de amigos: Jeremy, Kenny, Cesar, Derly, Justin, Maikel, Ángel y Jostin, quienes hicieron mis días mejores, llenaron este camino de risas, apoyo incondicional y momentos que nunca olvidaré, a mi tutor de tesis y profesores, especialmente al Lcdo. Diego Javier Delgado Delgado y al Lcdo. Anthony Navarrete, por su paciencia infinita, por creer en mi potencial y por enseñarme tanto en estos años de formación, a la gente de Humaliwo, quienes me acogieron con los brazos abiertos en mis pasantías, en especial a Cristopher, Jorge y Oscar, que me enseñaron mucho sobre la coctelería y verla de otra manera y a Luis Miguel, cuya música me acompañó en las largas noches de desvelo y me levantó el ánimo en los peores momentos.

Agradecimiento

Agradezco a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí por darme la oportunidad de formarme profesionalmente y por ser el lugar donde crecí tanto académica como personalmente. A la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades, por brindarme las herramientas necesarias para mi desarrollo y por crear un ambiente propicio para el aprendizaje.

Al Lcdo. Diego Javier Delgado Delgado, tutor de esta tesis, por su paciencia, dedicación y guía constante durante todo el proceso de investigación. Sus conocimientos, consejos y tiempo fueron fundamentales para la realización de este trabajo. Al Lcdo. Anthony Navarrete y al PhD. Mauricio Becerra Ávila, por sus valiosas enseñanzas, su apoyo incondicional y por compartir su experiencia, lo cual contribuyó significativamente a mi formación profesional.

Al Laboratorio Gastronómico de la universidad, espacio donde practiqué, experimenté y mejoré mis habilidades técnicas durante mi carrera. A Humaliwo Restaurante, especialmente a Cristopher, Jorge y Oscar, por recibirme con los brazos abiertos durante mis pasantías, por su paciencia al enseñarme y por permitirme aprender tanto sobre la gastronomía desde la experiencia real del día a día.

A mi familia, en especial a mis padres y hermanos, por su amor incondicional, su apoyo constante y por creer siempre en mí. A mis amigos Yeritzon, Jeremy, Kenny, Cesar, Derly, Justin, Maikel, Ángel y Jostin, por su compañía, risas y por hacer de este camino universitario una experiencia inolvidable llena de buenos momentos.

Resumen

En este trabajo de investigación se elaboró un menú de cócteles únicos que entrelaza ingredientes ecuatorianos con relatos ancestrales de cuatro regiones naturales: la Sierra, la Costa, la Amazonia y las Islas Galápagos. La meta principal es reconsiderar el patrimonio cultural inmaterial de Ecuador, convirtiendo las leyendas tradicionales en una experiencia sensorial mediante un enfoque contemporáneo de fusión, esta técnica emplea métodos actuales de coctelería, que implican infusiones controladas de alcohol, reducciones naturales de sirope y espuma de clara de huevo, así como la incorporación de ingredientes locales, entre los cuales se encuentran guayusa, tamarindo, frutas tropicales y especies autóctonas. Siete cócteles están basados en historias conocidas: La Viuda y El Encanto Montubio representan la costa, Guayusa Sagrada y Rosa Sour representan a Sierra, las amazónicas son Sombra de Medianoche y Engaño Carmesí, y Brisa Insular que celebra a las Islas Galápagos, cada preparación incluye ingredientes que tienen color, aroma y gusto que evocan leyendas visualmente, lo cual establece un vínculo emocional entre el consumidor y la identidad cultural ecuatoriana. Los cócteles pueden ser una manera efectiva de proteger y divulgar el patrimonio inmaterial, convirtiendo las tradiciones orales en inolvidables vivencias culinarias que fomenten el turismo cultural y fortalezcan la identidad nacional, según los resultados.

Palabras clave: Coctelería de autor, herencia cultural inmaterial, leyendas de Ecuador, ingredientes locales, mixología contemporánea, turismo culinario, identidad cultural.

Abstract

A distinctive cocktail menu that combines Ecuadorian ingredients with ancestors' tales from four natural areas—the Highlands, the Coast, the Amazon, and the Galapagos Islands—was created as a result of this study project. By using a modern fusion technique to turn classic legends into a sensory experience, the primary objective is to reevaluate Ecuador's intangible cultural heritage. This method uses modern mixology techniques, such as egg white foam, natural syrup reductions, and regulated alcohol infusions, together with local components including guayusa, tamarind, tropical fruits, and native species. Seven cocktails are inspired on famous tales: The coast is symbolized by La Viuda and Encanto Montubio, the Highlands by Guayusa Sagrada and Rosa Sour, the Amazon by Sombra de Medianoche and Engaño Carmesí, and Brisa Insular honors the Galapagos Islands. In order to create an emotional bond between the customer and Ecuadorian cultural identity, each preparation uses materials whose color, flavor, and perfume visually conjure legends. According to the findings, cocktails can be a powerful tool for preserving and promoting intangible cultural heritage by turning oral traditions into mouthwatering culinary experiences that enhance cultural tourism and fortify national identity.

Keywords: modern mixology, culinary tourism, local ingredients, Ecuadorian legends, intangible cultural heritage, authorial mixology, and cultural identity.

Índice de contenido

Certificado del Tutor.....	II
Tribunal de Sustentación	III
Declaración Expresa de Autoría	V
Dedicatoria	VI
Agradecimiento	VII
Resumen	VIII
Abstract	IX
Índice de contenido.....	X
1. Introducción	1
1.1 Objetivo general.....	3
1.1.2 Objetivo específico	3
1.2 Relevancia práctica.....	3
2. Conceptualización de la Carta de Coctelería (1–3 págs.).....	4
2.1 Antecedentes breves.....	4
2.2 Descripción del concepto gastronómico	5
2.3 Justificación creativa y técnica.....	7
3. Descripción de Cocteles de Autor.	10
3.1 Encanto Montubio.....	10
3.2 La viuda	13
3.3 Engaño Carmesí.....	16
3.4 Sombras de Medianoche	19
3.5 Rosa Sour	23
3.6 Guayusa sagrada.....	26
3.7 Brisa Insular	29
4. Aplicación de normas de seguridad alimentaria.	33
4.1 Higiene y manipulación de frutas, hierbas, infusiones y fermentados.	33
4.2 Inocuidad en mise en place, servicio y decoración.....	34
4. Análisis de rentabilidad de la carta.....	35
Conclusiones.	35
Valoración del proceso creativo y técnico.....	35
Reflexión sobre la importancia de la narrativa en la innovación gastronómica.....	36
Posibles mejoras o variantes futuras.....	37

Bibliografia.....	38
Anexos.....	39

1. Introducción

El patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, que comprende leyendas, mitos y tradiciones orales transmitidos de generación en generación, actualmente enfrenta una pérdida progresiva debido a la globalización y al escaso interés de las nuevas generaciones por los relatos ancestrales del país. En el ámbito de la gastronomía, si bien la coctelería ecuatoriana ha comenzado a incluir ingredientes autóctonos en sus creaciones, aún son escasas las iniciativas que consiguen enlazar de manera evidente la narrativa cultural con la técnica mixológica, lo que restringe el potencial de esta disciplina para promover y conservar la identidad nacional. Por esta razón, se considera fundamental crear propuestas que enlacen la coctelería de autor con la recuperación del patrimonio inmaterial, logrando que cada preparación sea una experiencia sensorial con un auténtico significado cultural. En este contexto, se plantea la siguiente pregunta de investigación: ¿Cómo diseñar una carta de coctelería de autor basada en ingredientes y narrativas ancestrales de las cuatro regiones naturales del Ecuador, que permita revalorizar el patrimonio cultural inmaterial a través de técnicas modernas de mixología?

En esta carta, se invita a un viaje sensorial por el Ecuador, recorriendo sus regiones a través sus narraciones, rituales, etc. Cada bebida es un tributo a los mitos, leyendas y relatos populares del país, haciendo que sus ingredientes creen una experiencia líquida única.

Se han explorado en cada rincón de sus regiones, para explorar sus insumos y convertirlos en cocteles exclusivos, cada bebida narra una historia y saborear la cultura ecuatoriana.

Se ha diseñado la propuesta a partir de cuatro rutas:

- La Costa, con sus características alegres y misteriosas, se representa en cocteles tropicales, coloridos y sobre todo con tradición montubia.

- La Sierra, una zona rodeada de mitos y sobrenatural, convertidos en cocteles profundos y llenos de misterios.

- La Amazonia, territorio lleno de magia y naturaleza, inspira bebidas frescas y frutales que honran a los espíritus del agua y la selva.

- Galápagos, Una isla llena de vida flora y fauna variada, la bebida inspirada en su vida marina.

1.1 Objetivo general

Se diseñó una carta de coctelería de autor al combinar ingredientes autóctonos y relatos ancestrales de las cuatro regiones naturales del Ecuador, utilizando técnicas modernas de mixología para resaltar el patrimonio cultural inmaterial y ofrecer una experiencia sensorial única.

1.1.2 Objetivo específico

Se realizaron investigaciones sobre las leyendas y relatos ancestrales de las cuatro regiones naturales del Ecuador que estén vinculados con los ingredientes autóctonos representativos de cada territorio.

Se crearon y estandarizaron siete recetas de coctelería de autor que fusionan técnicas modernas de mixología con ingredientes y símbolos culturales de Ecuador.

Se evaluó la rentabilidad y viabilidad económica de la carta a través del cálculo del costo de producción, precio de venta y margen de utilidad de cada cóctel.

Se llevó a cabo una validación sensorial de los cocteles a través de una evaluación organoléptica básica que permitió comprobar el equilibrio entre sabor, aroma, color y presentación de cada propuesta.

1.2 Relevancia práctica

Esta propuesta impulsa a la identidad cultural de Ecuador al revalorizar ingredientes y conocimientos de las cuatro regiones. Al agregar elementos como frutas, hierbas, especias y endulzantes con las técnicas de mixología moderna, los cocteles se vuelven relatos que engloban en una experiencia sensorial no solo gustativa sino también activando otros sentidos como la vista y olfato, narrando mitos y leyendas de las distintas regiones del país. Este enfoque hace que las experiencias sensoriales tengan una conexión única con el Ecuador.

2. Conceptualización de la Carta de Coctelería (1–3 págs.)

2.1 Antecedentes breves

La coctelería constituye una disciplina que ha evolucionado notablemente a lo largo de los años. Según él (Instituto Mexicano de Gastronomía , 2021) la coctelería se define como el estudio de la relación entre bebidas, frutas, hierbas y cualquier ingrediente comestible que pueda ser convertido en líquido a través de los diferentes métodos de preparación. A partir de esta perspectiva, se puede entender que la coctelería abarca, el conocimiento técnico, la precisión en las medidas y el arte de combinar licores, jugos y otros insumos para obtener un coctel equilibrado en sabores, agradable a la vista y de buen aroma, requiriendo habilidad manual y profundo conocimiento en todos los ingredientes a usar.

Mientras la coctelería se fundamenta en la precisión y la estandarización de recetas clásicas, la mixología representa una evolución más avanzada. Según (The Doctor Cocktail, 2024), la mixología es el arte avanzado de la coctelería donde se experimenta con aromas, colores, sabores y texturas para crear bebidas nuevas e innovadoras. (Scoolinary, 2023) señala que la incorporación de técnicas como las esferificaciones y el uso de nitrógeno líquido, permitiendo desarrollar nuevos sabores y experiencias sensoriales únicas que eleven esta práctica a un método científico artística donde se junte la creatividad, conocimiento técnico o innovación.

En cuanto la evolución histórica, la coctelería internacional ha experimentado una transformación constante. Según (Mixologist Academy , 2024) sus orígenes se remontan a la Edad Barroca entre 1600 y 1800. (Escuela de Cocteleria, 2022) registra que el termino apareció por primera vez en 1806 en el periódico The Balance and Columbian Respository. La época dorada llegó a finales del siglo XIX, interrumpida por la prohibición estadounidense de 1920 a 1933, periodo que consolidó la disciplina al exportar bartenders a Europa y el

Caribe. Actualmente, la coctelería molecular representa innovación con técnicas científicas avanzadas.

La coctelería ecuatoriana ha construido su propia identidad. Según (SciELO, 2020), se practica desde tiempos ancestrales con mezclas de plantas y licores para ritos ceremoniales, destacando por utilizar ingredientes nativos como ají, guayusa, cacao, licores locales, permitiendo crear propuestas que fusionan tradición ancestral con técnicas modernas. Los ingredientes han evolucionado desde licores fuertes mezclados con cítricos y bitters hasta incorporar hierbas especializadas, las infusiones y elementos texturizantes. (Barcelona Culinary Hub, 2025) indica que técnicas de mixología molecular como esferificaciones, gelificación y ahumados convierten la experiencia sensorial, integrando sabor, aroma, textura y presentación visual.

2.2 Descripción del concepto gastronómico

La presente carta de cocteles celebra la riqueza cultural y legendaria del Ecuador a través de la mixología contemporánea, convirtiendo relatos ancestrales en experiencias únicas, cada coctel es un relato líquido que rescata las leyendas populares de las cuatro regiones naturales del país y sabores autóctonos que las caracterizan, reinterpretados con técnicas modernas. El objetivo principal es preservar el patrimonio cultural del Ecuador, especialmente las leyendas transmitidas de generación en generación, y convertirlas en una experiencia gastronómica vinculada a la memoria colectiva y el orgullo local. Con el objetivo de llegar a un público diverso que aprecia la tradición y la innovación, sirve cócteles para mayores de dieciocho años, la región Costa está representada por dos cócteles simbólicos, encanto Montubio está inspirado en la leyenda de Tintín, una criatura mítica de baja estatura y orejas puntiagudas que intenta engañar y seducir a las mujeres jóvenes, esta bebida combina ron añejo, pulpa de piña y mango, almíbar y licor de café, elementos que representan los sabores

tropicales de la costa, donde los tonos dorados con los tonos oscuros del café transmiten el misterio y el encanto del carácter, mientras que la naranja deshidratada con frutos rojos como guarnición simboliza la naturaleza insidiosa del vidrio altamente teñido. La Viuda está basada en la leyenda de la Viuda del Tamarindo, una mujer que derrochó su fortuna después de que su esposo falleciera y empezó a asustar a los hombres en el árbol de tamarindo, preparada con tequila mezclado con pulpa de tamarindo, sirope de jengibre y jugo de limón y naranja, se sirve en un vaso para margarita decorado con sal y tajín, el color marrón oscuro del tamarindo representa la emoción nocturna y la brocheta de tamarindo alude al árbol donde murió la viuda.

La región Sierra se manifiesta mediante dos propuestas que capturan el pensamiento ancestral andino, Engaño Carmesí está inspirado en la leyenda de Cantuña, el indígena que hizo un pacto con el diablo para construir la iglesia de San Francisco en Quito en una noche, pero salvó su alma quitando un ladrillo antes de amanecer, este coctel incorpora aguardiente de café, sirope de Jamaica y zumo de frutos rojos complementando con agua mineral en una copa globo, donde los tonos rojos simbolizan la intensidad de la noche durante la construcción, el sirope de Jamaica representa el equilibrio entre lo bueno y lo malo, terminando con una brocheta de mora congeladas y un chocolate amargo evoca el pacto entre Cantuña y el diablo. Susto Sobrenatural está inspirado en la leyenda del Padre Almeida, sacerdote que escaba del convento usando el brazo de una estatua de Jesucristo y que, borracho, vio su propio cuerpo en un ataúd, dejando el alcohol en ese momento, combina ron, vodka, crema de coco, zumo de arándanos y sirope de Jamaica, creando contrastes cromáticos entre el tono rojo que representa el miedo, mientras que el blanco simboliza la estatua de cristo, servido en un vaso largo y para finalizar una brocheta de mora y arándanos expresa las noches que el padre se escapaba.

La Amazonía se expresa a través de Rosa Sour, inspirado en la leyenda del delfín rosado amazónico sobre un joven guerrero transformado en este ser mítico por un dios envidioso. Utiliza gin rosé, sirope de Jamaica, sirope simple y clara de huevo para crear una textura suave, donde el color rosado evoca directamente al delfín y los tonos naranjas reflejan el sol de la selva, servida en una copa de Martini, el garnish de naranja deshidratada y la cascara de limón evoca la flora de esta región. Guayusa Sagrada se basa en los rituales ancestrales amazónicos que utilizan guayusa, una planta sagrada que simboliza sabiduría y conexión con la selva, utiliza gin infundido con guayusa mezclado con sirope de camote, jugos de piña amazónica, naranja y limón, mezclado con agua tónica, integrando ingredientes tradicionales de comunidades indígenas que representan la riqueza natural del oriente. Finalmente, Brisa Insular representa a Galápagos, inspirado en las islas Galápagos, su biodiversidad marina y flora endémica, emplea gin junto con hojas de albahaca, jugo de limón, sirope simple y cerveza rubia, donde los matices dorados evocan las aguas transparentes que rodean el archipiélago, y las gomitas de delfín como adorno aluden a la fauna marina singular de esta zona insular.

2.3 Justificación creativa y técnica

Justificación creativa

La carta se diseñó con el propósito de rescatar y preservar el patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, específicamente las leyendas ancestrales que corren el riesgo de perderse en las nuevas generaciones, utilizando la mixología como vehículo de transmisión cultural. La decisión de estructurar la propuesta alrededor de las cuatro regiones naturales del país responde a la necesidad de representar la diversidad geográfica y cultural ecuatoriana de manera equitativa, asegurando que cada territorio tenga voz en la narrativa gastronómica. Los nombres de los cócteles evocan de manera directa personajes e historias concretas, como

Tintín, La viuda de Tamarindo, Cantuña, el Padre Almeida y el delfín rosado del Amazonas, así como la flora y fauna de las islas Galápagos, cada uno simboliza elementos esenciales de la identidad regional: el enigma y la atracción costera, la naturaleza engañosa de la conexión con la costa, la esencia amazónica y el sentido espiritual y la biodiversidad de las Islas Galápagos. Los complementos temáticos, como las gomitas de tiburón, las brochetas de tamarindo cubiertas con azúcar, las de frutos rojos, naranjas y piñas secas, así como el escarchado con sal y tajín, no solo tienen un carácter decorativo, sino que también funcionan como elementos narrativos que realzan cada leyenda en términos visuales y crean una experiencia multisensorial total, la base gastronómica se fundamenta en que cada ingrediente escogido tiene su propia historia, el aguardiente simboliza la herencia andina, el ron representa la tradición de destilación costera, la guayusa honra las ancestrales ceremonias del Amazonas y las hojas de albahaca y de hierbabuena reflejan el espíritu de las Islas Galápagos, lo que convierte a cada cóctel en una acción cultural de resistencia que exalta a Ecuador.

Justificación técnica

Cada coctel fue desarrollado bajo un equilibrio riguroso entre tradición e innovación, respetando sabores ancestrales mientras se aplican técnicas contemporáneas de mixología. La propuesta emplea técnicas como la infusión alcohólica de guayusa con gin mediante maceraciones controladas de 24 a 48 horas, reducciones de Jamaica para concentrar sabores florales, espumas con clara de huevo mediante dry shake y wet shake para crear textura suave, escarchados de copas con sal y tajín para aportar contrastes salino-picantes, y construcción directa que balancea ingredientes frescos manteniendo integridad de sabores. Los ingredientes fueron escogidos de productos ecuatorianos de cada región, asegurando la frescura, la autenticidad cultural y la sostenibilidad del proyecto. Así mismo, se estandarizaron todas las recetas con medidas exactas para asegurar un nivel de calidad

constante, controlar los gastos de producción y garantizar una puesta en marcha eficaz; esto hace que sea posible replicar el proceso en situaciones laborales o fiestas familiares.

2.4 Coherencia del menú

La coherencia de esta carta de cócteles reside en la creación de un viaje sensorial progresivo a través de las cuatro zonas naturales del Ecuador, donde cada bebida representa un capítulo narrativo y se enlaza con los demás mediante elementos comunes: la revalorización de leyendas antiguas, el uso de ingredientes y la representación cromática de cada zona. Los cócteles costeros capturan el espíritu tropical empleando ingredientes emblemáticos como ron oscuro, que evoca la tradición ancestral de destilación, frutas sabrosas como piña, naranja, limón y mango, que aportan acidez costera y dulzura, y pulpa de tamarindo, que rememora los tradicionales mercados costeros, todo esto produce una experiencia gustativa intensa y refrescante.

Continuando el recorrido, los cocteles de la sierra transforman la narrativa hacia tonalidades más profundas y complejas, inspirándose en leyendas urbanas quiteñas y serranas mediante el uso intenso y notas florales, y frutos rojos que reflejan la agricultura de los valles interandinos, estableciendo un contraste evidente con los sabores tropicales de la Costa, pero manteniendo la conexión mediante la presencia constante de elementos dulces y ácidos que equilibran cada preparación.

Los cócteles amazónicos aportan una dimensión de frescura selvática y vigor natural, a través del uso de ingredientes singulares como el gin rose, que añade notas frutales, la piña amazónica, con un aroma más intenso que las variedades comerciales, la guayusa que se relaciona con rituales ancestrales, y la yuca fermentada convertida en sirope dulce, con estos componentes, se genera una transición sensorial desde los sabores andinos hacia perfiles más exóticos y herbáceos que reflejan la biodiversidad de la región oriental de Ecuador y finalmente, el cóctel Galápagos culmina el viaje sensual con una propuesta inspirada en la

flora autóctona de las islas y la biodiversidad marina, se emplea gin, que añade toques potentes y florales en alusión a la región, produciendo un contraste intencionado que representa la singularidad de estas islas. El menú completo, es más más allá de la simple función de ofrecer bebidas alcohólicas, se convierte en una herramienta narrativa que lleva al cliente a un recorrido cultural por Ecuador, donde cada cóctel narra una historia particular del país, desde las leyendas coloniales de la Sierra hasta la inspiración proveniente de la naturaleza milenaria de Galápagos, de esta manera, el sabor mantiene un hilo conductor entre los colores y texturas; los colores y texturas de todas las regiones se unen para celebrar la identidad ecuatoriana, honrar los ingredientes y reinterpretar contemporáneamente tradiciones ancestrales mediante técnicas modernas de coctelería

3. Descripción de Cocteles de Autor.

3.1 Encanto Montubio

Encanto Montubio toma como referencia la leyenda del Tintín, un ser mítico de baja estatura y orejas puntiagudas que vive en las áreas rurales de la costa ecuatoriana, de acuerdo con la tradición oral, el Tintín aparece en las noches para engañar y encantar a jóvenes que caminan por caminos solitarios, aprovechando su aspecto atractivo para seducirlas, este personaje encarna el enigma nocturno de la costa, la dualidad entre lo seductor y lo amenazante, actuando como una advertencia que resguarda a las jóvenes de los riesgos que rondan en la penumbra. El cóctel recoge la esencia a través de tonalidades doradas con matices oscuros que evocan la transición del día a la noche, y sabores tropicales que llevan a los paisajes costeros donde vive esta criatura mítica.

Ingredientes principales: Ron añejo 3oz, Zumo de piña 1.5oz, zumo de mango 1.5oz, licor de café 1.5oz.

Ingredientes secundarios: Sirope simple 1.5oz, zumo de limón dash, hielo.

Garnish: Naranja deshidratada y frutos rojos congelados.

Técnicas de preparación y utensilios:

Técnica: Shake and Strain (agitar y colar). Utensilios: Shaker, jigger, colador Hawthorne (u oruga), vaso largo tipo Highball.

Preparación: Agregar en el shaker 3oz de ron añejo, 1.5oz de zumo de piña, 1.5 de zumo de mango, 1.5oz de sirope simple, 1.5oz de licor de café, dash de zumo de limón. Llenar el shaker con hielo hasta tres cuartos de su capacidad, cerrar firmemente y agitar constante durante 10-15 segundos. Preparar un vaso largo con hielo fresco, colar la mezcla utilizando el colador Hawthorne y decorar con naranja deshidratada y frutos rojos sobre la superficie.

Justificación histórica y cultural

El cóctel se basa en la tradición oral de la costa ecuatoriana, en particular de las comunidades montubias de Manabí, Guayas y Los Ríos, donde el Tintín ha sido parte del imaginario colectivo durante siglos. Esta leyenda tiene una función social educativa al alertar sobre los riesgos de desplazarse solo por sitios remotos durante la noche, resguardando la virtud femenina a través del miedo a lo sobrenatural. La elección de ingredientes respeta la biodiversidad costera: el ron añejo simboliza la tradición de destilación de caña de azúcar que se ha llevado a cabo desde la época colonial en Manabí, la piña y el mango son frutas tropicales representativas del litoral que son fundamentales en la dieta local, y el licor de café se relaciona con la producción cafetera de las áreas de Jipijapa.

Notas sensoriales

Visual: Un color dorado brillante con tonos ámbar intenso, evoca los atardeceres tropicales en la costa, la naranja deshidratada y los frutos rojos aportan un contraste de color, simbolizando el peligro que se oculta tras la apariencia atractiva del Tintín.

Aroma: Notas tropicales de mango y piña, que evocan paisajes marítimos, son seguidas por un sutil perfume a licor de café que aporta un toque de misterio. El ron añejo otorga delicadas notas de vainilla y caramelo, mientras que un matiz cítrico proporciona una frescura equilibrante.

Sabor: Inmediata dulzura tropical de mango y piña que atrae al paladar, seguida por el lado profundo del licor de café con su amargor equilibrado, el ron añejo proporciona cuerpo y un calor alcohólico moderado, mientras que el toque de limón equilibrará la dulzura y mantendrá el paladar alerta, un final extenso con reminiscencias de café y frutas tropicales.

Textura: textura revitalizante gracias a los jugos naturales, la técnica de shake mezcla los ingredientes de manera uniforme, resultando en una bebida homogénea, se debe consumir bien frío, la temperatura perfecta para destacar las notas frutales frescas y suavizar la sensación del alcohol, adecuada para el clima costero.

Valoración Nutricional: 382,45 Kcal

Costo Estimado: \$14,00

Imagen de referencia



3.2 La viuda

La viuda se basa en la leyenda de la Viuda del tamarindo, que es uno de los relatos más aterradores del folklore costero ecuatoriano, de acuerdo con la tradición oral, esta mujer, después de la muerte de su esposo, despilfarró toda su riqueza en excesos, quedando sumida en la pobreza y su alma fue condenada a deambular por la eternidad cerca de un árbol de tamarindo, desde donde emerge por las noches para atemorizar a los hombres que recorren senderos solitarios, va vestida de blanco y emitiendo lamentos desgarradores, simboliza el arrepentimiento y las repercusiones de las malas elecciones. El cóctel capta esta esencia a través del color naranja-ámbar del tamarindo, que simboliza el misterio de la noche, el escarchado con sal y tajín que simboliza su destino y el tamarindo azucarado que evoca la dulzura de su vida pasada se volvió amargo.

Ingredientes principales: Tequila 2oz, pulpa de tamarindo 1oz, zumo de limón 1oz, zumo de naranja 1oz, sirope de jengibre 1oz.

Ingredientes secundarios: Rodaja de limón, Sal y tajín para escarchar, hielo.

Garnish: Brocheta de tamarindo azucarado.

Técnicas de preparación y utensilios:

Técnica: Shake and Strain (agitar y colar) con escharchado previo. Utensilios: shaker, jigger, colador Hawthorne, copa coupe.

Preparación: Enfriar la copa, luego escarchar la copa coupe humedeciendo el borde con limón y pasándolo en mitad de sal y tajín, en el shaker agregar 2 oz de tequila, 1 oz de pulpa de tamarindo, 1 oz de zumo de limón, 1 oz zumo de naranja y 1 oz de sirope de jengibre. Llenar el shaker con hielo, cerrar firmemente y agitar constantemente durante 10-15 segundos. Colar la mezcla usando el colador Hawthorne hacia la copa coupe previamente escarchada. Decorar con una brocheta de tamarindo azucarado.

Justificación histórica y cultural

La Viuda está basada en la leyenda de La Viuda del Tamarindo, una de las leyendas más famosas de la costa ecuatoriana, especialmente en Guayas y Manabí, donde crecen muchos árboles de tamarindo, esta historia se remonta a la época colonial, cuando las viudas se encontraban en situaciones sociales difíciles tras perder la protección de sus maridos. La historia funciona como una parábola moral acerca de lo que ocurre cuando se derrocha, en comunidades con recursos escasos, los valores son relevantes, el tamarindo, que fue traído desde África durante la época colonial, se ha integrado totalmente a la costa y se ha vuelto un componente clave en la elaboración de dulces tradicionales y refrescos, el tequila representa el vínculo cultural entre las costumbres de Latinoamérica costera. por último, el jengibre cultivado en Ecuador tropical aporta un sabor picante distintivo a la gastronomía costera.

Notas sensoriales:

Visual: El color naranja ámbar con los tonos oscuros de la pulpa de tamarindo, la sal y el tajín alrededor del borde crea un fuerte contraste entre el rojo anaranjado, el blanco de la sal y el color ámbar naranja intenso de la bebida, evocando la imagen de una viuda vestida de blanco

emergiendo de la oscuridad. Las brochetas de tamarindo azucarado añaden un aspecto lujoso con los cristales de azúcar.

Aroma: Caracterizado por el sabor agridulce del tamarindo, el jengibre agrega un sabor picante y cítrico, el limón y la naranja brindan un aroma fresco e intenso y el tequila agrega una delicada nota herbal.

Sabor: El primer impacto es el gusto picante y salado del escarchado, que incentiva las papilas gustativas, el tamarindo tiene un sabor agridulce característico con una acidez notoria que se equilibra con la dulzura del jarabe de jengibre, el cual añade un toque especiado y picante, los cítricos incorporan capas de acidez brillante que vuelven la bebida refrescante, y el tequila lo integra todo.

Textura: La ligera viscosidad gracias a la pulpa de tamarindo, servida muy fría en copa cupé sin hielo, permite disfrutar de la consistencia sin diluirla y aún conservar el sabor original.

Valoración Nutricional: 278,7 Kcal

Costo Estimado: \$11,50

Imagen de referencia



3.3 Engaño Carmesí

Engaño Carmesí se inspira en la célebre leyenda de Cantuña, uno de los relatos más emblemáticos de Quito y la Sierra ecuatoriana. Según la tradición, Cantuña era un indígena constructor que aceptó el encargo de edificar el atrio de la iglesia de San Francisco en Quito, comprometiéndose a terminar la obra en una sola noche. Ante la imposibilidad de completar esta inhumana tarea y desesperado por salvar su honor y su vida, Cantuña hizo un pacto con el diablo a cambio de su alma, el diablo construiría una estructura antes del amanecer, durante toda la noche muchos demonios trabajaron duro, colocando piedra tras piedra. Sin embargo, con la astucia el robó un ladrillo en secreto, cuando el diablo vino a reclamar su alma al amanecer, Cantuña le señaló que la obra estaba inconclusa por falta de ladrillos, rompiendo así el contrato y salvando su alma de la condenación eterna.

El coctel captura esta narrativa mediante su color carmesí profundo que representa la noche durante la construcción diabólica, el sirope de Jamaica simboliza el equilibrio entre lo divino y lo diabólico, la brocheta de mora y arándanos con el chocolate evoca la astucia de Cantuña que burló el mal.

Ingredientes principales: Aguardiente de café 2.5oz, sirope de Jamaica 1oz, zumo de frutos rojos 1oz, agua mineral.

Ingredientes secundarios: Hielos.

Garnish: Brocheta de mora, arándanos congelados y chocolate amargo.

Técnicas de preparación y utensilios:

Técnicas: Build (construcción directa en el vaso). Utensilios: Copa balón, jigger, cuchara bailarina.

Preparación: En una copa balón agregar 2.5 oz de aguardiente de café, 1 oz de sirope de Jamaica y 1 oz de zumo de frutos rojos, agregar hielo al vaso dejando aproximadamente un dedo de espacio libre en la parte superior, completar con agua mineral hasta casi llenar el vaso, removiendo suavemente con cuchara bailarina para integrar los ingredientes sin perder la efervescencia. Decorar con brocheta de mora, arándanos congelados y una pieza de chocolate amargo.

Justificación histórica y cultural

La leyenda de Cantuña es uno de los fundamentos narrativos de la identidad quiteña y serrana, simbolizando la resistencia indígena ante la opresión colonial a través de la astucia y la fe. Históricamente, la edificación de la iglesia de San Francisco en Quito en el siglo XVI demandó enormes esfuerzos de trabajo indígena obligado por el sistema de mitas y obrajes, la leyenda convierte esta realidad de explotación en una narrativa fortalecedora en la que la astucia indígena prevalece sobre las fuerzas del mal, representadas de manera simbólica por el diablo, aunque se pueden interpretar como la opresión colonial. El aguardiente de café, un destilado tradicional de la Sierra de Ecuador, elaborado en regiones como Loja e Imbabura, simboliza la herencia destiladora andina, combinando técnicas coloniales con ingredientes locales, la flor de Jamaica utilizada desde hace mucho tiempo con fines medicinales por las comunidades de montaña, tiene un color rojo vibrante y propiedades antioxidantes, y los frutos rojos como las frambuesas y los arándanos simbolizan la producción agrícola en los valles de la región interandina, especialmente en provincias como Tungurahua e Imbabura, donde estos cultivos son importantes para la economía de la región.

Notas sensoriales

Visual: Color carmesí profundo e intenso, y vibrante, casi púrpura oscuro, resultado que resulta de la combinación fusión del sirope de Jamaica con el zumo de frutos rojos, la bebida

presenta muestra una claridad luminosa brillante que permite ver los cubos de hielo suspendidos, mientras que las burbujas del agua mineral crean una efervescencia visual constante que asciende elegantemente, la brocheta de moras, arándanos congelados y el chocolate amargo oscuro que contrastan con el líquido carmesí, evocando la dualidad entre la luz y la oscuridad que está presente en la leyenda.

Aroma: Un perfil aromático complejo marcado por las intensas notas florales de la Jamaica, los frutos rojos ofrecen fragancias dulces de mora, el aguardiente de café aporta matices tostados, especiados y un ligero toque alcohólico que enriquecen la mezcla, mientras que el agua mineral conserva la frescura general.

Sabor: Inicialmente, se percibe una impresión floral-frutal del sirope de Jamaica con su característico perfil ácido-dulce. Los frutos rojos añaden Las frutas rojas aportan una dulzura natural de bayas con una ligera acidez que la equilibra. El aguardiente de café proporciona un cuerpo alcohólico con notas tostadas, matices tostados y especíados que añaden aportan complejidad y calidez. El agua mineral diluye adecuadamente reduce apropiadamente la intensidad alcohólica creando concentración de alcohol, produciendo una bebida larga, prolongada, refrescante y fácil de beber. consumir. El final es limpio fresco y frutal afrutado con una persistencia de Jamaica.

Textura: Ligeramente burbujeante debido al agua mineral, el frío hace la dilución gradual para que mantenga el equilibrio de sabores y la efervescencia produce una sensación de frescura en la boca.

Valoración Nutricional: 295,05 Kcal

Costo Estimado: \$13,80

Imagen de referencia



3.4 Sombras de Medianoche

Sombras de Medianoche se basa en la leyenda del Padre Almeida, uno de los cuentos más conocidos del Quito colonial, de acuerdo con la tradición, Francisco de Almeida fue un sacerdote franciscano que habitaba en el convento de San Francisco en el siglo XVII; durante el día, se comportaba como un religioso devoto, pero por las noches se escapaba del convento para disfrutar de la vida mundana, el alcohol y las fiestas, para poder salir, utilizaba milagrosamente el brazo de una estatua de Cristo que se extendía desde el altar, lo que le permitía descender, una noche, tras haber bebido en exceso, el Padre Almeida tuvo una visión escalofriante: vio su propio cadáver en un ataúd siendo velado en la iglesia Su encuentro sobrenatural con su propia muerte lo horroriza y lo obliga a considerar las consecuencias de su doble vida, a partir de entonces dejó de beber y se dedicó a la vida religiosa hasta su muerte, este cóctel refleja esta dualidad al superponer visualmente dos capas opuestas, el blanco de ron con el coco cremoso simboliza la pureza aparente del sacerdote y la estatua de Cristo, mientras que el rojo intenso del vodka con arándanos y Jamaica simboliza la noche, el pecado y el miedo al susto.

Ingredientes principales: Ron blanco 1.5 oz, crema de coco 1.5 oz, vodka 1.5 oz, jugo de arándanos 1 oz, sirope de Jamaica 1 oz.

Ingredientes secundarios: Hielo.

Garnish: Brocheta de mora congelada.

Técnica de preparación y utensilios

Técnica: Estratificación por densidad (Layering). Utensilios: Dos vasos mezcladores, cuchara bailarina, jigger, vaso largo tipo Highball.

Preparación: En el primer vaso mezclador agregar 1.5 oz de ron blanco y 1.5 oz de crema de coco, incorporar hielo y con cuchara bailarina integrar los líquidos suavemente mediante movimientos circulares sin agitar, en el segundo vaso mezclador agregar 1.5 oz de vodka, 1 oz de zumo de arándanos y 1 oz de sirope de Jamaica, incorporar hielo y con cuchara bailarina integrar los líquidos de la misma manera. Preparar un vaso largo llenándolo con hielo fresco, primero verter cuidadosamente la mezcla de ron con crema de coco sobre el hielo, para la segunda capa, colocar la cuchara bailarina boca arriba justo sobre la primera capa y verter muy lentamente la mezcla de vodka con arándanos y Jamaica sobre el dorso de la cuchara, permitiendo que el líquido resbale suavemente y se deposite encima de la capa blanca sin mezclarse, creando la estratificación visual y decorar con brocheta de mora congelada atravesando la bebida.

Justificación histórica y cultural

La historia del Padre Almeida es una de las narrativas más famosas del patrimonio cultural quiteño, abarcando temas universales como la dualidad humana, el arrepentimiento y la redención. El Padre Almeida es una figura histórica que existió en Quito en el período colonia, sin embargo, los aspectos sobrenaturales de la leyenda son elementos populares que enriquecen la narrativa, esta historia pone de manifiesto las tensiones entre los ideales

religiosos impuestos durante la colonia y las realidades humanas de deseo y tentación, el convento de San Francisco, escenario de la leyenda, es uno de los complejos arquitectónicos coloniales más destacados de América Latina, edificado en el siglo XVI. La elección de los ingredientes hace referencia a la herencia mixóloga de la Sierra, el ron y el vodka como destilado base simbolizan la unión de la tradición, la crema de coco agrega la suavidad tropical típica de los cócteles ecuatorianos contemporáneos, los arándanos son frutas cultivadas en el valle de los Andes y la Jamaica hace referencia a las infusiones tradicionales, la técnica de capas refleja perfectamente la dualidad del personaje, dos mundos diferentes coexistiendo en un mismo espacio, sin fusionarse hasta el consumo y el consumidor opte por romper las barreras.

Notas sensoriales

Visual: Exhibición dramática de dos niveles claramente distintos que generan un efecto de degradada visual. La capa inferior muestra tonalidades blancas translúcidas de la combinación de ron y crema de coco, sugiriendo pureza y la figura de Cristo, la capa superior presenta un vibrante color rojo brillante, fruto de la mezcla de arándanos y Jamaica, representando la noche, las sombras y el temor sobrenatural, la transición entre las dos capas genera un degradado suave en el que los colores se combinan delicadamente, simbolizando el límite entre la luz y la oscuridad y la brocheta de frutos rojos congelados introduce un elemento vertical sofisticado con tonos rojos intensos recubiertos de escarcha.

Aroma: Un perfil de aromas dual que cambia de acuerdo a la cercanía al vaso, en la parte superior destacan las intensas notas florales de Jamaica y la dulzura afrutada de los arándanos; a medida que se desciende hacia el borde inferior, surgen las notas cremosas y dulces del coco con ligeros matices alcohólicos del ron, esta dualidad aromática fortalece la historia de dos vidas que coexisten.

Sabor: Experimente los sabores cambiantes a lo largo del consumo, la bebida llega primero a la capa roja superior, brindando sabores frutales y florales con la acidez de los arándanos y el alcohol del vodka, a medida que la bebida continúa, la capa inferior se mezcla, resaltando la dulzura del coco y la suavidad del ron, contrarrestando la intensidad inicial, finalmente, las dos capas se fusionan de manera natural para formar una estructura que une lo frutal con lo dulce y lo ácido con lo suave, representando la evolución del personaje tras el arrepentimiento.

Textura:

De ligero a medio, con un dulzor sutil originado de la crema de coco mezclada con ron, se forma una textura fluida y no espesa,

la parte superior es más clara y brillante, se sirve fría, con hielo, lo que contribuye a conservar la temperatura y posibilita que los sabores se suavicen y diluyan.

Valoración Nutricional: 367,8 Kcal

Costo Estimado: \$13,60

Imagen de referencia



3.5 Rosa Sour

Rosa Sour se basa en la leyenda del delfín rosado de la Amazonía, una de las narraciones más intrigantes del folclore de la región oriental de Ecuador, de acuerdo con la tradición oral de las comunidades indígenas ribereñas, un joven guerrero valiente y noble provocó la envidia de un dios o espíritu poderoso que no toleraba su valentía y virtudes, como sanción, el dios celoso convirtió al guerrero en un delfín rosado, obligándolo a habitar por toda la eternidad en las aguas de los ríos amazónicos. Sin embargo, esta transformación no es del todo una maldición, ya que el delfín rosado se transforma en una criatura mística, respetado y venerado por la comunidad local, considerado el protector del río y un símbolo de la conexión entre los mundos humano y espiritual, el cóctel refleja esta historia con el color rosa vibrante que hace referencia directa al delfín, la espuma blanca y suave que representa el mar del Amazonas y las gotas de Angostura que simbolizan la transformación mágica del héroe.

Ingredientes principales: Gin rosé 2 oz, sirope de Jamaica $\frac{3}{4}$ oz, jarabe simple 1 oz, zumo de limón 1 oz, clara de huevo 1 unidad.

Ingredientes secundarios: Hielo.

Garnish: Media naranja deshidratada, cáscara de limón, tres gotas de angostura.

Técnica de preparación y utensilios

Técnica: Dry Shake y Wet Shake (doble agitado) con doble colado. Utensilios: Coctelera, jigger, colador Hawthorne, colador fino, palillo, copa de martini.

Preparación: En una coctelera agregar 2 oz de gin rosé, $\frac{3}{4}$ oz de jarabe de Jamaica, 1 oz de jarabe simple y 1 unidad de clara de huevo, cerrar la coctelera y realizar el dry shake (agitar sin hielo) durante 15-20 segundos para emulsionar la clara de huevo y crear la espuma característica. Abrir la coctelera, añadir hielo y hacer el wet shake (agitar con hielo) por 10-

15 segundos más para enfriar, colar dos veces: primero, utilizar el colador Hawthorne sobre la coctelera y, al mismo tiempo, usar el colador fino para atrapar cualquier trozo de hielo o residuo de clara, después verter con cuidado en una copa de Martini que ya se ha enfriado, la superficie debe estar cubierta de manera uniforme con la espuma, que a continuación se adorna con una cáscara de limón exprimida para soltar los aceites esenciales y media naranja deshidratada y se termina el proceso añadiendo tres gotas de angostura en la espuma, lo cual crea un diseño decorativo.

Justificación histórica y cultural

La historia del delfín rosado amazónico está firmemente implantada en la cosmovisión de las comunidades indígenas del oriente ecuatoriano, en especial en las nacionalidades Kichwa, Shuar y Waorani que residen a lo largo de los ríos amazónicos, el delfín rosado es una especie de agua dulce que es propia de la región y vive en los ríos de la cuenca amazónica, y que a lo largo de la historia ha sido visto como un animal sagrado por estas comunidades, la historia de un guerrero que cambia de forma trata temas universales como la transformación, el castigo divino y la delgada línea entre bendiciones y maldiciones, el delfín rosado, en términos culturales, está vinculado con relatos sobre fertilidad y seducción, esto indica que puede convertirse en un hombre atractivo durante las fiestas nocturnas para captar la atención de las damas, el gin rosé que se utiliza como base representa la incorporación de bebidas alcohólicas modernas a los cócteles ecuatorianos, mientras que el sirope Jamaica hace alusión a componentes tradicionales empleados en infusiones curativas provenientes del Amazonas. En Ecuador se ha aplicado el procedimiento clásico de la coctelería mundial que consiste en la técnica de dry shake y wet shake con clara de huevo, con el fin de crear texturas elegantes que ponen las bebidas locales al nivel internacional.

Notas sensoriales

Visual: Un color rosa intenso y vibrante, casi fucsia, que resulta de la combinación del gin rosé con el jarabe de Jamaica, el cual añade tonalidades rojizas, la superficie muestra una capa sedosa y uniforme de espuma blanca de aproximadamente 1-2 cm de grosor, generada por la clara de huevo emulsionada a través de la técnica de dry shake. Esta espuma contrasta marcadamente con el líquido rosa, creando un efecto visual de dos tonos, en la espuma, tres gotas de Angostura crean patrones decorativos y fragantes con tonos marrones, el tono anaranjado tostado de la media naranja deshidrata y cáscaras de limón de color verde brillante contienen elementos contrastantes con una paleta de colores rosa y blanco, que recuerda a los colores vibrantes de la selva amazónica.

Aroma: Un perfil aromático sofisticado y complejo, las notas herbáceas del gin rosé predominan al principio con matices florales de rosa, acompañadas por las notas especiadas y aromáticas de la angostura que añaden toques de canela, clavo y hierbas. El sirope de Jamaica aporta matices florales, la cáscara de limón exprimida libera aceites cítricos brillantes que aportan una frescura intensa, la espuma de clara de huevo no tiene un aroma propio, pero recoge y concentra los aromas volátiles del gin y la angostura.

Sabor: Primera impresión floral y un toque dulce del gin rosé con su distintivo perfil de rosa y frutas, el sirope de Jamaica brinda acidez floral que contrastan con el dulzor del sirope simple, la espuma tiene una textura sedosa que envuelve el paladar, produciendo una sensación suave antes de que los sabores líquidos se desarrollen por completo, la armonía entre lo dulce, lo ácido y lo floral es equilibrada, sin que alguno de estos componentes sobresalga en exceso, las gotas de angostura brindan matices especiados sutiles que suman complejidad, el final es puro, floral y un poco seco.

Textura: textura sedosa gracias a la espuma de clara de huevo que provoca una primera sensación táctil suave en labios y lengua, el líquido que se encuentra debajo de la espuma es

ligero y fluido. Se presenta muy frío en una copa de Martini sin hielo, permitiendo que la temperatura se conserve gracias a la copa enfriada previamente y que los sabores se disfruten sin dilución gradual.

Valoración Nutricional: 348,04 Kcal

Costo Estimado: \$9,00

Imagen de referencia



3.6 Guayusa sagrada

Guayusa Sagrada se basa en los rituales ancestrales amazónicos llevados a cabo por las comunidades indígenas del oriente ecuatoriano, especialmente por las nacionalidades Kichwa y Shuar, donde la guayusa (*Ilex guayusa*) juega un papel fundamental como planta sagrada que une el mundo físico con el espiritual, desde tiempos antiguos, estas comunidades se congregan en las primeras horas de la mañana, antes de que salga el sol, para disfrutar de guayusa recién hecha en un ritual comunitario conocido como "wayusada" o "guayusada". En estas reuniones, los mayores comparten conocimientos ancestrales, interpretan sueños, relatan historias y refuerzan los vínculos comunitarios, la guayusa no es solo una bebida, sino un medio de sabiduría, conexión espiritual y transmisión cultural que ha mantenido a estas

comunidades a lo largo de los siglos, se piensa que la guayusa brinda energía, claridad mental, concentración para la caza y resguardo espiritual. El cóctel rinde homenaje a esta tradición sagrada al incluir gin infusionado con guayusa como ingrediente principal, sirope de camote que simboliza los tubérculos tradicionales de la Amazonía, y frutas tropicales que celebran la biodiversidad del oriente.

Ingredientes principales: Gin infusionado con guayusa 2.5oz, sirope de camote 1oz, zumo de piña amazónica 0.5oz, zumo de naranja 0.5oz, zumo de limón 3/4oz, agua tónica.

Ingredientes secundarios: Hielo.

Garnish: Brocheta de cereza y arándano.

Técnica de preparación y utensilios:

Técnica shake and strain y build al final. Utensilios: Coctelera, jigger, colador Hawthorne, colador fino, copa globo, cuchara bailarina.

Preparación: En una coctelera, agregar 2.5oz de gin infusionado con guayusa, 1oz de sirope de camote, 0.5oz de zumo de piña amazónica, 0.5 de zumo naranja y 3/4oz de zumo de limón, Llenar con hielo fresco, cerrar y shakear durante 10-15 segundos, hacer doble colado utilizando el colador Hawthorne con el colador fino, en una copa globo con hielo, completar con agua tónica hasta casi llenar la copa, integrando con cuchara bailarina para no perder la efervescencia y decorar con brocheta de cereza y arándano.

Justificación historia y cultural

La guayusa es una planta nativa de la Amazonía ecuatoriana que ha sido cultivada y empleada por comunidades indígenas durante más de 2,000 años, y es vista como una de las pocas plantas amazónicas que han sido domesticadas, forma parte de la familia de los acebos y contiene cafeína natural, teobromina y otros alcaloides que ofrecen energía continua sin los

efectos secundarios que produce el café, para las comunidades amazónicas, la guayusa va más allá de ser solo una bebida estimulante, ya que constituye un elemento fundamental de su identidad cultural y su cosmovisión. Los rituales matutinos con guayusa simbolizan instantes de reflexión, enseñanza y vínculo comunitario que han facilitado la transmisión de saberes ancestrales de una generación a otra, el camote o batata dulce es un tubérculo típico que se cultiva en las chacras amazónicas y es parte de la dieta básica junto con la yuca, el plátano y otros cultivos, la piña amazónica, más diminuta y fragante que las variedades comerciales, se desarrolla de manera silvestre y también se cultiva en la región. Este cóctel simboliza la unión entre lo tradicional y lo moderno: la técnica de infusión de guayusa en gin es un método actual que extrae los sabores herbales y las propiedades de la planta sagrada, al tiempo que el uso de sirope de camote y frutas amazónicas preserva la autenticidad de la región.

Notas sensoriales

Visual: Color rosado pastel suave translúcido, con sutiles tonalidades delicadas que evocan los amaneceres amazónicos, la presencia inclusión de agua tónica añade proporciona una efervescencia visible evidente con burbujas que ascienden constantemente, suben de manera constante. El líquido tiene el color rosado pastel translucido gracias debido al doble colado, la brocheta con de cerezas rojas y arándanos azules crea contraste cromático genera un vibrante contraste de colores que evoca los colores tonos de las aves y flores amazónicas de la Amazonía y el vaso globo permite apreciar observar la claridad transparencia.

Aroma: El aroma herbáceo y refrescante, teniendo notas de guayusa que recuerdan al té verde, hierbas frescas y toques de matices terrosos de la jungla, las frutas cítricas como la piña, las naranjas y los limones brindan sabores tropicales brillantes y radiantes que complementan y realzan la base herbal, el sirope de camote agrega un dulzor sutil con un

toque de caramelo vegetal, el agua tónica aporta una sensación de ligereza y añade una sutil nota amarga para lograr un equilibrio general y están mezclados armoniosamente.

Sabor: El primer sabor es amargo y herbáceo, como el del té verde, pero con rasgos típicos de la Amazonia, la guayusa tiene un sabor ligeramente amargo y herbáceo, el sirope de camote aporta dulzura natural equilibrada, con matices terrosos que se combinan con la guayusa, la piña amazónica añade dulzura tropical, el limón y la naranja otorgan capas ácidas, el agua tónica le da un leve gusto amargo, las burbujas hacen que la bebida sea refrescante y ligera.

Textura: Ligera y burbujeante gracias al agua tónica con gas, se sirve muy frío sobre abundante hielo en un vaso globo, lo que permite una dilución gradual que suaviza los sabores y la carbonatación produce una sensación refrescante y burbujeante

Valoración Nutricional: 361,11 Kcal

Costo Estimado: \$15,00

Imagen de referencia



3.7 Brisa Insular

Brisa Insular toma como referencia las Islas Galápagos, un archipiélago de Ecuador que ha sido declarado Patrimonio Natural de la Humanidad por su asombrosa biodiversidad marina, terrestre y su flora endémica que es única en el mundo. Las islas, que históricamente los

marineros llamaron "Las Encantadas", son un laboratorio evolutivo natural donde especies únicas han desarrollado adaptaciones extraordinarias debido a su aislamiento geográfico, la brisa marina sopla constantemente a través de estas islas volcánicas llevando el aroma salado del Océano Pacífico combinado con el aroma de la vegetación endémica que ha sobrevivido a las duras condiciones de sequía y calor, el cóctel captura la esencia refrescante de la brisa del mar con ingredientes herbales frescos como albahaca y hierbabuena que evocan la flora de la isla, el gin simboliza las aguas cristalinas que rodean el archipiélago, mientras que la cerveza simboliza la espuma blanca de las olas rompiendo contra las rocas volcánicas, las gomitas de delfines hacen referencia directa a la vida marina que se encuentra en estas aguas, incluidos delfines, tortugas marinas, leones marinos y la espectacular vida submarina que caracteriza a las Islas Galápagos.

Ingredientes principales: Gin 4 oz, zumo de limón 1 oz, sirope simple 1 oz, albahaca 4-6 hojas, cerveza rubia.

Ingredientes secundarios: Hielo.

Garnish: Brocheta de gomitas de delfín, hojas de hierbabuena, naranja deshidratada.

Técnica de preparación y utensilios

Técnica: Shake and Strain y build. Utensilios: Shaker, jigger, cuchara bailarina, copa globo.

Preparación: En un shaker agregar 4oz de gin, 1oz de sirope simple, 1oz de zumo de limón, y 4/6 hojas de albahaca fresca, llenar con hielo, cerrar y shakear. Preparar una copa globo con hielo, verter todo el contenido (incluyendo los hielos utilizados) en la copa, añadir hielo si es necesario, completar con Cervera rubia vertiendo lentamente para evitar espuma, integrando suavemente con la cuchara bailarina. Decorar con brocheta de gomitas de delfín, hojas de hierbabuena y rodaja de naranja deshidratada.

Justificación histórica y cultural

Las Islas Galápagos, localizadas a unos 1,000 kilómetros de la costa de Ecuador, constituyen uno de los ecosistemas más valiosos y delicados del mundo, accidentalmente halladas en 1535 por Fray Tomás de Berlanga, las islas fueron cruciales para la teoría de la evolución que elaboró Charles Darwin después de su visita en 1835 a bordo del HMS Beagle, la singular biodiversidad incluye especies como las tortugas gigantes, iguanas marinas, piqueros de patas azules, pingüinos de Galápagos y una sorprendente variedad de vida marín, Galápagos simboliza el compromiso de Ecuador con la conservación del medio ambiente y el turismo sostenible, la elección de los ingredientes muestra esta vinculación con la naturaleza: el gin como bebida base simboliza la claridad de las aguas limpias que rodean las islas, la albahaca y la hierbabuena son hierbas aromáticas que se encuentran en los jardines de las islas pobladas, el limón ofrece la acidez refrescante que recuerda las brisas del mar, y la cerveza rubia brinda ligereza que imitan el océano.

Notas sensoriales

Visual: Color azul turquesa, haciendo alusión a las aguas de Galápagos, las hojas de albahaca en el agua aportan toques verdes vibrantes, el garnish de gomitas de delfín en colores turquesa, hojas de menta verde intenso y la naranja deshidratada en tonos anaranjados quemados forman una combinación de colores alegre y tropical que evoca la variedad de colores presentes en la fauna y flora de Galápagos.

Aroma: Un perfil aromático fresco, herbáceo y vibrante, donde predominan las notas de albahaca fresca, dulces y ligeramente especiadas, la hierbabuena aporta frescura, el gin proporciona notas de enebro y hierbas que se integran con la albahaca, el limón aporta una acidez leve, la cerveza rubia aporta suaves notas de malta, cereales tostados y levadura que enriquecen la profundidad aromática sin sobrepasar los elementos herbáceos frescos.

Sabor: La primera impresión es refrescante y herbácea por la albahaca, luego la fresca acidez del limón, el sirope simple equilibra la acidez sin añadir demasiado dulzor, el gin añade notas herbales y especias, la cerveza aporta una delicada textura de malta, un amargor suave y una ligera efervescencia, la hierbabuena aporta una nota mentolada y refrescante, la frescura general, herbácea, cítrica y efervescente, despierta los sentidos perfectamente, sensación refrescante de brisa marina y fresco con aroma herbáceo.

Textura: Una bebida ligera y con toques de gas, se presenta muy frío sobre gran cantidad de hielo en una copa globo, formando una bebida larga ideal para disfrutar durante mucho tiempo en climas cálidos.

Valoración Nutricional: 412,65 Kcal

Costo Estimado: \$15,00

Imagen de referencia



4. Aplicación de normas de seguridad alimentaria.

La implementación de normas de seguridad alimentaria en la elaboración de cocteles es fundamental para garantizar la inocuidad de las bebidas y proteger la salud de los consumidores, la carta requiere protocolos específicos en el manejo de ingredientes frescos, infusiones, fermentados y elementos decorativos desde la recepción hasta el servicio final.

4.1 Higiene y manipulación de frutas, hierbas, infusiones y fermentados.

Las frutas frescas (piña, mango, cítricos, arándanos, moras) deben elegirse sin signos de deterioro y lavarse con agua potable corriente antes de ser procesadas. Los cítricos necesitan ser lavados con un cepillo suave y secados con papel absorbente. Las frutas se manipulan en tablas reservadas solo para vegetales, utilizando cuchillos que han sido desinfectados. El jugo recién exprimido debe almacenarse inmediatamente en el refrigerador entre 2°C y 4°C en un recipiente sellado y fechado y consumirse dentro de las 24 horas, enjuague las hierbas frescas (albahaca, menta, guayusa) remojándolas en agua potable fría, cambiando el agua tres veces y séquelas presionando o usando una toalla de papel, se conservan en el frigorífico a una temperatura de 2°C a 4°C, se envuelven en papel absorbente en un recipiente hermético y se utilizan en 2-3 días, la guayusa deshidratada se guarda en envases herméticos en un lugar fresco y seco.

Las infusiones alcohólicas (guayusa en gin) se preparan en frascos de vidrio esterilizados. Los ingredientes tienen que ser de fuentes certificadas. La infusión se lleva a cabo durante 24-48 horas en refrigeración a una temperatura de entre 2°C y 4°C, se filtra con un colador fino y se guarda en botellas esterilizadas etiquetadas, utilizándose dentro de 2-3 semanas en refrigeración.

4.2 Inocuidad en mise en place, servicio y decoración.

Las áreas de trabajo se limpian y desinfectan antes del servicio utilizando soluciones de nivel alimentario. Los utensilios (shakers, jiggers, coladores) deben lavarse con agua caliente y detergente después cada uso, enjuagándolos completamente, las tablas y cuchillos para guarniciones son de uso exclusivo para vegetales, el hielo se elabora con agua potable, se guarda en máquinas desinfectadas cada semana y se maneja exclusivamente con palas o pinzas dedicadas.

El hielo que se utiliza para enfriar shakers no se vuelve a utilizar; se desecha y se sustituye por hielo nuevo. Los contenedores se tapan cuando no están en uso y se lavan a diario.

Las hierbas frescas se conservan en refrigeración, utilizándose pinzas limpias para manipularlas. Las que se utilizan para muddling (presionar frutas, hierbas o azúcar con un mortero) se lavan nuevamente antes de su uso. Los destilados se conservan cerrados y almacenados en posición vertical, lejos de fuentes de calor y luz, los dosificadores son limpiados cada semana.

Los garnishes (frutas deshidratadas, brochetas, cáscaras cítricas) se manejan con pinzas. Las frutas deshidratadas se producen a partir de frutas que han sido lavadas, deshidratadas a temperaturas de 60-70°C durante un periodo de 6-8 horas y guardadas en envases herméticos. Las brochetas se arman diariamente con frutas recién lavadas, manteniéndose en refrigeración hasta el momento de servir y desechándose los sobrantes. Las cáscaras de cítricos se cortan de frutas que han sido lavadas en el momento de servir.

El equipo sigue un protocolo de higiene riguroso: lavado de manos durante 20 segundos antes de comenzar y después de las pausas; uniforme limpio a diario; uñas cortas y sin esmalte; cabello recogido; sin joyas; y prohibición de trabajar si presentan síntomas de enfermedades

transmisibles. El cumplimiento de estas normativas asegura la producción de bebidas seguras que cuidan la salud de los consumidores.

4. Análisis de rentabilidad de la carta.

Bebidas	Costo Elaboración (Unidad)	Precio Sugerido (PVP sin IVA)	Precio final al cliente (%)	Margen de ganancias (\$)
Encanto Montubio	\$1.66	\$12.17	\$14.00	\$1.83
La viuda	\$1.33	\$10.00	\$11.50	\$1.50
Engaño Carmesí	\$1.51	\$12.00	\$13.80	\$1.80
Sombra de Medianoche	\$1.54	\$11.83	\$13.60	\$1.77
Rosa Sour	\$1.02	\$7.83	\$9.00	\$1.17
Guayusa Sagrada	\$1.63	\$13.04	\$15.00	\$1.96
Brisa Insular	\$1.74	\$13.48	\$15.50	\$2.02

Conclusiones.

Valoración del proceso creativo y técnico.

La creación de una carta de cócteles original basada en leyendas ecuatorianas une con éxito la coctelería moderna y el patrimonio cultural inmaterial, la exploración de las leyendas propias de cada región ayudó a entender mejor los significados culturales, históricos y simbólicos que se plasman en experiencias sensoriales mediante la elección táctica de colores, ingredientes,

texturas y técnicas, además, permitió convertir la historia oral en bebidas tangibles que estimulan los sentidos e impulsan la conversación sobre la identidad ecuatoriana, muestra que la coctelería tiene el potencial de trascender su función elemental y transformarse en un vehículo para preservar el patrimonio y expresar la cultura, el proceso, desde el punto de vista técnico, exige tener dominio sobre procesos y técnicas tradicionales (shake and strain, dry shake, wet shake), y procesos especializados (estratificación por densidades, infusiones alcohólicas, siropes fermentados), la estandarización de las recetas mediante mediciones exactas, la observancia rigurosa de los estándares de seguridad alimentaria y el uso de infusiones alcohólicas, siropes fermentados y estratificación por densidades aseguran una constante repetibilidad y evidencian un profundo entendimiento de los principios del equilibrio en cócteles sofisticados.

Reflexión sobre la importancia de la narrativa en la innovación gastronómica.

La narración de historias ha demostrado ser un elemento clave en la innovación en la gastronómica, ya que convierte el consumo de bebidas en una experiencia significativa que ayuda a establecer una conexión emocional con los consumidores. En esta carta, sirve como herramienta diferenciadora que da identidad única y única, como mecanismo educativo que fomenta la exploración de tradiciones culturales y crea diálogo entre generaciones, y como justificación conceptual que da coherencia a las soluciones técnicas, convirtiendo cada componente en un elemento simbólico.

La narrativa genera un valor que se percibe y que va más allá del costo material. Un cóctel apoyado por una narrativa genuina provoca una mayor voluntad de pago, se recuerda con claridad y se comparte, creando marketing orgánico, también facilita la conservación del patrimonio cultural, el refuerzo de la identidad nacional, la valorización de los ingredientes autóctonos y la creación de orgullo local. Utilizar la mixología como vehículo narrativo

representa estrategia poderosa para posicionar la identidad ecuatoriana demostrando historias únicas y sabores distintivos.

Posibles mejoras o variantes futuras.

Hay diversas oportunidades de crecimiento, versiones futuras podrían incluir leyendas adicionales (Dama Tapada, Duende, Llorona ecuatoriana, Etsa amazónico, Mama Tungurahua) al crear cartas temáticas por temporadas y se podrían crear versiones sin alcohol empleando destilados sin alcohol e infusiones más intensas, permitiendo que menores de edad, mujeres embarazadas y personas que no beben alcohol tengan acceso a ellas, desde el punto de vista técnico, las próximas mejoras incluirían mixología molecular avanzada (esferificaciones, espumas aromáticas, humados con maderas nativas, clarificaciones), presentaciones sofisticadas con hielo tallado, platos artesanales ecuatorianos o teatro culinario (humo seco, llamas controladas), un área importante sería la sostenibilidad ambiental utilizando ingredientes. Los productos de la comunidad local son aquellos que hacen uso de subproductos, como las cáscaras de los cítricos para obtener aceites esenciales, y educan acerca de las fuentes de los ingredientes locales y, por último, los códigos QR pueden emplearse para elaborar materiales complementarios que se enlacen con contenidos digitales, tales como leyendas totalmente ilustradas, la historia de los ingredientes de Ecuador y recetas sencillas que se pueden recrear en casa, todo esto mejora la experiencia de aprendizaje y robustece el lazo emocional entre el producto, el cliente y la cultura ecuatoriana.

Bibliografía

¿Cuáles son las diferencias entre coctelería y mixología? (2021, mayo 27). Scoolinary Blog -

Fórmate online en cocina, repostería y gestión de restaurantes; Scoolinary.

<https://blog.scoolinary.com/cuales-son-las-diferencias-entre-cocteleria-y-mixologia>

de Madrid, E. de C. (2022, octubre 10). *La historia de la coctelería*. ESCOM - Escuela de

Coctelería de Madrid; Escuela de Coctelería de Madrid.

<https://www.escuelacocteleria.es/la-historia-de-la-cocteleria/>

Equipo, B. C. H. (2022, junio 22). *COCTELERÍA MOLECULAR*. Barcelona Culinary Hub.

<https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/la-ciencia-y-la-cocina-mixologia-molecular>

Equipo, I. M. G. (2019, octubre 22). *¿Qué es la coctelería?* - Instituto Mexicano de Gastronomía. Instituto Mexicano de Gastronomía.

<https://institutomexicanodegastronomia.com.mx/que-es-cocteleria/>

thedoctor. (2024, junio 13). *Mixología: Qué es, características y diferencias con la coctelería*. The Doctor Cocktail. <https://thedoctorcocktail.com/que-es-mixologia/>

Vista de Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. (s/f). Edu.ec. Recuperado el 20 de febrero de 2026, de

<https://www.revistas.upse.edu.ec/index.php/rctu/article/view/526/474>

(S/f). Mixologistacademy.com. Recuperado el 20 de febrero de 2026, de

<https://mixologistacademy.com/historia-de-la-cocteleria-desde-los-clasicos-hasta-los-modernos/>

Anexos

Encanto Montubio	La Viuda
	
Engaño Carmesí	Sombra de Medianoche
	

Rosa Sour	Guayusa Sagrada
	
Brisa Insular	
	

ENCANTO MONTUBIO

Restaurante:

Categoría:

Fecha:

Precio de venta neto

Tamaño de la porción:

IVA

Número de porciones:

Precio de venta neto + IMP

Tiempo de preparación:

Precio de venta al público

Tiempo de cocción:

Temperatura de servicio:

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Ron añejo	ml	0,090	11,97	64,99%	1,08
Zumo de piña	ml	0,045	0,99	2,69%	0,04
Zumo de mango	ml	0,045	0,99	2,69%	0,04
Sirope simple	ml	0,045	3,09	8,39%	0,14
Licor de café	ml	0,045	7,42	20,14%	0,33
Dash de limon	ml	0,001	0,02	0,00%	0,00
Frambuesa	gr	0,005	2,50	0,75%	0,01
Arandanos	gr	0,001	2,85	0,17%	0,00
Naranja deshidratada	gr	0,002	1,50	0,18%	0,00

COSTE TOTAL DE LA RECETA

LA VIUDA

Restaurante:

Categoría:

bebida

Fecha:

Tamaño de la porción:

Número de porciones:

1

Precio de venta neto

10,00

IVA

15,00%

Precio de venta neto + IMP

1,50

Tiempo de preparación:

1.5min

Tiempo de cocción:

Temperatura de servicio:

0°

Precio de venta al público

11,50

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Tequila	ml	0,060	15,73	71,06%	0,94
Pulpa de tamarindo	ml	0,030	0,99	2,24%	0,03
Sirope de jengibre	ml	0,030	7,01	15,83%	0,21
Zumo de limon	ml	0,030	1,00	2,26%	0,03
Zumo de naranja	ml	0,030	1,00	2,26%	0,03
Sal	gr	0,010	0,50	0,38%	0,01
Tajin	gr	0,010	1,94	1,46%	0,02
Tamarindo	gr	0,015	2,00	2,26%	0,03
Azucar	gr	0,020	1,50	2,26%	0,03

COSTE TOTAL DE LA RECETA

1,33

ENGAÑO CARMESI

Restaurante:		Categoría:	bebida
Fecha:		Precio de venta neto	12,00
Tamaño de la porción:		IVA	15,00%
Número de porciones:	1	Precio de venta neto + IMP	1,80
Tiempo de preparación:	1.5min	Precio de venta al público	13,80
Tiempo de cocción:			
Temperatura de servicio:	0°		

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Aguardiente de café	ml	0,075	11,18	55,56%	0,84
Agua mineral	ml	0,135	1,99	17,80%	0,27
Sirope de jamaica	ml	0,030	4,54	9,02%	0,14
Zumo de frutos rojos	ml	0,030	6,76	13,44%	0,20
Mora congelada	gr	0,010	2,50	1,66%	0,03
Arandanos	gr	0,001	3,00	0,20%	0,00
Chocolate amargo	gr	0,010	3,50	2,32%	0,04

COSTE TOTAL DE LA RECETA **1,51**

SOMBRA DE MEDIANOCHE

Restaurante:		Categoría:	bebida
Fecha:		Precio de venta neto	11,83
Tamaño de la porción:		IVA	15,00%
Número de porciones:	1	Precio de venta neto + IMP	1,77
Tiempo de preparación:	1.5min	Precio de venta al público	13,60
Tiempo de cocción:			
Temperatura de servicio:	0°		

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Ron blanco	ml	0,045	8,41	24,52%	0,38
Crema de coco	ml	0,030	5,30	10,30%	0,16
Vodka	ml	0,045	15,97	46,57%	0,72
Zumo de arandanos	ml	0,030	3,78	7,35%	0,11
Sirope de jamaica	ml	0,030	4,54	8,83%	0,14
Mora	gr	0,015	2,50	2,43%	0,04

COSTE TOTAL DE LA RECETA **1,54**

ROSA SOUR

Restaurante:		Categoría:	bebida
Fecha:		Precio de venta neto	7,83
Tamaño de la porción:		IVA	15,00%
Número de porciones:	1	Precio de venta neto + IMP	1,17
Tiempo de preparación:	1.5min	Precio de venta al público	9,00
Tiempo de cocción:			
Temperatura de servicio:	0°		

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Gin Rose	ml	0,060	13,58	79,60%	0,81
Sirope de jamaica	ml	0,023	4,54	10,20%	0,10
Sirope simple	ml	0,030	3,09	9,06%	0,09
Clara de huevo	ml	0,030	0,15	0,44%	0,00
Angostura bitters	ml	0,000	13,50	0,26%	0,00
naranja deshidratada	gr	0,003	1,50	0,44%	0,00

COSTE TOTAL DE LA RECETA 1,02

GUAYUSA SAGRADA

Restaurante:		Categoría:	bebida
Fecha:		Precio de venta neto	13,04
Tamaño de la porción:		IVA	15,00%
Número de porciones:	1	Precio de venta neto + IMP	1,96
Tiempo de preparación:	1.5min	Precio de venta al público	15,00
Tiempo de cocción:			
Temperatura de servicio:	0°		

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Gin	ml	0,075	12,68	58,37%	0,95
Sirope de camote	ml	0,030	4,56	8,40%	0,14
Zumo de piña amazonica	ml	0,015	3,76	3,46%	0,06
Zumo de naranja	ml	0,015	1,40	1,29%	0,02
Zumo de limon	ml	0,023	1,00	1,41%	0,02
Agua tónica	ml	0,140	2,88	24,75%	0,40
Guayusa deshidratada	gr	0,003	1,00	0,18%	0,00
Cereza	gr	0,010	2,60	1,60%	0,03
Arandanos	gr	0,003	3,00	0,55%	0,01

COSTE TOTAL DE LA RECETA **1,63**

BRISA INSULAR					
Restaurante:					
Fecha:					
Tamaño de la porción:					
Número de porciones:		1			
Tiempo de preparación:		1.5min			
Tiempo de cocción:					
Temperatura de servicio:		0°			
Categoría:		bebida			
Precio de venta neto		13,48			
IVA		15,00%			
Precio de venta neto + IMP		2,02			
Precio de venta al público		15,50			

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Gin	ml	0,120	12,68	87,53%	1,52
Zumo de limon	ml	0,030	1,78	3,07%	0,05
Sirope simple	ml	0,030	3,09	5,33%	0,09
hojas de albahaca	gr	0,003	1,23	0,21%	0,00
cerveza rubia	ml	0,045	1,00	2,59%	0,05
gomitas de delfin	gr	0,015	1,00	0,86%	0,02
hojas de hierbabuena	gr	0,002	1,23	0,14%	0,00
naranja deshidratada	gr	0,003	1,50	0,26%	0,00

COSTE TOTAL DE LA RECETA 1,74

Kilocalorías de los cocteles

– Encanto Montubio

Ingredientes	Formula	Kcal
Ron añejo	$90 \text{ ml} \times 231 / 100 =$	207,9
Zumo de piña	$45 \text{ ml} \times 60 / 100 =$	2,7
Zumo de mango	$45 \text{ ml} \times 59 / 100 =$	26,55
Sirope simple	$45 \text{ ml} \times 37 / 100 =$	16,65
Licor de café	$45 \text{ ml} \times 231 / 100 =$	103,95
Dash limón	$1 \text{ ml} \times 38 / 100 =$	0,38
		= 382,43 Kcal.

– La Viuda

Ingredientes	Formula	Kcal
Tequila	$60 \text{ ml} \times 231 / 100 =$	138,6
Pulpa de tamarindo	$30 \text{ ml} \times 37 / 100 =$	11,1
Sirope de jengibre	$30 \text{ ml} \times 368 / 100 =$	110,4
Zumo limón	$30 \text{ ml} \times 22 / 100 =$	6,6
Zumo de naranja	$30 \text{ ml} \times 40 / 100 =$	12
		= 278,7 Kcal

– Engaño Carmesí

Ingredientes	Formula	Kcal
Aguardiente de café	$75 \text{ ml} \times 231 / 100 =$	173,25
Agua mineral	$135 \text{ ml} \times 0 / 100 =$	00,0
Sirope Jamaica	$30 \text{ ml} \times 368 / 100 =$	110,4
Zumo de frutos rojos	$30 \text{ ml} \times 38 / 100 =$	11,4
		= 295,05 Kcal

– Sombra de Medianoche

Ingredientes	Formula	Kcal
Ron blanco	$45 \text{ ml} \times 231 / 100 =$	103,95
Crema de coco	$30 \text{ ml} \times 127 / 100 =$	38,1
Vodka	$45 \text{ ml} \times 231 / 100 =$	103,95
Zumo de arándanos	$30 \text{ ml} \times 38 / 100 =$	11,4
Sirope Jamaica	$30 \text{ ml} \times 368 / 100 =$	110,4
		= 367,8 Kcal

– Rosa Sour

Ingredientes	Formula	Kcal
Gin Rosé	$60 \text{ ml} \times 231 / 100 =$	138,6
Sirope Jamaica	$23 \text{ ml} \times 368 / 100 =$	84,64
Sirope Simple	$30 \text{ ml} \times 368 / 100 =$	110,4
Clara de huevo	$30 \text{ ml} \times 48 / 100 =$	14,4
Angostura	$0,2 \text{ ml} \times 0 / 100 =$	0
		= 348, 04 Kcal

– Guayusa Sagrada

Ingredientes	Formula	Kcal
Gin	$75 \text{ ml} \times 231 / 100 =$	173,25

Sirope camote	$30 \text{ ml} \times 368 / 100 =$	110,4
Zumo de piña amazónica	$15 \text{ ml} \times 60 / 100 =$	9
Zumo de naranja	$15 \text{ ml} \times 40 / 100 =$	6
Zumo de limón	$23 \text{ ml} \times 22 / 100 =$	5,06
Agua tónica	$140 \text{ ml} \times 41 / 100 =$	57,4
		= 361,11 Kcal

– Brisa Insular

Ingredientes	Formula	Kcal
Gin	$120 \text{ ml} \times 231 / 100 =$	277,2
Zumo de limon	$30 \text{ ml} \times 22 / 100 =$	6,6
Sirope simple	$30 \text{ ml} \times 368 / 100 =$	110,4
Cerveza	$45 \text{ ml} \times 41 / 100 =$	18,45
		= 412,65 Kcal