

Mocktails

Los mocktails son cócteles sin alcohol diseñados para ofrecer la misma experiencia de sabor y presentación que los cócteles tradicionales, pero sin contenido alcohólico. El término "mocktail" proviene de la combinación de las palabras "mock" (simular) y "cocktail" (cóctel).



Shirley Temple

- 120 ml de ginger ale
- 60 ml de refresco de lima-limón
- 15 ml de granadina
- Cerezas para decorar
- Descripción: Un mocktail clásico con un equilibrio perfecto entre dulce y burbujeante, ideal para todas las edades.



San Francisco

- 30 ml de jugo de naranja
- 30 ml de jugo de piña
- 30 ml de jugo de melocotón
- 30 ml de jugo de limón
- Granadina al gusto
- Hielo
- Descripción: Una combinación frutal y refrescante con un toque cítrico que lo hace irresistible.



Virgin Mojito

- 8 hojas de menta
- 30 ml de jugo de lima
- 2 cucharaditas de azúcar
- Agua con gas
- Hielo picado
- Descripción: Una versión sin alcohol del clásico mojito cubano, fresco y aromático.



Piña Colada (sin alcohol)

- 120 ml de jugo de piña
- 60 ml de leche de coco
- 30 ml de crema de coco
- Hielo
- Descripción: Una bebida tropical cremosa y dulce, perfecta para sentirte en la playa.



Margarita (sin alcohol)

- 60 ml de jugo de lima
- 30 ml de jugo de naranja
- 30 ml de sirope de agave
- Hielo
- Sal para el borde del vaso
- Descripción: Un cóctel sin alcohol con un toque cítrico y refrescante.



Destornillador (sin alcohol)

- 120 ml de jugo de naranja
- 60 ml de agua con gas
- Hielo
- Descripción: Una versión sin alcohol del clásico destornillador, simple y refrescante.



Mango Mule

- 60 ml de jugo de mango
- 30 ml de jugo de lima
- Ginger beer sin alcohol
- Hielo
- Descripción: Un mocktail exótico y especiado inspirado en el Moscow Mule.



Cenicienta

- 60 ml de jugo de naranja
- 60 ml de jugo de piña
- 15 ml de granadina
- Agua con gas
- Hielo
- Descripción: Dulce y afrutado, ideal para los amantes de los sabores tropicales.



De La Huerta

- 60 ml de jugo de zanahoria
- 30 ml de jugo de naranja
- 15 ml de jugo de limón
- Hielo
- Descripción: Un mocktail nutritivo y refrescante con el toque dulce de la zanahoria.



Nogroni

- 30 ml de agua con gas
- 30 ml de jugo de arándano
- 30 ml de jugo de naranja
- Hielo
- Descripción: Inspirado en el clásico Negroni, con un toque amargo y sofisticado.



Spritz Ceremony

- 90 ml de agua con gas
- 60 ml de jugo de toronja
- 30 ml de sirope de naranja
- Hielo
- Descripción: Una versión sin alcohol del Spritz, ligera y burbujeante.



French Martini (sin alcohol)

- 60 ml de jugo de piña
- 30 ml de jugo de frambuesa
- 30 ml de jugo de lima
- Hielo
- Descripción: Elegante y afrutado, con un equilibrio perfecto de dulzura y acidez.



Madam Eliza

- 60 ml de jugo de frutos rojos
- 30 ml de jugo de lima
- Agua con gas
- Hielo
- Descripción: Una mezcla vibrante y sofisticada con notas frutales intensas.



Sanguita

- 60 ml de jugo de uva
- 30 ml de jugo de naranja
- 30 ml de jugo de lima
- Hielo
- Descripción: Inspirado en la sangría, refrescante y lleno de sabor.



Shangai

- 60 ml de jugo de lychee
- 30 ml de jugo de lima
- Agua con gas
- Hielo
- Descripción: Exótico y ligero, con un toque floral y dulce.



Very Well

- 60 ml de jugo de manzana
- 30 ml de jugo de lima
- Ginger ale
- Hielo
- Descripción: Una combinación refrescante y frutal con un toque de especias.



Té Verde

- 60 ml de té verde frío
- 30 ml de jugo de limón
- Miel al gusto
- Hielo
- Descripción: Refrescante y ligero, perfecto para una opción saludable.



Mocktails

Cócteles sin alcohol, la tendencia de moda

Los cócteles sin alcohol, también conocidos como mocktail, son una de las tendencias de hoy en día. Tal es su aceptación, que no hay local que se precie que no cuente con una carta en la que no encontremos más de un cóctel sin alcohol.

Diferencia entre un mocktail y los cócteles vírgenes

Mocktail es un término anglosajón que resulta de la mezcla de las palabras “Mock” (imitación o simulación en castellano) y cocktail. Hoy en día son una de las grandes tendencias y dado que cuentan con componentes healthy (saludable), su demanda ha aumentado notablemente en cualquier local.



Mocktails

Cócteles vírgenes, recetas adaptadas de cócteles con alcohol

Aquellas personas que cuentan con una base de conocimientos sobre los cócteles pueden cometer un error. Pueden confundir los mocktails con lo que se conoce como cócteles vírgenes. Tienen algo en común, la ausencia de alcohol, pero son bastante diferentes. Los cócteles vírgenes se preparan igual que un cóctel convencional, pero omitiendo el contenido alcohólico.



Mocktails

Mocktails, recetas únicas de cócteles sin alcohol

En el caso de los mocktails, son recetas concretas. Su forma de elaboración fue concebida para no tener alcohol y que normalmente son mezclas de diferentes zumos y concentrados. A pesar de ello tampoco se pueden descartar bases como las del té, chocolate o café, entre muchas otras opciones.



Mocktails

Preparar nuestros propios cócteles sin alcohol

No hace falta salir de casa para disfrutar de los cócteles sin alcohol, podemos prepararlas en nuestro hogar de una forma muy sencilla. De esta forma, podemos presumir de hacer el mejor cóctel sin alcohol con el que sorprender a nuestras visitas. Son ideales para quienes no quieren un combinado con alcohol, pero quieren disfrutar de todo el sabor de los mejores cócteles suaves.

Cualquier persona puede preparar un cóctel dulce, bien para darse un capricho o para sorprender a alguien. Esta clase de cócteles sin alcohol no suelen ser difíciles de hacer y siempre podemos inventar uno con los ingredientes que más nos gusten.



Mocktails

¿Qué hace que los cócteles sin alcohol tengan tanto éxito?

Una de las razones por las cuales los cócteles sin alcohol tienen tanto éxito hoy en día es por la salud y el bienestar. Muchas personas se preocupan por los efectos del alcohol en nuestro cuerpo y también por el azúcar. Los cócteles sin alcohol no necesariamente deben contar con este ingrediente, el dulzor se puede conseguir con la fructosa de las frutas que pueden usarse para su elaboración.

Pero el sector evoluciona y cada vez aparecen propuestas más interesantes, sin dejar de lado aquellos clásicos que tanto éxito siguen teniendo.



Mocktails

Cócteles sin alcohol para el consumidor bien informado

Otro aspecto de importancia es que cada vez hay más “smart consumers” . Son personas que quieren conocer toda la información acerca de lo que toman y muestran preocupación por ello.

Esa es una de las razones por las que los cócteles sin alcohol al más puro estilo healthy (saludable) triunfan en todo el mundo.

Conducir y el alcohol no se llevan bien, pero a nadie le pueden afectar los cócteles sin alcohol.

Podemos salir cualquier día y disfrutar de estos combinados completamente ausentes de alcohol. Es una sana alternativa frente a refrescos, zumos o agua.

