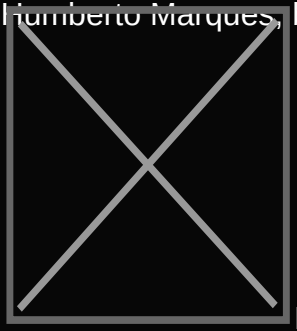
# I cocktail di Humberto Marques

due-cocktail-alimenti-bibite-dipinto-da-adriechia-1058197-d05f9efe

Humberto Marques, bartender del Curfew di Copenhagen, svela le ricette di due cocktail.



**EUCALYPTUS MARTINI**

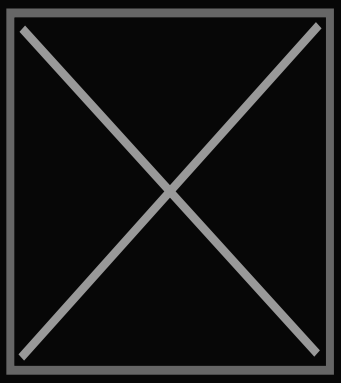
Il primo signature cocktail di Humberto, nato nel 2004 all’Oloroso di Edimburgo, allora ristorante del famoso chef Tony Singh. L’innovazione sta nello sciroppo homemade di eucalipto preparato da Humberto; questo tipo di sciroppo ha avuto una grandissima risonanza tanto da essere citato in uno dei testi di Gary Regan.

**Ingredienti**

- 5 cl Tanqueray Ten gin
- 3 cl sciroppo di eucalipto
- 3 cl succo di lime
- 1,5 cl Cointreau
- 1 albume d’uovo

**Preparazione** Shakerare liscio e poi con ghiaccio e double straine in una coppetta cocktail vintage raffreddata.

**Guarnizione** Foglia di eucalipto



**UNFAITHFUL**

Un cocktail che già dal nome è tutto un programma: infedele sin dal momento in cui arriva al palato e lo confonde con sapori inaspettati. La combinazione “miracolosa” alla base di questo cocktail è cetriolo e liquirizia che, secondo uno studio medico, provocherebbe un vero e proprio risveglio sessuale! Gary Regan ha inserito questo cocktail fra i 101 migliori cocktail del 2012.

**Ingredienti**

- 5 cl Hendricks gin
- 4 fette di cetriolo
- 1 cl Cointreau
- 3 cl succo di limone fresco
- 2 cl miele
- 1/2 barspoon di polvere di liquirizia danese Johan Bülow

**Preparazione** Muddle, shake e strain finale in una coppetta cocktail vintage.

**Guarnizione** Stecca di liquirizia

**Mixology: Mr. Marques, bartender e gentleman a Copenhagen**

**I migliori bar di Copenhagen? Ecco i consigli di Humberto Marques**