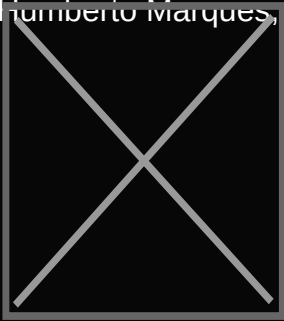


I cocktail di Humberto Marques

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

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



EUCALYPTUS MARTINI

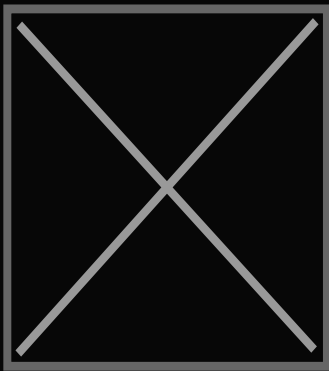
Il primo signature cocktail di Humberto, nato nel 2004 all'Oloroso di Edimburgo, allora ristorante del famoso chef Tony Singh. L'innovazione sta nello sciroppo homemade di eucalipto preparato da Humberto; questo tipo di sciroppo ha avuto una grandissima risonanza tanto da essere citato in uno dei testi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