

---

# RECETARIO

---

## CÓCTELES CON VERMÚ



**LA FUERZA**  
VERMOUTH



# CÓMO USAR ESTE RECETARIO

La Fuerza es un vermú versátil que puede disfrutarse solo, con un par de rocas de hielo, pero también mezclarse con otras bebidas, hierbas y frutas para crear cócteles. De eso se trata este recetario. Podés seguir al pie de la letra cada una de las recetas que tenemos, pero también podés tomarlo como un disparador de ideas para crear tus propias mezclas.

Los cócteles están divididos en 6 categorías. Verás que son tragos muy simples. Algunos no requieren más que vasos, hielos, vermú y soda. Para otros tal vez necesites frutas y jugos, pero nada que no consigas en cualquier comercio de barrio.

La idea es que, en tu casa, en tu bar, o donde sea que haya un encuentro, haya una botella de La Fuerza y que siempre descubras nuevas formas de disfrutarla.





# TIPOS DE CÓCTELES CON VERMÚ

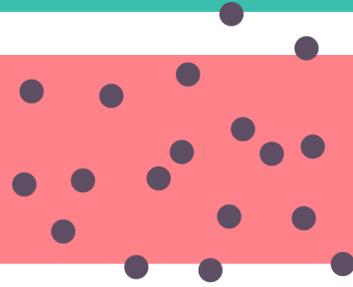
SIMPLES



TÓNICOS



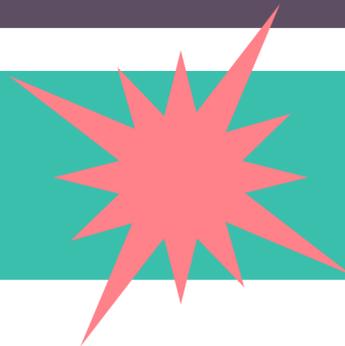
SPRITZ



DE ESTACIÓN



ESPECIALES



# SIMPLES

---

Los que ya conocés. Los más fáciles de hacer.  
Solo necesitás el vermú, un vaso, mucho hielo  
y algo de sed.

---

**VERMÚ CON SODA**

---

**ROJO Y SIDRA**

---

**BLANCO Y GINGER ALE**

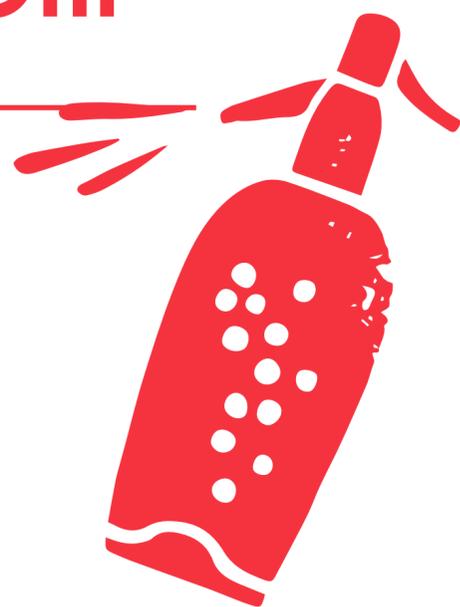
---

**PRIMAVERA Y TÓNICA**

---

**LA FUERZA NEGRONI**

---



SIMPLES

# VERMÚ CON SODA



## INGREDIENTES

- La Fuerza Rojo, Blanco o Primavera en los Andes (100 ml)
- Soda para completar.

## PREPARACIÓN

1. Llenar un vaso largo con mucho hielo.
2. Verter vermulé La Fuerza hasta llenar 70% del vaso.
3. Completar con soda.

## CONSEJO

Esta es la forma más simple y clásica de tomar vermulé en Argentina.

Para decorar y sumar aromas:

Si elegiste **La Fuerza Rojo**, agregá media rodaja de naranja.

Si elegiste **Blanco**, limón. Y si elegiste **Primavera**, pomelo.



# SIMPLES



## ROJO Y SIDRA

- La Fuerza Rojo (90ml)
- Sidra de manzana (110ml)
- Manzana roja para decorar.



## PRIMAVERA Y TÓNICA

- La Fuerza Primavera en los Andes (90ml)
- Tónica (90ml)
- Piel de pomelo para decorar.



## BLANCO Y GINGER ALE

- La Fuerza Blanco (90ml)
- Ginger ale (90ml)
- Un octavo de limón para decorar.

## PREPARACIÓN

Estos tres cócteles se preparan de la misma manera:

1. Colocar mucho hielo en el vaso y agregar La Fuerza.
2. Completar con la sidra de manzana, la tónica, o el ginger ale (según el cóctel que estés preparando).
3. Integrar levemente.
4. Decorar y disfrutar.

SIMPLES

# LA FUERZA NEGRONI



## INGREDIENTES

- La Fuerza Rojo (30 ml)
- Gin (30 ml)
- Campari (30 ml)
- Rodaja de naranja para decorar.

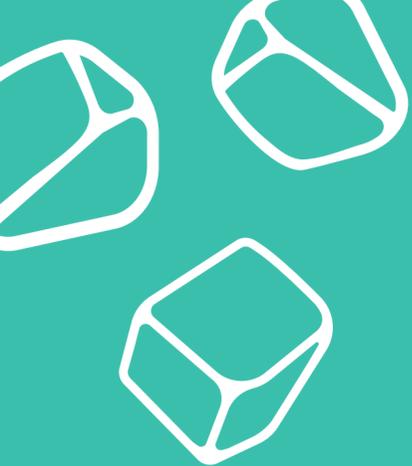
## PREPARACIÓN

1. En vaso corto, agregar hielos grandes.
2. Servir los ingredientes.
3. Revolver con una cuchara pequeña y sumergir una rodaja de naranja .

## CONSEJO

Si lo sentís muy fuerte, podés poner todos los ingredientes en un vaso grande con hielo, revolver y servir colando sobre hielos nuevos en el vaso corto. Al estar más frío y con más agua por la refrescada, lo vas sentir más liviano.





# TÓNICOS

---

La tónica es un gran aliado del vermú. La mezcla de ambos en un vaso con hielo logra un cóctel equilibrado y aromático. Estos cócteles parten de esa mezcla base y le suman un toque original.

---

## SUPERTÓNICO

---

## PRIMAVERA PORTEÑA

---

## BUENOS AIRES TONIC

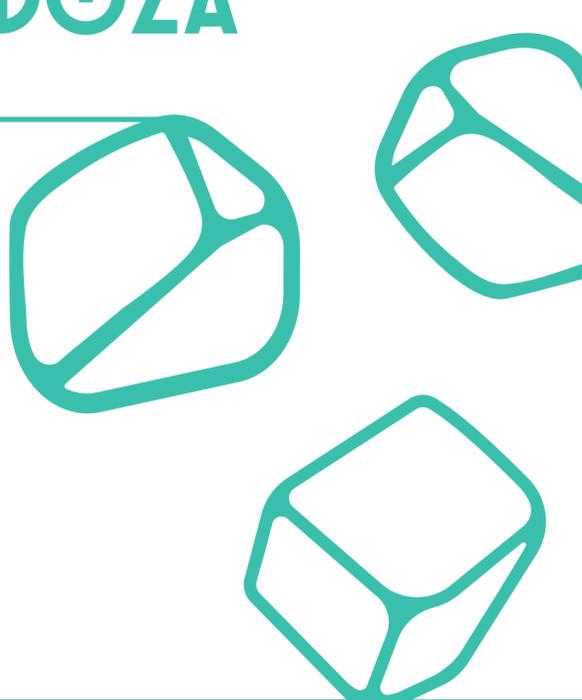
---

## TÓNICO DE OTOÑO

---

## BUENOS AIRES - MENDOZA

---



# TÓNICOS



## SUPERTÓNICO

- La Fuerza Rojo (60ml)
- Gin (30ml)
- Tónica (90ml)
- Ramita de romero para decorar.



## PRIMAVERA PORTEÑA

- La Fuerza Primavera en los Andes (60ml)
- Gin (30ml)
- Tónica (90ml)
- Ramita de eneldo para decorar.



## BUENOS AIRES TONIC

- La Fuerza Blanco (60ml)
- Gin (30ml)
- Tónica (90ml)
- Ramita de tomillo para decorar.

## PREPARACIÓN

Estos tres tónicos se preparan de la misma manera:

1. Colocar mucho hielo en una copa, agregar La Fuerza y el gin.
2. Completar con la tónica.
3. Integrar levemente.
4. Decorar con la hierba fresca.



## TÓNICO DE OTOÑO

### INGREDIENTES

- La Fuerza Primavera (45ml)
- Pisco (30ml)
- Tónica (90ml)
- Media rodaja de mandarina para decorar.

### PREPARACIÓN

1. Colocar mucho hielo en la copa.
2. Agregar La Fuerza Primavera en los Andes, el pisco y completar con tónica.
3. Integrar levemente.
4. Decorar y disfrutar.



### CONSEJO

Aprovechá las frutas de temporada para agregarle sabor y frescura al cóctel. El quinoto, por ejemplo, le queda muy bien.



# TÓNICOS

## BUENOS AIRES – MENDOZA



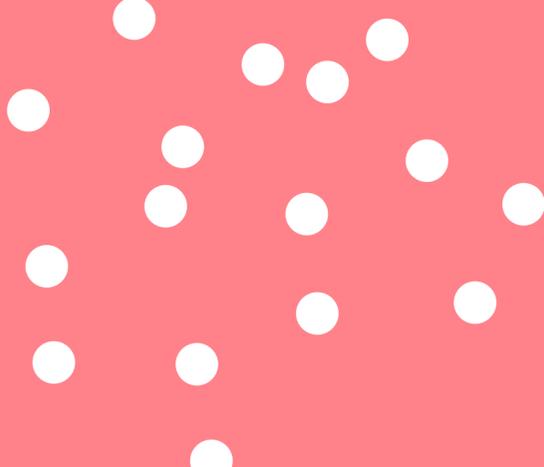
### INGREDIENTES

- La Fuerza Blanco (60ml)
- Gin Margen Sur (30ml)
- Almíbar de cedrón (30ml)
- Jugo de limón (30ml)
- Tónica (30ml)
- Un ramito de tomillo

### PREPARACIÓN

1. Colocar mucho hielo en una coctelera y verter La Fuerza Blanco, el gin, el almíbar y el jugo de limón.
2. Batir y servir en vaso largo con hielo.
3. Completar con tónica y decorar con la ramita de tomillo.





# SPRITZ

---



Nuestros Spritz. Simples, frescos, originales.  
Para tomar en cualquier momento del día,  
todo el año.

---

**LA FUERZA SPRITZ**

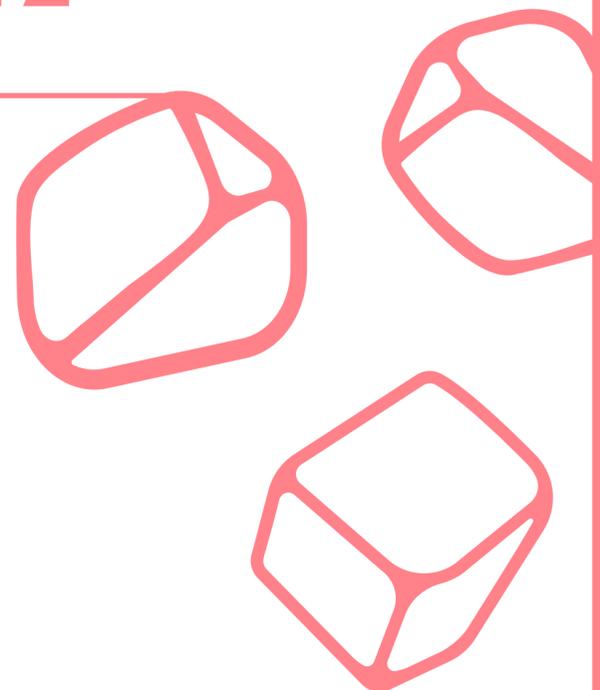
---

**CHACARITA SPRITZ**

---

**PRIMAVERA SPRITZ**

---



# SPRITZ

## LA FUERZA SPRITZ

### INGREDIENTES

- La Fuerza Blanco (60ml)
- Vino espumante (30ml)
- Aperol (30ml)
- Soda (30ml)
- Rodaja de naranja para decorar.

### PREPARACIÓN

1. Llenar con hielo una copa grande de vino y agregar en este orden: primero La Fuerza Blanco, luego el Aperol, después el espumante y al final la soda.
2. Revolver suavemente con una cuchara.
3. Terminar sumergiendo media rodaja de naranja.

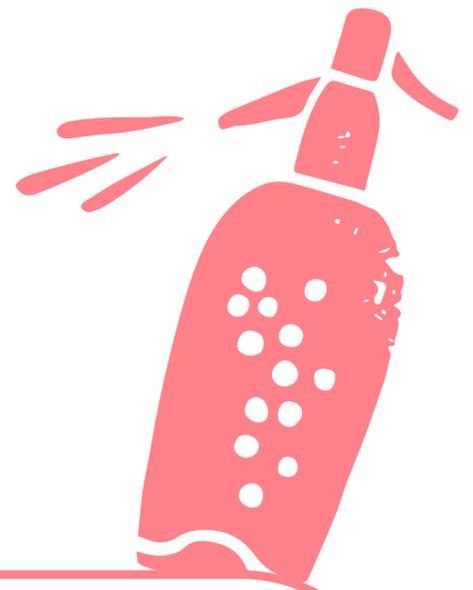


### CONSEJO

Esta receta se acerca mucho a la versión tradicional del Spritz. Acá cambiamos el prosecco por el espumante y la soda. Y le sumamos La Fuerza Blanco para sumarle aromas y sabor.



# SPRITZ



## CHACARITA SPRITZ

- La Fuerza Blanco (75ml)
- Soda (15ml)
- Sidra de pera (75ml)
- Rodajas de pera para decorar.



## PRIMAVERA SPRITZ

- La Fuerza Primavera en los Andes (75ml)
- Soda (15ml)
- Espumante rosado (75ml)
- Frutilla fresca para decorar.

## PREPARACIÓN

La preparación de estos Spritz siguen una misma técnica:

1. Llenar con hielo un copón de vino y agregar primero La Fuerza y luego el espumante o la sidra (dependiendo de la variedad que prepares).
2. Para terminar, revolver suavemente con una cuchara y decorar la copa con la fruta como ves en las fotos.



# DE ESTACIÓN

---

Cada estación tiene sus frutas.  
Acá tenés ideas para usarlas encócteles que  
se adecuan a cada momento del año,  
cada clima, cada encuentro.

---

**ROJO DE VERANO**

---

**OTRO BLANCO**

---

**PRIMAVERA EN OTOÑO**

---

**OTRO ROJO**

---

**VERMÚ CALIENTE**

---

**CAIPI DE MANDARINA**

---

**MEMBRILLAR**

---

DE ESTACIÓN

# ROJO DE VERANO

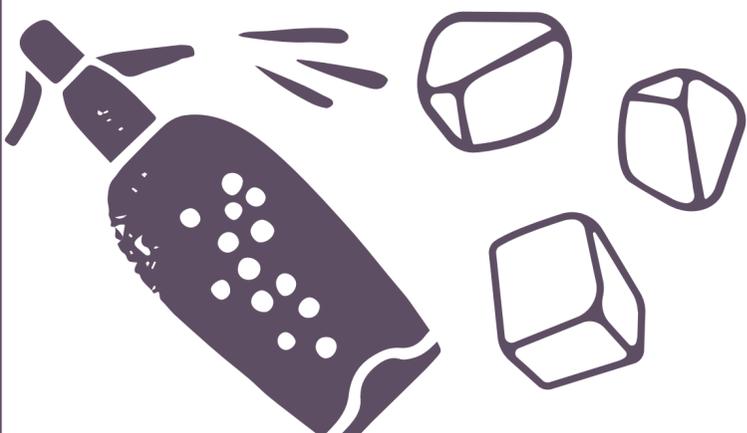


## INGREDIENTES

- La Fuerza Rojo (75ml)
- Jugo de limón (30ml)
- Almíbar (30ml)
- Soda (90ml)
- Frutas de estación y hojas de menta para decorar.

## PREPARACIÓN

1. Colocar 8 hojas de menta en la base de la copa junto con el jugo de limón y el almíbar.
2. Machacar suavemente.
3. Agregar hielo, luego La Fuerza Rojo. Completar con soda. Integrar.
4. Decorar con frutas de temporada y disfrutar.



# DE ESTACIÓN



## OTRO BLANCO

- La Fuerza Blanco (90ml)
- Jugo de limón (15ml)
- Miel (15ml)
- Jugo de mandarina (60ml)
- Soda (60ml)
- Un octavo de mandarina para decorar.



## PRIMAVERA EN OTOÑO

- La Fuerza Primavera en los Andes (90ml)
- Jugo de limón (15ml)
- Miel (15ml)
- Jugo de pomelo (60ml)
- Soda (60ml)
- Un octavo de pomelo para decorar.



## OTRO ROJO

- La Fuerza Rojo (90ml)
- Jugo de limón (15ml)
- Miel (15ml)
- Jugo de naranja (60ml)
- Soda (60ml)
- Un octavo de naranja para decorar.

## PREPARACIÓN

Estos tres cócteles se preparan en vaso de trago con mucho hielo. Se preparan muy fácil:

1. Agregar La Fuerza, la miel y los jugos.
2. Integrar y completar con soda.
3. Volver a integrar levemente y decorar.

**¡LISTO!**



DE ESTACIÓN

# VERMÚ CALIENTE



## INGREDIENTES

- La Fuerza Rojo (60ml)
- Miel de jengibre (30ml)
- Agua caliente (60ml)
- Jugo de limón (5ml)
- Bitter de naranja (1 golpe)
- Naranja y clavo de olor para decorar.

## PREPARACIÓN

1. Calentar el vaso con agua caliente, luego descartar.
2. Agregar La Fuerza Rojo a temperatura ambiente, la miel de jengibre, el jugo de limón y las gotas de bitter (opcional).
3. Completar con agua hirviendo.
4. Decorar con la piel de naranja y clavo de olor.

**CONSEJO**

¡Agregale tu especia favorita! Anís estrellado, pimienta de Jamaica, canela. La que más te guste.

DE ESTACIÓN



# CAIPI DE MANDARINA



## INGREDIENTES

- La Fuerza Blanco (60ml)
- Almíbar macerado en salvia (30ml)
- Gajos de lima (4)
- Gajos de mandarina (4)
- Hojas de salvia para decorar .

## PREPARACIÓN

1. En un vaso corto, machacar los gajos de lima y de mandarina.
2. Agregar La Fuerza Blanco y el almíbar.
3. Agregar hielo picado y batir enérgicamente.
4. Decorar y Disfrutar.

## CONSEJO

El almíbar de salvia se prepara macerando 20 hojas de salvia en 500ml de almíbar simple durante 30/45 minutos. Luego filtrar y conservar en frío.

DE ESTACIÓN



# MEMBRILLAR



## INGREDIENTES

- La Fuerza Primavera en los Andes (30ml)
- Pisco (45ml)
- Membrillo (1 trozo)
- Almíbar de cedrón (15 ml)
- Soda para completar
- 3 arándanos
- 3 hojas de cedrón

## PREPARACIÓN

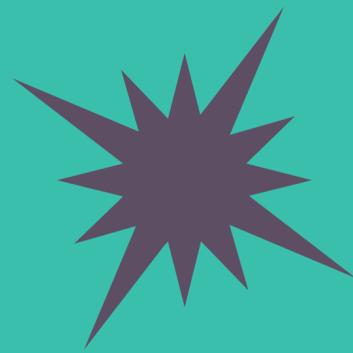
1. Verter todos los ingredientes, salvo la soda, en una coctelera con mucho hielo.
2. Batir y servir en vaso con hielos nuevos.
3. Completar con un chorro de soda y decorar con 3 arándanos y 3 hojas de cedrón.

## CONSEJO

Para preparar el almíbar de cedrón, podés hacer un almíbar simple (partes iguales de agua y azúcar) y luego dejarlo macerando con hojas de cedrón. Calculá aprox 10 hojas por cada litro de agua.

# ESPECIALES

---



Por sus ingredientes y métodos de preparación, estos cócteles quizás necesitan de algo más de organización. Pero tampoco son una ciencia. Para darle una vuelta de tuerca a los clásicos tragos con vermut.

---

## FUERZA DEL SUR

---

## VERMUTINI

---

## SEGUNDO TRAGO DE PRIMERA CITA

---

## MALAMADO Y SIDERAL

---

## DE LOS ANDES SOUR

---

## DE VALLES Y ANDES

---

## ESPECIALES

# FUERZA DEL SUR



## INGREDIENTES

- La Fuerza Primavera en los Andes (45ml)
- Gin (30ml)
- Almíbar (15ml)
- Limón (30ml)
- Licor de calafate (15ml)
- Frutos rojos para decorar.

## PREPARACIÓN

1. Colocar hielo en la coctelera.
2. Agregar La Fuerza Primavera, gin, jugo de limón y almíbar.
3. Batir y servir en vaso corto con mucho hielo picado.
4. Decorar con frutos rojos y colocar el licor de calafate en la superficie para que decante.

## CONSEJO

Podés remplazar el licor de calafate por otros licores de frutos rojos (casis, moras, o sauco, por ejemplo).



## ESPECIALES

# VERMUTINI



### INGREDIENTES

- La Fuerza Blanco (45ml)
- Gin (30ml)
- Almíbar (30ml)
- Jugo de limón (30ml)
- Pepino (3 láminas)
- Menta (6 hojas)
- Pepino para decorar.

### PREPARACIÓN

1. Enfriar una copa de cóctel.
2. Colocar hielo en la coctelera, agregar La Fuerza Blanco, los demás líquidos, las hojas de menta y el pepino.
3. Batir y servir con doble colado en la copa enfriada.
4. Decorar con pincho de pepino.

### CONSEJO

Si no tenés una coctelera para batir, podés usar un frasco o cualquier recipiente hermético.



## ESPECIALES

# SEGUNDO TRAGO DE PRIMERA CITA



### INGREDIENTES

- La Fuerza Primavera en los Andes (45ml)
- Gin (30ml)
- Triple Sec (15ml)
- Azúcar (1 cucharada)
- Bitter (10 golpes)
- Rodajas de naranja para decorar.

### PREPARACIÓN

1. Colocar azúcar en un vaso corto junto al bitter.
2. Pintar las paredes internas con esa mezcla.
3. Agregar hielo, La Fuerza Primavera en los Andes y los demás líquidos.
4. Decorar y disfrutar.

ESPECIALES

# MALAMADO Y SIDERAL



## INGREDIENTES

- La Fuerza Sideral (30ml)
- Gin Margen Sur (30ml)
- Malamado Malbec (30ml)
- Rodaja de naranja

## PREPARACIÓN

1. Llenar con hielo un vaso de whisky y verter los ingredientes.
2. Revolver levemente.
3. Decorar con una rodaja de pera.



ESPECIALES

# DE LOS ANDES SOUP

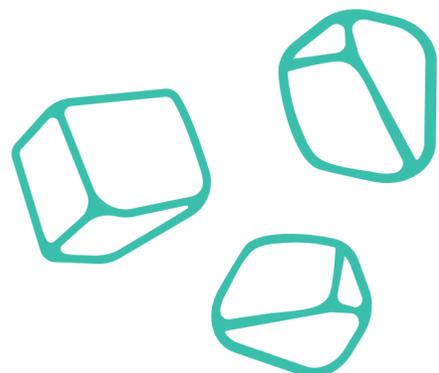
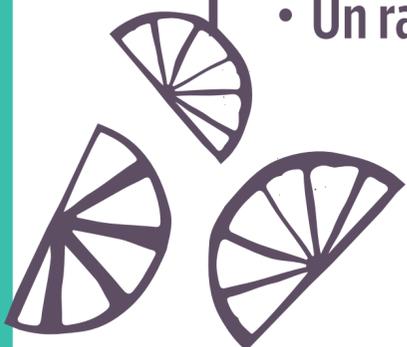


## INGREDIENTES

- La Fuerza Rojo (45ml)
- La Fuerza Blanco (30ml)
- Pimpollal (45ml)
- Jugo de Limón (15ml)
- Almíbar de frutos rojos (15ml)
- Un ramito de menta

## PREPARACIÓN

1. Colocar mucho hielo en una coctelera y verter todos los ingredientes.
2. Batir y servir en un vaso de whisky con hielo.
3. Decorar con una ramita de menta.



## ESPECIALES

# DE VALLES Y ANDES

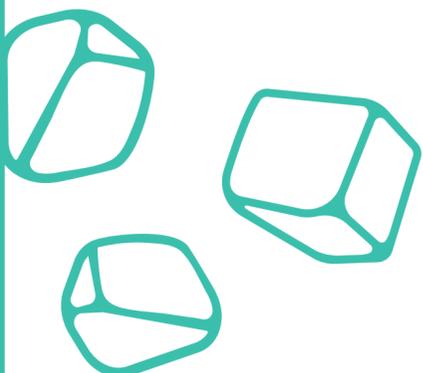


### INGREDIENTES

- La Fuerza Blanco (90ml)
- Cristallino (30ml)
- Pera (1 rodaja)
- Limón (15ml)
- Almibar (15ml)

### PREPARACIÓN

1. Colocar mucho hielo en una coctelera y verter todos los ingredientes.
2. Batir y servir en una copa cóctel previamente enfriada.
3. Decorar con una rodaja de pera.



# LA FUERZA

VERMOUTH

 [lafuerza.com.ar](http://lafuerza.com.ar)

   / [lafuerzavermu](#)