



LaRECUPERADA
PRODUCTORA DE EVENTOS

COCTELERÍA A DOMICILIO

COCKTAIL EXPERIENCE

Desde La Recuperada te acercamos el arte de la coctelería. Trasladamos barras móviles a cualquier lugar (fincas, casas particulares, oficinas...) y evento. Contamos con los mejores profesionales del sector que crearán para ti los mejores y más populares cócteles: mojito, caipirinha, daiquiri, margarita... Ameniza tu fiesta y sorprende a tus invitados con un toque novedoso, moderno y cosmopolita. Montamos barras temáticas de sabores, colores y texturas.

Creamos y diseñamos cócteles nuevos, únicos y exclusivos que se adapten a tus gustos o a la temática del evento: tropicales, excitantes, urbanitas, exóticos y, para los más sanos, de frutas.





MARGARITA

CUENTA LA LEYENDA QUE UN JOVEN CANTINERO MEXICANO, PARA CONQUISTAR A MARGARITA CARMEN CANSINO, MÁS TARDE CONOCIDA COMO RITA HAYWORTH, CREÓ LA FAMOSA MEZCLA DE TEQUILA, TRIPLE SECO ZUMO DE LIMÓN Y AZUCAR



CAIPIRINHA

INVENTADA POR ESCLAVOS BRASILEÑOS. MEZCLA DE AGUARDIENTE DE CAÑA, LIMA Y AZUCAR

COSMOPOLITAN

LA BEBIDA DE MODA EN NUEVA YORK. CÓCTEL HECHO A BASE DE ZUMO DE ARANDANOS, TRIPLE SECO, VODKA Y UN TOQUE DE LIMA



BLODDY MARY

LE DEBE SU ORIGINAL NOMBRE A LA SANGUINARIA MARÍA TUDOR. ZUMO DE TOMATE, TABASCO, Salsa Inglesa, VODKA Y ESPECIAS





MANHATTAN

ORIGINARIO DEL BARRIO QUE LE DA NOMBRE, ES UNA MEZCLA VARONIL, MUY FAMOSA Y COSMOPOLITA. **WHISKY Y VERMOUTH** EN PERFECTA ARMONÍA



PISCO SOUR

DESTILADO A PARTIR DE LA UVA, EL PISCO ES LA BEBIDA NACIONAL DE PERU, ESTA BEBIDA TAN REFRESCANTE ES LA UNIÓN DEL PISCO, LIMÓN Y AZUCAR

HARVEY WALLBANGER

EL SURFERO CALIFORNIANO HARVEY CADA DÍA AL LLEGAR A SU BAR FAVORITO PEDÍA ESTA MEZCLA DE ZUMO DE NARANJA, GALLIANO Y VODKA



SEX ON THE BEACH

EN ESTE CASO PRIMERO FUE EL NOMBRE Y DESPUÉS EL COCTEL. ZUMO DE NARANJA, GRANADINA, LICOR DE MELOCOTON, VODKA Y ZUMO DE LIMA





TOM COLLINS

UN CLÁSICO CUYO NOMBRE PROVIENE DE LA MARCA DE GINEBRA QUE SE USO EN LA RECETA ORIGINAL. **LIMÓN, AZUCAR, GINEBRA Y SODA**



MOJITO CRIOLLO

ES LA RECETA MÁS ANTIGUA QUE SE CONOCE DEL MOJITO. **FLOR DE SAUCO, GINEBRA, MENTA, LIMA Y UN TOQUE DE ANGOSTURA DE LIMÓN (SECO Y AROMÁTICO)**



SINGAPORE SLING

LA RECETA ORIGINAL SE PERDIÓ CON LOS CAMAREROS QUE LO SERVÍAN HACE UN SIGLO EN EL HOTEL RAFFLES. HOY EN DÍA SE PREPARA CON **GINEBRA, LICOR DE CEREZAS, BENEDICTINE, LIMA, AZUCAR Y SODA**

DAIQUIRI

DEBE SU NOMBRE AL PUEBLO CUBANO EN CUYAS MINAS EL INGENIERO AMERICANO JENNING COX DIO A CONOCER ESTA POPULAR BEBIDA A BASE DE RON, AZUCAR Y **LIMÓN**





EL MUNDO DE MURPHY

UN CÓCTEL ESPECIAL PARA UN GRUPO MUY ESPECIAL, CREADO EN EXCLUSIVA PARA NUESTROS AMIGOS DE PUNTO RADIO.

ZUMO DE LIMÓN, BLUE CURAÇAO, GINEBRA Y UNA MEZCLA DE ESPECIAS, CANELA, COCO, NUEZ MOSCADA

MOJITO

ESTE POPULAR CÓCTEL CUBANO, COMPUESTO POR HIERBABUENA, LIMA AZÚCAR, RON Y SODA, PODRÍA TENER SU ORIGEN EN UNA BEBIDA QUE EL PIRATA RICHARD DRAKE HACIA BEBER A SU TRIPULACIÓN PARA ANIMARLES Y PREVENIR ENFERMEDADES



PIÑA COLADA

LA BEBIDA NACIONAL DE PUERTO RICO. FUE CREADA EN EL HOTEL CARIBE HILTON POR EL BARMAN RAMÓN MONCHITO MARRERO QUE PARA SORPRENDER A SUS VISITANTES MEZCLÓ PIÑA, CREMA DE COCO Y RON



TEMLARIO

CREADO POR PEDRO ARANCE ES UN CÓCTEL DULCE AROMÁTICO Y CON CARÁCTER. LAVANDA Y FRUTOS ROJOS MACERADOS CON RON AÑEJO





LaRECUPERADA
PRODUCTORA DE EVENTOS

EN MODALIDAD DE BARRA LIBRE
(GRUPO MÍNIMO 8 PERSONAS)

OPCIÓN 1

2 CÓCTELES A ELEGIR (20€/PERSONA/HORA)*

OPCIÓN 2

3 CÓCTELES A ELEGIR (25€/PERSONA/HORA)*

OPCIÓN 3

4 CÓCTELES A ELEGIR (30€/PERSONA/HORA)*

*A PARTIR DE LA TERCERA HORA SE COBRARÁ EL 50% DEL
PRECIO POR PERSONA/HORA

*IVA NO INCLUIDO

EL SERVICIO INCLUYE:

- TRASLADO, MONTAJE Y DESMONTAJE
- SERVICIO DE COCTELEROS PROFESIONALES
- MATERIAL, CRISTALERÍA E INSTRUMENTOS DE COCTELERÍA

CONTAMOS CON MÁS DE **30 REFERENCIAS** DE COCTELERÍA
(CON Y SIN ALCOHOL). COSÚLTANOS SIN COMPROMISO

SOLICITA TU PRESUPUESTO PARA **BARRAS ESPECIALES**

**CONSULTAR PRECIOS REDUCIDOS PARA BARRAS
LIBRES CON CATERING**



LaRECUPERADA
PRODUCTORA DE EVENTOS

GRANDES CELEBRACIONES

Para grandes eventos, bodas, aniversarios, banquetes...
ponemos a tu disposición la posibilidad de contratar los servicios
de barra libre de coctelería o de gin tonics a precios sin
competencia

COCKTAIL EXPERIENCE

OPCIÓN 1

1 CÓCTEL A ELEGIR
(10€/PERSONA)*

OPCION 2

2 CÓCTELES A ELEGIR
(12€/PERSONA)*

OPCIÓN 3

3 CÓCTELES A ELEGIR
(15€/PERSONA)*



LaRECUPERADA
PRODUCTORA DE EVENTOS

EN MODALIDAD DE BARRA LIBRE
(GRUPO MÍNIMO 50 PERSONAS)

LOS PRECIOS INDICADOS SON POR PERSONA/HORA

A PARTIR DE LA TERCERA HORA SE COBRARÁ EL 50% DEL
PRECIO POR PERSONA/HORA

*IVA NO INCLUIDO

EL SERVICIO INCLUYE

- TRASLADO, MONTAJE Y DESMONTAJE
- SERVICIO DE COCTELEROS PROFESIONALES
- MATERIAL, CRISTALERÍA E INSTRUMENTOS DE COCTELERÍA



LaRECUPERADA
PRODUCTORA DE EVENTOS

CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

- Se requiere realizar el pedido con un mínimo de 48 horas de antelación.
- Anulaciones del servicio con menos de 24 horas en días laborables se cobrará íntegramente el pedido realizado.
- Anulaciones del servicio comprendidas entre las 48 horas y 24 horas anteriores a la entrega del servicio, se cobrará el 50% del pedido depositado como fianza al realizar la reserva.
- Las anulaciones se realizarán por teléfono y/o e-mail con confirmación de vuelta. No se aceptan anulaciones por fax o buzón de voz.
- A la reserva de la fecha elegida se realizará un pago anticipado del 50% del pedido.

Se recomienda solicitar presupuesto individualizado en cada caso. Consúltenos y le ayudaremos a realizarlo a su medida. Precios y condiciones vigentes a partir de 1 de enero 2013. Esta tarifa anula todas las anteriores de coctelería a domicilio.



LaRECUPERADA
PRODUCTORA DE EVENTOS

PRESUPUESTOS Y CONTACTO EN:

E-MAIL: info@larecuperada.es

TELF: 91 44143 11
620 391 990
630 310 675

WEB: www.larecuperada.es