

## Carambita

Hans Hilburg V.  
Restaurante Astrid y Gastón

### Ingredientes

2 onzas de pisco Italia • 2 onzas de zumo de carambola • 1/4 onza de jarabe de goma • 1 dash (golpe) de Grand Manier • 1 rodaja de carambola para decorar • 1 cherry para decorar

### Preparación

- Licuar todos los ingredientes con hielo y servir en una copa de Martini de 12 onzas utilizando un gusanillo.
- Decorar con la rodaja de carambola y el cherry.



## Chilcano de pisco

Félix Quicaño  
Hotel Las Dunas Sun Resort

### Ingredientes

2 onzas de pisco • 1/4 de onza de jugo de limón • 4 gotas de amargo de angostura • 2 gotas de jarabe de goma • Ginger ale (para completar el vaso) • 1 rodaja de limón (decoración del vaso) • 1/2 rodaja de naranja (dentro del vaso) • Hielo al gusto

### Preparación

- Mezclar el pisco, el jugo de limón, el amargo de angostura y el jarabe de goma. Servir en un vaso alto. Luego añadir hielo, 1/2 rodaja de naranja y completar el vaso con ginger ale. Adornar con la rodaja de limón.