



**COCKTAILS**



## Angel d'Or con Hielo

- 2 cl Angel d'Or
- 2-3 cubitos de hielo/Eiswürfel/ice cubes

Poner los cubitos en un vaso de whisky, añadir Angel d'Or y decorar con una rodaja de naranja.

Eiswürfel in ein Whiskyglas geben, dann Angel d'Or darüber geben und zur Dekoration eventuell eine Orangenscheibe zufügen.

Pour the ice cubes in a whisky glass, add Angel d'Or and to decorate, an orange slice.



## Angel d'Or Fresquito

- 1 cl Angel d'Or
- 2 cl zumo de naranja natural/  
frisch gepresster Orangensaft/  
natural orange juice  
unas hojas de menta/etwas Minze/  
a few mint leaves

Poner el zumo de naranja y Angel d'Or en un vaso de whisky, llenar con hielo picado y decorar con un poco de menta. Servir con una rodaja de naranja y una pajita.

Den Orangensaft und Angel d'Or in ein Whiskyglas geben, mit Crushed Ice auffüllen und mit etwas Minze dekorieren. Mit einer Orangenscheibe und einem Strohhalm servieren.

Pour the orange juice and Angel d'Or in a whisky glass, fill with crushed ice and decorate with a few mint leaves. Serve with an orange slice and a straw.



## Angel d'Or Sundowner

- 5 cl Angel d'Or
- 20 cl tónica/Tonic Water
- 1 rodaja de naranja  
cortada en cuartos/  
Orangenscheibe, geviertelt/  
orange slice, quartered
- toronjil/Zitronenmelisse/  
fresh lemon balm leaves

Poner los cubitos de hielo y los trozos de naranja en un vaso de whisky, añadir Angel d'Or y tónica, y unas hojas de toronjil para decorar.

Eiswürfel und Orangenviertel in ein Whiskyglas geben, dann mit Angel d'Or und Tonic Water auffüllen. Zur Dekoration etwas Zitronenmelisse zufügen.

Place the ice cubes and the orange quarters in a whisky glass, fill with tonic and Angel d'Or, then add a few lemon balm leaves.



## Angel d'Or con Cava

- 1 cl Angel d'Or
- Cava „Brut“

Poner Angel d'Or en una copa de cava y llenar con cava bien frío. Para decorar se puede poner una rodaja de naranja.

Angel d'Or in einen Sektkelch geben und dann mit gut gekühltem Cava auffüllen. Zur Dekoration kann eventuell eine Orangenscheibe an den Glasrand gesteckt werden.

Pour Angel d'Or in a champagne or cava glass and fill it with chilled cava. Decorate with a slice of orange.



## Orangerie

Hotel Maricel, Calvià/Mallorca

Barkeeper Edi Morales

- 5 cl Angel d'Or
- 1 cl zumo de lima/Limonensaft/lime juice
- 3 cl licor de avellana/Haselnusslikör/  
hazelnut liquor (ó/oder/or Mozart Gold)

Introducir todos los ingredientes en una coctelera y agitar vigorosamente. Servir en una copa de Martini.

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. In einem Martini Glas servieren.

Pour all ingredients into a cocktail shaker and mix. Serve in a Martini glass.





## Angel Caído

Hotel Maricel, Calvià/Mallorca  
Barkeeper Edi Morales

5 cl Angel d'Or  
20 cl Cola

Sevir en copa de balón con hielo y una rodaja de limón.

Im Ballonglas mit Eiswürfeln und einer Scheibe Zitrone servieren.

Serve in a Brandy glass with ice cubes and a slice of lemon.



## Golden Light

Rte. Agapanto, Sóller/Mallorca  
Barkeeper Josh

- 4 cl Angel d'Or
- 1 cl zumo de limón/Zitronensaft/  
lemon juice
- 1 cl sirope de azúcar/Zuckersirup/  
sugar syrup
- 1 cl Southern Comfort
- 1 cl Tequila

Agitar vigorosamente todos los ingredientes en una coctelera con cubitos de hielo. Tamizar sobre hielo picado en vaso cóctel previamente refrigerado y decorar con una espiral de piel de naranja.

Alle Zutaten im Shaker mit Eiskwürfeln schütteln. Auf Crushed Ice in eine vorgekühlte Cocktail-schale abseihen und mit einer Orangenspirale dekorieren.

Give a vigorous shake to all the ingredients in a cocktail shaker with ice cubes. Sieve and pour over crushed ice in a chilled cocktail glass. Decorate with an orange peel spiral.





## Banderilla

- 3 cl Angel d'Or
- 2 cl ginebra/Gin
- 6 cl zumo de cereza/Kirschsafft/cherry juice
- 2 cl sirope de almendra/Mandelsirup/almond syrup
- Soda
- 1/2 rodaja de naranja/Orangenscheibe/orange slice
- 1/2 rodaja de limón/Zitronenscheibe/lemon slice
- 2 cerezas cóctel/Cocktailkirschen/cocktail cherries

Todos los ingredientes, a excepción de la soda, se agitan vigorosamente con hielo en una coctelera. Después se tamiza sobre cubitos de hielo en un vaso largo. Se llena con soda. Se añaden las frutas para decorar y se sirve con pajita.

Alle Zutaten, ausser dem Soda, im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas abseihen. Den Rest mit Soda auffüllen und die Früchte zur Dekoration in den Drink geben. Mit einem Strohhalm servieren.

Give all ingredients, except the soda water, a vigorous shake with ice cubes in a cocktail shaker. Then sieve and pour onto ice cubes in a long glass. Fill with soda water. Decorate with the fruit slices, two cherries and a straw.



## Caipirinha d'Or

Hotel Maricel, Calvià/Mallorca  
Barkeeper Edi Morales

Angel d'Or

- 1 lima/Limone/Lime
- 1 cu. azúcar blanco/Zucker/refined sugar
- 1 cu. azúcar moreno/brauner Rohrzucker/brown sugar

Cortar la lima en 8 trozos y meterla en un vaso de ron. Añadir las dos cucharadas de azúcar y machacarlo todo con un mortero. Llenar el vaso con hielo picado y después añadir Angel d'Or. Servir con una pajita.

Limone in 8 Stücke zerteilen und in ein Rumglas geben, dann die beiden EL Zucker zufügen und alles mit einem Mörser zerdrücken. Das Glas bis oben mit Crushed Ice füllen und mit Angel d'Or auffüllen. Mit einem Strohhalm servieren.

Cut the lime into 8 pieces. Add the two spoonfuls of sugar and then crush everything with a pestle and mortar. Place this mixture in a rum glass with crushed ice and add Angel d'Or. Serve with a straw.





## Amadeos

- 2 cl Angel d'Or
- 2 cl nata/Sahne/cream
- 2 cl Mozart Black
- 1/2 cl Pernod

chocolate rallado/  
Schokoraspehn/  
grated chocolate

Todos los ingredientes se agitan vigorosamente con cubitos de hielo en una coctelera. Después se tamiza en un vaso de cóctel previamente refrigerado y se espolvorea con el chocolate rallado.

Alle Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln. In eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen und mit den Schokoraspehn bestreuen.

Shake all ingredients in a cocktail shaker with ice cubes. Pour into a chilled cocktail glass and sprinkle with the grated chocolate.



## Toffee de Palma

- 1 cl Angel d'Or
- 2 cl vodka/Wodka
- 1 cl nata/Sahne/cream
- 1 cl sirope de caramelo/  
Karamellsirup/caramel syrup
- 3 cl zumo de arándano/  
Cranberrysaft/cranberry juice
- crujiente de caramelo/  
etwas Karamellkrokant/  
crunchy caramel

Todos los ingredientes se agitan vigorosamente con cubitos de hielo en una coctelera. Después se tamiza en un vaso de cóctel y se espolvorea con el crujiente de caramelo.

Alle Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln. In eine Cocktailschale abseihen und mit dem Krokant bestreuen.

Pour all ingredients into a cocktail shaker and shake well. Pour into a cocktail glass and sprinkle with crunchy caramel.



## Rápido

- 2 cl Angel d'Or
- 4 cl ron/Rum
- chocolate amargo/Bitterschokolade/  
dark chocolate  
(70-80% cacao/Kakao/cocoa)

Poner cubitos de hielo en un vaso tumbler y añadir el Angel d'Or y el ron. Servir en un platito aparte trozos de chocolate amargo.

Angel d'Or und Rum auf Eiswürfel in ein Tumbler-Glas geben. Auf einem separaten Teller zerbrochene Bitterschokolade dazu servieren.

Place some ice cubes in a tumbler glass and add Angel d'Or and rum. Serve together with some pieces of dark chocolate on a side dish.

## Mojito Mallorquín

- 4 cl Angel d'Or  
8-10 hojas frescas de menta/  
frische Minzblätter/  
fresh mint leaves  
zumo de arándano/Cranberrysaft/  
cranberry juice  
1 cl sirope de cassis/Cassissirup/  
cassis syrup  
hojas de menta para decorar/  
Minzblätter zur Dekoration/  
mint leaves for decoration  
pincho de cerezas cóctel/  
Kirschenspieß zur Dekoration/  
cocktail cherries on a stick

Meter las hojas de menta y el sirope de cassis en una copa y machacar ligeramente con un mortero. Añadir hielo picado y llenar con Angel d'Or y el zumo de cranberry. Formar un abanico con tres hojas de menta y fijarlo en el pincho con las cerezas cóctel para decorar el vaso.

Minzblätter und Cassissirup in das Glas geben und mit einem Stößel leicht andrücken. Crushed Ice hinzu geben und mit Angel d'Or und Cranberrysaft auffüllen. Zur Dekoration 3 Minzblätter fächern, am Kirschenspieß befestigen und in das Glas geben.

Place the mint leaves and the cassis syrup in a glass and crush gently with a mortar. Add crushed ice and fill with Angel d'Or and cranberry juice. To decorate the glass, place a few mint leaves, forming a fan-shape, on a stick with some cocktail cherries.





# COLOR de MALLORCA



[www.angeldor.com](http://www.angeldor.com)

Angel d'Or desea manifestar su agradecimiento a todos los cocteleros que han participado con sus recetas en la edición de esta publicación, y especialmente al Hotel Maricel (Calvià, Mallorca) por la cesión de sus instalaciones y la inestimable colaboración de su personal en la realización de las fotos que aparecen en ella.

Angel d'Or bedankt sich bei allen Barkeepern für Ihre Cocktail-Rezepte. Besonderer Dank gilt dem Hotel Maricel (Calvià, Mallorca) für die Nutzung Ihrer Einrichtung für das Fotoshooting und der freundlichen Unterstützung Ihrer Barkeeper.

Angel d'Or wants to thank all barkeepers for their cocktail recipes and special thanks goes to the Maricel Hotel (Calvià, Mallorca) for allowing the use of its facilities and for the highly appreciated collaboration of their barmen during the making of these images.

*Sóller*  
**FINCA CAN POSTETA**  
*Mallorca*

Finca Can Posteta S.L. · 07101 Sóller · Aptdo. 123  
Schwarze & Schlichte Markenvertrieb GmbH & Co. KG