

MALTQLOGY

LA MALTA QUE HACE MIX CONTIGO

maltín®



THINK OUT OF THE BOX

MALTQLOGY

Maltín Polar es la malta burbujeante sin alcohol que lo tiene todo, sabor natural, cuerpo tostado, dulzor envolvente y carácter único.

Muy fría, es deliciosa y llena de energía, y como mixer es pura inspiración para crear cocktails y mocktails sorprendentes y auténticos.

Vive un momento auténtico con el sabor natural e inconfundible de **Maltín Polar**. Elige el cóctel que mejor combine contigo, prepáralo y disfruta de una experiencia refrescante y llena de energía.



MALTÍN MULE

Inspirado en el clásico Moscow Mule, este cóctel tropical mezcla la frescura cítrica con la fuerza del ginebra, en una explosión de energía natural coronada con el sabor inconfundible de **Maltín Polar**.



Ginebra	30ml
Ron	20ml
Zumo Naranja	30ml
Sirope Flor de Saúco	15ml

Top de **Maltín Polar**

Colocamos todos los ingredientes menos la malta en una coctelera con hielo y agitamos unos 10 segundos y hacemos un colado simple, luego servimos al vaso high ball con hielo picado y terminamos colocándole Maltín hasta el tope del vaso.

Vaso highball.



COCKTAIL
CREADO CON

maltín 

BERLIONI MALTÍN

Nuestro cóctel combina vermú rosso y licor de naranja con el dulzor único de **Maltín Polar**. Un trago sofisticado, con carácter y sorprendentemente natural.



Vermú rosso _____ 30ml

Licor de naranja _____ 30ml

Top de **Maltín Polar**

Llena un vaso con hielo y añade los ingredientes. Mezcla suavemente para enfriar y equilibrar sabores. Decora con una piel de naranja y una ramita de hierbabuena.

Copa balón.



COCKTAIL
CREADO CON

maltín 

MALTÍN SPLASH

Inspirado en los mocktails modernos, esta mezcla de rooibos, piña y flor de saúco es perfecta para quienes buscan sabor, frescura y energía natural.



Té rooibos	50ml
Zumo de piña	30ml
Sirope flor de saúco	20ml
Top de Maltín Polar	

Colocamos todos los ingredientes, menos la malta, en una coctelera y agitamos unos 10 segundos. Hacemos un colado simple, luego servimos en vaso highball con hielo picado y completamos con Maltín Polar hasta el tope del vaso.

Vaso highball.



MICHELADA

Ilspirada en la clásica michelada mexicana, esta versión sin alcohol mezcla sabores intensos, picantes y cítricos, coronada con el sabor natural y auténtico de **Maltín Polar**.



- Lima/limón _____ 30ml
- Sal _____ Una pizca
- Tajín en polvo _____ Al gusto
- Salsa inglesa _____ 2 cucharadas
- Tabasco _____ 4 dash
- Salsa de ostra _____ 2 cucharadas
- Clamato _____ Al gusto
- Top de **Maltín Polar**

Coloca hielo en un vaso escarchado con sal y Tajín en polvo. Añade el resto de ingredientes en orden, remueve suavemente para integrarlos y termina con un top de Maltín Polar bien fría. Decora con una rodaja de lima y sirve de inmediato.

Vaso cervecero o highball escarchado.



COCKTAIL
CREADO CON

maltín

MOCKTAIL

DE FRAMBUESA, NARANJA Y ROMERO

Este cóctel sin alcohol fusiona frutas vibrantes y aromas herbales en una explosión de sabor natural, coronado con el dulzor refrescante y vital de **Maltín Polar**.



Puré de frambuesa _____ 20ml

Rodaja de naranja fresca

Top de **Maltín Polar**

Coloca hielo en un vaso y añade el puré de frambuesa. Agrega una rodaja de naranja y completa con Maltín Polar bien fría. Remueve ligeramente para integrar los sabores. Decora con frambuesas, romero fresco y una rodaja de naranja.

Vaso bajo o copa old fashioned.



COCKTAIL
CREADO CON

maltín

MALTÍN CAFÉ

La versión más auténtica y vibrante de la frambuesa, con un giro inesperado de licor de café y cítricos que resaltan el cuerpo tostado de **Maltín Polar**.



Puré de frambuesa	20ml
Jugo de lima/limón	10ml
Licor de café	20ml
Top de Maltín Polar	

En un vaso con hielo vierte los ingredientes en orden y mezcla suavemente para integrarlos. La dulzura del puré se equilibra con el carácter del licor y el frescor cítrico. Decora con una flor comestible y una rodaja de naranja deshidratada.

Vaso corto estilo tiki o copa alta.



COCKTAIL
CREADO CON

maltín 

MALTÍN ORANGE

Inspirado en el clásico ron con naranja, este cóctel combina la intensidad del ron blanco con la acidez cítrica y el dulzor espumoso de **Maltín Polar**.



50 ml ron blanco _____ 50ml

10 ml jugo de lima/limón _____ 10ml

Top de **Maltín Polar**

Sirve los ingredientes en un vaso

con hielo y remueve suavemente.

La combinación resalta notas

cítricas y caribeñas.

Decora con hojas de menta fresca

y una rodaja de lima.

Vaso highball.



COCKTAIL
CREADO CON

maltín 

MALTÍN SPICED CUBATA

Una irresistible interpretación del clásico cubata, esta versión con ron especiado y notas cítricas, exalta los sabores cálidos y vibrantes, coronados con la espuma y dulzura natural de **Maltín Polar**.



50 ml ron especiado _____ 50ml

10 ml jugo de lima/limón _____ 10ml

Top de **Maltín Polar**

Sirve el ron y el jugo de lima sobre hielo en un vaso alto.

Completa con Maltín Polar bien fría y mezcla suavemente para integrar los sabores. Decora con una rodaja de lima y una vaina de cardamomo o grano abierto.

Vaso highball o vaso largo.



COCKTAIL
CREADO CON

maltín

JACK DANIEL'S MALTÍN

El carácter del Tennessee whisky
se encuentra con la cremosidad de **Maltín Polar**,
en un trago audaz, equilibrado y refrescante.



Jack Daniel's _____ 50ml
Top de **Maltín Polar**

Llena un vaso con hielo,
sirve el whisky y completa
con Maltín Polar fría.
Mezcla suavemente para resaltar
los sabores de caramel y vainilla
del whisky. Decora con una rodaja
de lima o una cereza marrasquino.

Vaso corto u old fashioned.



COCKTAIL
CREADO CON

maltín 

maltín®



+ info



@maltinpolareu