

# MALTQLOGY

LA MALTA QUE HACE MIX CONTIGO

***maltín***



THINK OUT OF THE BAR

# 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**



MALTQLOGY

# 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**





MALTQLOGY

# 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 top del vaso.

Vaso highball.



COCKTAIL  
CREADO CON

**maltín**



# MICHELADA

Inspirada 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.

CÓCTEL SIN ALCOHOL  
0%



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.



CÓCTEL SIN ALCOHOL  
0%



COCKTAIL  
CREADO CON

**maltín**



MALTÓLOGY

# 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**





MALTQLOGY

# 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**



MALTQLOGY

# 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**





MALTQLOGY

# 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 caramelo 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