

DESTILERIA **LAS GIMBRES**

signature **COCKTAILS** + recipe specs

CITRA

citric
blend
de 5 frutas
naturales

CUMBANCHA

spicy blend
extra strong
con ají rocoto,
ishpingo
y miel
de abeja

LAS CUMBRES

aguardiente
de altura
botanical
blend

CITRA

LIMÓN MEYER LIMÓN SUTIL NARANJA MANDARINA NARANJILLA



CITRIC BLEND

Tipo de bebida
Licor cítrico

Grado alcohólico
38%

Color
transparente

Ingredientes
naranja mandarina limón sutil
limón meyer naranjilla estevia

IDEAL PARA DISFRUTAR
EN CÓCTELES EN LOS
QUE SUS NOTAS
CÍTRICAS RESALTEN.

ELABORACIÓN

Este licor se obtiene mediante la maceración de alcohol extra neutro con una selección de cítricos cuidadosamente escogidos. Luego, se destila en un alambique 100% de cobre, lo que potencia sus aromas y sabores naturales. Posteriormente, se hidrata con agua purificada por ósmosis inversa hasta alcanzar el grado alcohólico ideal. Finalmente, se filtra y embotella, garantizando un producto de alta pureza y calidad.



AROMA
intensos matices cítricos,
con predominio
de naranja y mandarina.

SABOR
en boca, ofrece una
explosión refrescante
de mandarina y naranja,
equilibrada con un sutil
dulzor natural de la estevia.

MARIDAJE RECOMENDADO

- Quesos suaves y cremosos, como un brie o camembert, para equilibrar la acidez del licor.
- Ceviches y mariscos frescos, resaltando la frescura de los cítricos.
- Postres a base de chocolate blanco o frutas tropicales, como una tarta de maracuyá.
- Coctelería: perfecto en combinaciones con gin, soda cítrica o espumantes para realzar su perfil cítrico.
- Por su sabor natural cítrico no es recomendado mezclar con agua tónica. Depende del gusto personal.

CITRA

THE PERFECT DRINKS

CITRA SOUR

Ofrece una sensación equilibrada de frescura y dulzura.

Ingredientes:

- 2 oz Citra
- 1 oz de zumo de limón natural
- 1 clara de huevo
- 1 oz de jarabe de azúcar
- Amargo de angostura

Preparación:

En un shaker poner todos los ingredientes, Citra, zumo de limón, jarabe de azúcar, clara de huevo y mezclar muy bien para conseguir una espuma homogénea. En un vaso con hielo sólido clarificado poner la mezcla y coronar con unas gotas de amargo de angostura.





CITRA

SOUR

CITRA

CITRIC MATCHA

CON VERMOUTH BLANCO Y LIMÓN

Textura sedosa y combinado con el frescor cítrico,
una sensación única en boca.

Ingredientes:

- 2 oz CITRA
- 2 oz de Vermouth Blanco
- 1 oz de zumo de limon natural
- 0,5 oz de jarabe de azúcar
- 100 mg de matcha grado culinario

Preparación:

En un shaker disolver el matcha con Citra,
luego añadir hielo sumando el vermouth, zumo
de limón, jarabe de azúcar y mezclar, en un vaso
largo con hielo a $\frac{3}{4}$ de su totalidad.



A close-up, top-down view of a glass filled with a white, frothy beverage, likely matcha latte. The surface is dusted with a vibrant green matcha powder. Several thin slices of orange are artfully arranged on the drink, with one slice prominently placed in the center. The background is softly blurred, showing more orange slices and a warm, golden light that creates a cozy and refreshing atmosphere.

CITRA

MATCHA

CITRA

CITRIC MULE

cítrico, seco, aromático

Refrescante, directo, ideal como trago largo de bienvenida

Ingredientes:

- 1 ½ oz CITRA
- 3 oz ginger beer
- 1 rodaja de limón sutil o jengibre
- Hielo sólido

Preparación:

En un jarro de cobre con hielo sólido, servir CITRA, completar con ginger beer y remover suavemente. Decorar con rodaja de limón sutil o jengibre.





CITRA

CITRIC MULE

CITRA

NARANJILLA SPRITS

Ligero, afrutado y fácil, con identidad local

Ingredientes:

- 1 oz CITRA
- 2 oz jugo de naranjilla natural
- 2 oz soda o agua con gas
- ½ oz goma de azúcar
- Hielo

Preparación:

En vaso highball, agregar jugo, luego CITRA, hielo y completar con soda. Remover y decorar con cáscara de naranja.





CITRA

NARANJILLA

CITRA

CITRITA

Cítrico, fuerte y veraniego

Ingredientes:

- 1 ½ oz CITRA
- 1 ½ oz tequila blanco
- 1 oz jugo de limón fresco

Preparación:

Agitar en coctelera con hielo. Servir en vaso corto o coupé. Decoración: Sal en el borde y cáscara de limón meyer.



A top-down view of a glass filled with a pale yellow, bubbly beverage. Four large, clear ice cubes are floating near the surface. The glass is set on a light-colored circular coaster, which sits on a warm-toned wooden table. The lighting is soft and warm, creating a cozy atmosphere.

CITRA

CITRITA

CITRA

CITRONI

Negroni cítrico y brillante

Ingredientes:

- 1½ oz CITRA
- 1 oz vermouth rojo
- 1 oz Campari

Preparación:

Remover en vaso mezclador con hielo. Servir en vaso corto con hielo.

Decoración: Twist de cáscara de naranja.





CITRA

CITRONI

CITRA MOJITO

Una evolución con Citra que otorga mucho más aroma

Ingredientes:

1 ½ oz CITRA
¾ oz jugo de limón
6-8 hojas de hierbabuena
1 rodaja de limón
Top de soda Buzz Cola o soda neutra
(compensar con azúcar)

Preparación:

Macerar la hierbabuena con limón. Añadir CITRA, hielo y completar con soda.
Decoración: Ramillete de hierbabuena y rodaja de limón.





CITRA

MOJITO

CITRA

BLACK

MAMACITRA

Refrescante, directo, ideal como trago veraniego.

Ingredientes:

- 2oz CITRA
- 100 mg de carbón activado en polvo
- 0,5oz de jarabe de azúcar
- Hielo sólido $\frac{3}{4}$ de vaso (preferible vaso de Martini o margarita)
- Una cucharada de sal ahumada del Perú
- 1oz de zumo de limón natural

Preparación:

En una copa de Martini o de margarita escarcar con la sal del Perú humedecido con limón, llenar $\frac{3}{4}$ partes de la copa con hielo. En un shaker mezclar todos los ingredientes con hielo, decorar con un garnish de limón a un lado.





CITRA

BLACK MAMACITRA

CUMBANCHIA



SPICY BLEND EXTRA
STRONG CON AJÍ ROCOTO
ISHPINGO Y MIEL DE ABEJA



HOT BLEND EXTRA STRONG

Tipo de bebida
licor semiseco

Grado alcohólico
28%

Color
Rojo Vibrante

Ingredientes
Alcohol de caña, ishpingo, ají rocoto, miel pura de abeja

DISFRÚTALO FRÍO,
DIRECTO DEL
REFRIGERADOR A 10°C,
O EN CÓCTELES QUE
RESALTEN SU CARÁCTER
ESPECIADO Y SU SUTIL
PICOR.

ELABORACIÓN

Cumbancha es el resultado de una meticulosa maceración, durante la cual el alcohol de caña absorbe los aromas y sabores profundos del ishpingo, el dulzor natural de la miel y la intensidad especiada del ají rocoto.

Durante este proceso, los ingredientes liberan sus aceites esenciales y propiedades, logrando un equilibrio perfecto entre dulzura, calidez y un sutil picor.

Una vez alcanzado el punto óptimo de maceración, el licor se hidrata con agua purificada por ósmosis inversa hasta obtener su graduación ideal. Finalmente, se filtra cuidadosamente para asegurar una textura suave y refinada antes de ser embotellado.



AROMA

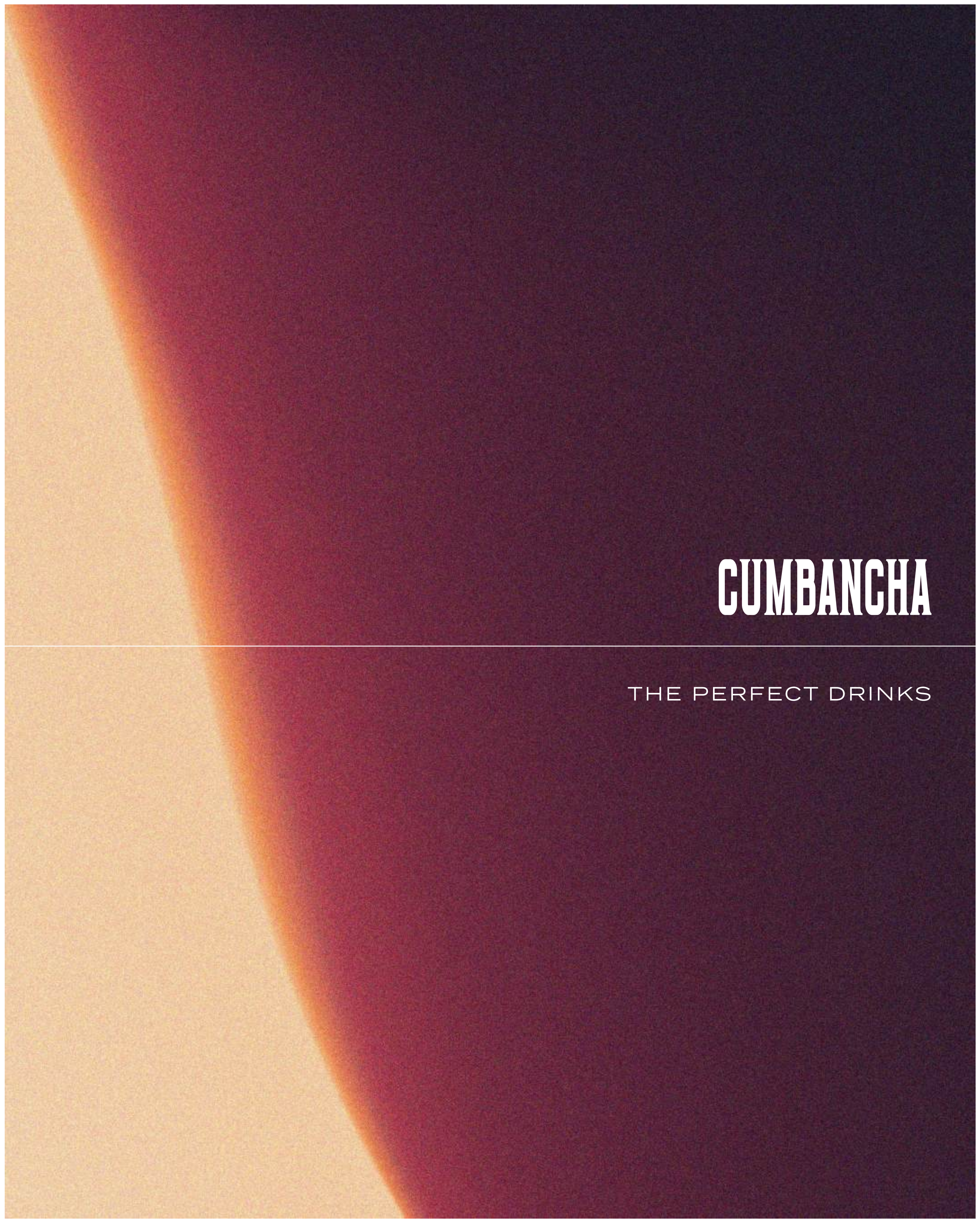
Exquisitas notas de canela provenientes del ishpingo, combinadas con la dulzura envolvente de la miel.

SABOR

En boca, destaca el dulzor natural de la miel y la calidez Del ishpingo, equilibrados con un toque picante y persistente del ají rocoto, creando una experiencia intensa y cautivadora.

MARIDAJE RECOMENDADO

- Carnes a la parrilla, como cerdo glaseado con miel o costillas en salsa bbq, que realzan el dulzor y las especias del licor.
- Quesos curados, como gouda añejo o pecorino, que contrastan con su perfil dulce y picante.
- Chocolate oscuro (70% cacao o más), potenciando sus notas cálidas y especiadas.
- Cócteles con cítricos y especias, como un sour de maracuyá con Cumbancha o un negroni con un toque de este licor.



CUMBANCHÁ

THE PERFECT DRINKS

CUMBANCHA MULE

Versión especiada del Moscow Mule

Ingredientes:

- 1 oz CUMBANCHA
- ½ oz jugo de lima
- 3 oz ginger beer
- Hielo

Preparación:

Servir y mezclar los ingredientes en un jarro de cobre con hielo. Decorar con una hoja de menta o jengibre fresco.



A high-quality photograph of a copper mug filled with ice cubes, sitting on a matching copper tray. The scene is set against a dark, moody background with some foliage visible in the upper left. The lighting is warm and focused on the mug, highlighting its metallic texture and the condensation on its surface. The overall aesthetic is sophisticated and elegant.

CUMBANCHA

MULE

CUMBANCHA NEGRONI

Amargo-suave, ideal para quienes buscan algo diferente

Ingredientes:

- 1 oz CUMBANCHA
- 1 oz vermouth rojo
- 1 oz bitter tipo Campari

Preparación:

En vaso old fashioned con hielo. Remover y decorar con twist de naranja o ají seco.





CUMBANCHA

NEGRONI

CUMBANCHA CONGA

Dulce y spicy con toques de limón,
ideal para quienes buscan un trago fresco y picante.

Ingredientes:

- 2 oz CUMBANCHA
- 2 oz de Dr. Pepper o Coca Cola Zero
- Limon al gusto
- Bañar el borde del vaso en Tajin

Preparación:

Servir en vaso old fashioned con hielo normal.
Garnish opcional: flor de jamaica deshidratada.





CUMBANCHA

CONGA

CUMBANCHA

ON THE ROCKS

Versión pura, ideal para la cata

Ingredientes:

- 2 oz CUMBANCHA
- 1 cubo de hielo grande (tipo old fashioned)

Preparación:

Servir directamente en vaso corto con un solo hielo sólido. Decoración (opcional): Piel de naranja o ishpingo tostado o ají seco.





CUMBANCHA

ON THE ROCKS

CUMBANCHA

MONKEY SPRINGS

Inspirado en un daiquirí, pero con personalidad especiada

Ingredientes:

- 2 oz CUMBANCHA
- $\frac{3}{4}$ oz jarabe de azúcar
- $\frac{3}{4}$ oz jugo de limón fresco
- Hielo

Preparación:

Agitar todos los ingredientes en coctelera con hielo.
Colar fino sobre una copa coupé fría.
Decoración: Twist de limón o ralladura de ishpingo si se desea.





CUMBANCHA

CONGA

CUMBANCHA CANELAZO

Una versión más compleja del canelazo tradicional, con naranjilla, especias andinas y el toque herbal. Ideal para carta de coctelería caliente o estaciones frías

Ingredientes:

- 1 litro de agua
- 2 ramas de canela
- 4 clavos de olor
- 1 estrella de anís
- 1 taza de pulpa de naranjilla natural o concentrado (sin azúcar añadido)
- ½ taza de panela rallada o en bloque pequeño
- Jugo de 1 limón sutil o meyer (opcional, para acidez más viva)
- 6 a 8 oz de CUMBANCHA
- Rodajas de naranja deshidratada o ramas de canela para servir

Preparación:

Agitar todos los ingredientes en coctelera con hielo. Colar fino sobre una copa coupé fría.
Decoración: Twist de limón o ralladura de ishpingo si se desea.





CUMBANCHA

CANELAZO

CUMBANCHA

SPICY RED PRUSSIAN

Un trago como postre, para degustar y tomarlo suave.

Ingredientes:

- 2 oz de CUMBANCHA
- 2 oz de licor de café
- Chispas de chocolate
- Crema batida o chantillí en spray

Preparación:

En un shaker añadir el licor de café y mezclar con hielo. En un vaso añadir la mezcla y coronar con la crema y como toque final las chispas de chocolate.





CUMBANCHA

SPICY RED PRUSSIAN

LAS CUMBRES

AGUARDIENTE DE ALTURA

AGUARDIENTE
SIN AZÚCAR

AGUARDIENTE SIN AZÚCAR

LAS GIMBRES

Alc.
28%(Vol.)

BOTANICAL BLEND CON STEVIA NATURAL
.....
AGUARDIENTE DE AUTOR

750 ml

ESTE PRODUCTO CONTIENE EDULCORANTE NO CALÓRICO

B L E N D B O T Á N I C O

Tipo de bebida
Aguardiente

Grado alcohólico
28%

Color
transparente

Ingredientes
Alcohol extra neutro
semillas de hinojo
anís estrellado
anís español
pimienta dulce
pasas
cardamomo
guayusa
estevia

SE RECOMIENDA
SERVIRLO FRÍO, A 10°C,
PARA DESTACAR SU
FRESCURA Y
COMPLEJIDAD,
O A TEMPERATURA
AMBIENTE EN CÓCTELES
QUE RESALTEN SU
CARÁCTER BOTÁNICO.

ELABORACIÓN

Cada lote de LAS CUMBRES comienza con una cuidadosa selección de botánicos y especias, los cuales se fusionan con alcohol extra neutro para extraer su complejidad aromática. Luego, la mezcla es destilada en un alambique 100% de cobre, un proceso que suaviza el licor y realza la sinergia de sus ingredientes. Posteriormente, se ajusta con agua purificada por ósmosis inversa hasta alcanzar la graduación ideal. Finalmente, se realiza un filtrado preciso que garantiza un aguardiente cristalino y de gran pureza, listo para disfrutarse en su máxima expresión.



AROMA
Notas anisadas
y especializadas con un
sútil toque herbal de
guayusa y regaliz.

SABOR
En boca, ofrece un
equilibrio entre la calidez
del anís,
el dulzor natural de la
estevia y un fondo
especiado
con matices de hinojo y
pimienta dulce.

MARIDAJE RECOMENDADO

- Embutidos y charcutería artesanal, como jamón serrano o salami especiado.
- Quesos semi-curados, como manchego o provolone, que contrastan con sus notas anisadas.
- Postres con almendras o higos, resaltando su perfil especiado y dulce.
- Coctelería con hierbas frescas y cítricos, como un highball con tónica y rodajas de naranja.

LAS GUMBRES

THE PERFECT DRINKS

LAS CUMBRES

SODA

Ligero, herbal, muestra el perfil limpio del aguardiente

Ingredientes:

- 2 oz de LAS CUMBRES
- 3 oz de soda
- ½ oz de limón sutil

Preparación:

En vaso corto con hielo. Servir el aguardiente, completar con soda y un twist exprimido.



A close-up photograph of a clear glass filled with a golden-brown liquid and several ice cubes. The glass sits on a dark, polished wooden surface. In the background, out of focus, are various colorful lights (red, green, yellow) and a chain-link fence, suggesting a nighttime urban setting. The text 'LAS CUMBRES' is overlaid in white, stylized capital letters on the right side of the image.

LAS CUMBRES

SODA

LAS CUMBRES

ESPRESSO

Shot tipo carajillo, seco y estimulante

Ingredientes:

- 1 oz de LAS CUMBRES
- 1 oz café espresso caliente o cold press
- 1 dash de cardamomo (opcional)

Preparación:

Agitar en coctelera con hielo y servir en vaso corto.
Puede ir solo o flameado.



A close-up, low-angle shot of a glass filled with espresso. The coffee is dark and rich, topped with a thick, creamy layer of foam. The glass is set on a wooden surface, and several coffee beans are scattered around it. In the background, a blurred coffee machine and a metal pitcher are visible, creating a warm, cozy atmosphere.

LAS CUMBRES

ESPRESSO

LAS CUMBRES

ON THE ROCKS

Simple, elegante, perfecto para apreciar carácter botánico

Ingredientes:

- 2 oz de LAS CUMBRES
- 1 cubo de hielo sólido

Preparación:

Servir en vaso old fashioned con hielo grande.
Decoración (opcional): Anís estrellado o twist de lima.

Agitar fuerte y servir en copa tipo sour. Decorar con hoja de hierba luisa o limón.



LAS CUMBRES

LAS CUMBRES TONIC

Un clásico perfecto para disfrutar

Ingredientes:

- 2 oz de LAS CUMBRES
- 4 oz de agua tónica
- cubo de hielo sólido
- Pepino

Preparación:

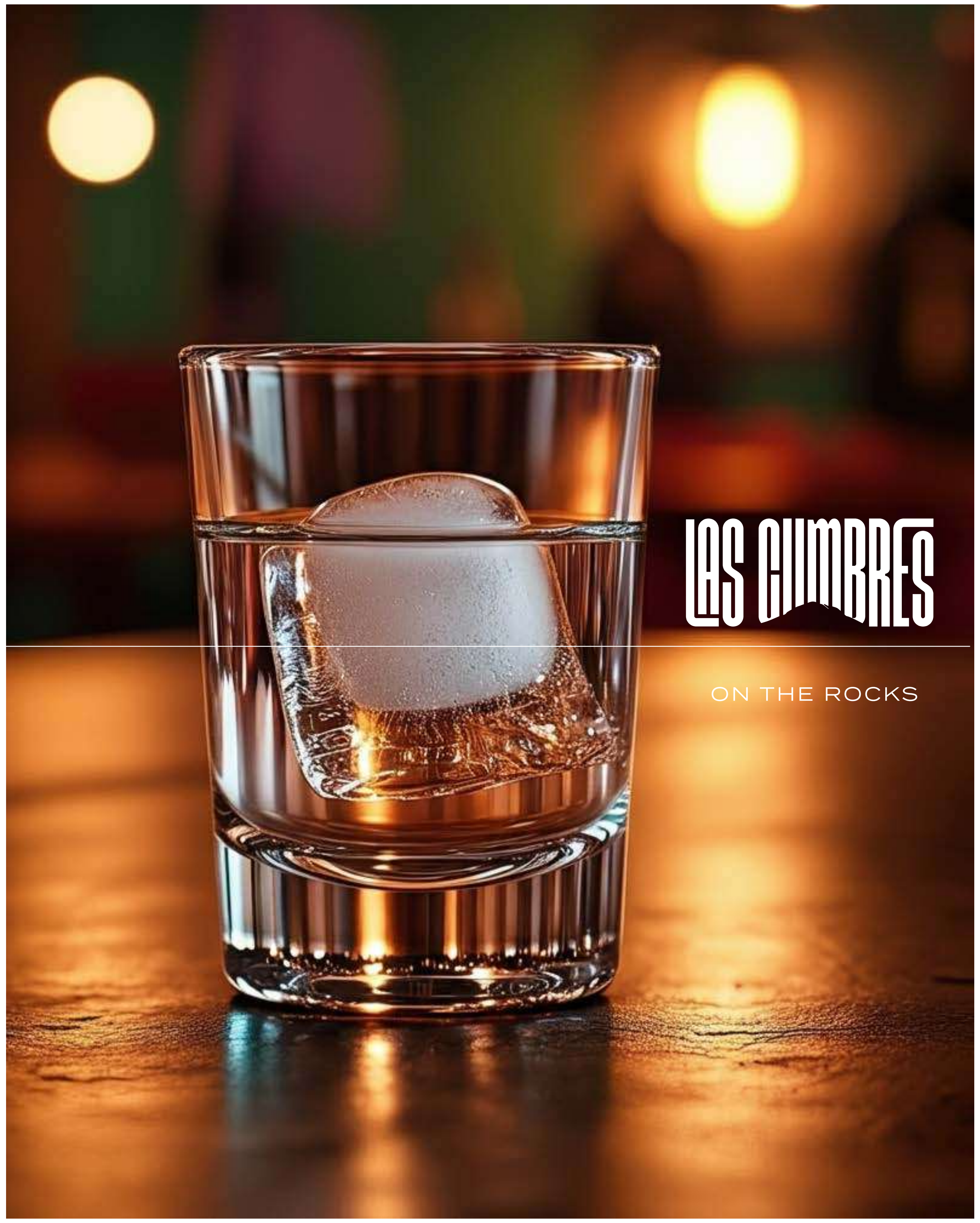
Servir en vaso old fashioned con hielo grande.
Decoración (opcional): Pepino (twisted)





LAS CUMBRES

ON THE ROCKS

A close-up photograph of a lowball glass filled with whiskey and two ice cubes. The glass sits on a dark, textured wooden surface. The background is dark with two prominent, out-of-focus warm light sources creating a bokeh effect. The lighting is warm and focused on the glass.

LAS CUMBRES

ON THE ROCKS



CITRA

citric
blend
de 5 frutas
naturales

CUMBANCHA

spicy blend
extra strong
con ají rocoto,
ishpingo
y miel
de abeja

LAS OMBRE

aguardiente
de altura
botanical
blend