

- INICIO
- RESTAURANTES DE MODA ▾
- RESTAURANTES CLÁSICOS ▾
- RESTAURANTES DE HOTELES ▾
- RESTOBAR ▾
- PICADAS COOL ▾
- SANGUCHERÍAS TRADICIONALES
- SANGUCHERÍAS GOURMET ▾
- FOOD TRUCKS
- RUTAS GASTRONÓMICAS ▾
- DELIVERY
- CHEFS DESTACADOS
- PRODUCTOS GOURMET
- CHILENOS EN EL MUNDO
- CAFETERIAS Y TETERIAS ▾
- HOTELES ▾
- HOSTERÍAS ▾
- CENAS CLANDESTINAS ▾
- LICORES
- RESTAURANTES VEGANOS/VEGETARIANOS ▾
- CAFETERÍAS CON WIFI EN STGO

Noticias

EL EXÓTICO CÓCTEL DE ESTA TEMPORADA: SECRET TEA

Twitter Me gusta 1 Compartir



Viu Manent, elegida "Viña del Año" por la **Asociación de Vinos de Chile**, junto a **Dilmah**, la reconocida marca de té fundada en la pasión y compromiso por la calidad, presentan Secret Tea, un innovador cóctel en base a vino y una exótica infusión.

Elaborado con **Dilmah Coconut & Mango**, que le otorga suaves notas fragantes de mango tropical maduro y un toque de coco al final; y **Secreto de Viu Manent Malbec**, que le aporta aromas a frutos rojos y negros, con sutiles notas especiadas que se combinan a la perfección con el suave dulzor del té para brindar una combinación fresca y deliciosa. Sin duda un entretenido y simple aperitivo para preparar en casa.

Los ingredientes son:

- 120 ml de Viu Manent Secreto Malbec 2017
- 70 ml de Té Dilmah Coconut & Mango
- 5 rodajas de cúrcuma
- 5 ml de jugo de limón
- Hielo

Preparación:

En una jarra agregar 2 bolsas de Coconut & Mango Dilmah en 300 ml de agua y 5 rodajas de cúrcuma, dejar reposar 5 minutos. Incorporar los 5 ml de limón y revolver. Luego, agregar 120 ml de Secreto Malbec y servir en un vaso o copa de vino con hielo a gusto.

Tweets by @Chilegast

Chile Gastronómica
@Chilegast

Estuvimos en la 3ª versión de Caras a la Carta "Experiencia de Sabores" en @Casacostanera.cl, evento que incluyó un recorrido con distintos stand con degustaciones de productos gourmet y de un cóctel de alto nivel preparado por el chef Guillermo Rodríguez. #Gastronomia