

Mixology Journey

Embrace your mixologist spirit in Amor Arenal's unique cocktail shaking & mixing lesson. This fun journey will have you preparing five classic cocktails featuring unique techniques and the perfect blend of flavors, textures, colors, and aromas. Enjoy the experience and take home a wealth of bartending expertise to impress your friends.

We start out with a refreshing **Cuban-style Mojito**, following the classic recipe and method. White rum, zesty lime juice, simple syrup, and muddled fresh spearmint are perfectly combined with sparkling water and ice.

We then turn to Latin America's grand classic with a beautiful name... **The Margarita!** From the traditional to new bold versions featuring passion fruit, tamarind, and Costa Rica's signature cas fruit. Spicy or mild, Margaritas entice with their unique charm.

Our journey then turns towards a reversion of the timeless **Negroni**, a bold concoction of sweet bitters and intense aroma. Amor Arenal's twist involves tequila and a smoking technique! Your input will allow for a fully bespoke libation!

The current star of modern mixology! We will explore the classic **Gin Tonic**, embracing the modern take through a personalized combination of botanicals and fresh fruit.

The experience concludes with a fascinating look at digestifs and their unique properties. We will prepare a bewildering layered cocktail, made possible by each liqueur's unique density and color.

To complement the experience (and keep you on your toes), we will serve our Chef's selection of tapas to pair with and enhance each cocktail.

Experience time: Approximately 1.5 hours.

Requires prior reservation

**At the
restaurant Bar**

**\$107 + tax
Price per person**

Aventura de Mixología

Amor Arenal le invita a descubrir y refinar sus habilidades para la mixología. En esta singular experiencia prepararemos cinco deliciosos cocteles combinando perfectamente una gama de sabores, texturas, colores y aromas. Disfrute aprendiendo sobre coctelería para luego deleitar a sus amigos en casa.

Comenzamos con un refrescante **Mojito a la cubana**, siguiendo la receta y el método clásico. El ron blanco, el jugo de limón, el jarabe simple y la hierbabuena fresca machacada se combinan perfectamente con agua burbujeante y hielo.

Pasamos luego al gran clásico latinoamericano de hermoso nombre... **¡La Margarita!** Desde las versiones tradicionales hasta las nuevas y audaces que incorporan maracuyá, tamarindo y el cas. Con picante o sin picante, las Margaritas seducen con su encanto único.

Nuestro viaje luego gira hacia una variación del **Negroni**, una mezcla audaz de amargo dulce y aroma intenso. Amor Arenal lo actualiza con tequila y una técnica de ahumado. Esta preparación le permitirá personalizarlo para crear su Negroni perfecto.

¡La estrella actual de la coctelería moderna! Exploraremos el **Gin Tonic** clásico mientras abordamos las versiones modernas combinando al gusto complejos botánicos y fruta fresca.

La experiencia concluye con los fascinantes digestivos y sus características únicas. Prepararemos un impresionante coctel en capas, hecho posible gracias a la densidad y color propios de cada licor.

Para complementar la experiencia (y animar el evento), nuestro Chef preparará una selección especial de tapas para acompañar y realzar cada cóctel.

Tiempo de experiencia:
Aproximadamente 1,5 horas.
Requiere reservación previa

**En el bar del
Restaurante**

**\$107 + imp.
Precio por
persona**