



CATÁLOGO VERANO 2026

Cócteles de autor, listos para servir. La calidad de una barra profesional, en cada botella.

- ✓ Calidad constante
- ✓ Ahorro operativo real
- ✓ Sin cadena de frío



TRES RAZONES POR LAS QUE TE AHORRA DINERO DESDE EL PRIMER DÍA

① CALIDAD CONSTANTE

Cada botella tiene el mismo sabor, textura y graduación. Sin depender del turno, del barman ni del stock de menta fresca. El cóctel que sirves el lunes es idéntico al del sábado por la noche.

② AHORRO OPERATIVO

Sin merma de fruta ni de hierbas frescas. Sin necesidad de tener 5-8 ingredientes en cámara para un solo cóctel. Sin formación específica de personal. Cualquier camarero sirve un cóctel de autor en 10 segundos.

③ SIN CADENA DE FRÍO

Con graduación superior a 11,3° vol., el producto es microbiológicamente estable. Se conserva a temperatura ambiente, sin fecha de caducidad obligatoria. Logística simple y stock predecible.



PRODUCTO PROFESIONAL, CON TODAS LAS GARANTÍAS

■ RSIPAC — REGISTRO SANITARIO

Obrador registrado en el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Catalunya. Cumple todos los requisitos higiénico-sanitarios de la Agencia de Salud Pública.

■ MOCA — MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Botellas PET con Declaración de Conformidad MOCA según Reglamento UE 10/2011, testadas con Simulant D1 para bebidas alcohólicas hasta 20° vol.

■ SIN CADENA DE FRÍO

Graduación alcohólica superior a 11,3° vol.: microbiología estable, sin necesidad de refrigeración ni fecha de caducidad obligatoria (Reglamento UE 1169/2011).

■ TRAZABILIDAD COMPLETA

Cada botella tiene un número de lote individual. Sistema de trazabilidad interna que permite retirada selectiva en menos de 24 horas ante cualquier incidencia. Etiquetado completo con lote, RSIPAC, ingredientes y alérgenos destacados.



Nº 01

MOJITO

El clásico cubano, listo para servir

18,5 % VOL.

RON

REFRESCANTE

Nuestra versión del cóctel más pedido del mundo. Ron, lima y menta fresca en su equilibrio exacto, embotellado por un coctelero profesional para que cada servicio salga idéntico al anterior. Agítalo, ábrelo, sírvelo sobre hielo. En 10 segundos tienes en la barra un mojito de autor que antes te costaba tres minutos y dependía del turno.



Nº 02

MOJITO DE FRESA

El mojito clásico con el giro más pedido de temporada

18,2 % VOL.

RON

AFRUTADO

Ron, lima, menta fresca y fresa natural en el equilibrio exacto. Un mojito con carácter afrutado y color inconfundible que funciona todo el año en carta pero explota en temporada de terraza. Embotellado por un coctelero profesional para que cada servicio salga idéntico al anterior. Agítalo, ábrelo, sírvelo sobre hielo pilé. Cero mermas de fresa, cero problemas de estacionalidad de la fruta.



Nº 03

VERMUJITO

La fusión Barcelona – Havana en una sola copa



15,2 % VOL.

RON

VERMUT

SOFISTICADO

Vermut rojo, ron, menta fresca y limón en el equilibrio exacto. Un cóctel de autor que fusiona la tradición vermutera de Barcelona con el carácter del mojito cubano, en una propuesta única que funciona tanto en la hora del vermut como en la sobremesa. Embotellado por un coctelero profesional para mantener el carácter amargo-dulce sin caer en el exceso de ninguna de sus dos almas.



Nº 04

MARGARITA

El clásico mexicano en su versión más limpia

16,2 % VOL.

TEQUILA

SECO

Tequila, zumo de limón fresco y licor de naranja en la proporción canónica. Sin excesos de dulzor, sin agridulces industriales, con el punto justo de acidez que define una buena margarita.

Embotellada por un coctelero profesional para que cada servicio salga con el mismo carácter, lista para agitar, verter y servir en copa con sal en el borde.



Nº 05

CAIPIRINHA

El cóctel nacional brasileño, listo para servir



15,8 % VOL.

CACHAÇA

REFRESCANTE

Cachaça brasileña, lima natural y azúcar en la proporción canónica. La caipirinha como manda la tradición: fresca, cítrica, con el carácter herbáceo de la cachaça y el punto justo de dulzor que no tapa la fruta. Embotellada por un coctelero profesional para que cada servicio salga idéntico al anterior, sin mermas de lima ni variabilidad de dulzor entre turnos.



Nº 06

CAIPIRINHA DE TAMARINDO

La caipirinha clásica con un giro exótico

15,2 % VOL.

CACHAÇA

EXÓTICO

Cachaça brasileña, lima fresca y pulpa de tamarindo en su equilibrio exacto. La caipirinha de siempre con un giro ácido y afrutado que la hace inconfundible, embotellada por un coctelero profesional para que cada servicio mantenga el mismo carácter. Agítalo, ábrelo, sírvelo sobre hielo pilé. Diferenciación real en carta sin complicar la operativa de la barra.



Nº 07

CAIPIRINHA DE FRESA

La caipirinha clásica con el giro afrutado más pedido

15,2 % VOL.

CACHAÇA

AFRUTADO

Cachaça brasileña, pulpa de fresa natural y lima fresca en su equilibrio exacto. Una variante de la caipirinha clásica que rompe con lo esperado: mantiene el carácter tropical del original pero suma la nota dulce y afrutada de la fresa. Embotellada por un coctelero profesional para que cada servicio mantenga el color, el aroma y el sabor sin depender de fresas de temporada ni de purés industriales.



Nº 08

PIÑA COLADA

El sabor del trópico, embotellado con criterio

19 % VOL.

RON

TROPICAL

Ron, crema de coco y piña natural en el equilibrio exacto. Una Piña Colada como debe ser: cremosa pero no empalagosa, con el aroma tropical del coco fresco y el punto ácido de la piña que impide que resulte pesada. Embotellada por un coctelero profesional para que cada servicio mantenga el color, la textura y el sabor sin depender de mezclas industriales ni de batidoras.



Nº 09

MOSCOW MULE

Vodka, lima y jengibre con el picante justo

15,7 % VOL.

VODKA

ESPECIADO

Vodka, zumo de lima natural y jengibre en su punto de intensidad. Un Moscow Mule como manda el canon, con la vivacidad del cítrico y el fondo especiado del jengibre, sin los agridulces industriales que estropean la versión de barra.

Embotellado por un coctelero profesional para servir directamente en taza de cobre o vaso alto en 10 segundos.



Nº 10

ZOMBIE

El cóctel tiki de referencia, sin la ruleta del barman

11,4 % VOL.

RON

AROMÁTICO

Ron, piña, limón y fruta de la pasión en la fórmula tiki más equilibrada. Un Zombie con la complejidad aromática que exige el clásico pero sin la variabilidad de un cóctel que, elaborado en barra, depende de siete ingredientes y de la mano del barman. Embotellado por un coctelero profesional para que cada servicio salga con el mismo carácter y la misma presencia.



Nº 11

BOMMER

El sabor del chicle en formato listo para servir

16,2 % VOL.

GINEBRA

DIVERTIDO

Ginebra, jarabe de chicle y limón fresco en el equilibrio exacto. Un cóctel dulce, aromático y con un color inconfundible que rompe con lo esperable en una barra clásica. Pensado para el consumidor joven, para eventos y para el momento de tarde en el que se pide algo distinto, divertido y con impacto visual. Embotellado por un coctelero profesional para que la nota de chicle no resulte empalagosa ni artificial.



Nº 12

POP CORN

El sabor del cine, en versión coctelería de autor



18,2 % VOL.

BOURBON

TOSTADO

Bourbon con palomitas y chocolate en el equilibrio exacto. Un cóctel de autor pensado para el momento de sobremesa: notas tostadas, dulzor controlado y el fondo de bourbon que sostiene el conjunto sin resultar pesado. Embotellado por un coctelero profesional para que la maceración salga siempre con el mismo perfil aromático, imposible de replicar a barra en menos de 24 horas.



Nº 13

ENERGY

Vodka, naranja, zanahoria y jengibre en formato listo



14,6 % VOL.

VODKA

VIBRANTE

Un cóctel funcional que rompe con los clásicos. Vodka, zumo de naranja natural, zanahoria y jengibre fresco en su punto exacto de picante. Perfil vibrante, color intenso y sabor limpio. Pensado para el consumidor que busca algo distinto, un cóctel con carácter y sin la sensación pesada de los combinados dulces habituales.



**TAMBIÉN DISPONIBLE EN FORMATO 1L PARA EVENTOS Y CATERING,
CONSULTA CONDICIONES Y CONTACTA**

con nosotros para:

- Recibir una oferta
- Concertar una visita
- Organizar una cata

MR IKI CooKtails

www.misteriki.com

info@misteriki.com

Tel. 624 01 62 18

Producto elaborado en obrador con RSIPAC · Envases con Declaración
MOCA · Trazabilidad por lote · Producto sin cadena de frío