

# Recetario de A la Mar

---

Porque en cada método hay una historia y en cada taza, una experiencia.

 A la Mar, café con origen, corazón y sabor profundo.



En **A la Mar**, creemos que cada taza de café es una oportunidad para conectar, disfrutar y explorar nuevas sensaciones. Por eso, hemos creado este recetario especial: una guía para que descubras el arte del café desde casa, con métodos que resaltan lo mejor de cada grano y recetas que despiertan la creatividad.

Ya sea que busques una preparación clásica, una infusión fría para el verano o un cóctel elegante para compartir, aquí encontrarás inspiración para cada momento del día.

 **Prepara. Disfruta. Vive el sabor de A la Mar.**  
¡Tu próxima taza inolvidable te está esperando!

## Espresso Clásico

🔧 Método: Máquina de espresso

🕒 Tiempo: 25-30 segundos

Ingredientes:

- 18 g de café A la Mar, molido fino
- 30 ml de agua filtrada

Preparación:

1. Calienta tu máquina y portafiltro.
2. Muele el café finamente y distribúyelo de forma uniforme.
3. Compacta firmemente y extrae por 25-30 segundos.
4. Disfruta de un espresso intenso, con cuerpo y notas profundas.

💡 Ideal para los que aman el café directo al corazón.



## V60 – Café de Autor

🔧 Método: Dripper V60

🕒 Tiempo: 2:30 - 3:00 min

Ingredientes:

- 15 g de café A la Mar, molido medio-fino
- 250 ml de agua a 92°C

Preparación:

1. Coloca el filtro, enjuégalo y añade el café.
2. Haz una preinfusión con 30 ml de agua por 30 segundos.
3. Vierte el resto del agua en forma circular.
4. Espera el filtrado completo y sirve.

💡 Destaca notas florales y frutales en cafés de origen.



## French Press – Sabor Redondo

🔧 Método: Prensa Francesa

🕒 Tiempo: 4 minutos

Ingredientes:

- 20 g de café A la Mar, molido grueso
- 300 ml de agua caliente

Preparación:

1. Añade el café en la prensa.
2. Vierte el agua y remueve suavemente.
3. Tapa y espera 4 minutos.
4. Presiona lentamente y sirve.

💡 Perfecto para compartir o disfrutar con calma.



## Cold Brew – Refrescante y Suave

🔧 Método: Infusión en frío

🕒 Tiempo: 12 horas

Ingredientes:

- 60 g de café A la Mar, molido grueso
- 1 L de agua fría

Preparación:

1. Mezcla el café con el agua en un recipiente.
2. Refrigerera por 12-14 horas.
3. Filtra y sirve con hielo.

💡 Dulce, suave y refrescante para tardes calurosas.



## Moka Pot – Estilo Italiano

🔑 Método: Cafetera Italiana (Moka)

🕒 Tiempo: 5-6 minutos

Ingredientes:

- 20 g de café A la Mar, molido medio-fino
- Agua hasta la válvula de la moka

Preparación:

1. Llena la base con agua caliente.
2. Coloca el café en el embudo sin compactar.
3. Ensambla y pon al fuego medio.
4. Retira cuando comience a burbujear.

💡 Intenso, con carácter y cuerpo completo.



## Aeropress – Versátil y Rápido

🔧 Método: Aeropress

🕒 Tiempo: 2 minutos

Ingredientes:

- 17 g de café A la Mar, molido medio
- 250 ml de agua a 90°C

Preparación:

1. Prepara en modo invertido: coloca café y añade agua.
2. Espera 1 minuto y agita.
3. Coloca el filtro, voltea y presiona lentamente.

💡 Un método moderno, ideal para viajar o innovar.



## Cócteles con Café A la Mar

Explora nuevas formas de disfrutar nuestro café artesanal con estos deliciosos cócteles. Perfectos para ocasiones especiales o una tarde con amigos.

### Espresso Martini

Ingredientes:

- 1 shot de espresso A la Mar (30 ml)
- 45 ml de vodka
- 20 ml de licor de café (como Kahlúa)
- Hielo

Preparación:

1. Prepara un espresso y deja enfriar.
2. En una coctelera, agrega el espresso, vodka, licor de café y hielo.
3. Agita vigorosamente durante 15 segundos.
4. Cuela y sirve en una copa de cóctel fría.



## Cold Brew Tonic

Ingredientes:

- 60 ml de cold brew A la Mar
- 120 ml de agua tónica
- Hielo
- Rodaja de naranja (opcional)

Preparación:

1. Llena un vaso alto con hielo.
2. Agrega el cold brew y completa con agua tónica.
3. Decora con una rodaja de naranja si deseas.
4. Revuelve suavemente y disfruta.



## Café con Ron y Naranja

Ingredientes:

- 1 taza de café filtrado A la Mar (caliente o frío)
- 30 ml de ron oscuro
- 1 cucharadita de azúcar mascabado
- Cáscara de naranja o ralladura para decorar

Preparación:

1. Prepara el café y mezcla con el azúcar hasta disolver.
2. Agrega el ron y revuelve bien.
3. Sirve en una taza o vaso bajo.
4. Decora con cáscara de naranja.

