



## ORIGEN

Ysabel Regina is a blend of the finest brandies and cognacs aged in "moist" Pedro Ximenez casks; the perfect start for a noble spirit. This pedigree cross-breeding is at the heart of Ysabel Regina, adding to our enjoyment of each cocktail which uses her as a base.

## QUEEN'S SHARE

Stir the marmalade with YR, add the rest of the ingredients & SDS.

50 ml Ysabel Regina  
12,5 ml Lemon juice  
2 bar spoons Pink Pigeon vanilla rum  
2 bar spoons Gomme (65° brix, 2:1 sugar/water)  
Orange twist



## CHAMPAGNE COCKTAIL

Build, Coat sugar cube with bitters and drop into glass. Pour in the YR, top with champagne.

1 cube Brown sugar  
3 dashes Angostura aromatic bitters  
30 ml Ysabel Regina  
Top Champagne  
Orange zest twist



## QUEEN'S BLAZER

120 ml Ysabel Regina  
120 ml Boiling water  
1 bar spoon Powdered sugar  
Lemon zest twist

You will require 2 silver-plated tankards with handles. This recipe makes 2 drinks. Warm the tankard & the YR. Pour YR into one of the tankard & boiling water into the other. Ignite the YR with a long match and while still blazing pour the YR into the other tankard. Then mix ingredients by pouring them from one tankard to the other. Extinguish the flame by covering the flaming tankard with the base of the other, pour into glasses and sweeten to taste stirring in the powdered sugar. Garnish & serve.

## QUEEN'S FASHION

50 ml Ysabel Regina  
25 ml Antica formula  
10 ml cherry herring  
Orange twist



## MIEUX ABILITY

A drink's ability to be mixed harmoniously with others to create something truly sublime, as if Scarlett Johansson were to be seen in the company of some average Joe, turning him into the object of envy of every mortal male. Well, the same is true of Ysabel Regina: she improves everything she is mixed with.

## ASSAMBLAJE

Blending the most noble of elements guarantees that no-one who drinks Ysabel Regina remains indifferent. This regal cross-breeding is part of the very essence of Ysabel Regina just as the electric guitar is the soul of Rock 'n' Roll.

  
**YSABEL REGINA**  
AGED IN OAK BARRELS OF  
*Pedro Ximénez*



  
**YSABEL REGINA**  
AGED IN OAK BARRELS OF  
*Pedro Ximénez*



## ORIGEN

La innovación entendida desde el respeto a la costumbre, rompiendo, mediante el conocimiento, las barreras impuestas por el pasado. Y la tradición comprendida como el conocimiento adquirido tras lustros de Historia y trabajo duro. Innovación que se asienta desde la tradición, ya sea para contradecirla o para modificarla, necesitando de esta como referencia para progresar.

Y es que, entre la tradición y la innovación siempre existe un punto de tensión responsable de eso que llamamos genialidad.

## QUEEN'S SHARE

Mezcle el jarabe con el YR, añada el resto de los ingredientes y SDS.

50 ml de Ysabel Regina  
12,5 ml de zumo de limón  
2 cucharadas de Pink Pigeon  
2 cucharadas de jarabe de goma  
(65° brix, 2:1 azúcar/agua)  
Un trozo de naranja  
Ron de vainilla



## CHAMPAGNE COCKTAIL

Bañe el terrón de azúcar con el amargo y póngalo en un vaso. Vierta el YR y complete con champán.

1 terrón de azúcar moreno  
3 chorritos de amargo de Angostura  
30 ml de Ysabel Regina Champán  
Un trozo de cáscara de naranja



## QUEEN'S FASHION

50 ml de Ysabel Regina  
25 ml de Antica Fórmula  
10 ml de Cherry Heering  
Un trozo de naranja



## QUEEN'S BLAZER

120 ml de Ysabel Regina  
120 ml de agua hirviendo  
1 cucharada de azúcar glas  
Un trozo de cáscara de limón

Necesitará dos jarras chapadas en plata con asas. Con esta receta se hacen dos bebidas. Caliente las jarras y el YR. Vierta el YR en una de las jarras y el agua hirviendo en la otra. Encienda el YR con una cenilla larga y, cuando aún esté ardiendo, vierta el YR en la otra jarra. A continuación mezcle los ingredientes pasándolos de una jarra a la otra. Apague la llama tapando la jarra con la base de la otra, vierta el cóctel en vasos y endulce al gusto con el azúcar glas y remueva. Adorne y sirva.



## MIEUX ABILITY

Capacidad que tiene una bebida para mezclarse en consonancia con otras, dando como resultado una bebida mejor. Es como si una musa, una auténtica reina se dejase ver con un tipo cualquiera, convirtiéndolo en la envidia de cualquier varón mortal. Pues con Ysabel Regina pasa lo mismo, mejora todo aquello con lo que se mezcla aportándole carácter.

Es en este terreno dónde Ysabel Regina juega con ventaja, porque si algo le sobra a esta bebida es personalidad y carácter; Hecho que hace que todo adquiera un toque inconfundiblemente regio.

## ASSAMBLAJE

La mezcla de los más nobles elementos desde su origen garantiza no dejar indiferente a nadie que consuma YR. Un coupage de los mejores brandies y cognacs añejados en barricas "húmedas" de Pedro Ximénez; un buen comienzo para un destilado único.

Por eso el mestizaje de pedigrí está en la esencia de YR y se materializa en el deleite con que se disfruta cada cóctel que se hace con ella. Una multitud de posibilidades que se abren ante la perspectiva de juntar aquello que no se suele mezclar.

  
**YSABEL REGINA**  
AGED IN OAK BARRELS OF  
*Pedro Ximénez*



  
**YSABEL REGINA**  
AGED IN OAK BARRELS OF  
*Pedro Ximénez*