



## DRY MAX

Imaginé par Maximiliano Bao Cabezos,  
restaurant Kailuze, Espagne

- 7 cl. Gin Citadelle Réserve
- 1 cl. de Fernet Branca
- 1 cl. d'huile d'olive vierge extra
- 1 écorce de citron vert
- 1 gousse de vanille

Givrer une coupe et un shaker. Couper le zeste de citron vert. Mettre 1 cl. De Fernet Branca dans le shaker et agiter. Verser le Fernet Branca dans la coupe. Enduire les bords de la coupe de Fernet Branca puis jeter.

Utiliser la gousse de vanille huilée pour enduire la coupe. Verser 7 cl. de gin Citadelle Réserve dans le shaker et agiter. Verser le gin Citadelle Réserve dans la coupe. Aromatiser légèrement le bord de la coupe avec le zeste de citron vert. Décorer avec une gousse de vanille.

## DRY MAX

By Maximiliano Bao Cabezos,  
Kailuze restaurant, Spain

- 70 ml Citadelle Reserve Gin
- 10 ml Fernet Branca
- 10 ml extra virgin oil
- 1 lime twist
- 1 vanilla bean

Chill a coupe and a mixing glass. Cut the lime twist. Pour Fernet-Branca in the mixing glass et shake. Strain into the coupe and 'wash' the coupe with it, then, throw it away.

Use the oiled vanilla bean to rim the glass. Pour the gin in the shaker and shaker, then, strain it into the coupe. Rim the glass with the lime twist. Garnish with a vanilla bean.