

# FULL BAR CHECK LIST

A CONTINUACIÓN ENCUENTRAS LA LISTA DE LO QUE DEBES  
TENER A LA MANO PARA TENER UN BAR EQUIPADO

---

## EQUIPO:

- Licuadora
- Toallas de bar
- Destapador
- Saca corchos
- Shaker
- Tabla para cortar
- Cuchillo
- Zester
- Hielera y cucharón para hielo
- Jigger
- Exprimidor de limones
- Cuchara larga
- Jarra de martinis
- Platos para sal y azúcar
- Colador
- Mezcladores
- Pinzas
- Charolas
- Jarras para agua y jugos
- Servilletas de coctel
- Abrelatas
- Decantador de vinos
- Mortero
- Popotes
- Tijeras
- Palillos
- Coasters

## LICORES:

- Jerez
- Cerveza
- Whisky
- Brandy
- Champaña
- Vermouth seco
- Vermouth dulce
- Ginebra
- Ron
- Bourbon
- Tequila Blanco
- Tequila Reposado
- Tequila añejo
- Triple sec
- Vodka
- Vino tinto
- Vino blanco
- Vino rosado
- Cachaça
- Baileys
- Kalhúa
- Cognac
- Oporto
- Cointreau

## CONDIMENTOS Y ACOMPAÑAMIENTOS:

- Salsa Tabasco
- Salsa Worcestershire
- Sal
- Pimienta
- Chile en polvo seco
- Azúcar
- Limones
- Naranjas
- Toronjas
- Aceitunas
- Apios
- Yerbabuena
- Menta
- Alcaparrones
- Cebollitas en vinagre
- Cerezas
- Hielo
- Gotas de angostura
- Sangrita
- Jarabe natural
- Jarabe de granadina

## MEZCLADORES:

- Agua purificada
- Agua mineral
- Agua quina
- Refresco de cola regular
- Refresco de cola de dieta
- Sprite o refresco de limón
- Refresco de toronja
- JUGOS DE:**
- Naranja
- Uva
- Tomate
- Piña
- Toronja
- Cranberry
- Mango
- Limón (exprimido)
- Clamato
- Crema de coco
- Fresas