

experiencia

G O U R M E T

ORIGINALES
MENÚS
PARA CELEBRAR

Vinos franceses
excepcionales

Canastas
y sorpresas
para regalar



Liverpool®



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

Evite el exceso

Hola,

Se acerca el fin de un año y el comienzo de otro. Para celebrar ambas fechas recurrimos habitualmente a los menús tradicionales. Eso está muy bien, pero olvidamos que en medio hay muchas otras celebraciones, entre reuniones con amigos o compañeros de trabajo y fiestas con familiares a quienes no vemos desde hace tiempo. Para esas ocasiones, ¿por qué no encender el asador y cocinar al *grill*?

Planea con tiempo, elige la fuente de calor que prefieras (carbón, gas, madera o una combinación de estos) y recuerda en todo momento que el acento debe estar en la calidad de los productos que vas a asar, junto con sus guarniciones y sazonadores. Lleva de la parrilla a la mesa exquisitos cortes de carnes, pescados y mariscos, verduras y hasta frutas.

En esta edición de *Experiencia Gourmet* incluimos varias de estas recetas suculentas, maridadas con los mejores vinos, a la altura de las circunstancias. Proponemos, además, algunas opciones de las siempre apetecibles –e infaltables– ensaladas.

Por lo que respecta a las bebidas, presentamos diversas posibilidades. De Francia, concretamente de Borgoña y el valle del Ródano, nos llegan vinos tintos y blancos excepcionales. Por su parte, el Comité de Sommeliers de Liverpool recomienda un ramillete de tintos procedentes de distintos rincones del planeta. Y, en boga con las tendencias actuales, presentamos unos cocteles elaborados con la siempre deleitosa ginebra.

Además, dado que en esta temporada solemos mostrar nuestro cariño y agradecimiento a quienes nos rodean, Liverpool pone a disposición de sus clientes el obsequio perfecto: canastas, trineos o cajas con los mejores vinos, licores, latería, nueces y galletas, entre otros productos de primerísima calidad. Asimismo, sugerimos otros atractivos paquetes de bebidas diseñadas para regalarse.

Esperamos que disfrutes la lectura de esta edición de *Experiencia Gourmet*, pensada para que disfrutes estos días al máximo. ¡Felices fiestas!

Los editores





Contenido

1. Editorial

Escaparate

4. La Selección del Sommelier

Tendencia

14. Gin&

Cata

22. Rémy Martin

Maridaje

24. Al grill

Consejos prácticos

34. Secretos de la parrilla

Cava

42. Borgoña

47. Valle del Ródano

Rápido y gourmet

48. Perfecta compañía en un 2x3

56. Canastas

72. Regalos

Colofón

84. Saludables y deliciosos

Directora editorial

Patricia Bueno de Ariztegui

Director creativo

Jorge Ruiz Esparza

Director de arte

Gabriel Bobadilla

Editora

Teresa Martínez Arana

Productora de foto

Debbie Molina

Estilistas de alimentos

Maité Laborde y Gabriela Hernández

Fotos de estudio y portada

Jorge Garaiz

Asistentes

Marc Fauche, Irma Penagos y Ceci Bautista

Experiencia Gourmet es una publicación para los clientes de Liverpool editada por Enfoque Virtual, S.C. Dakota 26-502, Col. Nápoles, Benito Juárez, 03810 Ciudad de México. Impresa en Metrocolor de México, S.A. de C.V. Rafael Sesma Huerta 17, Parque Industrial Finsa, 76240 El Marqués, Querétaro, México.



LOUIS XIII

Rémy Martin
GRANDE CHAMPAGNE COGNAC



LOUIS XIII
Rémy Martin
GRANDE CHAMPAGNE COGNAC



SKU 14134590

Cada decantador es el logro de vida
de generaciones de maestros de cava.

Desde sus orígenes en 1874, cada generación de
maestros de cava selecciona los *eaux-de-vie* más
anejos y preciados de nuestras cavas para crear
LOUIS XIII.

Hoy, el maestro de cava Baptiste Loiseau reserva
nuestros mejores *eaux-de-vie* como un legado para
sus sucesores en el próximo siglo.

LOUIS XIII es una fragancia.

La fragancia del tiempo.



La Selección

Aprovecha las celebraciones decembrinas para compartir con los tuyos esta serie de vinos —todos ellos muy recomendables— y disfruta su multiplicidad de aromas, sabores y texturas.

“*In vino veritas*”, dice el proverbio latino atribuido al romano Plinio el Viejo. Y, en efecto, a través de un buen vino se encuentra la verdad, lo que supone disfrutar los mejores momentos de la vida. Entre estos, las fiestas navideñas brillan con su propia luz y son la ocasión propicia para acompañar todo tipo de delicias gastronómicas mientras celebramos los afectos y confirmamos lo dicho por otro grande de la Antigüedad, el griego Eurípides: “Donde no hay vino no hay amor”.

Con ese espíritu en mente, el Comité de Sommeliers de Liverpool organizó tres catas a ciegas en sendos meses —mayo, junio y julio— para ofrecer este conjunto de 20 tintos excepcionales, ideales para festejar con gozo el final de un año más.



MAISON CASTEL CABERNET SAUVIGNON

Esta bodega, fundada en 1949 por Pierre Castel y sus hermanos, propone este vino elegante y agradable. Con tres años de capacidad de guarda, este exponente de la viticultura francesa, elaborado 100% con uva Cabernet Sauvignon, destaca por su color púrpura brillante y sus aromas a frutas negras y vainilla. En boca es redondo e intenso, con acentos de grosella y moras, y un final con notas suaves. Se recomienda para acompañar carnes rojas, platos con salsas y quesos curados (vino sin barrica).

LOUIS JADOT BEAUJOLAIS-VILLAGES

De la célebre región de Beaujolais nos llega este vino producido por la también renombrada *maison* borgoñesa. Embotellado con la famosa etiqueta amarilla y el símbolo de Baco que caracteriza a esta bodega, destaca a la vista por su color rubí claro, propio de la cepa Gamay con la que está elaborado en su totalidad. Los aromas a frutos rojos y plátano se refuerzan en boca, donde también se detecta un toque exótico. Por su carácter afrutado, es perfecto para maridar con pastas, salsas, quesos ligeros y pollo (vino sin barrica).

CLARENDELLE BORDEAUX

La finca de Clarence Dillon ofrece este ensamble de vinos elaborados con una mezcla de tres uvas: Merlot (más de 70%), Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. De color rubí pálido, en nariz resaltan aromas a especias y frutas rojas, para un bouquet complejo y afrutado. En boca se advierten toques de cereza, mora y grosella negra, así como matices sutiles de chocolate, y una sensación opulenta y suave a la vez. Se sugiere para acompañar preferentemente carne asada de cordero o res (vino con barrica).

del Sommelier

Fotos Jorge Garaiz



CHÂTEAU MARJOSSE

Este *Grand vin* de Burdeos se elabora mayormente con uva Merlot y, en menor proporción, con Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Malbec. Presenta un color rojo intenso y brillante. En nariz se aprecian acentos de fruta confitada y cereza madura, junto con notas tostadas procedentes de la crianza en barrica. Su paso por boca es redondo, carnoso y afrutado, con buenos taninos y un final persistente. Marida a la perfección con carnes bañadas en salsas, carnes asadas y verduras rellenas (vino con barrica).

CHÂTEAU MALIJAY CÔTES DU RHÔNE

En el Valle del Ródano, la uva Garnacha se cultiva con esmero sobre un terreno arcilloso y calcáreo, para posteriormente dar paso a la producción de este vino, que se distingue a la vista por un tono rojo amarronado. En nariz resaltan toques de pimientas y frutos negros, en tanto que el paso por boca revela una entrada potente y con buena acidez, persistencia media y un punto amargo al final, con dejo de pimientas. Ideal para servirse con carnes en salsa, setas rellenas y quesos maduros (vino sin barrica).

CHÂTEAU VIGNELAURE LA SOURCE

Con el lema "Sin el sol, yo no soy nada" en su etiqueta, este digno representante de la Provenza cuenta con la apelación Coteaux d'Aix-en-Provence y se elabora mayormente con la cepa Cabernet Sauvignon, y con menores proporciones de Syrah y Garnacha negra. Reposa en barrica dos años y sobresale a la vista por su tono rojo intenso y brillante. En nariz dominan aromas de cítricos y notas de frutas negras. En boca es fresco y con un final carnoso. Marida muy bien con platos de la gastronomía mediterránea (vino con barrica).

VINOS ESPAÑOLES SIN BARRICA

ENEMIGO MÍO GARNACHA

Casa Rojo ofrece este monovarietal —100% Garnacha— producido en el municipio de Jumilla, en Murcia. De color rojo cereza con ribete púrpura, en nariz es frutal y floral, con notas de pétalos de rosa. Delicado y elegante, posee una rica complejidad de aromas a frutos rojos. Su breve paso por los fudres le aporta recuerdos sutiles a caramelo tostado y chocolate con licor. En boca es fresco y sabroso. Se sugiere para acompañar carnes estofadas y asadas, así como embutidos.

CON BARRICA

CUNE GRAN RESERVA

Este magnífico riojano, elaborado a partir de uvas Tempranillo (85%), Graciano (10%) y Mazuelo (5%), descansa 24 meses en barricas de roble y 36 en botella. Presenta un notable color granate. En nariz se descubre fruta negra madura y regaliz, en perfecto equilibrio con aromas a vainilla y caramelo de café. Su paso por boca es suave, con taninos amables y sedosos. La ligera acidez final le confiere largura y un retrogusto a notas afrutadas y balsámicas. Recomendable con los mejores platos mediterráneos.

ENATE RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Con denominación de origen Somontano, este vino se elabora con uva Cabernet Sauvignon, de modo que presenta un color granate muy cubierto. En nariz despliega un amplio y complejo abanico aromático a base de frutos rojos (mora, grosella), notas balsámicas (menta) y un sutil fondo (vainilla, pimienta y laurel). De paladar estructurado y taninos de gran calidad, posee un final largo, con reminiscencias de tostados y tabaco rubio. Es el aliado por excelencia de las carnes rojas.



FUNDADA EN 1879



IMPERIAL

BODEGAS CVNE, 140 AÑOS
DE TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Decanter
91
POINTS



Evite el exceso

SKU76849579

PRIMA TINTA DE TORO

En su producción interviene sobre todo la variedad Tinta de Toro, más 10% de Garnacha. Su crianza es de 12 meses en barricas de roble francés y americano. De color cereza con matices granates, exhibe alta intensidad en nariz, con aromas especiados y dulces, y notas de frutas rojas y negras. En boca tiene una alta intensidad y gran potencia, con un final largo y persistente de tonos frutales. Marida muy bien con tapas, embutidos y carnes rojas.

ABADAL CRIANZA

Con denominación de origen Pla de Bages, este vino catalán se elabora con uvas Cabernet Sauvignon (50%) y Merlot (50%). De color cereza picota y ribete morado, es muy intenso en nariz, con toques de fruta madura y notas lácticas y de cacao. En boca resulta goloso, con taninos dóciles y un buen final. Es un vino redondo, con una buena acidez y persistencia media. Acompaña ensaladas con quesos maduros, pastas y carne asada en salsa de vino tinto, entre otros platos fuertes.

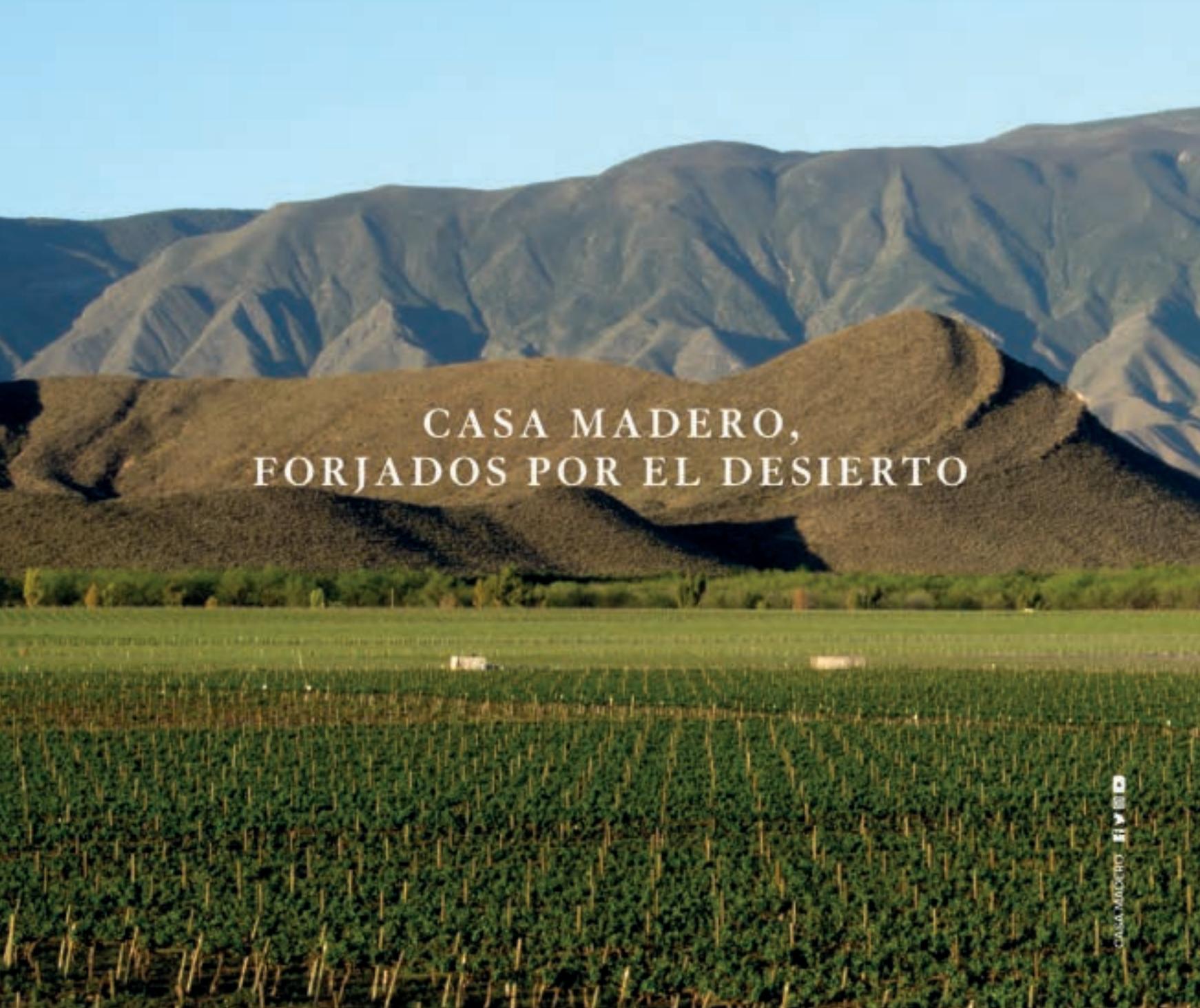
LA FOU EL SENDER

En este vino de Tarragona, con denominación de origen Terra Alta, domina la uva Garnacha (60%), que se complementa con Syrah y Morenillo. De color granate con luminosidad rubí, ofrece en nariz una gran amplitud de aromas y una sensación de volumen, madurez y frescura. En boca se advierte fruta fresca combinada con especias y regaliz. Una dulzura golosa y una ligera tanicidad estructuran el conjunto. Se recomienda maridar con quesos curados y guisos de carne con salsas de vino.

IZADI RESERVA SELECCIÓN

Este gran exponente de La Rioja, elaborado con las variedades Tempranillo (80%) y Graciano (20%), se cría durante 16 meses en barricas de roble francés de grano fino. Presenta un intenso color rubí con lágrima manchada. En nariz es mineral, especiado y con una alta intensidad de aromas a frutos rojos bien ensamblados. En boca resulta sabroso, con fruta madura y un final largo, persistente y equilibrado. Puede acompañar estofados, carne de res, quesos semicurados y aves.





CASA MADERO,
FORJADOS POR EL DESIERTO

VINOS CUIDADOSAMENTE ELABORADOS DESDE 1597.



VALLE DE PARRAS, COAH. MÉXICO
WWW.MADERO.COM



VINOS DEL MUNDO

SIN BARRICA

PARINI NERO D'AVOLA

Producido en honor del famoso poeta italiano Giuseppe Parini, este vino italiano de la bodega Príncipe Pier Giuseppe es un monovarietal único. Al estar elaborado 100% con la famosa uva siciliana Nero d'Avola, predomina su color rojo rubí con reflejos morados. Su aroma es intenso, a frutas maduras con notas especiadas, y su sabor tiene gran cuerpo y personalidad; es redondo y muy estructurado, con un paladar intenso y equilibrado. Acompaña platos de carnes rojas, pastas y quesos maduros y semimaduros.

APOTHIC RED BLEND (2016)

Originario de California, este vino, bautizado así por una misteriosa bodega europea del siglo XIII, es una afortunada mezcla de uvas Zinfandel, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot. Exhibe un intenso tono cereza, aromas a frutos como la zarzamora y una atractiva sensación en el paladar, a base de vainilla y moca, junto con notas de moras, pimienta y especias. Es ideal para disfrutarse con salmón a la parrilla, pastas en salsas suaves, pollo con vegetales, carnes magras y chocolate.



CON BARRICA

STE. MICHELLE VINEYARDS

CABERNET SAUVIGNON

Proveniente de Château Ste. Michelle, la bodega más antigua del estado de Washington, este vino se produce con la cepa Cabernet Sauvignon y tiene un tono rojo profundo con toques violáceos. En nariz sobresalen aromas seductores a roble, miel, canela y chocolate. Los sabores frutales, a grosellas negras, cerezas y arándanos maduros, se extienden en el paladar. Recomendable para acompañar cortes de carne, quesos maduros y guisos preparados con condimentos fuertes, como jengibre.

HEY MALBEC!

Su nombre lo dice todo: este vino, de la bodega de Matías Riccitelli, rinde tributo a la uva emblemática de Argentina, con la que se elabora al 100%. Este producto mendocino presenta un color violeta intenso y aromas a frutos rojos, que se combinan con otros florales y notas a pimienta negra. En boca es suave y con gran acidez, a lo que se añaden taninos que lo redondean para entregar un final dulce y amable. Sin duda, la solución para servir en una parrillada.

ENATE

El arte del vino, el vino del arte.



BERONIA RESERVA

Este fantástico Rioja se elabora casi en totalidad con uva Tempranillo, más un toque de Graciano y Mazuelo. Presenta una intensa tonalidad a ciruela negra con ribetes granate. La nariz es compleja, con aromas a frutos negros y una gran armonía de especias como la canela. En boca es goloso, con taninos dulces y redondos. Muy fresco y estructurado, denota una gran variedad de sensaciones y un largo posgusto. Es perfecto para acompañar chuletas, embutidos ibéricos y quesos curados.

CLOS LOJEN BOBAL

Este vino procede de La Manchuela, comarca en las provincias de Cuenca y Albacete en España, de la que toma su denominación de origen. Se elabora al 100% con la variedad Bobal y ostenta a la vista un color cereza con borde granate. En nariz es intenso, agradable, con aromas frutales y notas a especias, más un ligero fondo a regaliz. En el paladar destaca la presencia de la fruta, así como su volumen y excelente acidez. Marida de maravilla con arroces, setas, quesos suaves y pollo estofado.

MONTES TWINS RED BLEND

Del Valle de Colchagua, en Chile, este vino potente posee un hermoso color rubí. En nariz, la perfecta armonía entre los aromas de frutos rojos y los toques de ciruela que ofrecen las cepas con las que se elabora (predominantemente Cabernet Sauvignon y Malbec) lo vuelven muy elegante y atractivo. En boca, los taninos frescos y firmes se combinan perfectamente con un cuerpo sedoso y suave. Se aconseja servirlo con carnes rojas y blancas a la parrilla, guisados y pastas condimentadas. /eg





CASA MADERO

VINOS CUIDADOSAMENTE ELABORADOS DESDE 1597.



VALLE DE PARRAS, COAH. MÉXICO
WWW.MADERO.COM

EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD



183300519X2816



EXISTEN MUCHAS HISTORIAS SOBRE LA INVENCIÓN de la ginebra. Sin duda, se trata de una bebida con varios siglos de trayectoria.

Según una de las versiones más populares, data del siglo XII, cuando monjes holandeses dieron con ella mientras buscaban un remedio para la peste bubónica. A finales del siglo XVI, los soldados ingleses descubrieron sus efectos hilarantes. Dos siglos después, el **gin** ya se había convertido en la bebida nacional de Inglaterra.

Para que un destilado pueda llevar ese nombre es indispensable que tenga sabor a nebrina, el fruto del enebro (en francés, *genièvre* significa tanto enebro y nebrina como la bebida alcohólica). Existen muchas variedades, pero las más importantes son la holandesa y la inglesa, que se diferencian entre sí por su aroma.

David Ampudia nos comparte tres recetas para que puedas incorporar la ginebra en tus cocteles de fin de año.

Gin &

Texto Sandra Morales Llano*
Fotos Jorge Garaiz
Mixólogo David Ampudia**

Con un pasado medicinal en su haber, pocos destilados pueden presumir de ser tan versátiles para hacer cocteles como nuestro adorado gin.

* Periodista, traductora y correctora de estilo. Es una apasionada de la expresión oral y escrita.
** Campeón nacional de coctelería 2016 por el grupo Chivas Regal.



THE SINGLE MALT THAT
CHANGED THE
WORLD OF WHISKY
FOREVER

FAMILY RUN SINCE 1887



EL SINGLE MALT QUE CAMBIÓ EL MUNDO DEL WHISKY PARA SIEMPRE. EMPRESA FAMILIAR DESDE 1887.

EVITE EL EXCESO. PERMISO SSA:153300201A1971

<http://www.alcoholinformate.org.mx>

SUGERENCIA

Las notas del *gin* *Roku* son muy frescas por sus toques florales, de té verde y flores de cerezo. Por lo mismo, el coctel se caracteriza por ser frutal, un poco agridulce y muy fresco. Puede acompañarse con mariscos, ceviches y guisos a base de pescados blancos.

**YAKUZA**

- 2 zarzamoras
- 45 ml de ginebra *Roku*
- 30 ml de jugo de piña
- 30 ml de orgeat (jarabe de almendra)
- 15 ml de licor de durazno
- Cáscara de limón amarillo y flores para decorar

Macerar las dos zarzamoras en una coctelera, agregar el resto de los ingredientes líquidos, llenar con hielo y agitar vigorosamente para extraer todo el jugo de las zarzamoras. Usar un colador fino para verter la mezcla en un vaso *old fashion* con cubos de hielo. Decorar con cáscara de limón amarillo y flores.



TRUE QUALITY

CANDY CORN

- 45 ml de ginebra Sipsmith
- 50 ml de horchata preparada con maíz blanco (en lugar de arroz)
- 25 ml de jarabe de canela
- 2 toques de *bitter* de epazote
- Epazote deshidratado y flores para decorar

Verter todos los ingredientes en un vaso *tin* de metal y rellenarlo con hielos. Usar la técnica *throwing*, que consiste en pasar el líquido varias veces entre dos vasos para que la mezcla se oxigene y se enfrié sin diluir los ingredientes, y para que salgan todos los aromas botánicos de la ginebra.



SUGERENCIA

Sipsmith es un gin de corte clásico un tanto seco, por lo que las notas especiadas y dulces de esta receta logran un equilibrio perfecto en un coctel cálido y cremoso. Se recomienda incluirlo como digestivo después de la comida para acompañar postres o como coctel de media tarde.

**EL LIMÓN CONQUISTA
A ABSOLUT.**

FALLING IN LIME



NUEVO

SUGERENCIA

La ginebra Orbium tiene un alto grado de amargor, el cual queda contrastado magistralmente con los cítricos dulces de esta receta. Este coctel refrescante es un excelente aperitivo, combina muy bien con carnes y comidas más grasosas. Resulta ideal para fiestas largas, pues la vitamina C es un energético natural.

SPRING MULE

- 40 ml de ginebra Hendrick's Orbium
- 15 ml de jugo de mandarina
- 20 ml de jarabe de té verde
- 15 ml de jugo de limón amarillo
- Top de *ginger beer*
- Hojas de albahaca para decorar

Colocar todos los ingredientes, excepto el *ginger beer*, en una coctelera con un solo hielo. Agitar fuertemente un par de segundos para integrar la mezcla. Colar dentro de una copa sin tallo con mucho hielo y agregar un top de *ginger beer*. Decorar con albahaca fresca. /eg



Single malt and mixers?
Of course.

Sorry, tradition.

THE SINGLETON.
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Rémy Martin

El cognac 1738 de Rémy Martin se caracteriza por su intenso aroma a mermelada de ciruela y su cremoso sabor a caramelo.

NADA COMO DISFRUTAR DE UN BUEN cognac.
Y es que, para que un *brandy* pueda llevar ese nombre es indispensable que se haya elaborado con uvas cultivadas en la región de Cognac, Francia, las cuales son famosas por su superioridad aromática.

El estilo de los *cognacs* de la casa Rémy Martin, fundada en 1724, se caracteriza por mantener una armonía perfecta de aromas añejos e intensos. En el caso del 1738, los aromas a mermelada



Texto Sandra Morales
Fotos Jorge Garaiz

de ciruela e higo con notas de pan tostado se transforman en un sabor a caramelo con especias y chocolate negro, todo en un acabado magistralmente cremoso.

Semejante explosión de sabor nos llevó a averiguar nuevas formas de beberlo. Acudimos al mixólogo David Ampudia, quien nos sorprendió con un coctel seco y fresco a la vez, ideal para cualquier ocasión.

RÉMY HIGHBALL

- 45 ml de cognac Rémy Martin 1738
- 15 ml de Lillet Blanc
- 5 ml de jugo de limón amarillo
- 2 toques de *bitter* de naranja
- Top de agua mineral

Llenar con hielo un vaso *highball* o una copa alta para cerveza. Verter los ingredientes directamente sobre el hielo en el orden descrito. Con ayuda de una cuchara bailarina, agitar con movimientos circulares hasta integrar todo perfectamente. Rellenar con agua mineral y decorar con rodajas de mandarina y flores. /eg

SUGERENCIA
Basado en el clásico *highball*, que normalmente se prepara con *whisky*, este coctel aporta el inconfundible sabor de la ginebra. Por su bajo contenido de azúcares, es una mezcla muy recomendable para acompañar entradas frescas y carnes magras, así como para tomarse después de comer.



TRES BARRICAS, UN SINGLE MALT.

BENRIACH EST. 1898

BENRIACH 10 AÑOS SE ANEJA EN TRES DIFERENTES BARRICAS DURANTE UNA DÉCADA:

UNA DE EX-BOURBON, OTRA DE EX-JEREZ Y UNA BARRICA VIRGEN DE ROBLE BLANCO AMERICANO.

EL WHISKY DE CADA UNA DE ESTAS BARRICAS ES CUIDADOSAMENTE FUSIONADO POR NUESTRA MASTER BLENDER RACHEL BERRIE, PARA CREAR ESTE GRAN SINGLE MALT CON NOTAS A CEBADA, PERA, MANZANA VERDE, CÁLDAS ESPECIAS DE ROBLE TOSTADO Y CÁSCARA DE LIMÓN.

TODO EN UN PERFECTO BALANCE CON NUESTRO ESTILO FRESCO Y CARGADO DE FRUTAS.



Al grill

Maridajes **Elías Castro Verástegui ***
Recetas **Brenda García**
Fotos **Jorge Garaiz**

Por su posibilidades de preservar el sabor, la textura y el color de los alimentos, la parrilla sigue siendo la reina de las técnicas de cocción. Constártalo con estas formidables recetas que, por si fuera poco, puedes maridar a la perfección con las propuestas que aquí incluimos.



LOUIS JADOT CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

Vino blanco producido en la ciudad de Beaune, perteneciente a la región francesa de Borgoña. Se elabora cien por ciento con uva Chardonnay y ostenta la Appellation d'Origine Contrôlée Corton-Charlemagne Grand Cru. A la vista presenta un color oro con reflejos ambarinos. En nariz encontramos aromas a cítricos, canela, nuez y pimienta, pasando a una mineralidad con frescura intensa y elegante. En boca es poderoso, rico, con notas especiadas y de flores sutiles, untuoso y con un gran final que se prolonga en el paladar. Altamente recomendado para maridar con mariscos, carnes blancas y quesos.



OSTIONES ASADOS CON MANZANA

(4 personas)



- 16 ostiones frescos, limpios y abiertos en mitades
- ½ taza de mantequilla clarificada
- Sal de grano al gusto
- ½ manzana sin semillas y cortada en cubos pequeños
- Marinada
- Granos de pimienta rosa ligeramente asados
- Brotes frescos para acompañar
- Ralladura de limón real para acompañar

Agregar a los ostiones un poco de mantequilla clarificada y colocarlos sobre la parrilla. Echar al fuego unos *chips* de madera (nogal, manzano o cerezo de preferencia, no mezquite) para dar un toque ahumado. Cerrar el asador y cocinar durante 3 minutos. Servir sobre una cama de sal de grano y decorar con la manzana, un poco de marinada, granos de pimienta rosa, brotes frescos y ralladura de limón.

Marinada

- 2 cucharadas de jugo de limón real
- 1 cucharada de jugo de naranja
- ½ cucharadita de vinagre de vino blanco
- ½ pepino *baby* pelado, sin semillas y picado en cubos grandes
- Sal de mar
- Pimienta rosa al gusto
- 2 cucharaditas de salsa ponzu

Moler todos los ingredientes en el procesador o la licuadora.

TOMAHAWK CON PAPAS ASADAS

(4 personas)



Papas asadas

- 16 papas cambray
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 chile guajillo desvenado, sin semillas y finamente picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal al gusto

Colocar las papas en una charola para vegetales o sobre la parrilla en una zona de calor indirecto. Tapar el asador y cocinar de 1 a 2 horas o hasta que las papas se atraviesen fácilmente con un cuchillo. Cortarlas por la mitad y aderezar con el resto de los ingredientes.

- Papas asadas
- Aceite de oliva al gusto
- Páprika al gusto
- Polvo de ajo al gusto
- 4 porciones de corte tomahawk
- Sal al gusto
- Chimichurri para acompañar

Asar las papas una hora antes de poner la carne en la parrilla y reservar. En un tazón, mezclar el aceite, la páprica y el polvo de ajo. Reservar. Asar la carne a fuego directo y sin sal de 3 a 6 minutos o hasta que se forme una costra. Voltear solo una vez y cocinar unos 3 a 4 minutos más. Pasar a fuego indirecto para que termine de cocinarse. Barnizar con la mezcla de aceite de oliva, páprica y polvo de ajo. Sazonar con sal y dejar reposar de 10 a 15 minutos en un recipiente tapado. Servir con el chimichurri y las papas asadas.



Hennessy

V·S·O·P *Privilège*

HARMONY.
MASTERED FROM CHAOS.

193300201A0584 EVITE EL EXCESO www.alcoholinformate.org.mx





Elías Castro Verástegui sugiere algunos maridajes de tres magníficos vinos que podrás encontrar en Experiencia Gourmet de Liverpool.



CHÂTEAU CERTAN DE MAY POMEROL

Un vino tinto con una expresión única de su terroir. El château está situado al sureste de Pomerol, con suelos arcillosos que le otorgan potencia y grava que le aportan elegancia. A la vista encontramos un color rubí intenso con destellos púrpuras, mientras que en nariz sobresalen moras y ciruelas, entre otras frutas negras, así como algunas notas de violetas, para después pasar a notas terrosas, trufa, moca y especias. En boca se presenta como un vino potente, con taninos bastante francos, textura sedosa y final largo, con gran potencial para envejecer y evolucionar. Marida con carnes rojas y quesos.



GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

163300201A0690

SALMÓN AHUMADO PICANTE

(4 personas)

- Vegetales como zanahoria baby, betabel baby, pepino y rábano
- 4 filetes de salmón fresco con piel
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de chile chipotle en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de ajo en polvo
- Sal de grano al gusto
- Crema de rábano picante
- Mayonesa casera con cilantro
- Alioli de azafrán
- Brotes para decorar
- Flores comestibles para decorar

Rostizar los vegetales a fuego indirecto hasta que estén en su punto y reservar. Barnizar los filetes de salmón con el aceite y espolvorear con el chipotle, el ajo y la sal de grano. Asar solamente por el lado de la piel y cerrar la tapa del asador hasta obtener el término deseado. Servir con la crema de rábano picante, la mayonesa casera con cilantro, el alioli de azafrán y los vegetales rostizados. Decorar con los brotes y las flores.



Crema de rábano picante (horseradish)

- 1 taza de crema agria
- 2 cucharadas de mayonesa de cilantro
- 2 cucharadas de rábano picante finamente rallado
- 2 cucharadas de cebollín finamente picado
- Una gota de salsa Tabasco
- Sal de mar al gusto
- Pimienta blanca recién molida al gusto

En un tazón, mezclar los ingredientes y reservar en refrigeración.

Alioli de azafrán

- $\frac{1}{2}$ de taza de mayonesa
- 1 diente de ajo asado y molido
- 1 pizca de azafrán en polvo

En un tazón, mezclar los ingredientes y reservar para servir.



NUEVO

EL PRIMER
WHISKY ESCOCÉS
TERMINADO EN BARRICAS DE TEQUILA



**CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER
CRISTAL 2008**

Este magnífico *champagne* cuenta con un equilibrio excepcional. Elaborado con uvas Pinot Noir (60 por ciento) y Chardonnay (40 por ciento), a la vista presenta un color ambarino con reflejos verdosos, burbuja fina y dinámica. En nariz hay un *bouquet* complejo e intenso de cítricos, más frutas como pera y manzana, junto con almendras tostadas, que lo vuelven delicado e intenso. En boca es extenso, envolviendo el paladar de manera potente y suave a la vez, seguido por un final increíble, en el cual resalta su frescura y elegancia. Marida con alimentos delicados, caviar, pescados y crustáceos, especialmente langosta. /eg

THE BEGINNING OF WHISKEY



Cocinar a la parrilla es casi un acto de magia, en donde los ingredientes principales son el sentido común y la paciencia.

Secretos de la parrilla

Texto Alejandro Zárate Vega*

El maravilloso clima del que goza nuestro país permite que todo el año sea propicio para recibir a los invitados en torno a una parrillada. Así, también en esta temporada es posible disfrutar echando toda la carne al asador.

El mundo del asador y las parrillas es muy amplio. Estos utensilios pueden ser abiertos o cerrados y de leña, carbón o gas. Todo depende de lo que quieras cocinar, así que elige con cuidado el arma para tu batalla. Con respecto a la fuente del fuego, los puristas se inclinan por cocinar con carbón, mientras que otros prefieren el gas, por ser más limpio y práctico. No existe, sin embargo, una respuesta correcta, así que escoge la fuente de calor que mejor te acomode. Si prefieres el carbón, solo cuida que haya ventilación abajo y arriba, así como suficiente espacio entre el fondo y el contenedor del mismo.

* Explorador culinario, parrillero en la @reinadelabrasa, tragón profesional, sommelier de té, periodista gastronómico en pausa, fotógrafo de viajes y amante del vino blanco, la cerveza y el bourbon.



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856



SKU 30221257

SKU 45933407

SKU 45933750

Santiago tiene un sello

Evite el Exceso

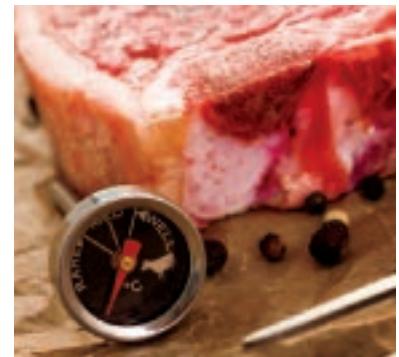
Necesitarás un termómetro para carnes que sea de lectura rápida, una muy buena sal, un excelente aceite de oliva (no para cocinar, sino para terminar los platillos), pinzas de acero inoxidable grado quirúrgico (no de pan), trapos o guantes de parrilla, tabla para cortar y tu mejor cuchillo.

En una parrillada, la calidad del producto lo es todo. Existen ingredientes procesados y listos para usarse, pero evita marinados de fábrica y ablandadores químicos.

Además de una buena materia prima, necesitarás planeación y tiempo. Prepara todo por lo menos un día antes, es decir, desempaca, lava, corta e incluso adelanta algunos preparados sencillos. Si tu asador es de gas, revisa que tus tanques estén llenos y ten siempre al menos uno o dos de repuesto. En caso de que prefieras leña y fuego abierto, revisa un día antes que esté seca y disponible en cantidad suficiente. Las maderas resinosas, como pino, oyamel y fresno, no sirven para asar. Si te inclinas por el carbón, puedes elegir entre el natural o la cada vez más popular briqueta (comprimido de carbón y aserrín que funciona muy bien en los asadores con tapa), aunque no la uses en asadores abiertos estilo argentino, porque se consumirá muy pronto y no alcanzará el calor requerido.



Desde el combustible a utilizar hasta los condimentos, pasando por el control de temperatura, muchos factores inciden en la preparación de un buen asado.



En una parrillada, la calidad de la materia prima lo es todo. No necesitas más. Evita siempre marinados de fábrica y ablandadores químicos.



El fuego puede ser directo o indirecto. En el primer caso, la fuente de calor se encuentra justo debajo de los ingredientes. En el fuego indirecto, en cambio, está a un lado. Es común utilizar este último en asadores cerrados, donde la tapa crea un efecto de horno.

Independientemente de si tu asador es abierto o cerrado, deja al menos un tercio de la parrilla sin carbón; esto te dará un espacio para el fuego indirecto. En asadores de gas con varios quemadores, uno de estos debe estar preferentemente apagado.

¡A COCINAR!

Cuando el menú consta solo de vegetales y carne, inicia con los primeros y deja al final la proteína. Como los vegetales se benefician del calor más intenso, en este punto puedes hacer una salsa tatemada y molcajeteada, y asar pimientos, calabazas y hongos, por ejemplo. Si lo que vas a servir es más elaborado, considera tener otro asador de apoyo.

Las piezas de carne grandes y con alta cantidad de grasa requieren de una cocción combinada de fuego directo, para obtener una costra dorada, y de fuego

MONTLOBOS®

MEZCAL ARTESANAL

Marca #1 de mezcal entre los mejores
bares y bartenders del mundo.



MEZCALENSERIO

EVITE EL EXCESO

indirecto, para lograr el término deseado. En un asador con tapa obtendrás mejores resultados. Las piezas que por su dureza exigen una cocción lenta quedarán mejor solo con fuego indirecto.

El procedimiento es simple. Sin importar el grosor, coloca primero el corte sin sal a fuego directo (justo sobre las brasas), entre tres y siete minutos. Una vez formada la costra, la pieza se separa fácilmente de la parrilla. Voltea solamente una vez y agrega sal. Con la costra en ambos lados, mueve a fuego indirecto (a un lado de la fuente de calor) para terminar de cocinar. Monitorea la temperatura interna hasta conseguir al menos 55°C, y estima como mínimo 20 minutos más. Mientras menos abras el asador, más rápidamente obtendrás el término deseado. Con esta misma técnica puedes cocinar hamburguesas muy gruesas y chuletones de cerdo. En todos los casos, deberás añadir de 10 a 15 minutos para que la carne repose. Después, se recomienda envolverla en papel de aluminio y meterla en un recipiente térmico y tapado para que los jugos internos y la temperatura se ecualicen. El fuego indirecto también funciona de manera fenomenal con piezas de pollo, pato entero y pechuga de pavo, para que no se sequen ni quemen.

La combinación de fuego directo e indirecto es óptima para dejar en su punto no solo cortes, sino también piezas de aves, pescados y otras delicias.



NO OLVIDES

- Jamás esperes a que lleguen tus invitados para encender la leña o el carbón.
- No cocines con la llama viva; esto puede quemar todo, tiznar o ahumar con sabores desagradables.
- La mejor forma de encender el carbón es con ayuda de un encendedor especial (justamente para carbón). También puedes usar papel periódico encendido, pero no latas de alcohol sólido, gasolina, velas u otros combustibles. No solo son peligrosos, sino que impregnán las parrillas y las paredes del asador con un sabor desagradable.
- Para evitar que un corte con grasa se incendie, mantén el asador siempre tapado y con las ventanas abiertas. En caso de incendio, cierra estas de 20 a 30 segundos y vuelve a abrir las.
- No uses papel de aluminio en el asador. Solo resulta útil para conservar el calor una vez que se ha cocinado y durante el reposo de las carnes.

MAESTRO DOBEL® TEQUILA

— ES DE MAESTROS —



La cocción de bisteces, cecinas y otras piezas delgadas resulta mucho más fácil de llevar a cabo. En general bastará cocinar a fuego directo durante unos minutos de cada lado, para servir de inmediato, sin que la carne repose.

SALMUERA

El gran secreto detrás de un pavo o pollo exquisitos es la salmuera. Se trata de un baño de agua con sal y azúcar en el que se sumergen las proteínas con el fin de absorber los líquidos, mismos que mantendrán la carne húmeda aun en condiciones de calor tan rudas como las de un asador.

¿La fórmula más sencilla? Diluye 50 gramos de sal de mar y 25 gramos de azúcar en un litro de agua. Sumerge pollo, pavo, pato o hasta un trozo de cerdo en esta mezcla por unas 12 horas, refrigerá y desechar el líquido. Verás que el resultado es sorprendente. /eg

Además de una buena materia prima, preparar alimentos al *grill* requiere planeación y tiempo. Se debe tener todo listo al menos con un día de anticipación.



DARLE SABOR A LA VIDA
MERECE CELEBRARSE



- LA CERVEZA -
ARTESANAL DE MÉXICO

MINERVA

CUMPLE XV AÑOS

EVITA EL EXCESO

ROMANÉE ST-VIVANT 2014

Este *Grand Cru* se debe a uno de los viñedos más prestigiosos de la región porque su *terroir* produce una de las mejores Pinot Noir del mundo. Esta añada es absolutamente elegante, con aromas frutales (grosellas rojas y negras) y florales, que sobresalen por su vivacidad, a lo que se suma un ataque amplio en boca, sedoso, pero con taninos pulidos y firmes, para concluir en un persistente y especiado final. También destaca por su potencial de añejamiento y evolución en botella.

LEROY VOSNE-ROMANÉE 2014

Perfecto para complacer los sentidos, este tinto borgoñés, misterioso y fascinante, despliega al máximo la expresividad de la cepa Pinot Noir. En nariz seducen los aromas a especias, cuero y cerezas negras, así como las notas florales que aparecen gradualmente y alcanzan un balance exquisito. En la copa también se va transformando hasta culminar en un vino absolutamente maduro, con un largo final. Probar este vino legendario es una experiencia fuera de serie.



Borgoña

Texto Consuelo Soto
Fotos Jorge Garaiz

Las bodegas de esta prestigiosa región vinícola de Francia entregan tintos y blancos de calidad excepcional, para deleite de los conocedores.

LOUIS JADOT CORTON-POUGETS GRAND CRU

Potente, estructurado, suculento y complejo, este estupendo tinto refleja inconfundiblemente la Pinot Noir. La barrica de roble francés en la que reposa 20 meses le imparte una nota característica en nariz, y también se detectan claramente los aromas de cerezas e higos, frutos secos y canela. A la vista se aprecia un rojo vibrante con matices naranjas, mientras que en paladar sorprende por su frescura y persistente final. Su capacidad de añejamiento se extiende por tres décadas.

LOUIS JADOT CLOS VOUGEOT GRAND CRU

A diferencia de los otros *Grand Cru* de Louis Jadot, los viñedos de este tinto descenden por la colina, lo que asegura una gran variedad de suelos: desde los arcillosos en la parte superior hasta los compactos y ricos de la pendiente inferior. La Pinot Noir le aporta una magnífica profundidad, aromas florales y sabores a frutos rojos, hierbas, especias y tabaco. Sorprendentemente fresco, su final posee una excitante acidez y una persistente mineralidad.



Con alrededor de 30,000 hectáreas de viñedos, distribuidos en las laderas de las colinas a lo largo de una estrecha franja de tierra de 300 kilómetros, Borgoña posee características singulares. La primera es su enorme pluralidad de suelos (más de 400) y los climas con que cuenta, debido a las diferentes altitudes y composiciones del terreno. No menos importan-

te es que se concentra en cultivar dos variedades de uva: Pinot Noir y Chardonnay. Finalmente, las seis zonas en que se divide albergan multitud de pueblos, muchos de los cuales poseen su propia denominación de origen controlada (AOC por sus siglas en francés). De hecho, hay quien afirma que es la demarcación con mayor número de denominaciones por kilómetro cuadrado.



LOUIS JADOT NUITS-SAINT-GEORGES

Complejo, corpulento y con alta presencia de taninos, en este tinto de la prestigiosa bodega Louis Jadot se manifiestan nuevamente las bondades de la Pinot Noir: aromas a frutos rojos maduros y especias. De color rojo profundo y brillo intenso, permanece de 12 a 16 meses en barricas de roble francés y tiene una capacidad de guarda de 10 años. Por sus características únicas, es perfecto para acompañar platillos muy condimentados.

LOUIS JADOT POMMARD

Con su alta tanicidad y potencial de añejamiento de 30 años, este vino tinto debe muchas de sus singulares características al suelo arcilloso y calcáreo donde se cultiva la famosa cepa Pinot Noir, que le aporta su color rojo oscuro, los aromas intensos, carnosos y astringentes a grosellas negras y almízcle, y la potencia en boca, con taninos firmes y clara presencia de frutos rojos maduros. Reposa de 12 a 16 meses en barricas de roble francés.

LOUIS JADOT GEVREY-CHAMBERTIN

La Pinot Noir con la que se elabora este magnífico exponente de la región de Pommard se recolecta y separa cuidadosamente. Tras una larga maceración, el vino se deja envejecer en barricas de roble francés, y es embotellado sin clarificarse ni filtrarse. Despliega un profundo color rojo, un bouquet multifacético, una gran potencia en boca, una estructura tánica completa y una textura suave que conduce a un final perdurable.

**LOUIS JADOT MEURSAULT**

Se dice que en los vinos de Meursault se expresa al máximo la uva Chardonnay, y este blanco con crianza es prueba de ello. De color amarillo pálido con reflejos verdes, en nariz se advierten aromas a cítricos, caramelos, nuez y flores blancas. Delicado, con cuerpo, complejo y persistente, en boca obsequia notas de frutas maduras, especialmente cítricos. Reposó 12 meses en barricas de roble francés y su potencial de guarda es de 15 años.

LOUIS JADOT CHASSAGNE-MONTRACHET

Este blanco borgoñés, cien por ciento Chardonnay, tiene un bouquet muy aromático y complejo. En nariz se detectan notas frutales —manzana roja, cítricos maduros, piña y almendras— y a pan tostado, con toques terrosos. De un dorado sutil con reflejos pajizos, posee gran cuerpo y una estructura impresionante debido a los 18 meses de reposo en barricas de roble. Al probarlo, sorprenden su carga de fruta y su intenso final.

**LOUIS JADOT CORTON-CHARLEMAGNE
GRAND CRU**

En este Grand Cru de la Côte de Beaune, la cepa Chardonnay alcanza su máxima expresión. Cremoso, con gran cuerpo, rico y mineral, presenta un color oro con reflejos ámbar, mientras que en nariz predominan los aromas a canela, nuez, pimienta y cítricos. En su paso por boca se advierten sabores a frutas y flores, junto con notas de miel, canela, nueces y mantequilla, para un final prolongado.

LOUIS JADOT PULIGNY-MONTRACHET

Elegante, cremoso, fresco y expresivo, es uno de los vinos blancos más notables de esta bodega. La cepa Chardonnay manifiesta las características del suelo arcilloso y calcáreo en el que crece. Seduce lo mismo su tonalidad amarillo paja con reflejos dorados que los aromas a frutas, cáscara de limón y roble (gracias a los 15 meses de reposo en barrica). En boca es muy floral, con notas de flamboyán y minerales. Perfecto para ocasiones especiales.

**LOUIS JADOT CHABLIS FOURCHAUME
PREMIER CRU**

Los aromas a miel y flores de este prestigioso blanco son expresión acabada de las mejores características de la uva Chardonnay. De color oro, en boca se advierten sabores de cítricos del trópico y una fuerte mineralidad, esta última resultado de los suelos calcáreos donde se asientan los viñedos. También posee excelente acidez. Permanece 18 meses en barrica y el tiempo de añejamiento es de cinco años.

Valle del Ródano

Se dice que es el territorio vitícola más antiguo de Francia, con una superficie de cultivo de 73,000 hectáreas. Entre sus regiones destaca Châteauneuf-du-Pape. En los vinos del valle del Ródano se permite usar 13 variedades de uva, cuya combinación produce vinos extraordinarios.



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

Por su equilibrio y sofisticación, es uno de los vinos más refinados de esta bodega. Este tinto complejo de color rojo oscuro obedece al excepcional *terroir* donde se cultivan las ocho variedades de uva que intervienen en su elaboración: Garnacha, Cinsault, Counoise, Mourvèdre, Muscardin, Syrah, Terret Noir y Vaccarèse. Destacan sus aromas a frutos rojos maduros, cuero y trufa, y el amplio ataque en boca con su largo final.

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

Mezcla de tres tipos de uva (80% Roussanne, 15% Garnacha Blanca y 5% de otras cepas autorizadas en la denominación), este blanco es de producción limitada porque las variedades de uva se cultivan solo en siete hectáreas de la propiedad. Complejo, de color amarillo pálido, desprende en nariz aromas a miel, flores y frutas, como mango y guayaba. Estas notas alcanzan el paladar, hasta su prolongado final. Su capacidad de guarda es de 10 años. /eg

Perfecta compañía

en un 3 2 x

Texto Pola Thrace* Fotos Jorge Garaiz

Sin lugar a dudas, estas fiestas son ideales para servir ensaladas, lo mismo como primer plato que como guarnición por excelencia. Aquí te proponemos cuatro propuestas irresistibles.

Precalentar el horno a 200°C (400°F). Poner a hervir el caldo, retirarlo de la lumbre y añadir la quinoa. Reservar mientras se infla. En un tazón, mezclar el yogur, 1 chalota picada, la menta o hinojo y los jugos de naranja y limón. Sazonar con sal y pimienta, y reservar. En una sartén, calentar el aceite de oliva y añadir la otra chalota cortada en cuartos, el diente de ajo y las zanahorias, y saltear durante 5 minutos. Hornear de 18 a 20 minutos o hasta que las zanahorias estén al dente. Revolver la quinoa con la vinagreta de yogur y repartir la mezcla en cuatro platos. Distribuir encima las zanahorias y decorar con los berros y las supremas de naranja.



ENSALADA DE QUINOA CON ZANAHORIAS ROSTIZADAS

(4 personas)

- 1 taza de caldo de pollo o de verduras
- 1 taza de **quinoa roja**
Hanseatik
- ½ taza de yogur griego
- 2 chalotas
- 2 cucharadas de hojas de menta o de hinojo picadas
- 2 naranjas, su jugo
- 1 cucharada de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite de oliva orgánico extra virgen
Filippo Berio
- 1 diente de ajo
- 15 zanahorias *baby*
- 1 taza de berros sin tallo
- 1 taza de supremas de naranja



ENSALADA DE MANZANA E HINOJO CON PAPEL ARROZ

(4 personas)



- 1 aguacate maduro pelado
- 1 limón grande, su jugo
- Sal al gusto
- 1 cucharadita de puré de chipotle
- 3 cucharadas de **vinagre de arroz**
Mitsukan
- 1 bulbo de hinojo cortado en julianas muy delgadas
- 1 manzana verde cortada en rebanadas muy delgadas
- 1 ½ tazas de ensalada mixta de lechugas
- 4 hojas de arroz

Pasar el aguacate por un colador de metal para obtener un puré muy fino. Agregar el jugo de medio limón, sazonar con sal y reservar. En un tazón pequeño, preparar una vinagreta con 1 cucharada de jugo de limón, el puré de chipotle y el vinagre de arroz. Mezclar el hinojo y la manzana verde con la ensalada y la vinagreta. Reservar. Freír las hojas de arroz con un poco de mantequilla de 15 a 30 segundos o hasta que se encojan y estén crujientes. Extender el puré de aguacate en el fondo del plato, colocar encima la ensalada y adornar con las hojas de papel de arroz.

 CHIVAS XV
BLENDED SCOTCH WHISKY

UNLEASHES
THE
GOLD

OUR SUCCESS  OUR BLEND

EVITE EL EXCESO

Permiso de Publicidad No. I733002TIA0148

www.alcoholinformate.org.mx

CINCO SINGLE MALT
CINCO MASTER BLENDERS
LA ESENCIA DE QUIENES SOMOS


CHIVAS REGAL
ULTIS





ENSALADA DE PALMITOS Y ALCACHOFAS

(4 personas)

- 1 pimiento morrón rojo
- 4 huevos
- 1 frasco de palmito La Gitana
- 1 frasco de corazones de alcachofa al natural Ki-Nara
- $\frac{1}{2}$ cebolla morada cortada en lunas
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite de oliva
- $\frac{1}{4}$ de taza de vinagre de vino tinto
- Sal al gusto
- Rebanadas delgadas de jamón serrano (opcional)

Asar el pimiento directamente en el fuego; ponerlo a sudar en una bolsa, pelarlo, retirar las semillas y cortarlo en tiras finas. Poner los huevos en agua hirviendo de 8 a 10 minutos o hasta que estén duros. Drenar los palmitos y los corazones de alcachofa, y mezclarlos con el pimiento y la cebolla. Retirar la yema de un huevo duro y pasársela por un colador. Revolverla con el aceite de oliva, el vinagre y sal hasta obtener una vinagreta. Picar el resto de los huevos y mezclarlos con las verduras. Servir la ensalada fría con las rebanadas de jamón y bañada con la vinagreta.



RON MATUSALEM

DESDE 1872

ENSALADA DE SANDÍA Y ACEITUNAS KALAMATA

(4 personas)

- $\frac{1}{2}$ de sandía sin cáscara ni semillas, cortada en cubos pequeños
- 1 pepino pelado, sin semillas y cortado en rebanadas muy delgadas
- 1 jitomate bola grande pelado, sin semillas y cortado en cubos pequeños
- 1 taza de queso feta Natura cortado en cubos pequeños
- $\frac{1}{2}$ taza de aceitunas *kalamata* deshuesadas Tassos
- 1 cucharada de la salmuera en la que se envasaron las aceitunas
- 2 cucharadas de orégano seco
- 1 cucharada de hojas de menta frescas desinfectadas
- 1 limón agrio, su ralladura
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- Sal y pimienta al gusto

En una ensaladera, mezclar 2 tazas de sandía con el pepino, el jitomate, el queso y las aceitunas. En un tazón pequeño, revolver la salmuera de las aceitunas con el orégano, la menta, la ralladura de limón, el vinagre, sal y pimienta. Bañar la ensalada con esta vinagreta y refrigerar. Servirla muy fría. /eg



REAL DE MORALES®

¡PARA EXPERTOS DEL BUEN GUSTO!

PRODUCTOS GOURMET "REAL DE MORALES" LLEVA DESDE EL CAMPO MEXICANO A LAS MESAS DE EXPERTOS DEL BUEN GUSTO ALREDEDOR DEL MUNDO, LAS MEJORES RECETAS ANTIGÜAS Y ORIGINALES DE NUESTRA FAMILIA, PREPARADAS POR ARTESANOS CON CUIDADOSOS MÉTODOS TRADICIONALES.



www.realdemorales.com



CANASTAS

En una canasta, una caja, un trineo, una cubeta, incluso una camioneta... independientemente del contenedor, no hay quien resista la tentación de ver y compartir lo que hay dentro de ese regalo tradicional: las mejores bebidas y delicias gastronómicas para celebrar estas fiestas en grande.



CANASTA WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA

Vodka Absolut azul 750 ml / ron Bacardí Blanco 980 ml /tequila Cuervo Tradicional reposado 950 ml / whisky Johnnie Walker etiqueta roja 700 ml / crema Baileys original 700 ml / vino tinto Cune Reserva Rioja 750 ml / vino tinto Georges Duboeuf Cabernet Sauvignon 750 ml / vino espumoso Castel Gold Brut 750 ml / brandy Torres 5 Años Solera Reserva 700 ml / café orgánico Finca Irlanda 454 gr / dulce de leche tradicional Los Nietitos 400 gr / galletas Suspiros de Nuez 90 gr / salsa pesto clásico Filippo Berio 190 gr / yerba mate Rosamonte con palo 500 gr / aceite de pepita de uva Del Moro 500 ml / pan tostado natural Grissol Melba 200 gr / paté de pimienta Casa Tarradellas 125 gr / lomo de atún ahumado Tuny 190 gr.

Limitado a 700 piezas



CANASTA VINO TINTO MATARROMERA

Ron Flor de Caña Gran Reserva 7 Años añejo 750 ml / champagne Moët & Chandon Néctar Impérial 750 mL / ginebra Tanqueray London Dry 750 mL / whisky Johnnie Walker etiqueta negra 750 mL / tequila Don Julio reposado 700 mL / crema Baileys original 700 mL / vino tinto La Fou El Sender Garnacha 750 mL / vino tinto Matarromera Crianza 750 mL / brandy Torres 10 Gran Reserva 700 mL / turron blando El Almendro 200 gr / aceitunas rellenas de pimiento rojo Vegatoro 300 gr / mermelada de durazno Bonne Maman 370 gr / cajeta de leche de cabra Real de Morales 300 gr / pan tostado natural Grissol Melba 200 gr / set de tres salsas de chile Real de Morales (morita con ajonjoli, de árbol y chipotle con almendra) 91 gr c/u / cacahuates Planters Honey Roasted 340 gr / galletas de crema de cacao Caprice 400 gr / fondue Grand'Or 400 gr / sardinas en aceite de oliva Tuny 115 gr.

Limitado a 300 piezas



CANASTA MEZCAL 400 CONEJOS

Whiskey Jack Daniel's 700 mL / tequila Herradura reposado 700 mL / ron Zacapa Centenario Ámbar 12 años solera 750 mL / mezcal artesanal 400 Conejos joven 750 mL / brandy Torres 10 Gran Reserva 700 mL / vino espumoso Castel Gold Brut 750 mL / vino tinto Izadi Reserva 750 mL / mermelada de higo Bonne Maman 370 gr / galletas de chocolate Pocky 72 gr / polvo para preparar bebida sabor chai Vechelé 162 gr / galletas crujientes con sal de mar, sin gluten, Milton's 128 gr / atún blanco en aceite de oliva Isla del Carmen 230 gr / corazones de alcachofa naturales Ki-Nara 290 gr.

Limitado a 300 piezas



CANASTA CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

Champagne Veuve Clicquot Brut 750 mL / whisky Buchanan's 12 años 750 mL / Licor 43 750 mL / vino tinto Navarro Correas Colección Privada 750 mL / tequila Herradura Plata 950 mL / vodka Grey Goose regular 750 mL / brandy Torres Reserva Privada 15 años 700 mL / peladillas de almendra Picó 100 gr / paté de pato al pimienta Lafitte 65 gr / galletas Breton clásicas 225 gr / queso fundido El Gallo Azul 300 gr / fondue de chocolate Roger Gourmet 240 gr / miel mantequilla Mielcom 340 gr / tartalas de limón Bonne Maman 125 gr / polvo para preparar bebida sabor matcha Vechelé 162 gr.

Limitado a 200 piezas



CANASTA HERRADURA REPOSADO

Crema de licor Rum Chata 750 mL / vino tinto Depaula Monastrell 750 mL / tequila Herradura original reposado 950 mL / chocolate ancestral La Comandanta 400 gr / salsa de chile morita con ajonjolí Real de Morales 175 gr / sal de gusano Gran Mitla 100 gr / chapulines deshidratados al limón Chapurries 80 gr / mermelada de fresa La Vieja Fábrica 350 gr / pan tostado natural Grissol Melba 200 gr.

Limitado a 500 piezas

TORRES
15



TORRES
15
Brandy desde 1928
RESERVA PRIVADA

DESDE 1928. EL LEGADO DA LUGAR A ESTE BRANDY DE CARÁCTER INCONFUNDIBLE. MÉTODO SOLEADO.



CANASTA TEQUILA DON JULIO 70

Whisky Chivas Regal 12 años 750 mL / tequila Don Julio 70 añojo 700 mL / crema Baileys original 700 mL / ron Bacardí Solera 1 L / molinillo sal rosa del Himalaya Pontino 650 gr / galletas Suspiros de Nuez 90 gr / turrón duro El Almendro 200 gr / almejitas ahumadas Crown Prince 106 gr.

Limitado a 500 piezas



CANASTA WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA

Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 750 mL / tequila Herradura Ultra añojo 750 mL / whisky Johnnie Walker etiqueta negra 750 mL / ginebra Tanqueray Ten 700 mL / vino tinto Vicarello Tempranillo 750 mL / lasagna al huevo De Cecco 500 gr / agua sparkling Cristal Voss 375 mL / salsa bálsico Gallo 400 gr / aceite de coco orgánico extra virgen Enature 420 gr / cápsulas para preparar café express Punta del Cielo (20 cápsulas) / aceitunas rellenas de jamón ibérico Jolca 300 gr / molinillo con siete sales del mundo Pontino 650 gr / ostiones ahumados Crown Prince 106 gr / mostaza de Dijon original Maille 215 gr.

Limitado a 500 piezas



CUBETA WHISKY GLENFIDDICH

Tequila 1800 Cristalino añejo 750 ml / ginebra Bombay Sapphire 750 ml / whisky Glenfiddich 12 años 750 ml / vino tinto Vicarelo Tempranillo 750 ml / vino tinto Laus joven 750 ml / café La Parroquia edición especial 250 gr / galletas de crema de cacao Caprice 400 gr / ajos dulces a las finas hierbas Vegatoro 300 gr / hierbas finas Terana 30 gr / galletas de chocolate Pocky 72 gr / galletas con ajonjolí Breton 225 gr / paté a las finas hierbas Casa Tarradellas 125 gr.

Limitado a 1,000 piezas



CUBETA COGNAC MARTELL VSOP

Whisky The Dalmore 12 Años 700 ml / tequila Don Julio reposado 700 ml / cognac Martell VSOP 700 ml / vino tinto Luigi Bosca Malbec 750 ml / vino tinto Lágrimas de María madurado 750 ml / mix de berries y cerezas Real Earth 85 gr / galletas a la crema de maple Canada True 400 gr / kit de viaje de tres mermeladas Amores y Sabores 120 gr c/u / café liofilizado Punta del Cielo 110 gr / aceite de oliva extra virgen Bellucci 500 ml / aceitunas rellenas de almendras Vegatoro 300 gr / corazones de alcachofa aliñados en aceite y especias a la parrilla Ki-Nara 415 gr / queso fundido El Gallo Azul 300 gr.

Limitado a 1,000 piezas

**TRINEO ROJO RON ZACAPA 23**

Whisky Buchanan's 12 años 750 ml / brandy Torres 20 años edición especial 700 ml / champagne G.H. Mumm 750 ml / ron Zacapa 23 años solera 750 ml / aceite de oliva extra virgen Filippo Berio 750 ml / espagueti Antico Granaio Toscano 3 sabores 500 gr / salsa pesto con tomate y queso ricotta Filippo Berio 190 gr / picos camperos Sybari 125 gr / filetes de anchoas Crown Prince 56 gr / galletas Suspiros de Nuez 90 gr / palitos de turrón de caramelo a la sal El Almendro 136 gr.

Limitado a 50 piezas

**TRINEO ROJO WHISKY THE DALMORE**

Tequila Don Julio 70 añojo 700 ml / whisky The Dalmore 12 Años 700 ml / vino tinto Mariatinto 750 ml / licor espumoso Nuvo 750 ml / vino tinto Arrogant Frog Cabernet Sauvignon-Merlot 750 ml / set de regalo con cinco mermeladas Bonne Maman 50 gr c/u / cajeta de leche de cabra Real de Morales 300 gr / café de Chiapas tostado Chimiskoli 375 gr / pan tostado natural Grissol Melba 200 gr / palitos de turrón de caramelo a la sal El Almendro 136 gr / té de frutos rojos Whittard 50 gr (20 sobres).

Limitado a 100 piezas

VINOS SELECTOS PARA CONOCEDORES



Figuero 15
Intenso roja rubí.
Aromas a fruta madura y especias.
Carnoso, tannico y elegante.



93
GUÍA PENÍN
PUNTOS



Luigi Bosca de Sangre

Rojo brillante, con aromas sutiles.
Voluptuosa y expresiva. Paladar franco y fresco.



Cono Sur Single Vineyard

Rojo ciruela intenso.
Aromas a frambuesas maduras, frutillas y ciruelas.
Paladar frutal y taninos suaves.

Evita el exceso



Campillo Reserva Selecta

Intenso cereza picota. Aromas tostados, dulces y especiados.
Carnoso y buena expresión frutal.



Campillo Reserva Selecta

92
GUÍA PENÍN
PUNTOS



SKU 105876725



LA CASA QUE NOS UNE.



CONSULTE LISTA DE PRECIOS.
EVITE EL EXCESO.



TRINEO ROJO RON HAVANA CLUB 7 AÑOS

Whisky Johnnie Walker etiqueta roja 700 mL / ron Havana Club 7 Años añejo 700 mL / vodka Absolut regular 750 mL / vino espumoso Castel Gold Brut 750 mL / vino tinto Arrogant Frog Cabernet Sauvignon-Merlot 750 mL / bloc de foie gras de pato Rougié 145 gr / corazones de alcachofa marinados Ki-Nara 415 gr / molinillo italiano con sal Alpont 38 gr / molinillo sal rosa del Himalaya Pontino 650 gr / cacahuates Honey Roasted Planters 340 gr / galletas Breton clásicas 225 gr / queso fundido El Gallo Azul 300 gr.

Limitado a 170 piezas



CAMIONETA ROJA VINO TINTO ARZUAGA CRIANZA

Vino tinto Arzuaga Crianza 750 mL / whisky Buchanan's Master 750 mL / turrón blando El Almendro 200 gr / angulas de surimi al ajillo en aceite de oliva Ortiz 115 gr / pan tostado natural Grissol Melba 200 gr / bloc de foie gras de pato Rougié 145 gr / dátiles orgánicos Yupik 250 gr*.

Limitado a 50 piezas

* No disponibles en la foto.



CAMIONETA ROJA TEQUILA DON JULIO REPOSADO

Vino tinto Clos Lojen Bobal 750 ml / tequila Don Julio reposado 700 ml / set de tres salsas de chile Real de Morales (morita con ajonjolí, de árbol y chipotle con almendra) 91 gr c/u / chapulín endiablado Chilipines 160 gr / café mexicano de olla Real de Morales 250 gr.

Limitado a 150 piezas



CAMIONETA ROJA VINO TINTO IZADI RESERVA

Vino tinto Izadi Reserva 750 ml / whisky Johnnie Walker etiqueta roja 700 ml / aceitunas rellenas de queso azul Jolca 300 gr / blueberries cubiertas de chocolate Real Earth 85 gr / aceite de ajonjolí extra virgen Del Moro 500 ml.

Limitado a 200 piezas



CAJA DE MADERA VINO TINTO JARDÍN SECRETO

Champagne Taittinger Brut Réserve 750 mL / vino tinto Jardín Secreto 750 mL / whisky The BenRiach 700 mL / ginebra Bombay Sapphire 750 mL / farfalle Antico Granaio Toscano 500 gr / queso fundido El Gallo Azul 300 gr / agua sparkling Cristal Voss lime-mint 375 mL / palmito entero en frasco La Gitana 410 gr / peladillas de almendra Picó 100 gr.

Limitado a 200 piezas



CAJA DE MADERA BAILEYS

Vino tinto Ramón Roqueta Reserva 750 mL / crema Baileys original 700 mL / brandy Torres 10 Gran Reserva 700 mL / whisky Black & White 700 mL / galletas a la crema Canada True 400 gr / mermelada de melocotón La Vieja Fábrica 350 gr / fondue Grand'Or 400 gr / higos turcos Yupik 250 gr* / té de moras de la selva Euro Té 120 gr.

Limitado a 500 piezas

* No disponibles en la foto.

zoé
WATER



Siguenos en @zoeWater | [Facebook](#) [Twitter](#) [Instagram](#) [YouTube](#)

British Beers

Serving only the best

[Facebook](#) British Beers





CAJA DE MADERA WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA VERDE

Whisky Johnnie Walker etiqueta verde 700 ml / oporto Ferreira Tawny Superior 750 ml / vino tinto Calixa Cabernet Sauvignon-Syrah 750 ml / tequila Herradura reposado 700 ml / mezcal Unión joven 700 ml / cognac Martell VS Single Distillery 700 ml / aceitunas rellenas de higos Vegatoro 300 gr / galletas crujientes multigrano sin gluten Milton's 128 gr / aceite de oliva extra virgen Filippo Berio 750 ml / palmito entero en frasco La Gitana 410 gr / fondue de chocolate Roger Gourmet 240 gr / almejitas ahumadas Crown Prince 106 gr / set de tres salsas de chile Real de Morales (morita con ajonjolí, de árbol y chipotle con almendra) 91 gr c/u / cocada untable Coro 400 gr / palitos de turron de caramelo con chocolate El Almendro 136 gr.

Limitado a 100 piezas



CAJA DE MADERA GINEBRA TANQUERAY LONDON

Tequila Herradura Plata 950 ml / whisky Ballantine's 700 ml / brandy Torres 10 Gran Reserva 700 ml / vino tinto Cune Crianza 750 ml / ginebra Tanqueray London Dry 750 ml / ron Flor de Caña Gran Reserva 7 Años añejo 750 ml / jarabe de agave líquido Agaveazúcar 340 gr / aceite de oliva extra virgen orgánico Bellucci 500 ml / infusión sabor a chocolate La CourTisane 52 gr (20 sobres) / galletas con ajonjolí Breton 225 gr / salsa de chile morita con ajonjolí Real de Morales 175 gr / mermelada de mora salvaje St. Dalfour 284 gr / mejillones ahumados Crown Prince 106 gr.

Limitado a 200 piezas



CAJA DE MADERA VINO TINTO TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA

Tequila Centenario reposado 950 mL / whisky Black & White 700 mL / brandy Torres 5 Solera Reserva 700 mL / vino tinto Cune Crianza 750 mL / vodka Absolut azul 750 mL / vino tinto Terrazas de los Andes Reserva Cabernet Sauvignon 750 mL / galletas Suspiros de Nuez 90 gr / galletas de chocolate Pocky 72 gr / café mexicano de olla Real de Morales 250 gr / aceite de coco extra virgen Enature 420 gr / molinillo italiano Alpont 38 gr / mejillones ahumados Crown Prince 106 gr / dulce de leche tradicional Los Nietitos 400 gr / ajos dulces a las finas hierbas Vegatoro 300 gr.

Limitado a 500 piezas



TRINEO ROJO MOËT & CHANDON

Champagne Moët & Chandon Impérial Brut 750 ml / caja de chocolates surtido canastas 2019 Lindor 240 gr / paté de pato con aceitunas Lafitte 65 gr.

Limitado a 1,000 piezas



TRINEO ROJO VINO TINTO LOUIS JADOT BEAUJOLAIS-VILLAGES

Champagne Veuve Clicquot Brut 750 ml / vino tinto Louis Jadot Beaujolais-Villages 750 mL / vino espumoso Castel Gold Brut 750 ml / galletas a la crema de maple Canada True 400 gr / aceitunas rellenas de pimiento rojo Vegatoro 300 gr / corazones de alcachofa naturales Ki-Nara 290 gr.

Limitado a 320 piezas



CANASTA CHAROLA MONTE XANIC

Vino tinto Calixa Cabernet Sauvignon-Syrah 750 mL / vino tinto Monte Xanic Selección 750 mL / vino tinto Calixa Syrah 750 mL

Limitado a 300 piezas

PARA EL MEZCAL ✓
PARA EL TEQUILA ✓
PARA TUS PLATILLOS ✓
PARA LAS MICHELADAS ✓
PARA EL GUACAMOLE ✓
PARA LOS MARISCOS ✓
PARA LA BOTANA ✓
PARA LA FRUTA ✓

ENCUENTRANOS EN:

[www.granmitla.com](#) | [@GRANMITLA](#) | [@GRANMITLA](#)

AMOR ES GUERRERO
Agave Cupreata del verde Guerrero

EVITA EL EXCESO | [www.alcoholinformate.org.mx](#) | SSA 153300261A064

BLUE RHIN
Fresco, Afrutado, Elegante

**Y tú...
 ¿también eres
 de sangre azul?**

SKU 13960023

SKU 13960058

UDEERO

[www.udero.com.mx](#)

LEE KUM KEE

EMPIEZA UNA NUEVA TRADICIÓN
 CON NUESTRAS DELICIOSAS Y ORIGINALES SALSAS

TERANA
 Distribuidor en México [www.terana.com](#)

EVITE EL EXCESO

VISITA LKK.COM
 PARA ESTA RECETA Y MÁS

REGALOS



LAMBRUSCO

1 botella de vino rosado Lambrusco
Rose di Bacco 750 ml / 1 botella de
vino tinto Lambrusco Rose di Bacco
750 ml / 1 botella de vino blanco
Lambrusco Rose di Bacco 750 ml.
Limitado a 3,000 piezas



VEUVE CLICQUOT BRUT
1 botella de champagne Pencil Veuve Clicquot Brut 750 mL.
Limitado a 200 piezas



VEUVE CLICQUOT ROSÉ
1 botella de champagne Pencil Veuve Clicquot Rosé 750 mL.
Limitado a 200 piezas



HENNESSY
1 botella de cognac Hennessy XO
700 mL / hielera.
Limitado a 100 piezas



RÉMY MARTIN VSOP
1 botella de cognac Rémy Martin VSOP
700 mL / 2 vasos.
Limitado a 300 piezas

¡NUEVAS!



Ahora, **Experiencia Gourmet** suma a su agua natural estas tres bebidas con antioxidantes en sabores sutiles e irresistibles: **mango-coco, pera-manzana y sandía-limón.**



De venta exclusiva en Liverpool.



GLENMORANGIE THE ORIGINAL

1 botella de whisky Glenmorangie The Original 10 años 750 ml / 2 vasos.
Limitado a 200 piezas



GLENMORANGIE

1 botella de whisky 14 años The Quinta Ruban 750 ml / 1 botella de whisky 12 años The Lasanta 750 ml.
Limitado a 100 piezas c/u



BUCHANAN'S 12 AÑOS

1 botella de whisky Buchanan's De Luxe 12 años 750 ml / hieleras y pinzas.
Limitado a 1,000 piezas



BUCHANAN'S MASTER

1 botella de whisky Buchanan's Master 750 ml / 2 vasos.
Limitado a 300 piezas



THE GLENLIVET FOUNDER'S

1 botella de whisky The Glenlivet Founder's Reserve 750 ml / set para fondue. Limitado a 300 piezas



GLENFIDDICH

1 botella de whisky Glenfiddich 12 años 750 ml / 1 botella de whisky Glenfiddich 15 años 200 ml. Limitado a 200 piezas

INTRODUCING

AGED
8 YEARS
UNDER THE
CARIBBEAN
SUN*



BACARDÍ

8 AÑOS DE ANEJAMIENTO EN CADA GOTITA

www.alcoholinformate.org.mx

No. Permito: 183300201A1368

EVITE EL EXCESO



CHIVAS REGAL
1 botella de whisky Chivas Regal Extra
750 ml / 1 botella de whisky Chivas
Regal 18 años 500 ml.
Limitado a 300 piezas



GREY GOOSE
1 botella de vodka Grey Goose
750 ml / 1 shaker.
Limitado a 200 piezas

ENATE

1 botella de vino tinto Enate Cabernet Sauvignon-Merlot 750 ml / 1 botella de vino tinto Enate Crianza Tempranillo-Cabernet Sauvignon 750 ml / 1 botella de vino blanco Enate Gewürztraminer 750 ml / 2 copas Riedel.
Limitado a 400 piezas



ALIWEN

1 botella de vino tinto Aliwen Cabernet Sauvignon 750 ml / 1 botella de vino tinto Aliwen Cabernet Sauvignon-Syrah 750 ml / 1 botella de vino tinto Aliwen Cabernet Sauvignon-Carménère 750 ml / 1 kit parrillero.
Limitado a 300 piezas





PATRÓN
1 botella de tequila Patrón reposado
750 ml / 2 tarros.
Limitado a 200 piezas



DON JULIO
1 botella de tequila Don Julio 70
700 ml / 1 vaso calavera de cerámica
edición especial.
Limitado a 1,500 piezas



RUM CHATA
1 botella de licor de horchata con ron Rum Chata 750 mL /
2 vasitos con división.
Limitado a 300 piezas



TAITTINGER
1 botella de champagne Taittinger Brut Réserve 750 mL / 2 copas.
Limitado a 300 piezas



Saludables y deliciosos

Nutriólogos, productores y ambientalistas coinciden: la apuesta es hoy más que nunca por la salud y la preservación del planeta. ¡Naturalmente!

Crunchies de quinoa. Ligeramente endulzadas con azúcar morena, las crujientes hojuelas GoGo Quiñoa son una saludable opción para el desayuno o un irresistible tentempié por la tarde. Este producto orgánico, ideal para veganos, es libre de gluten y se elabora también pensando en las personas alérgicas a las nueces.

Tortitas orgánicas de multigrano y quinoa. Delgadas, crujientes y ligeras, las tortitas Real Natural acompañan las comidas y también resultan un delicioso snack por la tarde. Además de su alto contenido en fibra, carecen de conservadores y azúcar añadida. ¡Y cada porción contiene apenas 16 calorías!

Chips de jícama. ¿Crees que la jícama rebanada con un poco de limón era una botana dietética para estos días? Deberías probar esta original propuesta de Paradise Chips: jícama horneada al natural, y sin conservadores, gluten o azúcar añadida. /eg



THE MARK of TRUE GREATNESS
One-of-a-kind Double Aged Luxury Scotch

— JAMES —
BUCHANAN'S
RED SEAL

FONDE
EN 1743

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★



www.alcoholinformate.org.mx

EVITE EL EXCESO 193300201A0709

FINESSE & PLEASURE

150 ANIVERSARIO

MOËT IMPÉRIAL
I