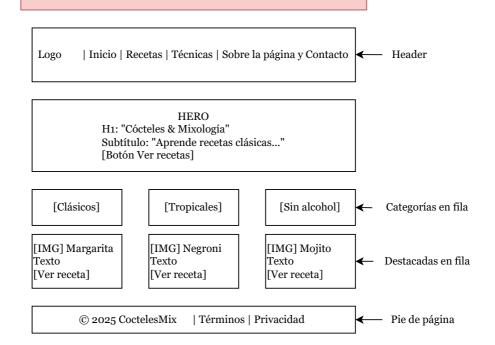
#### Inicio – Mobile (Vista Vertical)

(ícono menú) Logo Header HERO "Cócteles & Mixología" (H1) "Aprende recetas clásicas..." [Botón: Ver recetas] Categorías [Clásicos] [Tropicales] [Sin alcohol] Recetas destacadas [IMG] Margarita Texto: refrescante cítrico [Ver receta] [IMG] Negroni Texto: amargo aromático [Ver receta] [IMG] Mojito Texto: herbal refrescante
[Ver receta] © 2025 Mix&Co | Términos | Priv ← Pie de página

### Inicio - Desktop (esquema horizontal)



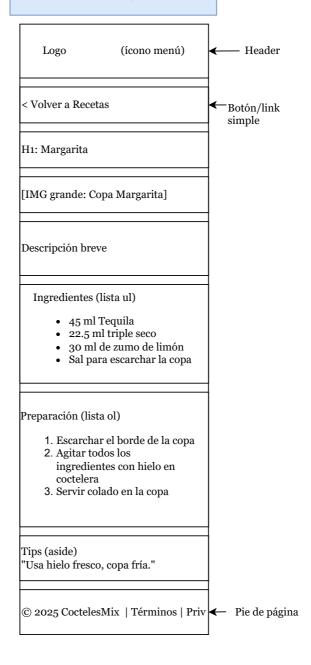
# Recetas – Mobile (Vista Vertical)

Logo	(ícono menú)	<b>←</b>	— Header
H1: Recetas			
[IMG] Margarita Texto: refrescant [Ver receta]			
[IMG] Negroni Texto: amargo a [Ver receta]	romático		
[IMG] Mojito Texto: herbal ref [Ver receta]	rescante		
© 2025 Cocteles	Mix   Términos   Pri	iv ←	Pie de págin

### Recetas - Desktop (esquema horizontal)

Logo   Inicio  Recetas   Técnicas   Sobre la página y Contacto Header						
H1: Recetas						
[IMG] Margarita Texto [Ver receta]	[IMG] Negroni Texto [Ver receta]	[IMG] Mojito Texto [Ver receta]				
[IMG] Daiquiri Texto [Ver receta]	[IMG] Caipiriña Texto [Ver receta]	[IMG] Piña Colada Texto [Ver receta]				
© 2025 Co	octalacMiv   Tárminos	Privacidad Pie de págin				

### Receta detalle – Mobile (Vista Vertical)



#### Receta detalle - Desktop (contenido centrado y sidebar)

Logo | Inicio | Recetas | Técnicas | Sobre la página y Contacto Header < Volver a Recetas Recetas relacionadas H1: Margarita [IMG grande: Copa Margarita] Negroni [IMG] Daiquiri [IMG] Mojito [IMG] Descripción breve Ingredientes (lista ul) • 45 ml Tequila 22.5 ml triple seco
30 ml de zumo de limón
Sal para escarchar la copa Preparación (lista ol) 1. Escarchar el borde de la copa 2. Agitar todos los ingredientes con hielo en coctelera 3. Servir colado en la copa Tips (aside) "Usa hielo fresco, copa fría." © 2025 CoctelesMix | Términos | Privacidad Pie de página

#### Técnicas – Mobile (Vista Vertical)

Logo (ícono menú)

H1: Técnicas de Mixología

Sección 1: Agitar vs Mezclar
[IMG ilustrativa]
Texto breve explicativo

Sección 2: Hielo
[IMG ilustrativa]
Texto breve explicativo

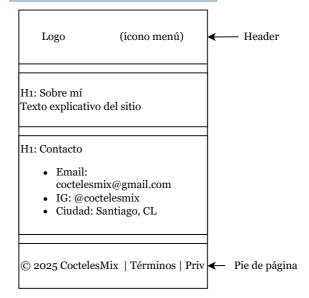
Sección 3: Garnish (decoración)
[IMG ilustrativa]
Texto breve explicativo

© 2025 CoctelesMix | Términos | Priv Pie de página

### Técnicas – Desktop (2 columnas por sección)

Logo   Inicio   Recetas   T	écnicas   Sobre la página y Contacto		Header
H1: Técnicas de Mixología			
[IMG: Agitar vs Mezclar]	Texto explicativo	]	
[IMG: Hielo]	Texto explicativo	]	
[IMG: Garnish]	Texto explicativo	]	
© 2025 CoctelesMix	Términos   Privacidad	← Pie	de página

## Sobre la página y Contacto – Mobile (vertical)



### Sobre la página y Contacto – Desktop (2 columnas)

Logo | Inicio | Recetas | Técnicas | Sobre la página y Contacto

H1: Técnicas de Mixología

H1: Contacto

• Email:
coctelesmix@gmail.com
• IG: @coctelesmix
• Ciudad: Santiago, CL

© 2025 CoctelesMix | Términos | Privacidad

• Pie de página