



PROMO

CONTENIDO

PRECIOS

1	ESPADÍN (500ML) TOBALÁ (500ML)	\$500.0
2	ESPADÍN (500ML) JABALÍ (500ML)	\$700.0
3	TOBALÁ (500ML) CUISHE (500ML) TEPEXTATE (500ML)	\$850.0
4	ESPADÍN (500ML) TOBALÁ (500ML) CUISHE (500ML) TEPEXTATE (500ML)	\$1,000.0
5	GUAJOLOTE Y FRUTOS AMARILLOS (1L) ABOCADO CON GUSANO DE MAGUEY (1L)	\$1,200.0

*VALIDAS AL 31 DIC 25

ESPADÍN

EL MÁS CLÁSICO Y VERSÁTIL DE LOS MEZCALES. SU SABOR AHUMADO ES BALANCEADO Y SUAVE, CON NOTAS HERBALES, CÍTRICAS Y LIGERAMENTE DULCES.

IDEAL PARA COCTELES REFRESCANTES O TOMARSE SOLO.

MARIDAJE ADECUADO PARA TACOS AL PASTOR, QUESOS SEMIMADUROS, FRUTAS CÍTRICAS.

MEZCAL MULE

INGREDIENTES:

- 2 OZ DE MEZCAL ESPADÍN
- 1 OZ DE JUGO DE LIMÓN
- 1/2 OZ DE JARABE NATURAL
- GINGER ALE AL GUSTO
- RODAJA DE PEPINO Y HIELO

PREPARACIÓN:

AGITA EL MEZCAL, LIMÓN Y AGAVE CON HIELO. SIRVE EN VASO ALTO CON MÁS HIELO Y COMPLETA CON GINGER BEER. DECORA CON PEPINO.



TOBALÁ

UNA JOYA SILVESTRE DE SABOR COMPLEJO Y ELEGANTE.
DESTACAN SUS NOTAS FLORALES, DULCES Y AFRUTADAS,
CON UN FONDO AHUMADO SUTIL.

IDEAL PARA TOMARSE SOLO, EN COPAS PEQUEÑAS, O
COCTELES DELICADOS.

MARIDAJE ADECUADO PARA MARISCOS, CEVICHES,
PLATILLOS CON FRUTAS TROPICALES O QUESOS SUAVES.

FLOR SILVESTRE

INGREDIENTES:

- 2 OZ DE MEZCAL TOBALÁ
- 1 OZ DE LICOR DE FLOR DE SAÚCO
- 3/4 OZ DE JUGO DE TORONJA
- 1 DASH DE SAL ROSA
- TWIST DE TORONJA (DECORAR)

PREPARACIÓN:

AGITA TODO CON HIELO Y CUELA EN COPA COUPÉ O OLD FASHIONED. DECORA CON EL TWIST.



CUISHE

DE AGAVE SILVESTRE Y PERFIL HERBAL. TIENE UN CARÁCTER MÁS SECO Y TERROSO, CON NOTAS VEGETALES, MINERALES Y UN FINAL LIGERAMENTE PICANTE.

IDEAL PARA BEBEDORES EXPERIMENTADOS QUE BUSCAN INTENSIDAD.

MARIDAJE ADECUADO PARA CARNES ASADAS, HONGOS, PLATOS CON HIERBAS FRESCAS.

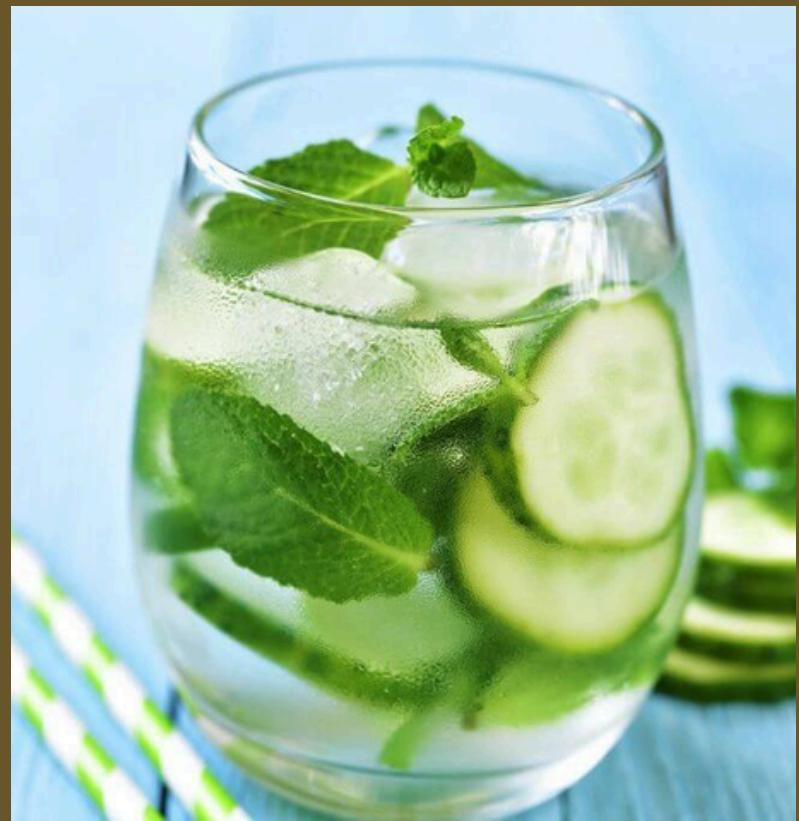
VERDE CUISHE

INGREDIENTES:

- 2 OZ DE MEZCAL CUISHE
- 4 HOJAS DE ALBAHACA
- 1 OZ DE JUGO DE LIMÓN
- 1/2 OZ DE MIEL DE AGAVE
- HIELO Y RODAJA DE PEPINO

PREPARACIÓN:

MACHACA LA ALBAHACA. AGITA TODOS LOS INGREDIENTES CON HIELO Y SIRVE EN VASO CORTO CON HIELO. DECORA CON PEPINO.



TEPEXTATE

UN MEZCAL DE PERSONALIDAD ÚNICA, CON NOTAS INTENSAS DE VEGETALES COCIDOS (COMO ESPÁRRAGO Y PIMIENTO), FLORES SILVESTRES Y ESPECIAS.

IDEAL PARA DISFRUTAR LENTAMENTE, EN TRAGOS CORTOS.

MARIDAJE ADECUADO PARA COMIDA OAXAQUEÑA, MOLE, CHOCOLATE AMARGO.

SMOKY PALOMA

INGREDIENTES:

- 1.5 OZ DE MEZCAL TEPEXTATE
- 2 OZ DE JUGO DE TORONJA
- 1 OZ DE SODA DE TORONJA
- 1/2 OZ DE LIMÓN
- 1/2 OZ DE JARABE NATURAL
- SAL Y CHILE EN POLVO

PREPARACIÓN:

ESCARCHA EL VASO CON SAL Y CHILE EN POLVO, AGITA EL RESTO CON HIELO Y SIRVE. AÑADE LA SODA AL FINAL Y DECORA CON RODAJA DE TORONJA.



JABALÍ

EXTREMADAMENTE RARO Y COMPLEJO. SU PRODUCCIÓN ES DIFÍCIL, Y SU SABOR ES EXPLOSIVO: ESPECIAS, NOTAS FERMENTADAS, DULZOR PROFUNDO Y AHUMADO POTENTE.

IDEAL PARA DEGUSTACIÓN ESPECIAL O COMO PROTAGONISTA DE UN COCTEL SOFISTICADO.

MARIDAJE ADECUADO PARA CARNES CURADAS, PLATOS CON UMAMI, POSTRES CON NUECES.

SELVA DE JABALÍ

INGREDIENTES:

-  1.5 OZ DE MEZCAL JABALÍ
-  1 OZ DE PURÉ DE MANGO
-  3/4 OZ DE JUGO DE LIMÓN
-  1/4 OZ DE JARABE DE AGAVE
-  CHILE EN POLVO O TAJÍN
-  HIELO

PREPARACIÓN:

ESCARCHA UN VASO CORTO CON TAJÍN O CHILE EN POLVO.
EN SHAKER CON HIELO, AGITA EL MEZCAL, PURÉ DE MANGO Y JUGO DE LIMÓN.
CUELA Y SIRVE SOBRE HIELO.
DECORA CON RODAJA DE MANGO.



GUAJOLOTE Y FRUTOS AMARILLOS

UN MEZCAL INFUSIONADO QUE COMBINA LA FUERZA DEL AGAVE CON SABORES FRUTALES COMO PIÑA, MANGO Y DURAZNO. EXÓTICO, JUGOSO Y EQUILIBRADO.

IDEAL PARA COCTELES TROPICALES O PARA TOMAR FRÍO.

MARIDAJE ADECUADO PARA TOSTADAS DE ATÚN, PLATOS CON CURRY, POSTRES CON FRUTA.

SUNSET GUAJOLOTE

INGREDIENTES:

- 1.5 OZ DE MEZCAL GUAJOLOTE
- 1 OZ DE JUGO DE PIÑA
- 1/2 OZ DE JUGO DE MANGO
- 1/2 OZ DE LIMÓN
- GOTAS DE CHAMOY

PREPARACIÓN:

AGITA Y SIRVE EN VASO ALTO CON HIELO.
DECORA CON PIÑA DESHIDRATADA O TAJÍN.



ABOCADO CON GUSANO DE MAGEY

TRADICIONAL Y ROBUSTO, CON SABOR TERROSO, LIGERAMENTE SALADO Y UN FONDO AHUMADO PERSISTENTE. EL GUSANO APORTA UN CARÁCTER ÚNICO.

IDEAL PARA SHOT RITUAL O COCTELES CON PERFIL ESPECIADO.

MARIDAJE ADECUADO PARA CHAPULINES, SAL DE GUSANO, TACOS DORADOS.

FUEGO DEL MAGUEY

INGREDIENTES:

-  1.5 OZ DE MEZCAL ABOCADO
-  3/4 OZ DE LICOR DE CHILE
-  1 OZ DE JUGO DE NARANJA
-  1/2 OZ DE JUGO DE LIMÓN
-  1/2 OZ DE JARABE DE PILONCILLO
-  SAL DE GUSANO PARA ESCARCHAR
-  CHILE PARA DECORAR

PREPARACIÓN:

ESCARCHA UN VASO OLD FASHIONED CON SAL DE GUSANO.
EN UN SHAKER CON HIELO, AGITA TODOS LOS INGREDIENTES.
CUELA Y SIRVE EN EL VASO CON HIELO FRESCO.
DECORA CON CHILE EN RODAJAS.

