



TEQUILA

El reposado de Maestro Dobel es un gran acompañante de ceviches por su profundidad y tueste. El tequila Herradura, cítrico, es ideal para aguachiles y postres como el arroz con leche.

Tequila, Maestro Dobel Diamante 750 ml,
\$719, SKU 1003417391.

Tequila, Herradura Directo de Alambique
750 ml, \$795, SKU 1043062031.



WHISKY

Con sabor a canela y jengibre, el Glenfiddich es perfecto al degustar platillos con salsas y quiches de verduras. El BenRiach, acaramelado, acompaña al salmón ahumado y las frutas.

Whisky, Glenfiddich 15 Años 750 ml,
\$1,535, SKU 80165196.

Whisky, The BenRiach 10 años 700 ml,
\$955, SKU 1084260891.



VINO TINTO

La Tempranillo realza raviolos o las ensaladas con jamón serrano por sus notas de vainilla y cereza. Los chiles en nogada y el mole oaxaqueño son ideales con el sedoso Château de Sales.

Vino tinto, Arzuaga Tempranillo 750 ml,
\$615, SKU 80165242.

Vino tinto, Château de Sales 750 ml,
\$1,049, SKU 1004241173.