

MIXOLOGÍA EN ARMONÍA



SEÑORÍO[®]
MEZCAL

Alto
AHUMADO SUAVE
TRADICIÓN OAXAQUEÑA

Gracias por elegir a SEÑORÍO Mezcal, estamos seguros de que estas propuestas te ayudarán a inspirarte para celebrar y descubrir nuestro Mezcal en ARMONÍA PERFECTA. Estos cócteles maravillarán tu paladar con su Ahumado Suave.



Thank you for choosing SEÑORÍO Mezcal, we are sure that these cocktail creations will inspire you to celebrate and enjoy our Mezcal in PERFECT HARMONY. With its Mild Smoked Flavor these cocktails will delight your palate.







SEÑORÍO[®]
MEZCAL



INTRODUCCIÓN

ORIGEN Y EXPERIENCIA

SEÑORÍO MEZCAL es un Mezcal tradicional premium de Ahumado Suave, esto gracias a la ARMONÍA PERFECTA de dos destilaciones de distintas intensidades y perfiles de sabor-aroma.

SEÑORÍO MEZCAL logra así el balance perfecto de sabor entre las notas suaves de humo y el sabor auténtico de Agave Espadín.

Es un Mezcal creado para paladares conocedores y ávidos de nuevas experiencias, SEÑORÍO MEZCAL celebra a todas las personas que viven en armonía consigo mismas, con la naturaleza y el mundo entero.

SEÑORÍO MEZCAL | Armonía Perfecta

SEÑORÍO Mezcal is a traditional premium Mezcal with a Mild Smoked flavor, this thanks to the PERFECT HARMONY between two distillations of different intensities and flavor-aroma profiles.

SEÑORÍO Mezcal achieves the perfect balance with the soft smoky notes and the authentic flavor of Espadín Agave.

A Mezcal created for experienced palates that seek new experiences; SEÑORÍO Mezcal celebrates the people that live in harmony with themselves, with nature and with the whole world.

SEÑORÍO Mezcal | Perfect Harmony



JOVEN

El balance de dos destilaciones de distintas intensidades y perfiles de sabor-aroma. SEÑORÍO JOVEN nace de la pasión, conocimiento, trabajo y herencia de generaciones Oaxaqueñas. El sabor auténtico del Agave Espadín con Ahumado suave.

- TIPO DE AGAVE:
Agave Espadín.
- GUSTO:
Notas herbales y cítricas.
Tonos ahumados.
- AROMA:
Matices cítricos de lima y toronja, menta, toques de flores del campo, aceituna y ahumado.
- 40% Alc. Vol.
- HECHO EN OAXACA.



ABOCADO CON GUSANO

Con un sabor dulce y sedoso, esta etiqueta ofrece la combinación entre el cocido del agave con el sabor natural del gusano de maguey y tonalidades herbales. Un sabor lleno de nobleza e inspiración para quienes buscan descubrir nuevos sabores*.

- TIPO DE AGAVE:
Agave Espadín.
- GUSTO:
Dulce y sedoso que trasciende a un amargo en boca.
- AROMA:
Notas ligeramente herbales y agave cocido, con permanencia a gusano de maguey.
- 40% Alc. Vol.
- HECHO EN OAXACA.

*Sólo disponible en Duty Free México.



REPOSADO

Esta versión es conservada en barricas de roble americano durante 4 meses para garantizar un sabor balanceado con toques ahumados, brindando un aroma de madera y caramelo.

- TIPO DE AGAVE:
Agave Espadín.
- GUSTO:
Destellos ahumados y algunos toques de pimienta.
- AROMA:
Dulces notas de madera y vainilla, herbáceo y fresco, con tonos de agave cocido.
- 40% Alc. Vol.
- HECHO EN OAXACA.



AÑEJO

Esta etiqueta reposa dentro de nuestras barricas de roble americano durante un año, ofreciendo un añejamiento único en sabor y cuerpo, privilegio para el paladar de cualquiera que lo deguste.

- TIPO DE AGAVE:
Agave Espadín.
- GUSTO:
Cítrico, dejando un intenso matiz de agave cocido. De gran permanencia dulce, madera y vainilla.
- AROMA:
Con tonos de agave cocido, intenso y frutal.
- 40% Alc. Vol.
- HECHO EN OAXACA.



JOVEN

The perfect balance between two distillations with different intensities and flavor-aroma profiles. SEÑORÍO JOVEN is born from the passion, knowledge, work and heritage of the Oaxacan tradition. The authentic flavor of Espadín Agave with a mildly smoke profile.

- AGAVE TYPE:
Espadín Agave.
- TASTE:
Herbal and citric notes. Smoked tones.
- AROMA:
Citric shades from lime and grapefruit, mint, hints of field flowers, olives and smoked tones.
- 40% Alc. Vol.
- MADE IN OAXACA.



ABOCADO WITH GUSANO

With a sweet and silky flavor, this label offers the perfect combination between cooked agave with the natural flavor of the maguey worm and some herbal tones. A flavor that is full of nobility and inspiration for those seeking to discover new tastes*.

- AGAVE TYPE:
Espadín Agave.
- TASTE:
Sweet and silky, turns bitter on the palate.
- AROMA:
Slightly herbal notes and cooked agave with permanence of maguey worm.
- 40% Alc. Vol.
- MADE IN OAXACA.

Only available at Duty Free Mexico.



REPOSADO

This version is kept in American oak barrels for 4 months to guarantee a balanced flavor with smoked tones, providing a wood-caramel aroma.

- AGAVE TYPE:
Espadín Agave.
- TASTE:
Smoked sparkles and some notes of pepper.
- AROMA:
Sweet notes of wood and vanilla, herbaceous and fresh with tones of cooked agave.
- 40% Alc. Vol.
- MADE IN OAXACA.



AÑEJO

This expression rests in our American oak barrels for 1 year, offering unique aging in flavor and body, a privilege for those who taste it.

- AGAVE TYPE:
Espadín Agave.
- TASTE:
Citric, leaving an intense shade of cooked agave. With great permanence of sweet, wood and vanilla.
- AROMA:
With tones of intense and frutal cooked agave.
- 40% Alc. Vol.
- MADE IN OAXACA.

DERECHO

INGREDIENTES:

- 2 oz. de SEÑORÍO Mezcal Joven
- Rodajas de naranja
- Sal de gusano

INSTRUCCIONES:

Que el paladar descubra las exquisitas notas del agave y maderas, tal como los antepasados lo disfrutaban en diferentes regiones de México, especialmente en Oaxaca. No olvides hacerlo con el ritual del Mezcal: a pequeños sorbos, mantenerlo en boca unos segundos antes de tragar. Posteriormente degusta las rodajas de naranja con sal de gusano, así se potenciarán las notas del agave.

STRAIGHT UP

INGREDIENTS:

- 2 oz. of SEÑORÍO Mezcal Joven
- Orange slices
- Agave Worm Salt

INSTRUCTIONS:

Let your palate discover the exquisite notes of Agave Espadín and woods notes, just as the ancestors enjoyed Mezcal in different regions of Mexico, especially Oaxaca. Do not forget to do it with the right ritual: small sips, keep it in your mouth for a few seconds before swallowing. Then try the orange slices with worm salt, that will enhance the notes of the agave.



SEÑORÍO[®]
MEZCAL



ÍNDICE

16 OLD FASHIONED

18 BESO PERFECTO

20 SEÑORÍO ALEXANDER

22 SEÑORÍO FUMBLE

24 SUNSET HARMONY

26 SEÑORÍO MENTA

28 SEÑORÍO CHAMÁN

30 SEÑORÍO MARTINI

32 SEÑORÍO TONIC

34 GRANADA

36 INDEPENDENCIA SEÑORÍO

38 SEÑORÍO ORO

40 SEÑORÍO ESPECTRO

42 SEÑORÍO CALENDÁ

44 SEÑORÍO SIDECAR

46 SOFT GIVING

48 SEÑORÍO SAZERAC

50 BLANCO SEÑORÍO

52 SEÑORÍO CAPUCHINO

54 NUEVO SEÑORÍO

ÍNDEx

16 OLD FASHIONED

18 PERFECT KISS

20 SEÑORÍO ALEXANDER

22 SEÑORÍO FUMBLE

24 SUNSET HARMONY

26 SEÑORÍO MENTA

28 SEÑORÍO CHAMÁN

30 SEÑORÍO MARTINI

32 SEÑORÍO TONIC

34 GRENADE

36 SEÑORÍO INDEPENDENCE

38 GOLD SEÑORÍO

40 SPECTRUM SEÑORÍO

42 CALENDÁ SEÑORÍO

44 SEÑORÍO SIDECAR

46 SOFT GIVING

48 SEÑORÍO SAZERAC

50 WHITE SEÑORÍO

52 SEÑORÍO CAPUCHINO

54 NEW SEÑORÍO

SEÑORÍO OLD FASHIONED

INGREDIENTES:

- 1 1/2 oz de SEÑORÍO Mezcal Reposado
- 1 Pizca de Fernet
- 1 Terrón de azúcar
- 1/2 oz. de agua fría
- 1 Cereza de marrasquino
- 1 Piel de naranja
- Hielo

INSTRUCCIONES:

En un vaso old fashioned diluir el terrón de azúcar en el Fernet y el agua, agregar 3 hielos, incorporar lentamente el mezcal, remover suavemente. Agregar la cereza y la cáscara de naranja perfumando el vaso.

SEÑORÍO OLD FASHIONED

INGREDIENTS:

- 1 1/2 oz of SEÑORÍO Mezcal Reposado
- 1 Dash of Fernet
- 1 Sugar cube
- 1/2 oz. cold water
- 1 Maraschino cherry
- 1 Orange peel
- Ice

INSTRUCTIONS:

In an old fashioned glass dilute the sugar cube in the fernet and the water, add the ice, slowly pour the Mezcal, gently stir. Add the cherry and perfume with the orange peel.


SEÑORÍO
MEZCAL



BESO PERFECTO

INGREDIENTES:

- 1.5 oz. de SEÑORÍO Mezcal Joven
- 0.5 oz. de jugo de naranja
- 0.25 oz. de jarabe de agave
- 1 Fresa
- 2 Trozos pequeños de sandía
- Vino espumoso rosado
- Hielo

INSTRUCCIONES:

Licuar los ingredientes, excepto el vino y enfriar la mezcla en una coctelera con hielo, colar y servir en una copa flauta, rellenar con el vino, agregar fresa y sandía picadas en pequeños cubos.

PERFECT KISS

INGREDIENTS:

- 1.5 oz. of SEÑORÍO Mezcal Joven
- 0.5 oz. of orange juice
- 0.25 oz. of agave syrup
- 1 Strawberry
- 2 Small pieces of watermelon
- Rosé wine
- Ice

INSTRUCTIONS:

Blend the ingredients, except the wine, then shake with ice, strain and serve in a sparkling wine glass and top with the Rosé wine. Garnish some strawberry and watermelon cubes.



SEÑORÍO[®]
MEZCAL



SEÑORÍO ALEXANDER

INGREDIENTES:

- 2 oz. de SEÑORÍO Mezcal Añejo
- 1 oz. de crema de cacao
- 1 oz. de crema batida
- Almendras
- Hielo

INSTRUCCIONES:

Mezclar el Mezcal, la crema de cacao y la crema batida con hielo, servir en una copa de martini y espolvorear almendra rayada.

SEÑORÍO ALEXANDER

INGREDIENTS:

- 2 oz. of SEÑORÍO Mezcal Añejo
- 1 oz. of cacao cream
- 1 oz. of whipped cream
- Almonds
- Ice

INSTRUCTIONS:

Shake the Mezcal, cacao and the whipped cream with ice, serve in a martini glass and sprinkle the almonds.



SEÑORÍO[®]
MEZCAL



SEÑORÍO FUMBLE

INGREDIENTES:

- 1.5 oz. de SEÑORÍO Mezcal Joven
- 1 oz. de jugo de toronja
- 0.25 oz. de jugo de limón
- 5 Hojas de albahaca
- Cerveza lager clara
- Hielo

INSTRUCCIONES:

Mezclar los ingredientes, *excepto la cerveza*, con hielo, servir en una copa cervecera con poco hielo, rellenar con la cerveza y adornar con una rodaja de toronja.

SEÑORÍO FUMBLE

INGREDIENTS:

- 1.5 oz. of SEÑORÍO Mezcal Joven
- 1 oz. of tangerine juice
- 0.25 oz. of lemon juice
- 5 Basil leaves
- Lager bright beer
- Ice

INSTRUCTIONS:

Shake all the ingredients, *except the beer*, with ice, serve in a glass of beer with ice, top with the beer and garnish with a tangerine wedge.



SEÑORÍO
MEZCAL



SUNSET HARMONY

INGREDIENTES:

- 1.5 oz. de SEÑORÍO Mezcal Joven
- 1 oz. de jugo de papaya
- 3 oz. de jugo de naranja
- 0.5 oz. de jarabe de agave
- Hielo

INSTRUCCIONES:

Mezclar todos los ingredientes en un vaso highball con hielo, poner unos cubitos de papaya picada y una hoja de hierbabuena.

SUNSET HARMONY

INGREDIENTS:

- 1.5 oz. of SEÑORÍO Mezcal Joven
- 1 oz. of papaya juice
- 3 oz. of orange juice
- 0.5 oz. of agave syrup
- Ice

INSTRUCTIONS:

Mix all the ingredients in a highball glass with ice, garnish with some papaya cubes and a peppermint leaf.



SEÑORÍO[®]
MEZCAL



SEÑORÍO MENTA

INGREDIENTES:

- 1 1/2 oz. de SEÑORÍO Mezcal Reposado
- 1 1/2 oz. de jugo de limón
- 1 1/2 de jarabe natural
- 6-8 Hojas de menta fresca
- Hielo

INSTRUCCIONES:

Mezclar los ingredientes con hielo, colar y servir en un vaso old fashioned con hielo triturado, adornar con una rama de menta.

SEÑORÍO MENTA

INGREDIENTS:

- 1 1/2 oz. of SEÑORÍO Mezcal Reposado
- 1 1/2 oz. of lemon juice
- 1 1/2 of natural syrup
- 6-8 Fresh mint leaves
- Ice

INSTRUCTIONS:

Shake the ingredients with ice, strain and serve in an old fashioned glass filled with crushed ice, garnish with a mint leaf.



SEÑORÍO[®]
MEZCAL



SEÑORÍO CHAMÁN

INGREDIENTES:

- 1.5 oz. de SEÑORÍO Mezcal Joven
- 2 oz. de jugo de mango
- 1 oz. de jugo de naranja
- 0.5 oz. de jarabe natural
- 0.25 oz. de jugo de limón
- 1-2 Rodajas muy delgadas de chile serrano
- Hielo

INSTRUCCIONES:

Licuar todos los ingredientes, *excepto el chile*, con hielo, servir en un vaso old fashioned y adornar con las rodajas de chile.

SEÑORÍO CHAMÁN

INGREDIENTS:

- 1.5 oz. of SEÑORÍO Mezcal Joven
- 2 oz. of mango juice
- 1 oz. of orange juice
- 0.5 oz. of natural syrup
- 0.25 oz. of lemon juice
- 1-2 Thin wedges of serrano chili
- Ice

INSTRUCTIONS:

Blend all the ingredients, *except the chili wedges*, with ice, serve in a old fashioned glass and garnish with the chili wedges.


SEÑORÍO
MEZCAL



SEÑORÍO MARTINI

INGREDIENTES:

- 2 oz. de SEÑORÍO Mezcal Joven
- 0.25 oz. de Bourbon
- 3 Gotas de bitter de naranja
- 3 Chapulines medianos (opcional)
- 1 Piel de naranja
- Hielo

INSTRUCCIONES:

Mojar la parte interior de una copa de martini con el Bourbon, verter el Bourbon, Mezcal y los bitters en una coctelera con hielo, revolver gentilmente para enfriar. Servir en una copa martinera, adornar con la piel de naranja y los chapulines unidos con un palillo.

SEÑORÍO MARTINI

INGREDIENTS:

- 2 oz. of SEÑORÍO Mezcal Joven
- 0.25 oz. of Bourbon
- 3 Drops of orange bitters
- 3 Medium crickets (optional)
- 1 Orange peel
- Ice

INSTRUCTIONS:

Wet the martini glass with the Bourbon, then pour the Bourbon in a mixing glass, along with the Mezcal, the bitters and ice. Stir until cold, serve in a Martini glass, garnish with the orange peel and with crickets stuck on a toothpick.



SEÑORIO[®]
MEZCAL



SEÑORÍO TONIC

INGREDIENTES:

- 1 1/2 oz. de SEÑORÍO Mezcal Reposado
- 1 oz. de jugo de limón
- 1/2 oz. de jarabe de cardamomo
- 6 Granos de cardamomo
- 6 Hojas de albahaca
- Agua quina
- Hielo

INSTRUCCIONES:

Servir los ingredientes en una copa gin con hielo, rellenar con agua quina. Adornar con un piel de limón y una hoja de albahaca.

SEÑORÍO TONIC

INGREDIENTS:

- 1 1/2 oz. of SEÑORÍO Mezcal Reposado
- 1 oz. of lemon juice
- 1/2 oz. cardamom syrup
- 6 Cardamom grains
- 6 Basil leaves
- Tonic water
- Ice

INSTRUCTIONS:

Serve the ingredients in a gin glass with ice, top with tonic water. Garnish with a lemon twist and basil.


SEÑORÍO
MEZCAL



GRANADA

INGREDIENTES:

- 1 1/2 oz. de SEÑORÍO Mezcal Joven
- 1 1/2 oz. de Bourbon
- 1 oz. de jugo de granada
- 1/2 oz. de jugo limón
- 1/4 oz. de jarabe de romero
- Agua quina
- Hielo

INSTRUCCIONES:

En un vaso highball con hielo servir los ingredientes, rellenar con agua quina. Decorar con una rama de romero y granos de granada.

GRENADE

INGREDIENTS:

- 1 1/2 oz. of SEÑORÍO Mezcal Joven
- 1 1/2 oz. of Bourbon
- 1 oz. of grenadine juice
- 1/2 oz. of lemon juice
- 1/4 oz. of rosemary syrup
- Tonic water
- Ice

INSTRUCTIONS:

In a highball glass with ice serve the ingredients, top with tonic water and garnish with a rosemary stick and with some grenadine grains.



SEÑORÍO[®]
MEZCAL



INDEPENDENCIA SEÑORÍO

INGREDIENTES:

- 1.5 oz. de SEÑORÍO Mezcal Joven
- 0.5 oz. de licor de menta verde
- 0.5 oz. de jugo limón
- 0.5 oz. de jarabe natural
- 1/2 Kiwi
- Hielo

INSTRUCCIONES:

Licuar todos los ingredientes con hielo, servir en una copa de cóctel y adornar con una rodaja de kiwi.

SEÑORÍO INDEPENDENCE

INGREDIENTS:

- 1.5 oz. of SEÑORÍO Mezcal Joven
- 0.5 oz. of mint liquor
- 0.5 oz. of lemon juice
- 0.5 oz. of natural syrup
- 1/2 Kiwi
- Ice

INSTRUCTIONS:

Blend all the ingredients with ice, serve in a cocktail cup and garnish with a kiwi wedge.


SEÑORÍO
MEZCAL



SEÑORÍO ORO

INGREDIENTES:

- 2 oz. de SEÑORÍO Mezcal Reposado
- 3/4 oz. de jugo de limón
- 3/4 oz. de miel
- Hielo

INSTRUCCIONES:

Agitar vigorosamente los ingredientes con hielo, servir en una copa coupé y adornar con una rodaja de limón seca.

GOLD SEÑORÍO

INGREDIENTS:

- 2 oz. of SEÑORÍO Mezcal Reposado
- 3/4 oz. of lemon juice
- 3/4 oz. honey
- Ice

INSTRUCTIONS:

Vigorously shake the ingredients with ice, serve in a coupe glass and garnish with a dry lemon wedge.



SEÑORÍO
MEZCAL



SEÑORÍO ESPECTRO

INGREDIENTES:

- 1.5 oz. de SEÑORÍO Mezcal Joven
- 3 oz. de té negro con durazno
- 1 oz. de jarabe de canela
- 5 Gotas de jugo limón
- Agua quina
- Hielo

INSTRUCCIONES:

Verter los ingredientes en un vaso old fashioned con hielo, se adorna con una ramita de canela y piel de limón.

SPECTRUM SEÑORÍO

INGREDIENTS:

- 1.5 oz. of SEÑORÍO Mezcal Joven
- 3 oz. of black tea with peach
- 1 oz. of cinnamon syrup
- 5 Drops of lemon juice
- 1 Dash of tonic water
- Ice

INSTRUCTIONS:

Pour the ingredients in an old fashioned glass with ice, garnish with a cinnamon stick and a lemon twist.


SEÑORÍO
MEZCAL



SEÑORÍO CALENDÁ

INGREDIENTES:

- 1.5 oz. de SEÑORÍO Mezcal Joven
- 3 oz. de té negro con durazno
- 1 oz. de jarabe de canela
- 5 Gotas de jugo limón
- Hielo

INSTRUCCIONES:

Mezclar los ingredientes con hielo, servir en una copa coupé y decorar con unas hojas de poleo.

CALENDÁ SEÑORÍO

INGREDIENTS:

- 1.5 oz. of SEÑORÍO Mezcal Joven
- 3 oz. of pennyroyal infusion
- 1 oz. of cinnamon syrup
- 5 Drops of lemon juice
- Ice

INSTRUCTIONS:

Shake the ingredients with ice, serve in a coupe glass and garnish with pennyroyal leaves.


SEÑORÍO
MEZCAL



SEÑORÍO SIDECAR

INGREDIENTES:

- 1 1/2 oz. de SEÑORÍO Mezcal Añejo
- 3/4 oz. de licor de naranja
- 3/4 oz. de jugo de limón
- Hielo

INSTRUCCIONES:

En un vaso mezclador, mezclar los ingredientes con hielo, servir en una copa coupé previamente escarchada con azúcar y adornar con una piel de naranja.

SEÑORÍO SIDECAR

INGREDIENTS:

- 1 1/2 oz. of SEÑORÍO Mezcal Añejo
- 3/4 oz. of orange liqueur
- 3/4 oz. of lemon juice
- Ice

INSTRUCTIONS:

In a mixing glass mix the ingredients with ice, serve in a, previously sugar rimmed, coupe glass and garnish with an orange peel.


SEÑORÍO
MEZCAL



SOFT GIVING

INGREDIENTES:

- 1.5 oz. de SEÑORÍO Mezcal Joven
- 1 oz. de calvados
- 1.5 oz. de jugo de manzana
- 0.25 oz. de jarabe de canela
- Hielo

INSTRUCCIONES:

Mezclar los ingredientes con hielo, servir en una copa coupé y adornar con una rodaja fina de manzana.

SOFT GIVING

INGREDIENTS:

- 1.5 oz. of SEÑORÍO Mezcal Joven
- 1 oz. of calvados
- 1.5 oz. of apple juice
- 0.25 oz of cinnamon syrup
- Ice

INSTRUCTIONS:

Shake the ingredients with ice and serve in a coupe glass. Garnish with a thin apple slice.


SEÑORÍO
MEZCAL



SEÑORÍO SAZERAC

INGREDIENTES:

- 2 oz. de SEÑORÍO Mezcal Añejo
- 1/2 oz. Absenta
- 1 pizca de amargo de angostura
- Azúcar
- Hielo

INSTRUCCIONES:

En un vaso mezclador con hielo mezclar los ingredientes hasta que se disuelva el azúcar, servir en una copa coupé y adornar con piel de limón.

SEÑORÍO SAZERAC

INGREDIENTS:

- 2 oz. of SEÑORÍO Mezcal Añejo
- 1/2 oz. of Absinthe
- 1 dash of angostura bitters
- Sugar
- Ice

INSTRUCTIONS:

In a mixing glass with ice mix all the ingredients together until the sugar is diluted. Serve in a coupe glass and garnish with a lemon twist.



SEÑORÍO
MEZCAL



BLANCO SEÑORÍO

INGREDIENTES:

- 1.5 oz. de SEÑORÍO Mezcal Joven
- 1 oz. de crema de coco
- 1 Zarzamora
- 1 Clara de huevo
- Cardamomo molido
- Coco rallado
- Azúcar
- Hielo

INSTRUCCIONES:

Licuar el Mezcal, la crema de coco y la zarzamora con una pizca de cardamomo molido, después agitar esta mezcla junto con la clara de huevo y hielo. Colar y servir en un vaso old fashioned con hielo ligeramente escarchado con azúcar y coco rallado. Adornar con un poco de cardamomo molido y coco rallado.

WHITE SEÑORÍO

INGREDIENTS:

- 1.5 oz. of SEÑORÍO Mezcal Joven
- 1 oz. of coconut cream
- 1 Blackberry
- 1 Eggwhite
- Ground cardamom
- Grated of coconut
- Sugar
- Ice

INSTRUCTIONS:

Blend the Mezcal, coconut cream, blackberry and ground cardamom, then shake the mix with the egg white with ice. Strain and serve the blended mix in an old fashioned glass with ice, previously rimmed with sugar and grated coconut, old fashioned glass with ice and garnish with powdered cardamom.


SEÑORÍO
MEZCAL



SEÑORÍO CAPUCHINO

INGREDIENTES:

- 1 1/2 oz. de SEÑORÍO Mezcal Añejo
- 1 Café capuchino
- 2 Cucharas de azúcar mascabado

INSTRUCCIONES:

En un café capuccino endulzado con el azúcar, agregar lentamente el Mezcal.

SEÑORÍO CAPUCCINO

INGREDIENTS:

- 1 1/2 oz. of SEÑORÍO Mezcal Añejo
- 1 Capuccino coffee
- 2 Tablespoons of brown sugar

INSTRUCTIONS:

In a sweetened capuccino coffee gently add the Mezcal



SEÑORÍO[®]
MEZCAL



NUEVO SEÑORÍO

INGREDIENTES:

- 1.5 oz. de SEÑORÍO Mezcal Joven
- 1 oz. de Blue Curazao
- 1 oz. de jugo de limón
- 1 oz. de jarabe de canela
- Azúcar
- Canela
- Hielo

INSTRUCCIONES:

Licuar los ingredientes con hielo, servir en una copa coctelera escarchada ligeramente con azúcar y canela. Adornar con una piel de limón.

NEW SEÑORÍO

INGREDIENTS:

- 1.5 oz. of SEÑORÍO Mezcal Joven
- 1 oz. of Blue Curaçao
- 1 oz. of lemon juice
- 1 oz. of cinnamon syrup
- Sugar
- Cinnamon
- Ice

INSTRUCTIONS:

Blend the ingredients with ice, rim a cocktail cup with sugar and cinnamon and serve in a cocktail glass. Garnish with a lemon twist.


SEÑORÍO
MEZCAL





POR FAVOR, DISFRUTA CON MODERACIÓN.
PLEASE ENJOY WITH MODERATION.

@senorio.mezcal

@senoriomezcalglobal

senoriomezcal.com