

El Mezcal en la Ciudad: Combinación Actual

Margarita Mezcal

- Shafer
- Copa Martinera
- Escarchar con sal de gusano
- Adornar con una rodaja de limón

1 ½ oz. **Mezcal Lindo Michoacán, Opongio, Erongaricuario, Michoacán.**

½ oz. Licor de naranja

1 ½ oz. Jugo de naranja.

½ oz. Jarabe natural.

Agitar en el shafer todos los ingredientes. Poner una copa martinera con hielo y enfriarla. Retirar el hielo y escarcharla con la sal de gusano. Adornar con una rodaja de limón.

Smoothy Durazno (o guanábana) por: Zeneck Méndez (Red Fly Taberna)

- Vaso Old Fashion
- Chile piquin

1 ½ oz. Mezcal Arroqueño, **Mezcal la Venencia, Yogana, Ejutla, Oaxaca.**

2 oz. De concentrado de durazno.

Llenar el vaso de hielo, mezclar todos los ingredientes. Licuar hasta punto de nieve. Servir en el vaso escarchado con chile piquin.

Smoothy lima-limón por: Zeneck Méndez (Red Fly Taberna)

- Vaso old fashion
- Chile piquin

1 ½ oz. Mezcal Minero, **Mezcal Real Minero, Santa Catarina Minas, Ocotlan, Oaxaca.**

1 oz. De licor de lima (Rose's)

1 gajo de limón natural.

½ oz. Jarabe natural

Llenar el vaso de hielo, mezclar todos los ingredientes. Licuar hasta punto de nieve. Servir en el vaso escarchado con chile piquin. Adornar con un twist de limón y uno de naranja.

Mezcal Sawyer por: Zenén Suárez (Bar Pata Negra)

- Agitado en shaker
- Vaso Old fashion

1 oz. Mezcal Minero, **Mezcal Real Minero, Santa Catarina Minas, Ocotlan, Oaxaca**
1 oz. Vermouth blanco.
1 oz. Jugo de limón.
½ oz. Jarabe natural
1 Clara de Huevo..

Se mezcla todo en el shaker y se sirve en las rocas. Adornar con una rodaja de limón.

Citrus Sweet por: Zenén Suárez (Bar Pata Negra)

- Copa martinera
- Shaker
- Twist de naranja

1 ½ oz. Mezcal Arroqueño, **Mezcal la Venencia, Yogana, Ejutla, Oaxaca.**
½ oz. Licor de Cassis.
1 oz. Jugo de manzana.
1 oz. Rose 's Lime. (o extracto de lima)

Se mezcla todo en el shaker y se sirve en una copa martinera fría. Adornar con un twist de naranja.

Red Fly por: Zenén Suárez (Bar Pata Negra)

- Copa Martinera
- Shaker
- Twist de naranja

1 ½ oz. Mezcal Tradicional.
½ Licor de Cassis
1 oz. Jugo de arándano.
1 oz. Jugo de manzana.

Se mezcla todo en el shaker y se sirve en una copa martinera fría. Adornar con un twist de naranja.

Monte Verde por: Zeneck Méndez (Red Fly Taberna)

- Vaso Highball
- Cereza

1 ½ oz. Mezcal **Sansekan, Chilapa, Guerrero.**

½ oz. Menta

½ oz. Midori

3 oz. Canada Dry.

Mezclar todo en el vaso y servir en las rocas. Adornar con cereza.

Citrus Dry por: Zeneck Méndez. (Red Fly Taberna)

- Copa Martinera
- Shaker
- Twist de limón

1 ½ oz. Mezcal Minero, **Mezcal Real Minero, Santa Catarina Minas, Ocotlan, Oaxaca.**

1 oz. Jugo de manzana.

1 oz. Licor de Lima (Rose´s).

Mezclar todo en el shaker. Servir en una copa martinera fría. Adornar con un twist de limón.

Mezcaf e por: Alejandro Miledi (Red Fly Taberna)

- Copa Martiner
- Raja de Maguey
- Granos de café

1 ½ oz. Mezcal Tradicional.

1 oz. Liqueur 43

1 Café espresso

2 oz. Leche condensada

1 cucharadita de azúcar.

Mezclar todos los ingredientes y enfriar con un poco de hielo. Adornar con la raja de maguey y los granos de café.