



**MEZCAL
SABIONDO**

RECETARIO



Carajillo — de mezcal

Un ritual prohibido para los amantes del café y el mezcal

Hay bebidas que despiertan los sentidos y otras que los seducen. Este Carajillo de Mezcal Sabiondo es ambas. Inspirado en los placeres exquisitos de lo prohibido, esta receta fusiona la intensidad del espresso con la sabiduría líquida de nuestro mezcal artesanal, dando como resultado un trago cremoso, ahumado y deliciosamente inesperado.

Ingredientes

- 60 mililitros de Mezcal Sabiondo
- 30 mililitros de leche evaporada
- 30 mililitros de licor de coco
- 1 espresso recién hecho
(30 ml aprox.)
- Hielos al gusto

Pasos para prepararlo

1. Enfría el vaso.

Coloca en el congelador el vaso en el que servirás tu carajillo para enfriarlo mientras preparas el cóctel.

2. Agita lo exquisito.

En un shaker, añade el Mezcal Sabiondo, la leche evaporada y el licor de coco. Llénalo con hielo y agita con fuerza durante 10-15 segundos.

3. Sirve con estilo.

Saca el vaso del congelador y cuela la mezcla directamente sobre él.

4. Corónalo con espresso.

Añade lentamente el espresso caliente sobre la mezcla. Viértelo sobre el dorso de una cuchara para crear una ligera capa oscura en la superficie.

5. Disfruta lo prohibido.

Bebe despacio, saborea cada capa y deja que el carajillo te hable con su sabiduría líquida.

MEZCAL
SABIONDO



Negroni —

estilo Oaxaca

Clásico italiano. Corazón oaxaqueño

El Negroni es un ícono del mundo de la coctelería: amargo, fuerte, elegante. Pero cuando se fusiona con el alma ahumada de **Mezcal Sabiondo** nace una bebida que rompe reglas con sabiduría.

Este **Negroni estilo Oaxaca** es intenso, sofisticado y perfecto para quienes saben disfrutar el lado exquisito de la vida.

Ingredientes

- 30 mililitros de **Mezcal Sabiondo**
- 30 mililitros de vermut dulce
- 30 mililitros de Campari
- Hielo en cubos
- Rodaja de naranja para decorar

Pasos para prepararlo

Enfría el momento.

Coloca en el congelador un vaso tipo old fashioned para enfriarlo mientras preparas el cóctel.

2. Mezcla la sabiduría.

En un vaso mezclador o directamente en el vaso, agrega el Mezcal Sabiondo, el vermut dulce y el Campari.

3. Revuelve, no agites.

Añade hielo y revuelve suavemente durante unos segundos para enfriar sin diluir demasiado.

4. Decora con carácter.

Agrega una rodaja de naranja o exprime la piel de la naranja para liberar sus aceites y agregar un twist cítrico.

Este cóctel se toma con respeto y no es para cualquiera. Es para quien sabe que lo exquisito también puede ser oscuro, profundo... y peligroso.

EVITA EL EXCESO

MEZCAL
SABIONDO

Gavilán —

con Sabiondo

El vuelo clásico, con alas ahumadas

El Gavilán es un cóctel tan mexicano como el mezcal, pero cuando se encuentra con los matices ahumados de Mezcal Sabiondo nace algo distinto. Una versión elevada, sabrosa y atrevida.

Ingredientes

- 60 mililitros de Mezcal Sabiondo
- Jugo de 1 limón
- Jugo de 1 toronja
- 15 mililitros de jarabe natural (o al gusto)
- 150 mililitros de refresco de toronja bien frío
- Hielo en cubos
- Sal y chile en polvo para

Pasos para prepararlo

Prepara el vaso.

Escarcha el borde con limón, sal y chile si lo prefieres con un toque picoso. Llena con hielo hasta el tope.

2. Exprime la esencia.

Mezcla en un shaker el jugo de limón, el jugo de toronja, el jarabe natural y el Mezcal Sabiondo. Agita brevemente.

3. Sirve con carácter.

Vierte la mezcla sobre el vaso con hielo.

4. Deja que burbujea

Añade el refresco de toronja lentamente para conservar las burbujas y darle ese toque fresco.

5. Alza el vuelo.

Decora con una rodaja de toronja o limón y bebe con respeto. Este Gavilán vuela alto y sabe demasiado bien. ¡Disfrútalo!