

REINVENTANDO LOS CLÁSICOS

Recetario

Hecho en México



EVITA EL EXCESO



REINVENTANDO LOS CLÁSICOS
Recetario

© Dirección de arte y fotografía.
Crysel Bravo.

©Contenido.
Daphne Rouco.

©Corrección de estilo.
Daniela Benassini.

www.ojodetigremezcal.com

Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra,
incluyendo el diseño, contenido y fotografías, sin autorización de
Mezcal Ojo de Tigre.

Impreso en México / Printed in Mexico.

Contenido

5 **Ojo de Tigre**

7 **Introducción**

UN APERITIVO PARA COMENZAR

13 **Garibaldi Mezcal** (*Garibaldi*)

DEL RON AL MEZCAL

17 **Tiger Mojito** (*Mojito*)

19 **El Daiquiri del Tigre** (*Daiquiri*)

21 **Mezcalihna** (*Caipirihna*)

DEL GIN AL MEZCAL

25 **El Lado Sur** (*Southside*)

27 **Bengala Martini** (*Martini*)

29 **Tiger Tonic** (*Gin & Tonic*)

31 **Tomás Collins** (*Tom Collins*)

33 **Nuestro Negroni** (*Negroni*)

35 **El Club Del Trébol** (*Clover Club*)

37 **Tigre 75** (*French 75*)

DEL VODKA AL MEZCAL

41 **Mule De Tigre** (*Moscow Mule*)

43 **Sexy Tiger** (*Sex on the Beach*)

45 **María María** (*Bloody Mary*)

DEL WHISKY AL MEZCAL

49 **Old Mexican** (*Old Fashioned*)



51 **Mezcal Sour** (*Whisky Sour*)

53 **Tobalá Julep** (*Mint Julep*)

DEL TEQUILA AL MEZCAL

57 **Flying Tiger** (*Paloma*)

59 **Tiger Firing Squad** (*Mexican Firing Squad*)

61 **Wild Margarita** (*Margarita*)

63 **The Sunrise of the Tiger** (*Tequila Sunrise*)

LOS NUEVOS CLÁSICOS AL MEZCAL Y EL NAKED AND FAMOUS

67 **Naked and Famous**

69 **Claw Old Cuban** (*Old Cuban*)

71 **Citrino** (*Penicillin*)

73 **El Ciudadino** (*Cosmopolitan*)

75 **Mis propias creaciones**

81 **Glosario**



Ojo de Tigre

Es un mezcal artesanal que al fusionar el sabor dulce y ahumado del maguey Espadín de Oaxaca y la complejidad herbal del maguey Tobilá de Puebla brinda un sabor fresco y ligeramente ahumado que invita a conocer el mundo del mezcal.

Trabajamos cada día para mantener una producción responsable con el medio ambiente que refleja la tradición y pasión por crear un destilado único; Inspirado en la piedra ojo de tigre - un amuleto que

representa la buena fortuna - Mezcal Ojo de Tigre está construyendo su propia historia, nuestra esencia reside en ser el puente entre aquellos que gustan del mezcal y los que están ansiosos por iniciarse.

El mezcal



que te acerca al mezcal



Introducción

Desde 2018 Ojo de Tigre crece bajo la fiel convicción de que el mezcal sea para todos y siendo consecuentes con esta idea decidimos crear este recetario para compartir un poco de nuestra esencia a través de aquellos cócteles que han logrado trascender y que ahora los conocemos como clásicos.

Este recetario, al igual que los mezcales, tiene la intención de contar historias; Siendo más precisos, queremos contar una parte de la historia de la coctelería clásica de una forma creativa y disruptiva llevando algunas recetas clásicas al mundo del mezcal.

Seguramente te preguntarás ¿qué es un cóctel clásico? Un cóctel clásico es aquel que es reconocido por aquellos que se encuentran detrás de un bar pero también distinguido por los amantes de la coctelería, aquel que es replicable en cualquier parte del mundo y que ha trascendido en el tiempo.



“El mezcal posee, tal y como lo hace el vino, una diversidad organoléptica inmensa, producto de distintos factores que se combinan para ofrecer un abanico amplísimo de sabores y olores”.

Dr. Iván Saldaña Oyarzábal.
Especialista del agave y de todos sus destilados.

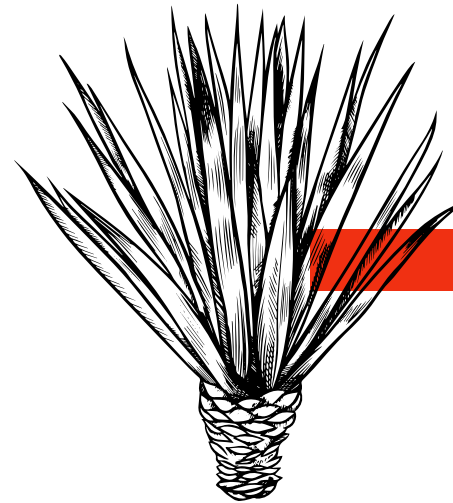
¿Quién no ha pedido un martini, un daiquiri o una margarita alguna vez en un bar? Pues bien, a este tipo de cócteles se le llama así: clásicos, los cuales encierran sus propias historias, recetas y también - por qué no mencionarlo -, debates interminables sobre su precisa ejecución y perfección, entre bartenders.

Queremos acercarte a esta narrativa de la coctelería clásica de una manera divertida y diferente, dándole un giro a las recetas de las bebidas espirituosas más emblemáticas. Nuestra única intención es que este recetario te inspire a disfrutar del mezcal en su forma más versátil y a que descubras tu bartender interior creando tus propios cócteles.

Bienvenido y disfruta el viaje.

¡Salud!

Daphne Rouco
Embajadora Mezcal Ojo de Tigre





**Un aperitivo
para comenzar**

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN

30 ml.

CAMPARI

30 ml.

JUGO DE NARANJA FRESCO

100 ml.

GARNISH

Cuña de naranja



MÉTODO

Agrega todos los ingredientes a un shaker con hielo. Shakea y sirve en un highball. Decora con una cuña de naranja y listo, tendrás un aperitivo fácil y delicioso para disfrutar.

TIP DEL BARTENDER

La característica principal que debes de buscar en este cóctel es que quede espumoso, así que te recomendamos tirar el jugo desde arriba para que quede "fluffy".

GARIBALDI

MEZCAL

< Garibaldi >

Este cóctel italiano lleva su nombre por Giuseppe Garibaldi, el general que ayudó a unificar Italia en el siglo XIX.

A la fecha, sigue siendo uno de los mejores en el mundo, convirtiéndose en la insignia en los bares más top.

Del ron al mezcal





TIGER **MOJITO**

< Mojito >

La historia de este clásico de clásicos comenzó a finales del siglo XVI. Se conoce que Sir Francis Drake -almirante inglés- lo consumía después de sus batallas. Inicialmente llevaba aguardiente, azúcar, lima, menta y otras hierbas.

El Mojito volvió a hacerse popular en 2002, después de que en la película *Die Another Day* -saga de James Bond, el agente 007- pidiera este clásico.

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN

60 ml.

JUGO DE LIMÓN VERDE

30 ml.

MIEL DE AGAVE

20 ml.

HOJAS DE HIERBABUENA

10 hojas

REFRESCO DE MANZANA

top

GARNISH

Bouquet de hierbabuena
y abanico de manzana verde

MÉTODO

Agrega en un vaso highball hojas de hierbabuena, jugo de limón y miel de agave. Macera los ingredientes, añade Mezcal Ojo de Tigre y mucho hielo. Dale el toque final con refresco de manzana y mezcla.

¡Decora con medias lunas de manzana verde, un bouquet de hierbabuena y disfruta!

TIP DEL BARTENDER

Al agregar el garnish, golpea de manera sutil las hojas de hierbabuena para que los aceites de las hojas salgan y se genere una sensación aromática intensificada.

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN

60 ml.

JUGO DE LIMÓN AMARILLO

30 ml.

MIEL DE AGAVE

20 ml.



MÉTODO

Agrega todos los ingredientes en un shaker con hielo. Haz doble colado y sirve en una copa coupette bien fría. ¿Más fácil? Imposible.

TIP DEL BARTENDER

Recuerda tener tu copa coupette previamente fría para que al momento de probar el cóctel la sensación sea mucho más refrescante.

EL DAIQUIRI **DEL TIGRE**

< Daiquiri >

Esta deliciosa bebida se inventó en Santiago de Cuba, originalmente se preparaba con ron, igualito que el mojito.

Se dice que se llama así porque se creó en una villa del mismo nombre situada en las afueras de la planta de una famosa destilería de ron en Santiago de Cuba.



MEZCALIHNA

< Caipirinha >

Si bien el origen de la caipirinha es incierto, se han encontrado registros de la receta escrita por ingenieros civiles cuando se encontraban en la región de la producción de cachaça -destilado de caña-, su ingrediente principal, durante la pandemia de cólera.

En portugués la palabra *caipirinha* significa pequeña campesina.

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN

45 ml.

LIMÓN VERDE EN CUBOS

8 cubitos

AZÚCAR

3 cucharaditas

MÉTODO

Coloca en un vaso cubitos de limón y azúcar. Con ayuda de un macedador aplasta para extraer todo el jugo.

Luego agrega Mezcal Ojo de Tigre y mezcla en un shaker.

Sirve directo en un vaso old fashioned, ¡listo!

TIP DEL BARTENDER

La calidad del hielo ayuda a que tu cóctel mantenga una buena consistencia.

Te recomendamos comprar hielo gourmet para que tu cóctel sea perfecto.

Del gin al mezcal





EL LADO **SUR**

< Southside >

Se escucha por ahí que esta bebida fue nombrada así por la pandilla *Southside Gang de Chicago* -liderada por Al Capone- la cual operaba en el lado sur del estado durante la época de la prohibición y que se dedicaba a contrabandear entre muchas otras cosas bebidas alcohólicas.

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN
60 ml.

GARNISH
Bouquet de hierbabuena

JUGO DE LIMÓN VERDE
30 ml.

MIEL DE AGAVE
25 ml.

HIERBABUENA
10 hojas

MÉTODO

Agrega todos los ingredientes en un shaker con hielo, shakea durante 15 segundos y haz doble colado en el vaso old fashioned. Decóralo con un bouquet de hierbabuena y disfruta.

TIP DEL BARTENDER

Recuerda hacer tus cócteles con hierbas frescas. Para esto te recomendamos mantenerlas en refrigeración o en agua.

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE REPOSADO

80 ml.

LILLET BLANC

15 ml.

GARNISH

Piel de limón amarillo

MÉTODO

Pon el mezcal y el Lillet con hielo en un mixing glass y con ayuda de una cuchara de bar enfría por 20 segundos. Sirve en una copa coupette y perfuma con un twist de limón amarillo.

TIP DEL BARTENDER

La precisión de la técnica stir es clave para que tu cóctel quede con la cantidad de dilución justa.

A medida que lo vas realizando ve probándolo, para evitar que el mezcal pierda carácter y presencia en el cóctel.



BENGALA MARTINI

< Martini >

El libro *American Bar*, escrito por Frank P. Newman en 1900, fue uno de los primeros libros de coctelería antes escritos; en él, Frank dice que su versión de martini seco la creó como tributo a Sarah Bernhardt, una famosa actriz francesa.



TIGRE TONIC

< Gin & Tonic >

En el siglo XIX, las colonias británicas utilizaban la quinina - sustancia extraída de la corteza de la cinchona - para combatir la malaria. Su sabor era muy intenso, por lo que se le agregó azúcar y agua para hacerla más digerible.

Se dice que un día en medio de una lucha un soldado tuvo la idea de mezclarla con alcohol para potencializar el valor durante el combate.

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN

50 ml.

AGUA QUINA

top

GARNISH

Media luna de toronja

MÉTODO

En un vaso highball con hielos, agrega Mezcal Ojo de Tigre y agua quina. ¡Decora con toronja y disfruta!

TIP DEL BARTENDER

Recuerda vertir el agua tónica cerca del vaso, así evitas que las burbujas del agua se rompan y que tu cóctel se quede sin efervescencia.

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN

50 ml.

JUGO DE LIMÓN VERDE

25 ml.

JARABE NATURAL

25 ml.

AGUA MINERAL

top

GARNISH

Rodaja de limón verde

MÉTODO

Agrega todos los ingredientes en un vaso highball con muchos hielos e integra ligeramente. ¡Disfruta!

TIP DEL BARTENDER

Uno de los grandes secretos de un buen cóctel es que los ingredientes sean frescos y naturales.

Al momento de preparar cada una de tus bebidas, utiliza jugo recién exprimido, esto hará una gran diferencia en su sabor.



TOMÁS COLLINS

< Tom Collins >

Existen varias historias sobre el origen de esta bebida; se dice que el Tom Collins fue un cóctel que se parecía mucho a los ponches que se servían en los bares de Londres en el siglo XIX.

El dueño de un bar llamado *John Collins* comenzó a llamarle así cada vez que alguien le pedía uno, sin embargo era usual que este lo pidieran con Old Tom Gin, así que eventualmente la gente lo comenzó a pedir como Tom en lugar de John.



NUESTRO NEGRONI

< Negroni >

El legendario bartender italiano Fosco Scarselli, de *Café Casoni* en Florencia, sirvió su primer Americano con ginebra sustituyendo la soda por solicitud del conde Camillo Negroni, en una de sus visitas al bar.

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN

30 ml.

CAMPARI

30 ml.

VERMOUTH ROSSO

15 ml.

AMARO AVERNA

10 ml.

GARNISH

Media luna de naranja, sal de coco tostado y chiles secos.

MÉTODO

Agrega todos los ingredientes en un mixing glass previamente frío, agrega hielos y mezcla por 20 segundos.
Decora con media luna de naranja y sal de coco.

TIP DEL BARTENDER

Mantén el vermouth en el refrigerador ¡SIEMPRE!

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN

45 ml.

FRAMBUESAS

5 pzas

JUGO DE LIMÓN

25 ml.

MIEL DE AGAVE

15 ml.

CLARA DE HUEVO

1 pza.

GARNISH

Banderilla de frambuesas

MÉTODO

Agrega todos los ingredientes a un shaker, luego haz un primer shakeo sin hielo - dry shake - vuelve a shakear integrando el hielo en tu shaker. Realiza doble colado y sirve en copa coupette. Decora con frambuesas.

TIP DEL BARTENDER

La clara de huevo ayuda a darle textura al cóctel. Sin embargo, existen otras maneras de generar esta sensación espumosa; Para esto utiliza aquafaba, la cual es un líquido hecho a base de agua de garbanzos.



EL CLUB **DEL TRÉBOL**

< Clover Club >

Este cóctel fue creado en el hotel Bellevue-Standford en Filadelfia, donde un grupo de periodistas, críticos y actores se reunían haciéndose llamar El Clover Club.



TIGRE

75

< French 75 >

Esta bebida fue nombrada por el arma llamada *French 75*, la cual fue utilizada como parte de la artillería francesa durante la Primera Guerra Mundial.

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN
30 ml.

GARNISH
Zest de limón amarillo

JUGO DE LIMÓN AMARILLO
15 ml.

JARABE NATURAL
15 ml.

VINO ESPUMOSO
top

MÉTODO

Mezcla el jugo, jarabe y mezcal en un shaker con hielo y haz doble colado.

Finaliza agregando un top de vino espumoso y perfumando con piel de limón amarillo.

¡Refrescante para cualquier hora del día!

TIP DEL BARTENDER

Recuerda perfumar tu cóctel con un zest de limón, esto lo hará mucho más aromático.

Del vodka al mezcal





MULE **DE TIGRE**

< Moscow Mule >

Este cóctel fue creado por Jack Morgan, propietario de un famoso restaurante de L.A. en los 40's llamado *Cock'n Bull*, quien estaba lanzando su propia cerveza de jengibre junto con un socio de una marca de vodka. Ambos hombres de negocio buscaban repuntar sus productos así que decidieron crear este cóctel que se convertiría en un clásico.

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN
60 ml.

GARNISH
Romero y rodaja
de limón verde

JUGO DE LIMÓN VERDE
20 ml.

MIEL DE AGAVE
15 ml.

GINGER BEER
top

MÉTODO

Agrega Mezcal Ojo de Tigre, jugo de limón y miel de agave en un shaker con hielo, mezcla y cuela en un vaso con hielo. Agrega ginger beer y revuelve un poco. Finalmente decora con romero, limón y disfruta.

TIP DEL BARTENDER

Si no encuentras cerveza de jengibre, puedes sustituirla por un poco de extracto de jengibre y soda.

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN
45 ml.

JUGO DE ARÁNDANO
30 ml.

JUGO DE NARANJA
30 ml.

JUGO DE PIÑA
30 ml.

LICOR DE DURAZNO
15 ml.

LICOR DE FRAMBUESA
15 ml.

GARNISH
Cuña de naranja y cereza

MÉTODO

Mezcla primero el jugo de naranja, jugo de piña y licor de durazno (la parte “beach” del cóctel). Después, sirve en un vaso con mucho hielo. Shakea el jugo de arándano, el licor de frambuesa y Mezcal Ojo de Tigre (la parte “sex” del cóctel) y sirve con mucho cuidado en el mismo vaso donde está la otra mitad del cóctel.

TIP DEL BARTENDER

Si no encuentras los licores necesarios, atrévete y prepara un jarabe de frambuesa, le irá de maravilla a tu bebida.



SEXY
TIGER

< Sex on the beach >

El origen de este cóctel es un misterio, sin embargo cuenta la leyenda que pudo haber sido inventado cuando algún bartender combinó el cóctel Fuzzy Navel, el cual tenía licor de durazno y jugo de naranja con Cape Codder, bebida con vodka y jugo de arándano, dando como resultado el delicioso Sex on the Beach.



MARÍA

MARÍA

< *Bloody Mary* >

Se dice que esta bebida se creó en el bar *King Cole* del hotel St. Regis en Nueva York por Fernand "Pete" Petriot.

Si bien hay muchas versiones del mismo como el Bloody Caesar, Red Snapper o el Bloody María, algunos dicen que los ingredientes imperdibles son los siguientes: vodka, salsa Worcestershire, jugo de tomate, pimienta negra, apio, sal y salsa Tabasco.

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN
60 ml.

JUGO DE TOMATE
120 ml.

JUGO DE LIMÓN
15 ml.

SALSA INGLESA
4 dashes

JUGO MAGGI
4 dashes

SALSA TABASCO
2 dashes

SAL
1 pizca

PIMIENTA
1 pizca

GARNISH
Apio, pepino y aceitunas.

MÉTODO

Coloca todos los ingredientes en un shaker, mezcla haciendo *throwing* y agrega en un vaso con hielos. Decora con pepino, apio y aceitunas.

TIP DEL BARTENDER

Si eres súper atrevido un top de cerveza clara le dará un toque mucho más refrescante a este cóctel.

Del whisky al mezcal



INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE REPOSADO

50 ml.

JARABE DE VAINILLA

15 ml.

ANGOSTURA BITTERS

2 dashes

GARNISH

Twist de naranja

MÉTODO

Coloca el mezcal, el jarabe y los bitters en un vaso old fashioned e integra, agrega hielo y refresca el cóctel con ayuda de una cuchara de bar. Finaliza tu cóctel perfumándolo con piel de naranja.

TIP DEL BARTENDER

Para que este cóctel quede perfecto, recuerda tener buena cantidad de hielo. Así tendrás la dilución exacta y no quedará demasiado acuoso o insípido.

OLD MEXICAN



< Old Fashioned >

En 1806, la palabra "cóctel" fue definida en el periódico *Balance and Columbia Repository* como "un licor estimulante, compuesto por cualquier destilado, azúcar, agua y bitters".

En esencia, un cóctel es un old fashioned.

MEZCAL **SOUR**



< Whisky Sour >

El primer registro que se tiene de este cóctel se encuentra en uno de los libros más importantes del mundo de la coctelería, llamado *Jerry Thomas Bartenders Guide*, escrito en 1862.

INGREDIENTES

**MEZCAL OJO DE TIGRE
REPOSADO**
50 ml.

ANGOSTURA BITTERS
3 dashes

JUGO DE LIMÓN VERDE
20 ml.

JARABE NATURAL
20 ml.

CLARA DE HUEVO
1 pza.

MÉTODO

En un shaker mezcla todos los ingredientes, shakea sin hielo. A continuación haz un segundo shakeo con hielo. Haz doble colado y sírvelo en una copa coupette fría. Finaliza tu cóctel con 3 gotas de angostura bitters.

TIP DEL BARTENDER

Los bitters de angostura al final del cóctel no sólo te ayudarán a decorar, al ser un amargo contrastará con los sabores y atenuará el olor que puede llegar a despedir la clara de huevo.

INGREDIENTES

**MEZCAL OJO DE TIGRE
REPOSADO**
70 ml.

MENTA
12 hojas

ANGOSTURA BITTERS
2 dashes

JARABE NATURAL
20 ml.

GARNISH
Bouquet de menta

MÉTODO

En un old fashioned vierte el jarabe natural, la menta y la angostura. Mezcla los ingredientes con ayuda de un macerador. Integra en el vaso hielo crush y agrega Mezcal Ojo de Tigre reposado. Integra todos los ingredientes y decora con unas hojas de menta.

TOBALÁ **JULEP**



< Mint Julep >

El Mint Julep ganó reconocimiento en el sur de los Estados Unidos durante el siglo XVIII y apareció impreso por primera vez en 1803 en el libro de John Davis *Travels of Four and a Half Years in the United States of America*. Davis escribió que el Mint Julep es: “una copita de licor espirituoso que contiene menta y que toman los habitantes de Virginia por la mañana”.

Del tequila al mezcal



INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN
50 ml.

JUGO DE LIMÓN
20 ml.

JUGO DE TORONJA
60 ml.

SODA DE TORONJA
top

SAL DEL HIMALAYA

GARNISH
Cuña de toronja

MÉTODO

Escarcha un vaso con sal del himalaya, agrega todos los ingredientes, ponle mucho hielo, revuelve ligeramente y dale un toque final con cuña de toronja.

TIP DEL BARTENDER

¡Recuerda poner bastante hielo a tu vaso! Un error básico es no poner suficiente y rellenar el vaso con demasiada soda, lo que hará que tu cóctel esté diluido y desbalanceado.

FLYING TIGER



< Paloma >

Dicen que el origen de este clásico de clásicos se remonta a 1950. Algunos atribuyen su creación a Don Javier Delgado Corona, propietario y bartender de *La Capilla* en Tequila, Jalisco y también creador de otro clásico del tequila, *La Batanga*.

TIGER

FIRING SQUAD



< Mexican Firing Squad >

Este emblemático cóctel nació en el primer speakeasy de la Ciudad de México llamado *The Cucaracha Cocktail Club* fundado en 1937.

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN
60 ml.

JUGO DE GRANADA
90 ml.

JUGO DE LIMÓN VERDE
20 ml.

MIEL DE AGAVE
15 ml.

ANCHO REYES RECETA ORIGINAL
1 barspoon

ANGOSTURA BITTERS
3 dashes

GARNISH
Cereza y rodaja de limón

MÉTODO

Agrega todos los ingredientes en un shaker con hielo, shakea y sin colar sírvelo directo en un vaso alto.

Finalmente decora con una cereza y rodaja de limón.

TIP DEL BARTENDER

*Si no deseas hacerlo picoso, siempre puedes agregarle granadina.
Si la quieres hacer casera, añade jugo de granada natural y azúcar, creando un jarabe de granada comúnmente conocido como granadina.*

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN
50 ml.

NIXTA LICOR DE ELOTE
25 ml.

JUGO DE PIÑA
25 ml.

JUGO DE LIMÓN VERDE
15 ml.

MIEL DE AGAVE
15 ml.

GARNISH
Media luna de piña y pencas

MÉTODO

Agrega todos los ingredientes en un shaker, agita y cuela todo en un vaso old fashioned con hielo.
¡Decora y salud!

TIP DEL BARTENDER

Para que tu margarita tenga una presentación de 10, recuerda utilizar jugo de piña natural y hacer un shakeo consistente y fuerte para tener una gran espuma cuando lo sirvas.

WILD MARGARITA



< Margarita >

Algunos dicen que este cóctel se creó en 1948 en Acapulco por algún socialité extranjero, quien al querer impresionar a sus invitados combinó tequila blanco, limón y licor de naranja. Otros dicen que se llama así porque es un twist de un cocktail llamado *Daisy* - margarita en español -, el cual tenía algún destilado, licor de naranja, limón y soda.

THE SUNRISE OF THE TIGER



< Tequila Sunrise >

Este cóctel fue creado en un bar llamado *Trident* en California.

A pesar de ser un cóctel mainstream, fue un ícono importante para la historia de la cultura pop; uno de los alcances más notables fue que la banda The Eagles nombró a una de sus canciones *Tequila Sunrise* en su álbum *Desperado*.

INGREDIENTES

**MEZCAL OJO DE TIGRE
REPOSADO**
45 ml.

JUGO DE LIMÓN
15 ml.

LICOR DE GRANADINA
10 ml.

GARNISH
Media luna de naranja
y una rodaja de limón

LICOR DE NARANJA
20 ml.

JUGO DE NARANJA
75 ml.

MÉTODO

En un vaso highball vierte mucho hielo y granadina.

Aparte, shakea los demás ingredientes y con mucho cuidado agrégalos en el vaso.

Decora con naranja y limón.

¡A disfrutar!

TIP DEL BARTENDER

Recuerda verter la granadina primero, ya que al tener ingredientes con distintas densidades producirá un efecto de "amanecer".

Los nuevos clásicos al mezcal y el Naked and Famous

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN

25 ml.

CHARTREUSE AMARILLO

25 ml.

JUGO DE LIMÓN AMARILLO

25 ml.

APEROL

25 ml.

MÉTODO

Mezcla todos los ingredientes en un shaker, luego haz doble colado y sirve en una copa coupette.
¡Sonríe y disfruta!

TIP DEL BARTENDER

La exactitud de las medidas con la que prepares cada una de las bebidas dará un resultado exacto y consistente en cada uno de tus cócteles.



NAKED **AND FAMOUS**

Este cóctel se ha convertido en el favorito de los bartenders, posicionándose prácticamente como el único cóctel clásico con mezcal. Creado por Joaquin Simó durante su residencia en el *Death & Co Bar* de Nueva York, Simó lo describe como: “el hijo bastardo nacido del affair oaxaqueño entre un clásico Last Word y un Paper plane”.



CLAW OLD CUBAN

< Old Cuban >

Creado por la famosa bartender Audrey Saunders en el 2001, este clásico contemporáneo toma de inspiración al tradicional mojito, dándole un giro al cambiarlo por ron añejado y dándole un poco de efervescencia al agregarle vino espumoso al final.

INGREDIENTES

**MEZCAL OJO DE TIGRE
REPOSADO**
45 ml.

JUGO DE LIMÓN
20 ml.

JARABE NATURAL
15 ml.

VINO ESPUMOSO
top

HIERBABUENA
5 hojas

GARNISH
Una hoja de hierbabuena

MÉTODO

Pon en un shaker el mezcal, el limón, las hojas de hierbabuena y el jarabe. Shakea, haz doble colado y sirve en una copa coupette. Dale el toque final con vino espumoso. Finalmente, agrega unas hojas de hierbabuena para decorar.

¡Salud!

TIP DEL BARTENDER

No te olvides de enfriar previamente el vino espumoso, esto agregará una sensación más fresca y efervescente a tu cóctel.

INGREDIENTES

**MEZCAL OJO DE TIGRE
REPOSADO**
50 ml.

NIXTA LICOR DE ELOTE
20 ml.

CONCENTRADO DE JENGIBRE
10 ml.

JUGO DE LIMÓN VERDE
20 ml.

MIEL DE AGAVE
10 ml.

GARNISH
Dulce de jengibre

MÉTODO

Agrega todos los ingredientes en un shaker con hielo, mézclalos y cué-
lalos en un vaso con hielo.

Decora con dulce de jengibre y limón deshidratado.
¡Tu bebida ya está lista!

TIP DEL BARTENDER

Si no encuentras jengibre, ¡atrévete a hacer tus propios dulces! En internet existen muchas recetas para hacer dulces de jengibre caseros.



CITRINO

< Penicilin >

Este cóctel fue creado en el bar *Milk & Honey* en 2005 por Sam Ross. Tomando de base un cóctel llamado Golden Rush, Sam le dio un twist agregándole jengibre para hacerlo más especiado terminando con un top de whisky de una sola malta de la región de Islay ofreciendo un perfil más ahumado.

Podríamos afirmar que este cóctel es uno de los clásicos contemporáneos más exitosos de la historia.



EL CITADINO

< *Cosmopolitan* >

En el otoño de 1988, Toby Cecchini creó este cóctel en el restaurante *Odeon*, situado en la ciudad de Nueva York.

Esta bebida fue popularizada gracias a sus recurrentes apariciones en la segunda temporada de la aclamada serie *Sex and the City*.

INGREDIENTES

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN

50 ml.

GARNISH

Zest de naranja

JUGO DE ARÁNDANO

10 ml.

JUGO DE LIMÓN

15 ml.

COINTREAU

30 ml.

MÉTODO

Vierte todos los ingredientes en un shaker.

Shakea con hielo y sirve con doble colado en una copa coupette previamente fría. Finalmente perfuma con piel de naranja.

TIP DEL BARTENDER

Recuerda siempre que la calidad de los ingredientes es determinante para el sabor final de tu cóctel.

Mis propias creaciones

Este es el espacio para que tú puedas reinventar los clásicos.

INGREDIENTES

MÉTODO

INGREDIENTES

MÉTODO

INGREDIENTES

MÉTODO

INGREDIENTES

MÉTODO

INGREDIENTES

MÉTODO



Glosario

bitter

Término empleado para referirse a maceraciones generalmente de hierbas, frutas, especias, raíces, etc. y que tienen como característica principal ser amargas.

bouquet

Se refiere a un estilo de garnish, donde se hace un racimo (de hierbas usualmente) como parte de la decoración del cóctel.

cuña

Estilo de garnish en el que se deja un cítrico en forma del gajo de la fruta, como una especie de cuna.

doble colado

Cuando servimos un cóctel que contiene hierbas o frutos usualmente utilizamos dos coladores uno de oruga y otro fino con el fin de filtrar los residuos y también evitar tener texturas incómodas al paladar.

escarchar

Llamamos escarchar a decorar los bordes de los vasos o copas que vayamos a utilizar para un cóctel con algún tipo de sal, azúcar o algún otro ingrediente. El objetivo es potenciar el sabor del cóctel y /o añadir un toque adicional de sabor o textura a nuestro trago.

garnish

Término que se refiere a la decoración del cóctel. Muchas veces estos aportan aromas y sabores adicionales al cóctel.

jigger

Medidor que por norma general está fabricado de metal. A simple vista tiene la forma de un reloj de arena. Sirve normalmente para calcular y verter la dosis exacta de ingredientes líquidos.

macerar

Si bien este término en su esencia más purista se refiere a poner ingredientes en contacto con algún tipo de alcohol, en la jerga de la industria se refiere a machacar o destrozarse con ayuda de un macerador algún ingrediente con el fin de extraer jugos y /o aceites.

mixing glass

Es una herramienta de vidrio o metal conocida también como vaso mezclador, que se usa para enfriar rápidamente los cócteles, revolviéndolos con hielo y ayuda de una cuchara de bar.

throwing

Técnica de la coctelería en la que se busca mezclar a través de lanzar de una coctelera a otra el líquido con ayuda de un colador. La intención es que la mezcla se suspenda unos segundos en el aire antes de caer en la otra coctelera.

shake

Técnica de la coctelería en la que con ayuda de un shaker o coctelera se agitan los ingredientes para integrarlos, darles dilución y bajar la temperatura con ayuda del hielo.

shaker

Es la herramienta indispensable de cualquier bartender, pues sirve para la preparación de los cocteles agitados. Esta coctelera es de acero inoxidable y dependiendo el tipo está compuesta por dos o tres piezas. Existen varios tipos como la Boston, la Manhattan y la francesa.

stir

Técnica de la coctelería en la que se remueve un cóctel con ayuda de una cuchara de bar. Este tipo de técnica es muy común en la coctelería clásica- ya que en lugar de jugos y frutas se utilizan más licores y vermouths - . Al usar esta técnica se puede controlar de una mejor manera la cantidad de dilución que se desea en el cóctel.


twist y/o zest

Piel de cítrico que se utiliza tanto para aromatizar la copa como para su decoración. En algunas ocasiones se sirve dentro del cóctel a modo de decoración y para potenciar el sabor.




 www.ojodetigremezcal.com

 /MezcalOjoDeTigre

 /MezcalOjoDeTigre

 /ojodetigremezc

 /mezcalojodetigre

 /MEZCALOJODETIGRE

OJO DE TIGRE
MEZCAL ARTESANAL

www.ojodetigremezcal.com