



# MEZCLADITA

A stylized, golden-brown face logo with a wide, open mouth and a forehead decorated with a grid of dots, positioned below the brand name.

# CÓCTELES



# **CÓCTELES INSIGNIA SENCILLOS, RÁPIDOS Y SOFISTICADOS**

Mezcladita es una bebida fácil y rápida de preparar, está lista para servirse como está. Nuestros mezcales doble destilados están mezclados con frutas y flores 100% naturales, por lo que esta es la bebida ideal para presentar a grupos sofisticadas que buscan un nuevo sabor y experiencia. Mezcladita es una bebida suave y refrescante, ideal para fiestas en la playa, eventos sociales o reuniones privadas. Se puede preparar de diversas formas, desde elaborados cócteles hasta directamente de la copa, satisfaciendo todo tipo de paladares. Siempre sirva Mezcladita a una temperatura fría ya que es la mejor manera de apreciar esta bebida.

Disfrute de estas recetas especiales que son fáciles y rápidas de preparar, creadas por nuestro mixólogo de la casa.



# CÓCTELES

## **SPLASH DE VERANO**

### **Ingredientes**

- 2 oz **Mezcladita de Jamaica**
- 1-1 ½ oz de agua mineral
- 2 Hojas de menta (smash)
- Rodajas de guayaba
- Jarabe natural (dash)
- 3 Hielos
- Miguelito en polvo o Lucas agridulce

### **Preparación**

En una Martinera se ponen la **Mezcladita** , el agua mineral y los hielos.  
En un vaso de 6 o 8 oz escarchado con Miguelito o Lucas agridulce en polvo, se vacía el contenido de la martinera se colocan las hojas de menta previamente smasheada y se adornan con las rodajas de guayaba.

## **JAMAICA CREAM**

### **Ingredientes**

- 2 oz de **Mezcladita de Jamaica**
- 2 oz de Crema de coco KHALUA o similar
- 3 Hielos frappe
- 1 oz de Refresco de toronja
- Hojas albaca o albaca seca
- Sal con azúcar mascabado ( 60-40)

### **Preparación**

En un vaso de 8 oz, Mezclar la **Mezcladita** y la crema de coco con el hielo, decorar con la albaca en un vaso escaldado con la sal y el azúcar mascabado.



# CÓCTELES

## **FLOTANTE DE MARACUYÁ.**

### **Ingredientes**

2 oz de **Mezcladita de Maracuyá**

2 oz de Refresco de toronja

Hojas de romero ahumado

1 Hielos.

Tajín para escarchar

Hojas de hierbabuena con garnish

### **Preparación**

En una licuadora se integran la **Mezcladita** y las hojas de romero con los hielos, formando una pasta.

En un vaso de 6 oz escarchado con tajín, ingresar la pasta para luego agregar el refresco de toronja adornando con la hoja de hierbabuena.

## **MARACUYÁ FROZEN**

### **Ingredientes**

2 oz de **Mezcladita de Maracuyá**

3 oz de Jugo de arándano

1 oz de Jarabe natural

Ramito de hierbabuena

4 Hielos

Rodajas de Guayaba o Naranja

### **Preparación**

En un vaso de 8 oz se mezclan en una licuadora **Mezcladito** con el jugo de arándano y la hierbabuena quedando una bebida espera adornar con las rodajas de guayaba.

Escarchado con tajín o sal de gusano.



# CÓCTELES

## INFUSIÓN DE TAMARINDO

### Ingredientes

- 2 oz de Mezcladita de Tamarindo
- 2 oz de Refresco de limón
- 3 Hielos
- Hojas de eucalipto o albaca
- Tajín para escarchar

### Preparación

En un vaso escarchado con tajín de 6 oz integrar los ingredientes y decorar con hojas de eucalipto o albaca smashado o seco.

## MAQUECH DE TAMARINDO

### Ingredientes

- 2 oz de Mezcladita de Tamarindo
- 1 oz de Miel de agave
- ½ oz de Crema de coco
- 1 oz de Agua mineral
- Albaca seca molida

### Preparación

Integrar los ingredientes y aderezar con la albaca, escarchado al gusto.



# CÓCTELES



## **MEZCLADINI DE MARACUYÁ**

Nuestro Mezcladini de Maracuyá es una bebida elegante y suave. Es fácil de preparar mientras exhibe la auténtica esencia de mezcal en Mezcladita.

### **Ingredientes**

2 Onzas de Mezcladita de Maracuyá

5 Cubos de Hielo

### **Preparación**

Añadir a la licuadora y mezclar bien.

Servir en vaso de Martini o de Whiskey escarchado con Jugo de Naranja y Chile Tajín en polvo.



## **TÉ HELADO DE FLOR DE JAMAICA**

Nuestro Té Helado de Flor de Jamaica combina lo mejor de Oaxaca usando puro producto local en nuestro mezcal. Es una bebida muy refrescante, ideal para un día de playa.

### **Ingredientes**

2 Onzas de Mezcladita con Flor de Jamaica

5 Cubos de Hielo

### **Preparación**

Añadir a la licuadora y mezclar bien.

Servir en vaso de Martini o de Whiskey escarchado con Jugo de Naranja y Chile Tajín en polvo.



# CÓCTELES



## **MARGARITA FROZEN DE TAMARINDO**

Nuestra Margarita Frozen de Tamarindo es la bebida para disfrutar en la playa o en la alberca en un caluroso día de verano. Los recuerdos de México fluirán por su mente mientras disfruta de esta bebida.

### **Ingredientes**

- 2 Onzas de Mezcladita con Tamarindo
- 4 Cubos de Hielo

### **Preparación**

Añadir a la licuadora y mezclar bien.  
Servir en vaso de Martini o Whiskey escarchado con Jugo de Naranja y Chile Tajín en polvo.

**EL SABOR Y CALIDAD DE MEZCLADITA LO HACE EL PRODUCTO  
IDEAL PARA TODO TIPO DE EVENTO.**



¿Cuántos cócteles se pueden preparar con una botella de Mezcladita ?



1 Botella de 750 ml

12 porciones por  
botella  
c/u 62 ml

