



# MEZCLADITA



# 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.



## **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

