

CATÁLOGO

---

# MIXOLOGÍA

---

TERRAFUEGO



Alc. Vol. 42 %  
CONT NET. 750ml  
HECHO EN MÉXICO  
EVITE EL EXCESO

Manuel Simental  
Maestro Mezcalero

# MEZCAL

# MARGARITA

## DE MANGO

### Ingredientes:

60 ml de mezcal

30 ml de licor de mango

30 ml de jugo de limón fresco

15 ml de jarabe de agave

Hielo

Rodajas de mango y limón para decorar

### Procedimiento:

En una coctelera, agrega el mezcal, el licor de mango, el jugo de limón y el jarabe de agave.

Agita bien hasta que esté bien combinado.

Sirve en un vaso con hielo.

Decora con rodajas de mango y limón.



DELICIOSA

# MEZCALADA

DE PIÑA

## Ingredientes:

60 ml de mezcal

120 ml de jugo de piña

30 ml de crema de coco

Hielo

Piña en rodajas para decorar

## Procedimiento:

En una licuadora, mezcla el mezcal, el jugo de piña y la crema de coco con hielo.

Licúa hasta obtener una consistencia suave.

Sirve en un vaso alto y decora con rodajas de piña.



**DELICIOSO**

# MEZCAL MULE

**DE SANDÍA**

## **Ingredientes:**

60 ml de mezcal

120 ml de refresco de jengibre

30 ml de jugo de sandía fresca

15 ml de jugo de limón

Hielo

Rodaja de lima y trozos de sandía para decorar

## **Procedimiento:**

Llena un vaso con hielo.

Agrega el mezcal, el refresco de jengibre, el jugo de sandía y el jugo de limón.

Remueve suavemente.

Decora con una rodaja de limón y trozos de sandía.



**DELICIOSO**

# SPRITZ FRESA

**Ingredientes:**

45 ml de mezcal

60 ml de vino espumoso

30 ml de soda

15 ml de jarabe de fresa

Fresas frescas para decorar

**Procedimiento:**

Llena una copa de vino con hielo.

Agrega el mezcal y el jarabe de fresa.

Revuelve suavemente.

Completa con vino espumoso y soda.

Decora con fresas frescas.



**DELICIOSO**

# MEZCAL MOJITO

**DE MARACUYÁ**

**Ingredientes:**

60 ml de mezcal

30 ml de jugo de maracuyá

15 ml de jarabe de azúcar

6 hojas de menta

Soda

Maracuyá y menta para decorar

**Procedimiento:**

En un vaso alto, machaca las hojas de menta con el jarabe de azúcar.

Agrega el mezcal y el jugo de maracuyá.

Agrega hielo y revuelve.  
Completa con soda.

Decora con pulpa de maracuyá y hojas de menta.



# MEZCAL

# COLADA COCO

## Ingredientes:

60 ml de mezcal

90 ml de leche de coco

60 ml de jugo de piña

15 ml de jarabe de vainilla

Hielo

Piña en rodajas y coco rallado para decorar

## Procedimiento:

En una licuadora, mezcla el mezcal, la leche de coco, el jugo de piña y el jarabe de vainilla con hielo.

Licúa hasta obtener una consistencia suave.

Sirve en un vaso alto y decora con rodajas de piña y coco rallado.



# MEZCAL

# REFRESCANTE

## DE PEPINO Y LIMÓN

### Ingredientes:

60 ml de mezcal

90 ml de agua de pepino (pepino licuado con agua y colado)

30 ml de jugo de limón fresco

15 ml de jarabe de agave

### Procedimiento:

En un vaso con hielo, mezcla el mezcal, el agua de pepino, el jugo de limón y el jarabe de agave.

Remueve suavemente.

Decora con rodajas de pepino y limón.



MEZCAL

# FRAPPÉ CAFÉ

## Ingredientes:

60 ml de mezcal

90 ml de café frío

30 ml de jarabe de vainilla

30 ml de leche

Hielo

Granos de café para decorar

## Procedimiento:

En una licuadora, mezcla el mezcal, el café frío, el jarabe de vainilla y la leche con hielo.

Licúa hasta obtener una consistencia suave.

Sirve en un vaso alto y decora con granos de café.



# MEZCAL FIZZ LIMÓN Y MENTA

## Ingredientes:

60 ml de mezcal  
30 ml de jugo de limón fresco  
15 ml de jarabe de azúcar  
Soda  
Hojas de menta para decorar

## Procedimiento:

En un vaso alto, mezcla el mezcal, el jugo de limón y el jarabe de azúcar.

Agrega hielo y revuelve.

Completa con soda.

Decora con hojas de menta.

