

..... DIAGEO .....

**BAR ACADEMY**

.....

R A I S E   T H E   B A R

# DRINK STRATEGY

## — MÉXICO —



**DRINKiQ.com**  
BEBE CON RESPONSABILIDAD

NO REENVÍES ESTE CONTENIDO A PERSONAS QUE SEAN MENORES  
DE LA EDAD LEGAL PARA CONSUMIR ALCOHOL EN TU PAÍS.





# BUCHANITA spicy

UN CÓCTEL TROPICAL, DULCE, BALANCEADO  
Y CON UN TOQUE PICANTE

<div></div> <div>INGREDIENTES</div>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 40 ML BUCHANAN’S 12</li><li>• 60 ML JUGO DE PIÑA</li><li>• 15 ML JUGO DE LIMÓN</li><li>• 20 ML JARABE DE AGAVE</li><li>• 2 RODAJAS DE JALAPEÑO</li></ul>
<div></div> <div>PREPARACIÓN</div>	<ul style="list-style-type: none"><li>• AGREGA TODOS LOS INGREDIENTES A UN VASO MEZCLADOR EN ESTE ORDEN: BUCHANAN’S 12, JUGO DE LIMÓN, JUGO DE PIÑA, JARABE DE AGAVE Y LAS RODAJAS DE JALAPEÑO.</li><li>• AGREGA HIELO Y AGITA. SIRVE UN VASO CON HIELO.</li><li>• HAZ UN COLADO FINO Y DECORA CON UNA RODAJA DE JALAPEÑO EXTRA.</li></ul>
<div></div> <div>COSTO</div>	<div>\$52 PESOS</div>





# JOHNNIE lemon

*JOHNNIE WALKER RED CON REFRESCO DE LIMÓN ES LA MANERA  
MÁS LIGERA Y DISTINTA DE DISFRUTAR EL WHISKY, ES REFRESCANTE,  
DULCE Y CON UN TOQUE CÍTRICO*

## INGREDIENTES

- 40 ML JOHNNIE WALKER RED LABEL
- 60 ML REFRESCO DE LIMÓN
- 1 RODAJAS DE NARANJA

## PREPARACIÓN

- AGREGA TODOS LOS INGREDIENTES A UN VASO MEZCLADOR, AGREGA HIELO Y MEZCLAR DURANTE 5 SEGUNDOS.
- VIÉRTELO EN UN VASO HIGHBALL CON HIELO.
- AÑADE LA RODAJA DE NARANJA COMO GARNISH.

## COSTO

**\$15 PESOS**





# DOÑA margarita

CLÁSICA, FRESCA Y SIMPLEMENTE IRRESISTIBLE: DON JULIO BLANCO SE MEZCLA CON LIMÓN Y UN TOQUE DE NARANJA PARA CREAR LA MARGARITA PERFECTA

## INGREDIENTES

- 40 ML DON JULIO BLANCO
- 40 ML JUGO DE NARANJA
- 30 ML JUGO DE LIMÓN
- 15 ML LICRO DE NARANJA
- 10 ML JARABE DE AGAVE
- 1 RODAJA DE LIMÓN

## PREPARACIÓN

- ESCARCHA EL VASO CON SAL.
- AGREGA TODOS LOS INGREDIENTES Y HIELO A UN VASO MEZCLADOR Y AGITA ENTRE 15 - 20 SEGUNDOS.
- VIÉRTELO USANDO DOBLE COLADO Y DECORA CON UNA RODJADA DE LIMÓN.

## COSTO

**\$49.57 PESOS**





# DOÑA paloma

UNA INTERPRETACIÓN REFRESCANTE Y VIBRANTE DEL CLÁSICO MEXICANO,  
CREANDO UN CÓCTEL CÍTRICO, SUAVE Y PERFECTAMENTE BALANCEADO.

## INGREDIENTES

- 40 ML DON JULIO 70
- 20 ML JUGO DE TORONJA
- 30 ML JUGO DE SANDÍA
- TOP PEÑAFIEL TORONJA
- 2 GR SAL ROSA DEL HIMALAYA
- 1 RODAJA DE TORONJA

## PREPARACIÓN

- ESCARCHA EL VASO CON SAL ROSA.
- AGREGA LOS INGREDIENTES EN EL VASO MEZCLADOR.
- AGREGA AL VASO HIELO EN CUBO.
- INCORPORA LOS INGREDIENTES Y TERMINAR CON TORONJADA.
- DECORA CON UNA RODAJA DE TORONJA.

## COSTO

\$66.67 PESOS





# jamaicoff

UN CÓCTEL REFRESCANTE Y DULCE, CON UN TOQUE  
CÍTRICO Y LA PERSONALIDAD DE SMIRNOFF 21

INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"><li>• 40 ML SMIRNOFF 21</li><li>• 60 ML AGUA DE JAMAICA</li><li>• 60 ML REFRESCO DE LIMÓN</li><li>• CHILE TAJÍN</li><li>• 1 RODAJA DE LIMÓN</li></ul>
PREPARACIÓN	<ul style="list-style-type: none"><li>• ESCARCHA EL VASO CON CHILE TAJÍN.</li><li>• AGREGA LOS INGREDIENTES EN EL VASO MEZCLADOR POR 5 SEGUNDOS.</li><li>• AGREGA HIELO Y VIÉRTELO EN EL VASO HIGHBALL.</li><li>• DECORA CON UNA RODAJA DE LIMÓN.</li></ul>
COSTO	\$37 PESOS