

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

..... RAISE THE BAR

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

INGREDIENTES

- 40 ML BUCHANAN'S 12
- 60 ML JUGO DE PIÑA
- 15 ML JUGO DE LIMÓN
- 20 ML JARABE DE AGAVE
- 2 RODAJAS DE JALAPEÑO

PREPARACIÓN

- 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.
- AGREGA HIELO Y AGITA. SIRVE UN VASO CON HIELO.
- HAZ UN COLADO FINO Y DECORA CON UNA RODAJA DE JALAPEÑO EXTRA.

COSTO

\$52 PESOS



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.
- VIÉRTELLO 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.
- VIÉRTETO 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

- 40 ML SMIRNOFF 21
- 60 ML AGUA DE JAMAICA
- 60 ML REFRESCO DE LIMÓN
- CHILE TAJÍN
- 1 RODAJA DE LIMÓN

PREPARACIÓN

- ESCARCHA EL VASO CON CHILE TAJÍN.
- AGREGA LOS INGREDIENTES EN EL VASO MEZCLADOR POR 5 SEGUNDOS.
- AGREGA HIELO Y VIÉRTETO EN EL VASO HIGHBALL.
- DECORA CON UNA RODAJA DE LIMÓN.

COSTO

\$37 PESOS