



thirsty

REVISTA 27 OCTUBRE DE 2023.

TEQUILA
TAU
EL DIOS WIXARICA



La edad no es importante a menos que seas Tequila.



Síguenos



Conoce TAU



Registro N°: 1761700 Evita excederte



3 RECETAS DIFERENTES Y FÁCILES DE GIN TONIC PARA PREPARAR EN CASA ESTA TEMPORADA

El Gin Tonic clásico es uno de los cocteles más emblemáticos y fáciles de preparar de la mixología. Sus ingredientes: ginebra, agua tónica, limón y hielos, lo hacen un drink fresco, delicioso y sencillo para disfrutar de una tarde de verano en casa.

La popularidad de esta bebida creció en los últimos años y se convirtió en el coctel más trendy de las barras, así como uno de los más pedidos. Y aunque parece complicado, la realidad es que es muy sencillo de preparar y la clave está en la ginebra que se utilice, por lo que elegir la de mejor calidad es el paso más importante.

The Botanist, es la elección perfecta, ya que para producir esta ginebra además de utilizar los botánicos clásicos, este se complementa con 22 hierbas y flores locales de Islay, Escocia; mismas que son recolectadas a mano de las colinas y costas de forma sostenible, los cuales ofrecen lujo y calidad a sus consumidores.

Este gin de ultra lujo que se elabora artesanalmente en la destilería de Bruichladdich, quiso darle un twist al coctel clásico y comparte cuatro recetas fáciles para preparar diferentes gin tonics en la comodidad de tu casa.



GREEN TONIC

Ingredientes

Green Tonic
Green Tonic con The Botanist
Green Tonic con The Botanist
50 ml The Botanist
10 ml licor de menta
10 ml jugo de limón
Top agua tónica limonada
Garnish: rodaja de limón y
hierbabuena

Preparación

Se agregan los ingredientes a un vaso alto con hielo y se revuelve suavemente con una cuchara.

Vaso: alto

Garnish: Decorar con una rodaja de limón amarillo y ramillete de hierbabuena.



ITALIAN GIN & TONIC

Ingredientes

50 ml The Botanist
15 ml Vermouth dulce
15 ml Campari
Top agua tónica de toronja
Vaso: alto
Garnish: twist o cuña de naranja

Preparación

En un vaso alto con hielo se agregan los ingredientes y se revuelve con una cuchara para incorporar.



SUMMER TONIC

Ingredientes

50 ml The Botanist
15 Vermouth blanco
Top agua tónica
Paleta de limón
Vaso: alto

Preparación

En un vaso para gin se agrega la mitad de hielo y el resto de los ingredientes, se revuelve suavemente, se agrega la paleta de hielo y se decora.

Garnish: Decorar con una rodaja de limón amarillo, y un ramillete de hierbabuena.

Mojito de jengibre con un toque burbujeante

RECETA THIRSTY

Los mojitos, cuando están entre las variantes de una fiesta, generalmente son de los tragos más seleccionados. La gente adora ese sabor herbal con el ácido del limón y lo refrescante de su fría combinación. Esta versión podría ser aún más emocionante y sabrosa, gracias a la combinación del jengibre y la soda. El primero le da un aroma superinteresante, y la soda le aporta la sensación burbujeante.

Es un coctel que a muchos podría gustarles, siempre y cuando esté hecho con ingredientes de calidad. Las hierbas deberían estar bien frescas y el jugo de limón recién exprimido. Unas hojas de hierbabuena y un toque de naranja también le pueden quedar fenomenal.

Ingredientes

- 11 taza de azúcar granulada
- 1 taza de agua
- 2 tazas de hojas de menta frescas
- 1 trozo de jengibre fresco, pelado y rallado
- 750 mililitros de ron blanco
- 1½ tazas de jugo de limón recién exprimido
- Hielo
- 2¼ tazas de soda fría
- 12 ramitas de menta frescas para decorar los vasos

Preparación

- En una olla pequeña, hervir el agua, el azúcar y el jengibre a fuego alto, revolviendo para disolver el azúcar, aproximadamente, por 5 minutos. Retirar de la llama, agregar las hojas de menta, mezclar y dejar enfriar a temperatura ambiente, cerca de 1 hora.
- Colar esta mezcla con un colador de maya fina para descartar todos los sólidos. Agregar el ron y el jugo de limón al recipiente donde esté el líquido colado. Revolver, cubrir y refrigerar hasta que esté bien frío.
- Para servir cada bebida, llenar un vaso mediano con hielo. Agregar 1/2 taza de la base elaborada previamente y añadir tres cucharadas de soda. Adornar el vaso de mojito con una ramita de menta.



TEQUILA
TAU
EL DIOS WIXARICA



La edad no es importante a menos que seas Tequila.



Síguenos



Conoce TAU



Registro N°: 1761700 Evita excederte

TEQUILA CASA DRAGONES Y TANE CREAN UNA EXCLUSIVA EDICIÓN INSPIRADA EN EL JUEGO DE BACKGAMMON



- LAS CASAS DE LUJO MEXICANAS SE UNIERON UNA VEZ MÁS PARA PRESENTAR UN BAÚL DE LUJO QUE RINDE TRIBUTO AL TEQUILA Y A ESTE JUEGO TRADICIONAL

- TEQUILA CASA DRAGONES JOVEN ES LA ETIQUETA QUE FORMA PARTE DE ESTA COLABORACIÓN ARTESANAL.

TANE y Casa Dragones se unen una vez más para presentar esta pieza de colección, realizando la unión perfecta entre el tequila y el Backgammon, capturando la esencia de los campos de agave y elevando la experiencia de la celebración para hacerla inolvidable a través del brillo sublime de la plata de la marca mexicana de joyería.

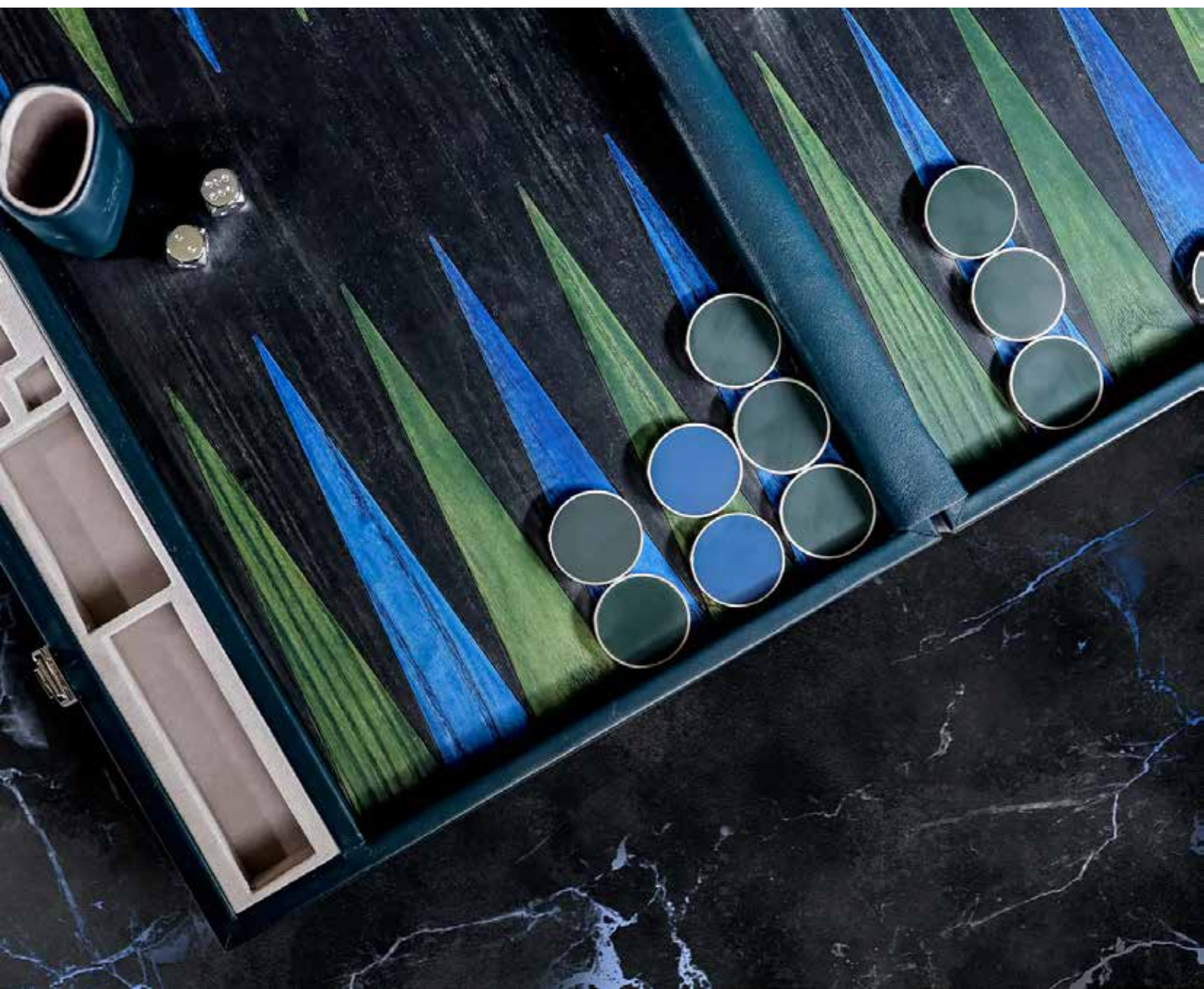
The Backgammon Edition es el nombre de esta colaboración entre Casa Dragones y TANE, dos firmas mexicanas de lujo que tienen como característica el proceso artesanal para crear piezas únicas de colección.

La edición especial tiene un diseño creado por ambas marcas que representan el trabajo y compromiso que tienen con la artesanía mexicana. Las 16 piezas que conforman esta colección, también reflejan el número que se coloca en cada una de las botellas de Casa Dragones y la ubicación actual de su casa espiritual en San Miguel de Allende, Guanajuato.

The Backgammon Edition Casa Dragones x TANE

Cada set es un elegante baúl conmemorativo compuesto por una selección minuciosa de objetos que rinden tributo al tequila, así como al Backgammon, un juego de mesa legendario que tiene su origen hace más de cinco mil años, el cual necesita de dos jugadores que tiran fichas y dados sobre un tablero de mesa.

Casa Dragones y TANE buscan estar presentes en ocasiones especiales y generar una atmósfera en la que los coleccionistas que adquieran esta codiciada edición, la usen en momentos de celebración. Qué mejor escenario que una velada con amigos o familia, en la que, la distinción de Tequila Casa Dragones Joven se acompañe de diversión en torno a una partida de Backgammon.





Una experiencia sin igual que involucra todos los sentidos: desde el evocador aroma de los estuches de piel y el tacto de los dados de plata al tirar, hasta el color de las fichas, cada una diseñada para representar colores que encontramos en los campos de agave. Todo esto, mientras se disfruta del sonido de las copas de cristal chocando en un brindis y se saborea Tequila Casa Dragones Joven, un tequila 100% puro de agave azul elaborado en pequeños lotes y de edición limitada. Está hecho de un maridaje delicado de tequila blanco con tequila extra añejo, que ha sido añejado en barricas de roble americano para crear un sabor suave y perfecto para degustar derecho o maridar con la comida. Se destacan sus notas de vainilla con un toque de especias y equilibrado con matices delicados de pera.

The Backgammon Edition Casa Dragones x TANE

The Backgammon Edition reúne las técnicas artesanales y la pasión por la excelencia de ambas firmas. Cada una de las exclusivas piezas están estrictamente numeradas y personalizadas, destacándose por tener elementos que han sido cuidadosamente seleccionados para celebrar la unión entre un tequila de insuperable calidad con el esplendor y la finura de la plata.

#tradicionencasa



MEZCAL
GUSANO
ROJO®

ROBLE MAESTRO, UN RON QUE HONRA A GIORGIO MELIS



Si algo caracteriza a los rones de la venezolana marca Roble, es que sus destilados premium ostentan lujo y exclusividad. En ellos todos los procesos son minuciosamente cuidados. Y el nuevo integrante de su portafolio, Maestro, no es la excepción.

Este delicado destilado, que salió al mercado hace varias semanas, honra precisamente a Giorgio Melis, su maestro ronero. Para él, este 2022 trae consigo dos celebraciones importantes. Una, que el lanzamiento homenajea sus 55 años de trayectoria, siendo actualmente el mayor maestro ronero venezolano. Y la otra es que recién cumplió 80 años de edad. Dos razones más que poderosas.

Roble Viejo Maestro lo hace particular, porque estamos ante una mezcla especial de sólo rones de 6 años, lo que de entrada hace una diferencia total con otros de su mismo rango. De color ámbar medio, con tonos dorados brillantes (en luz), transmite en nariz algunos dejes a caramelo, melaza y algo de vainilla.

FISHER'S

TRADICIÓN EN PESCADOS Y MARISCOS EN LA CDMX



Fisher's, restaurante de pescados y mariscos que se ha convertido en uno de los favoritos de la CDMX por la calidad de sus platillos en todas sus sucursales

Fisher's se ha convertido en una de las favoritas de la ciudad, su menú ofrece una gran variedad de platillos del mar con diferentes perspectivas de los alimentos, puedes consumir desde carnitas de pescado hasta sashimi de atún.

Hay algunas presentaciones especiales para niños y para quienes cuidan de su figura. Pide las cartas de postres y disfruta el final de una experiencia muy acuática.

www.fishers.com.mx/sucursales/

EL MEJOR DÚO
PARA COMPARTIR



Encuentra
Destilería Orendain en:



EVITE EL EXCESO