

  
**thirsty**

Encuentra  
Casa Orendain en:




REVISTA 12 JULIO DE 2022.

TRIPLE DESTILADO  
PREMIUM  
ULTRA



**EL  
MOMENTO  
ES HOY**

EVITE EL EXCESO

A blue, ornate tequila bottle with a glass of tequila next to it. The bottle is tall and slender with intricate cutouts and a silver floral emblem. The glass is a snifter filled with golden tequila. The background is a warm, blurred orange-brown.

# Tequila Clase Azul celebra sus 25 años por todo lo alto

ESTA BOTELLA DE EDICIÓN ESPECIAL  
LUCE EL EMBLEMA REDISEÑADO  
COMO PARTE DE LA NUEVA  
IDENTIDAD DE CLASE AZUL.

**C**lase Azul es un tequila mexicano de lujo conocido por su calidad tanto en la elaboración de las botellas artesanales como en los destilados sofisticados. Como parte de su 25 aniversario llega Clase Azul Tequila 25 Aniversario Edición Limitada para conmemorar la magia de la cultura mexicana.

En esta ocasión Clase Azul ha diseñado 9,125 licoreras disponibles en el mundo, una cifra que hace homenaje a cada uno de los días transcurridos desde el nacimiento de la marca. La buena noticia para los mexicanos es que el producto estará disponible a partir de hoy de forma exclusiva en el país, pues el lanzamiento global sucederá hasta mediados de julio.

Esta licorera de edición limitada fue creada en homenaje al distintivo y reconocido ícono de la marca, Clase Azul Tequila Reposado. Siguiendo los estándares de la marca, la licorera está pintada por completo con azul cobalto; cada una está decorada con un patrón plumado inspirado por semillas de diente de león flotando en el aire, que simboliza la expansión de la marca por el mundo. Y para seguir la línea simbólica, es importante mencionar que 25 de los





CORSARIO  
COCO

CORSARIO  
COCO

CORSARIO  
COCO

CORSARIO  
COCO

*El verano*  
**Está aquí**







trazos del patrón están pintados con platino, para recordar cada año de la historia de Clase Azul; además, de que podrás ver plasmado el nuevo emblema de la marca.

Para esta edición, la maestra destiladora Viridiana Tinoco reimaginó este reposado 100% de Agave Azul Tequilana Weber. Parte del agave usado en la elaboración del destilado se molió en tahona y el proceso de fermentación se extendió para acentuar las notas cítricas y afrutadas. Además, el ensamble se añejó durante ocho meses en dos diferentes barricas de whiskey americano, y cada una le impartió al líquido su propias distintivas y ricas notas de cata. El sabor tiene notas amaderadas con matices de caramelo y vainilla, con un final especiado a canela con un toque de miel de agave y un ligero carácter térreo y mineral.

“Nuestra intención fue rendir homenaje a Clase Azul Tequila Reposado y al mismo tiempo crear algo único en honor a nuestro 25 aniversario. Me pareció que el uso de una tahona tradicional para moler parte del agave y el añejamiento en barricas de whiskey americano utilizadas solo en una ocasión lograron el balance perfecto para este tequila intemporal.”





**MEZCAL**  
**GUSANO**  
**ROJO**®

**VERANO**  
**DELICIOSO**

38% Alc. Vol. Cont. Nel. 750 ml

DESDE  
1932

MEZCAL ARTESANAL

**GUSANO  
ROJO**®

100% Maguey Espadín  
Añejo con Madera y Gusano



**OAXACA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
PROTEGIDA

CON GUSANO



gusano rojo



# GRUPO ROSANEGRA

**RosaNegra Restaurant, es un espacio que irradia libertad, un tributo a la cocina Latinoamericana. Tradiciones gastronómicas provenientes de países como Perú, Argentina, Colombia, Brasil y, por supuesto México, hacen del menú una ecléctica combinación con sabores auténticos y atrevidos.**

Estamos comprometidos de una manera pasional a ofrecer productos e ingredientes frescos y de la más alta calidad, trayéndolos diariamente desde su origen.

Cortes de carne Premium, Kobe Beef, Wagyu y Black Market, así como una amplia variedad de cortes argentinos en calidad USDA prime, preparados al carbón.

Exóticos productos gourmet exclusivos como el salmón Ora King, Pulpo súper colosal, Camarón tigre nigeriano, Tenazas de cangrejo gigantes ó el Alaskan King Crab Cluster.

Amplia variedad de ceviches y tiraditos, así como pescados y mariscos preparados con variadas recetas de la gastronomía peruana y mexicana.

Mixología 'GIN' - Rosa Negra

Acompañan a esta experiencia gastronómica, bebidas y cócteles artesanales preparados con infusiones exclusivas de la casa, ingredientes naturales y presentaciones espectaculares, que invitan a admirarlas antes de degustarlas.

Una extensa carta de vinos incluye más de 300 botellas de todo el mundo especialmente seleccionadas para maridar con las diferentes opciones del menú.

El DJ residente ameniza y complementa el ambiente festivo y a la vez sofisticado que caracteriza a Rosa Negra a través de la mezcla de música contemporánea con toques latinos que selecciona cada noche.

RosaNegra® cuenta actualmente con 4 sucursales que comparten la misma calidad, pero cada una se distingue por su personalidad y ambiente, con una decoración tropicalizada a cada destino. Todas ellas fueron diseñadas y decoradas con un estilo único por el arquitecto Jorge Borja, ganador del Premio Versalles de Arquitectura 2017, que otorga la UNESCO.





Encuentra  
Casa Orendain en:



TRIPLE DESTILADO ULTRA  
PREMIUM



EL  
MOMENTO  
ES HOY

EVITE EL EXCESO

# Coctel de coco y piña picante con un guiño de jengibre

Este coctel de coco y piña tiene una particularidad, un toque picante, gracias al jengibre. Nada usual en este tipo de preparaciones, pero que le aporta ese rasgo de originalidad. Con la ayuda de una coctelera se mezclarán mucho mejor los sabores.



**RECETA**  
**THIRSTY**

## Receta

### Ingredientes

6 onzas puré de piña  
2 onzas de vodka  
2 onzas de agua de coco  
½ jengibre picado. Ajustar de acuerdo a las preferencias  
Hojas de menta para decorar  
Hielo

### Preparación

Combinar todos los ingredientes en una coctelera, luego agregar hielo y comenzar a mezclar. Finalmente, servir en un vaso con hielo.

Por último, adornar con hojas de menta. Disfrutar.





# Abasolo

whisky mexicano  
hecho con maíz



EN JILOTEPEC, ESTADO DE MÉXICO, SE ENCUENTRA LA DESTILERÍA Y BODEGA ABASOLO, PRIMERA DESTILERÍA DEDICADA POR COMPLETO A LA PRODUCCIÓN DE WHISKY MEXICANO. SE TRATA DE ABASOLO, UN DESTILADO QUE SE FABRICA A PARTIR DEL MAÍZ.



Para hacer la bebida se utiliza maíz criollo Cacahuazintle, especie que destaca por su sabor y que es absolutamente nacional. Este grano se encuentra de manera limitada en valles que se localizan particularmente en Tlaxcala y Puebla, y es cosechado por encima de 2200 metros sobre el nivel del mar. Por su ubicación, es una de las 10 destilerías de whisky más altas del mundo.

“Después de haber estudiado varias variedades fue el maíz que nos otorgó un sabor más interesante, más redondo e integrado para nuestro whisky; quisimos hacer algo mexicano, auténtico de plantas que son nativas de este país”, ha dicho Iván Saldaña, creador de Abasolo.





# Dale un upgrade a tus cocteles con Nixta licor de elote

NIXTA LICOR DE ELOTE ES EXPERTO EN LA AVENTURA Y SABE HACERLO MUY BIEN AL OFRECER ESE FACTOR SORPRESA QUE EVOCA UN VIAJE POR LOS SENTIDOS Y LE DA UN UPGRADE A CUALQUIER COCTEL PARA QUE AGOSTO SEA MÁS QUE CELEBRADO COMO ESE MES QUE LLEGA PARA CAMBIAR DE AIRES, ADAPTARSE Y VOLVER A LAS RAÍCES, A LO LOCAL.

Llega para reinventar cualquier tipo de rutina, es un recordatorio para renovarse en todos los sentidos, y sin duda, es el momento en el que uno se hace consciente de que hay un pequeño escalón entre lo que queda de la temporada y el cambio de estación. No hay mejor manera de lograr esto con éxito que aventurándose a probar cosas nuevas; reinventar el hogar, los pasatiempos, incluso lo que se come y lo que se bebe.

Este plan resulta aún más atractivo cuando se tienen una gran variedad de productos hechos en México como sucede

con Nixta, Licor de Elote, hecho a través de técnicas ancestrales como la nixtamalización, de ahí su nombre. Es así que este licor se convierte en el acompañante perfecto para convertirse en alquimista desde casa y darle la vuelta a esos cocteles que acompañan tus mejores momentos, ya sea de relajación y en soledad, o con amigos y seres queridos.

A qué sabe

Nixta presenta notas de maíz que ofrecen ese sentido hogareño y a su vez, promete un factor sorpresa gracias a un retrogusto de frutos secos y nueces garapiñadas siempre conservando un balance entre lo dulce del maíz tierno y las notas tostadas del maíz asado, sumando esencias dulces de vainilla y caramelos y logrando así, la combinación perfecta para acompañar cualquier trago en todo momento, desde los días lluviosos de la ciudad hasta el clima más caluroso si estás fuera de la CDMX. Y mientras







los cambios y ajustes que agosto trae suceden, disfruta Nixta en sus mil maneras posibles de prepararlo, solo, con hielo, mezclada con tus bebidas favoritas o utilizado para crear nuevas recetas de cocteles artesanales. ¿Y por qué no? Una vez que se acabe el líquido, no olvides reinventar tu espacio favorito con esta botella que representa el maíz cacahuazintle, base de la elaboración de este licor, y convertirlo en un objeto de colección en casa.

Nixta, Licor de Elote se integra a la familia de Casa Lumbre el 2020

Creado por Iván Saldaña – reconocido innovador de la industria de bebidas alcohólicas en la escena internacional

para honrar el oficio ancestral de Nixtamal, técnica de cocción milenaria que nos permite obtener los aromas y sabores más finos que el maíz mexicano es capaz de regalar. En su elaboración, los mejores elotes tiernos de la temporada son macerados en un exquisito destilado de maíz y endulzados con mosto clarificado, ambos producidos con maíz cacahuazintle en Jilotepec, Estado de México donde se encuentra nuestra destilería.

Nixta ha ganado medalla de oro por su diseño y sabor en diferentes concursos a nivel mundial, estos son: San Francisco World Spirits 2021, London Spirits Competition 2021, Bartender Brand Awards 2021 y World Liqueur Awards 2021.



# 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.