

thirsty



REVISTA 10 MAYO DE 2022.

Encuentra
Casa Orendain en:



EVITE EL EXCESO



Oliba Green

una cerveza de aceituna verde



EN LÉRIDA, LA CIUDAD ANTIGUA DE CATALUÑA, ESPAÑA, HAN CREADO LA PRIMERA CERVEZA VERDE DE OLIVA DEL MUNDO. ¿SU NOMBRE? OLIBA GREEN BEER, UNA BEBIDA MEDITERRÁNEA DE LOS PIRINEOS, QUE OSTENTA SUS ORÍGENES EN EL VALLE DE BARCEDANA.

Esta espumosa salió al mercado los primeros días de este mes de mayo y fue creada por Ivan Caelles, un ingeniero agrónomo y productor de aceite de Sant Martí. Para su elaboración utilizó siete variedades de aceitunas autóctonas del Pallars Jussà.

En este proceso, siguió el estilo Bohemian Pilsener, originario de la República Checa. Por eso, no es de extrañar que los lúpulos utilizados provengan de este país del este europeo, que aparte de ser antibacterianos, le proporcionan un amargor muy característico.

En cuanto a las maltas de cebada y de trigo que utilizó para esta cerveza, son de Alemania, de cultivos no transgénicos. Por su parte, la levadura es tipo lager, que transforma de manera natural los azúcares del mosto y el gas carbónico.

“Este es un producto único e incomparable en todo el mundo”, precisa Caelles orgullosamente.

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/



TEQUILA CRISTALINO

Al hablar de tequila, icónica bebida mexicana, muchos estarán familiarizados con los términos como blanco, reposado y añejo. Sin embargo, una tendencia en la producción del destilado de agave es cada vez más frecuente: el tequila cristalino.

En esencia, la bebida se categoriza según su proceso de elaboración o tiempos de añejamiento. Según esto, las propiedades de la misma varían, tanto en aspecto como en aroma y sabor.

El agave se trabaja de forma similar a los otros destilados que se Para entender qué es el tequila cristalino, primero hay que desglosar las diferentes variantes que posee:

Blanco: Sin tiempos de añejamiento. Puede tener varios procesos de destilado. Se caracteriza por su aspecto transparente y brillante.

Oro o Joven: Surge de la combinación de tequilas blancos con reposados o añejos. Tiene tonos y sabores similares al caramelo.

Reposado: Destilado que se ha añejado entre dos y doce meses en barriles de roble. El resultado es de sabores más suaves, con notable olor a caramelo y otras notas dulces.

Añejo. Para obtener esta denominación debe pasar como mínimo 12 meses en la barrica. Resalta por ser más complejo y por sus tonos más oscuros por el tiempo de añejamiento.



Encuentra
Casa Orendain en:



EVITE EL EXCESO

Entonces, el Cristalino refiere a un tequila Añejo que pasa por un proceso de filtrado especial. Esto se hace para eliminar la coloración dorada o cobriza que pueda tener, logrando que se vea totalmente transparente como si de un blanco se tratase. De esta forma, el tequila tiene la complejidad otorgada por el añejamiento con un color totalmente diferente.

Raicilla, otro destilado hijo del agave

El filtrado puede hacerse por dos vías. La primera, utilizando polvo de carbón y filtros especiales, mientras que la otra es destilando nuevamente la bebida. Para los especialistas, lograr buenos resultados y mantener la calidad es todo un arte.

Aunque esta tendencia ha tomado fuerza en los últimos años, no se trata de un proceso nuevo, pues se sabe que algunos productores lo han realizado desde mediados de 1970.





90

aniversario

MEZCAL
GUSANO
ROJO

Nos vemos este 25 y 26 de mayo
en la Expo Alianza
en el estado Mayor presidencial.



HACIENDA DE LOS MORALES
DESDE 1967

Adaptando toques de vanguardia, La Hacienda De Los Morales conserva aún el estilo colonial. El lugar ofrece un servicio de excelencia y adecuado para compartir con amigos, familia o para citas de negocios.

La carta se compone de platillos mexicanos e internacionales, elaborados con productos de primera calidad para satisfacer exigentes paladares. Hacienda de los Morales cuenta con una completa selección de vinos, que antepone calidad, precio y servicio especializado; siempre supervisado por su Sommelier.

El Restaurante tiene una capacidad de 200 a 400 comensales para la comida y cena; y cuenta con un jardín central, salones privados y un Bar en el patio central que es ideal para una ante mesa. Además del servicio tradicional, los domingos se ofrecen parrilladas a partir de las 14:00 hrs. y la opción de comida a la carta en el jardín y la Arcada.





Reservaciones Restaurante: +52 (55) 5283-3055/56
Reservaciones Eventos: +52 (55) 5283-3029/79

Vázquez de Mella 525, Col. del Bosque, 11510, CDMX.



CÓCTEL AMANECECER

Con solo cuatro ingredientes Sunrise es un cóctel divertido y fácil de preparar! Ciertamente puedes comprar jugo de piña y naranja ya mezclado, ¡pero prefiero superponer los sabores y colores!



RECETA
THIRSTY

Receta

Ingredientes

- Ron Corsario coco
- Jugo de Naranja
- Jugo de piña
- Jarabe de granadina
- Adorno opcional - Adorne con cerezas marrasquino, una rodaja de naranja o incluso una rodaja de piña.

Preparación

- Empiece con su hielo. En un vaso alto agrega el hielo.
- Vierta el ron. Agregar onzas 2 del ron Corsario sobre hielo.
- Agregue sus jugos de frutas. Siguiente, verter lentamente en 1 vez de jugo de naranja, luego 3 onzas de jugo de piña.
- Incline y vierta. Incline su vaso hacia un lado y vierta lentamente 1 onza de jarabe de granadina por el interior del vaso.
- Decora y sirve. Decorar con cerezas, una rodaja de naranja, o una rodaja de piña fresca.

FELIZ DÍA DE LAS MAMÁS



Prepara
la receta
especial



CREMA COCO

Ingredientes

- 1/2 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 375 ml de CORSARIO COCO

Mezclar todos los ingredientes en un vaso de licuadora, agregue en una copa o vaso de hielos. Sirva la crema de coco y disfrútelo.

APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM



UN RON HECHO
CON GANAS

