



thirsty

REVISTA 21 ABRIL DE 2023.

Disfruta de
los mejores
días



MEZCAL
GUSANO
ROJO

RECETA
THIRSTY



BRANDY DAISY

Del siglo XIX data el coctel Brandy Daisy, y aunque desde entonces surgieron varias versiones, la más conocida fue publicada en 1876 en el libro La guía de camareros o Cómo mezclar bebidas, de Jerry Thomas. Como su nombre lo indica, el brandy es la base y a partir de este surgen las creaciones con diferentes ingredientes.

Receta

Ingredientes

50 mililitros de brandy o cognac
10 mililitros de triple sec o curacao
20 mililitros de jugo de limón
50 mililitros de sirope de azúcar o granadina
Agua tónica
Ron de Jamaica
Hielo

Preparación

- Verter el brandy, el curacao, el jugo de limón y el sirope a la coctelera.
- Incorporar el hielo y batir bien. Vaciar en una copa de coctel llena de hielo.
- Colocar una pequeña cantidad de agua tónica con cuidado de no mezclarla con el resto del coctel (si lo desea, se puede agregar un poco más luego de degustarlo).
- Añadir dos medidas de ron de Jamaica encima de todo el preparado. Adornar con piel de limón.



¿QUÉ PASA SI...?

TORRES 10

+ JUGO DE PIÑA & LIMÓN



EXPLORANDO TU
mezcla

SSA: 223300201A1404 EVITE EL EXCESO
www.alcoholinformate.org.mx

BODEGAS FRONTAURA



CATA

De color rojo fresa intenso con ribete rojo. .
Naríz muy intensa, franca y limpia donde predominan los aromas a la fruta roja, fresa, frambuesa, mora, lácteos y una madera muy bien integrada.
En boca es fresco, alegre, refrescante. Aparecen toques de eucalipto; regalíz y minerales, aterciopelado.
Es suave, balsámico y muy largo.
Vino estructurado y complejo. Toques especiados y de cacao.



Vino Tinto
750ml



Copa
Tempranillo



Uva
Tinta de Toro



Año
2010



País
España



7 meses en Barrica
de Roble Francés



Temperatura
de servicio
16°C



Grado de Alcohol
14°C



Localización
Pago de Valdelacas
Viñas Viejas de Toro



Caja de
12 botellas



P.V.P.
\$345.00

DOMINO VALDELACASA



CATA

De color rojo fresa intenso con ribete rojo. Capa media alta.
Naríz muy intensa, franca y limpia donde predominan los aromas a la fruta roja, fresa, frambuesa, mora... lácteos y una madera muy bien integrada.
En boca es fresco, alegre, refrescante. Aparecen toques de eucalipto; regalíz y minerales, aterciopelado. Es suave, balsámico y muy largo. Vino estructurado y complejo.
Toques especiados y de cacao.



Vino Tinto
750ml



Copa
Tempranillo



Uva
Tinta de Toro



Año
2009



País
España



14 meses en Barrica
de Roble Francés



Temperatura
de servicio
16°C



Grado de Alcohol
14.5°C



Localización
Pago de Valdelacas
Viñas Viejas de Toro



Caja de
12 botellas



P.V.P.
\$580.00

FRONTAURA CRIANZA



CATA

De color rojo granate con matices y tonalidades violáceas de capa alta y muy denso.
Muy abierto en nariz, elevada intensidad aromática, se aprecian suaves notas de madera, mentolado y balsámico.
En boca, muy expresivo con largo recorrido, franco, profundo.
Muy fresco y firme de acidez.
Taninos maduros, dulces, suaves y aterciopelados.
Potente y expresivo con perfecto equilibrio.



Vino Tinto
750ml



Copa
Tempranillo



Uva
Tinta de Toro



Año
2006



País
España



18 meses en Barrica
de Roble Francés



Temperatura
de servicio
16°C



Grado de Alcohol
14.5°C



Localización
Pago de Valdelacas
Viñas Viejas de Toro



Caja de
12 botellas



P.V.P.
\$790.00

FRONTAURA RESERVA

NEXUS

BODEGAS



CATA

De color rojo picota con ribete rubí.
De capa media.

Nariz muy intensa y fresca, aparecen en primer lugar toques florales seguidos de unos sutiles aromas de fruta roja y muchos lácteos y recuerdos a caramelo una madera muy bien integrada.

En boca supone una explosión de fruta roja y una madera muy delicada que le hace más complejo pero ligero. Se muestra agradable, sedoso y equilibrado.



Vino Tinto
750ml



Copa
Tempranillo



Uva
Tempranillo



Año
2016



País
España



8 meses en Barrica
de Roble Francés



Temperatura
de servicio
16°C



Grado de Alcohol
14°C



Localización
Viñas de Pesquera de Duero
y de Peñafiel



Caja de
12 botellas



P.V.P.
\$390.00

NEXUS ONE



CATA

De color rojo rubí. De capa media.

Nariz muy intensa y fresca, aparecen en primer lugar toques florales seguidos de unos sutiles aromas de fruta un poco madura y de nuez.

En boca supone una explosión de fruta roja y una madera muy delicada que le hace más complejo pero sin interferir en él.

Muy agradable y sedoso



Vino Tinto
750ml



Copa
Tempranillo



Uva
Tempranillo



Año
2008



País
España



13 meses en Barrica
de Roble Francés



Temperatura
de servicio
16°C



Grado de Alcohol
14.5°C



Localización
Viñas de Pesquera de Duero
y de Peñafiel



Caja de
12 botellas



P.V.P.
\$600.00

NEXUS CRIANZA



CATA

De color rojo rubí. De capa alta.

Nariz complejísimo, tinta china, balsámicos, tierra mojada, monte bajo y un gran fondo de fruta negra café y humo.

En boca es fluido, jugoso y elegante. Tanto dulce, perfecta acidez, Marcada presencia de una barrica de altísima calidad que le redondea y da bouquet.

Perfecto para acompañar con carnes rojas a la brasa, embutidos y chocolates.



Vino Tinto
750ml



Copa
Tempranillo



Uva
Tempranillo



Año
2009



País
España



13 meses en Barrica
de Roble Francés



Temperatura
de servicio
16°C



Grado de Alcohol
14.5°C



Localización
Viñas de Pesquera de Duero
y de Peñafiel



Caja de
12 botellas



P.V.P.
\$1,650.00

NEXUS PLUS

Recorre los hotspots de México con Tequila Casa Dragones



CON LA LLEGADA DE LA PRIMAVERA Y LAS VACACIONES DE PASCUA, LA CASA TEQUILERA MEXICANA TIENE SUS MEJORES COCTELES EN DISTINTOS HOTSPOTS DEL PAÍS, IDEALES PARA REFRESCARSE EN ESTA TEMPORADA

Por fin llegó la primavera y con ella los días soleados y las tardes calurosas que nos invitan a querer refrescarnos. A esto se suman las vacaciones de Semana Santa y Pascua que sin duda son un buen momento para disfrutar del tiempo libre en algunos de los maravillosos destinos que tenemos en México.

Además de las maravillas naturales que existen en el país, disfrutar de la mejor gastronomía acompañada de la mejor mixología, hace que el tiempo de descanso sea perfecto. Por esta razón, Casa Dragones, la casa tequilera premium está presente en las mejores barras de los resorts de lujo mexicanos, para deleitar con su insuperable sabor.

Riviera Maya

El azul turquesa del mar caribe, las noches de fiesta y las vistas paradisíacas, hacen de este destino uno de los más visitados de México y el mundo. Durante estas vacaciones, Casa Dragones tendrá disponible mixología de autor preparada con sus tequilas. Por ejemplo, en Xcaret – Casa de La Playa y Hotel Arte habrá ofrece una gran variedad de maridajes y coctelería exclusiva. También podrás disfrutar de deliciosos cocteles y hasta un Flight con una cena maridaje en uno de los mejores restaurantes de la zona, Arca Tulum, que es parte de la lista de 50 Best.

Además, podrás descubrir algunos de los mejores cocteles de la región en Alux y en el Hotel Vidanta, quienes han preparado exclusivas recetas inspiradas en el característico perfil de Casa Dragones.

Los Cabos

El Mar de Cortés, el clima desértico, así como una gastronomía reconocida a nivel internacional te esperan en este destino que se ha convertido en un hotspot de lujo para los viajeros de todo el mundo. Por eso no es de extrañarse que Casa Dragones esté presente en los mejores resorts, tal es el caso de Casa Matt de JW Marriott en donde habrá una amenidad de una botella de Casa Dragones en versión de 375 ml y un coctel elaborado con algunos de los tequilas premium de la marca mexicana.

Por otro lado, las personas podrán disfrutar en One & Only Palmilla del delicioso coctel, un Dragon Flight y la Margarita de la casa. En el caso del Waldorf Astoria ofrecerá un tasting de Casa Dragones, así como un maridaje con el reconocido chef con estrella Michelin, Carlos Gaytan, esto como parte de sus experiencias culinarias exclusivamente creadas para esta semana de Pascua.

Punta Mita

Relajación, resorts all inclusive y las mejores playas privadas se encuentran en este destino mexicano que en los últimos años ha elevado el lujo para vacaciones de parejas a otro nivel.

Qué mejor que completar la experiencia con el sabor de Casa Dragones, el cual estará presente en Blue Shrimp & Lobster Paradise con coctelería elaborada con Tequila Casa Dragones Añejo y Mizunara Reposado.

En cuanto a One & Only Mandarina durante viernes y sábado de Semana Santa, se llevará a cabo una activación de mixología, así como cena maridaje con Olver Deoboisse.

Además, en el caso de Susurros del Corazón, durante el jueves santo habrá una activación de coctelería. Por último, en el Four Seasons estará disponible la Margarita Dragones en un Floating Bar para que los huéspedes puedan disfrutar de la esencia pura del agave sin tener que salir de la alberca.

www.CasaDragones.com.mx





En Grecia se brinda con Metaxa



EN UN DESTINO FAMOSO POR SU CULTURA, SU MITOLOGÍA Y SU ARQUITECTURA ANTIGUA, Y FALTABA MÁS, TAMBIÉN SE DESTACA EN CUANTO A LO GASTRONÓMICO. ENTRE SUS BEBIDAS, PROPIA DE TIERRAS HELÉNICAS, LA METAXA ES UNA OPCIÓN IDEAL.

Es conocida por muchos como “la bebida espirituosa griega original”. Se trata de un preparado complejo que se hace con una combinación de brandy, hecho con uvas Savatino, Sultanina y Corinto Nero, con ingredientes botánicos y vino de uva Muscat. Este último, producido específicamente en las islas locales de Samos y Lemnos.

La historia de la Metaxa se remonta a más de 100 años en el pasado. Su creador fue Spyros Metaxa, proveniente de una familia de comerciantes de seda que estuvo involucrado en muchos negocios. A finales del siglo XIX, específicamente en 1888, decidió crear su propia receta para un licor. Esto, según expone el portal oficial de la marca, por la poca variedad de aquellos años.

APPLETON ESTATE®
JAMAICA RUM



UN
RON
HECHO
CON
GANAS



1749

APPLETON ESTATE®
CRAFTED AND AGED IN THE
HEART OF JAMAICA
AGED A
MINIMUM
8
OR EIGHT
YEARS
RESERVE
CRAFTED TO COMMEMORATE OUR 281ST ANNIVERSARY,
THIS RUM BLEND INCLUDES SELECT RESERVE POT- STILL
STOCK FROM OUR RENOWNED AGED INVENTORY
ESTABLISHED 1749
NASSAU VALLEY
SINGLE ESTATE
JAMAICA RUM

Soy Spencer
MASTER BLENDER



MiniPresso: Máquina de café espresso portátil

La MiniPresso GR de Wacaco es una cafetera espresso muy práctica y ligera. Con esta cafetera espresso, puede preparar la bebida cuando y donde lo necesite moliendo sus propios granos de café. La estética y la ergonomía del producto me han parecido excelentes. Esta genial cafetera espresso es uno de los accesorios de viaje imprescindibles gracias a características como su ligereza y sencillez de uso.

Este aparato no puede faltar en tu bolsa de viaje tanto si vas a la calurosa Arizona como a la fría Nueva York. Además, la cafetera espresso tiene una taza incorporada que debería ser muy útil.



Disfruta de
los mejores
días

MEZCAL
GUSANO
ROJO

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/