



## 2. SENTINA

- 50 ml de mezcal
- **3 rodajas de pepino**
- 50 ml de jugo de guanábana
- **40 ml de jugo de manzana clarificado**
- 25 ml de jugo de limón
- **20 ml de jarabe natural**
- 1 tira de chile serrano
- **Sal de gusano para escarchar**
- Chile piquín

Se macera el pepino con el chile serrano y la guanábana. En un shaker, se depositan el resto de los ingredientes y se agita vigorosamente. Se hace un colado fino al vaso, el cual se adorna con la sal de gusano y se finaliza con una tira de pepino con sal y chile piquín.



## 3. LAIA

- 50 ml de ginebra
- **10 ml de limoncello**
- 20 ml de jugo de limón amarillo
- **10 ml de jarabe natural**
- 1 top de refresco de toronja
- **2 supremas de toronja**

Enfriar un vaso old fashion con los líquidos y una suprema de toronja. En un shaker, colocar el resto de los ingredientes, mezclar y servir.



## MEZCAL MITRE, SABOR A TRADICIÓN

**Con un sabor suave al paladar, el mezcal Mitre posee un toque cítrico y ahumado moderado, destacando las cualidades del espadín, esa variedad de agave endémico de Oaxaca.**

Elaborado por los maestros mezcaleros don Tacho y su hijo Santiago, Mitre mantiene su calidad debido al modelo vertical de producción, que inicia en el cultivo del maguey y culmina en el envasado. Las plantas -que tardan entre seis y ocho años en crecer- son cosechadas maduras para después "deshojarlas" y dejar limpio el corazón o piña, que se lleva al palenque a cocerse y luego es triturado en el molino con tal de extraer el mosto que pasa a fermentarse de forma natural en tinas de madera de pino y así obtener la pulpa que se pasa a alambiques para su primera destilación, que luego se corrige hasta obtener el sabor característico que dará su maduración de cuatro meses.

Ideal para degustarse solo, Mitre funciona perfecto como aperitivo y su versatilidad le permite un buen uso también en mixología. Llama la atención su envase, cuya forma homenajea la herencia prehispánica mexicana.

**Un mezcal joven pensado para degustarse solo y maridarlo con platillos mexicanos, pero que también funciona en mixología.**