



Cócteles

Cuatro expresiones. Ingredientes frescos. Encuentra tu trago favorito.



Cada receta pide versiones orgánicas certificadas de todos los ingredientes agrícolas: fruta, hierbas, jugos, endulzantes, café y decoraciones. El agua y la sal son las únicas excepciones. El mezcal se elabora con nuestro propio agave en Oaxaca: horneado, molido, fermentado y doblemente destilado a mano.

Margarita Mr. Mezcal

BRILLANTE · FRESCA · AHUMADA

Dificultad: Fácil · Tiempo: 3 min · Vaso: Vaso bajo · Con: Mr. Mezcal Espadín

VAS A NECESITAR

2 oz / 60 ml

1 oz / 30 ml

1/2 oz / 15 ml

1

Mr. Mezcal Espadín

jugo de limón verde orgánico recién exprimido

miel de agave clara orgánica

sal marina fina para medio borde (opcional)

rodaja de limón verde orgánico (opcional)

PREPÁRALO

- 1 Escarcha ligeramente con sal la mitad del borde de un vaso bajo, dejando la otra mitad limpia.
- 2 Agita el mezcal, el jugo de limón y la miel de agave con hielo durante 10–12 segundos.
- 3 Cuela sobre hielo nuevo en el vaso.
- 4 Decora con la rodaja de limón.

BUENO SABERLO

Empieza con esta proporción exacta: te da una base clara para las demás recetas de fruta y cítricos de la colección.



Paloma de Toronja Fresca

CÍTRICA · JUGOSA · BURBUJEANTE

Dificultad: Fácil · Tiempo: 3 min · Vaso: Vaso alto · Con: Mr. Mezcal Espadín

VAS A NECESITAR

2 oz / 60 ml	<u>Mr. Mezcal Espadín</u>
2 oz / 60 ml	jugo de toronja rosada orgánica recién exprimido
1/2 oz / 15 ml	jugo de limón verde orgánico recién exprimido
1/4 oz / 7.5 ml	miel de agave clara orgánica
2 oz / 60 ml	agua mineral con gas, fría
1 pinch	pizca de sal marina fina
1	gajo de toronja orgánica (opcional)

PREPÁRALO

- 1 Mezcla el mezcal, el jugo de toronja, el jugo de limón, la miel de agave y la sal en un vaso alto.
- 2 Llena con hielo.
- 3 Agrega el agua con gas y remueve suavemente.
- 4 Decora con la toronja.

BUENO SABERLO

No necesitas coctelera: esta se prepara directamente en el vaso.



Ranch Water de Tepeztate

NÍTIDO · MINERAL · REFRESCANTE

Dificultad: Fácil · Tiempo: 2 min · Vaso: Vaso alto · Con: Mr. Mezcal Tepeztate

VAS A NECESITAR

2 oz / 60 ml

1/2 oz / 15 ml

4 oz / 120 ml

1

Mr. Mezcal Tepeztate

jugo de limón verde orgánico recién exprimido

agua mineral con gas sin sabor, fría

rodaja de limón verde orgánico (opcional)

PREPÁRALO

- 1 Llena un vaso alto con hielo.
- 2 Agrega el mezcal y el jugo de limón.
- 3 Vierte el agua con gas, remueve suavemente una o dos veces y decora.

BUENO SABERLO

Es la receta más seca de la colección: una alternativa nítida a los cócteles frutales más dulces, no una bebida tropical dulce.



Fuego de Piña

Piña con un toque picante

PICANTE · PIÑA

Dificultad: Fácil · Tiempo: 3 min · Vaso: Vaso bajo · Con: Mr. Mezcal Espadín

VAS A NECESITAR

2 oz / 60 ml

1 1/2 oz / 45 ml

3/4 oz / 22.5 ml

1/4 oz / 7.5 ml

1 slice / 1–2 mm

1

Mr. Mezcal Espadín

jugo de piña orgánico, sin azúcar añadida

jugo de limón verde orgánico recién exprimido

miel de agave clara orgánica

rebanada delgada de jalapeño orgánico

trozo pequeño de piña orgánica (opcional)



PREPÁRALO

- 1 Agrega todos los ingredientes excepto la decoración a una coctelera con hielo.
- 2 Agita durante 10–12 segundos.
- 3 Cuela con colador fino en un vaso bajo sobre hielo nuevo.
- 4 Decora con la piña.

BUENO SABERLO

Para tu primera preparación, quita las semillas y las venas claras del jalapeño y no lo machaques. Empieza con poco: puedes subir el picante la próxima vez.

Cooler de Pepino con Cuishe

PEPINO · LIMÓN · FRESCO

Dificultad: Fácil · Tiempo: 4 min · Vaso: Vaso alto · Con: Mr. Mezcal Cuishe

VAS A NECESITAR

2 oz / 60 ml

4 slices / ~25 g

3/4 oz / 22.5 ml

1/2 oz / 15 ml

2 oz / 60 ml

1

Mr. Mezcal Cuishe

pepino orgánico

jugo de limón verde orgánico recién exprimido

miel de agave clara orgánica

agua con gas fría

tira delgada de pepino orgánico (opcional)



PREPÁRALO

- 1 Machaca suavemente las rebanadas de pepino en la coctelera.
- 2 Agrega el mezcal, el jugo de limón, la miel de agave y hielo. Agita 10 segundos.
- 3 Cuela con colador fino en un vaso alto lleno de hielo.
- 4 Agrega el agua con gas y remueve suavemente. Decora con pepino.

BUENO SABERLO

Mantén esta receta sin chile extra ni hierbas fuertes: le da a Cuishe un lugar propio en la colección.

Mango Silvestre

Mango y limón con Tepeztate

MANGO · LIMÓN · VIBRANTE

Dificultad: Fácil · Tiempo: 3 min · Vaso: Vaso bajo · Con: Mr. Mezcal Tepeztate

VAS A NECESITAR

2 oz / 60 ml

1 oz / 30 ml

3/4 oz / 22.5 ml

1/4 oz / 7.5 ml

1

Mr. Mezcal Tepeztate

puré de mango orgánico, sin azúcar añadida

jugo de limón verde orgánico recién exprimido

miel de agave clara orgánica

rebanada delgada de mango orgánico (opcional)

PREPÁRALO

- 1 Agita vigorosamente todos los ingredientes líquidos con hielo durante 12–15 segundos.
- 2 Cuela en un vaso bajo sobre hielo nuevo.
- 3 Decora con el mango.

BUENO SABERLO

Mide el puré de mango en lugar de verterlo a ojo: es un cóctel de mezcal con acento tropical, no una bebida de mango con mezcal.



Melón y Menta con Tobalá

MELÓN · MENTA · DELICADO

Dificultad: Media · Tiempo: 5 min · Vaso: Copa coupe fría · Con: Mr. Mezcal Tobalá

VAS A NECESITAR

2 oz / 60 ml

1 1/2 oz / 45 ml

1/2 oz / 15 ml

1 tsp / 5 ml

4 leaves

1

Mr. Mezcal Tobalá

jugo fresco de melón verde orgánico

jugo de limón verde orgánico recién exprimido

miel de agave clara orgánica

hojas pequeñas de menta orgánica

trozo pequeño de melón orgánico (opcional)

PREPÁRALO

- 1 Presiona suavemente la menta con la miel de agave en la coctelera.
- 2 Agrega el mezcal, el jugo de melón, el jugo de limón y hielo.
- 3 Agita brevemente y cuela con colador fino en una copa coupe fría.
- 4 Decora con el melón.

BUENO SABERLO

Para el jugo de melón: licúa melón verde maduro, pelado y sin semillas, sin agregar agua; cuela y luego mide. Usa melón bien maduro: es la bebida más delicada de la colección.



Flor de Tobilá

Miel y limón con Tobilá

MIEL · LIMÓN · ELEGANTE

Dificultad: Fácil · Tiempo: 4 min · Vaso: Copa coupe fría · Con: Mr. Mezcal Tobilá

VAS A NECESITAR

2 oz / 60 ml

3/4 oz / 22.5 ml

3/4 oz / 22.5 ml

1 strip

Mr. Mezcal Tobilá

jugo de limón amarillo orgánico recién exprimido

jarabe de miel orgánica, preparado como se indica abajo

tira de cáscara de limón amarillo orgánico (opcional)



PREPÁRALO

- 1 Agita el mezcal, el jugo de limón y el jarabe de miel con hielo durante 12–15 segundos.
- 2 Cuela en una copa coupe fría.
- 3 Exprime la cáscara de limón sobre la superficie para liberar sus aceites y úsala como decoración.

PREPARA ESTO PRIMERO · Jarabe de miel orgánica

2 oz / 60 ml miel orgánica suave

1 oz / 30 ml agua tibia

1. Combina la miel con el agua tibia.
2. Remueve hasta integrar por completo y deja enfriar.
3. Son dos partes de miel por una de agua, por volumen.

Prepara lotes pequeños, refrigéralos de inmediato en recipientes limpios y tapados, y úsalos frescos.

BUENO SABERLO

Elige una miel suave: la meta es un cóctel redondo y amable, no uno con sabor intenso a miel.

Basil Smash de Cuishe

ALBAHACA · CÍTRICO · HERBAL

Dificultad: Fácil · Tiempo: 4 min · Vaso: Vaso bajo · Con: Mr. Mezcal Cuishe

VAS A NECESITAR

2 oz / 60 ml

3/4 oz / 22.5 ml

2 tsp / 10 ml

6 leaves

1

Mr. Mezcal Cuishe

jugo de limón amarillo orgánico recién exprimido

miel de agave clara orgánica

hojas medianas de albahaca orgánica

hoja adicional de albahaca orgánica (opcional)

PREPÁRALO

- 1 Presiona suavemente las hojas de albahaca con el jugo de limón y la miel de agave en la coctelera.
- 2 Agrega el mezcal y hielo. Agita 10 segundos.
- 3 Cuela con colador fino en un vaso bajo sobre hielo nuevo.
- 4 Decora con albahaca.

BUENO SABERLO

Mantén la presentación simple: un vaso claro, hielo nuevo y una hoja de albahaca bonita.



Mula de Jengibre Fresco

JENGIBRE · LIMÓN · VIVAZ

Dificultad: Media · Tiempo: 4 min · Vaso: Vaso alto · Con: Mr. Mezcal Espadín

VAS A NECESITAR

2 oz / 60 ml	Mr. Mezcal Espadín
1/2 oz / 15 ml	jugo de limón verde orgánico recién exprimido
3/4 oz / 22.5 ml	jarabe de jengibre orgánico, preparado abajo
3 oz / 90 ml	agua con gas fría
1	rodaja de limón verde orgánico (opcional)

PREPÁRALO

- 1 Mezcla el mezcal, el jugo de limón y el jarabe de jengibre en un vaso alto.
- 2 Agrega hielo y luego el agua con gas.
- 3 Remueve suavemente y decora.

PREPARA ESTO PRIMERO · Jarabe de jengibre orgánico

30 g jengibre orgánico pelado y en rebanadas delgadas

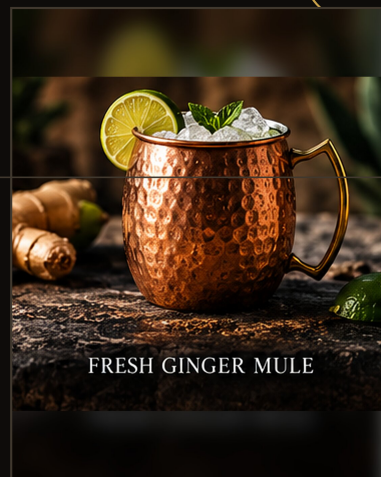
1/2 taza / 120 ml agua

1/2 taza / ~100 g azúcar de caña orgánica

1. Combina el jengibre y el agua en una olla pequeña. Cocina a fuego lento, tapado, durante 5 minutos.
2. Retira del fuego y deja reposar 10 minutos.
3. Cuela y agrega agua suficiente para volver a 120 ml de líquido.
4. Aún tibio, disuelve el azúcar de caña. Enfría por completo.

Prepara lotes pequeños, refrigéralos de inmediato en recipientes limpios y tapados, y úsalos frescos.

BUENO SABERLO

Un vaso alto normal funciona perfecto: no se necesita taza de cobre especial.

Oaxaca Sunset

Jamaica y cítricos

JAMAICA · CÍTRICO · REFINADO

Dificultad: Media · Tiempo: 4 min · Vaso: Vaso bajo · Con: Mr. Mezcal Espadín

VAS A NECESITAR

2 oz / 60 ml

1/2 oz / 15 ml

3/4 oz / 22.5 ml

1 strip

Mr. Mezcal Espadín

jugo de limón verde orgánico recién exprimido

jarabe de jamaica orgánica, preparado abajo

tira de cáscara de naranja orgánica



PREPÁRALO

- 1 Agita el mezcal, el jugo de limón y el jarabe de jamaica con hielo durante 12 segundos.
- 2 Cuela en un vaso bajo sobre hielo nuevo.
- 3 Exprime la cáscara de naranja sobre la bebida y agrégala como decoración.

PREPARA ESTO PRIMERO · Jarabe de jamaica orgánica

1/2 taza / 120 ml agua hirviendo

5 g flor de jamaica orgánica seca, grado alimenticio

1/2 taza / ~100 g azúcar de caña orgánica

1. Vierte el agua hirviendo sobre la flor de jamaica. Deja reposar 5 minutos y cuela.
2. Agrega agua suficiente para volver la infusión colada a 120 ml.
3. Aún tibia, disuelve el azúcar de caña. Enfría por completo.

Prepara lotes pequeños, refrigéralos de inmediato en recipientes limpios y tapados, y úsalos frescos.

BUENO SABERLO

Deja la cáscara de naranja como única decoración; su color sobre la jamaica es todo el espectáculo.

Mr. Mezcal Espresso

CAFÉ · INTENSO · AUDAZ

Dificultad: Media · Tiempo: 4 min · Vaso: Copa coupe fría · Con: Mr. Mezcal Espadín

VAS A NECESITAR

1 1/2 oz / 45 ml

1 oz / 30 ml

1/2 oz / 15 ml

2 drops

3

Mr. Mezcal Espadín

espresso orgánico recién preparado, ligeramente enfriado

jarabe de maple puro orgánico

extracto de vainilla orgánico

granos de café orgánico (opcional)

PREPÁRALO

- 1 Agrega todos los ingredientes líquidos a una coctelera con bastante hielo.
- 2 Agita fuerte durante 15 segundos.
- 3 Cuela en una copa coupe fría y decora con los granos de café.

BUENO SABERLO

Espadín es la base correcta bajo el espresso: guarda las expresiones más delicadas para bebidas ligeras.



Jarabe de miel orgánica — para Flor de Tobalá

2 oz / 60 ml miel orgánica suave

1 oz / 30 ml agua tibia

1. Combina la miel con el agua tibia.
2. Remueve hasta integrar por completo y deja enfriar.
3. Son dos partes de miel por una de agua, por volumen.

Jarabe de jengibre orgánico — para la Mula de Jengibre Fresco

30 g jengibre orgánico pelado y en rebanadas delgadas

1/2 taza / 120 ml agua

1/2 taza / ~100 g azúcar de caña orgánica

1. Combina el jengibre y el agua en una olla pequeña. Cocina a fuego lento, tapado, durante 5 minutos.
2. Retira del fuego y deja reposar 10 minutos.
3. Cuela y agrega agua suficiente para volver a 120 ml de líquido.
4. Aún tibio, disuelve el azúcar de caña. Enfría por completo.

Jarabe de jamaica orgánica — para Oaxaca Sunset

1/2 taza / 120 ml agua hirviendo

5 g flor de jamaica orgánica seca, grado alimenticio

1/2 taza / ~100 g azúcar de caña orgánica

1. Vierte el agua hirviendo sobre la flor de jamaica. Deja reposar 5 minutos y cuela.
2. Agrega agua suficiente para volver la infusión colada a 120 ml.
3. Aún tibia, disuelve el azúcar de caña. Enfría por completo.

Prepara lotes pequeños, refrigéralos de inmediato en recipientes limpios y tapados, y úsalos frescos.

Dónde comprar Mr. Mezcal

Old Town Tequila

<https://www.oldtowntequila.com/mr-mezcal/>

Blackwell's Wines & Spirits

<https://www.blackwellswines.com/products/mr-mezcal-artesanal-joven-mezcal-espadin>

Goto Liquor Store

<https://www.gotoliqurstore.com/b/spirits/mr-mezcal/20808>

A1 Wine & Spirit

<https://www.a1wineandspirit.com/p/mr-mezcal-espadin/60284>

Los enlaces de ingredientes abren búsquedas de Amazon en otra pestaña. Mr. Mezcal se vende en las tiendas de Dónde Comprar.