

LOS CABOS

MIXOLOGY



VisitLosCabos.travel

LOS CABOS

MIXOLOGY



WELCOME TO A CURATED ANTHOLOGY OF MIXOLOGY THAT PAYS TRIBUTE TO THE LUSH ORGANIC OFFERINGS AND THE VIVID ZEST OF LOS CABOS.

Each page of this compendium offers a toast to the purity and vibrancy of local produce, where the desert's warmth meets the ocean's breeze. The region's mixologists bring to life the colorful mosaic of flavors, with cocktails that are as inventive as they are reflective of their origins. **With an emphasis on organic and locally-sourced components, these recipes not only tantalize the palate but also honor the local culture and the natural environment.**



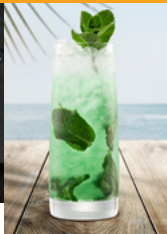


OSVALDO VÁZQUEZ

· BITTER & BARREL ·



· PALOMA CARDÓN / BUFFALO GREEN ·





• PALOMA CARDÓN •

INGREDIENTES

2 oz MEZCAL ESPADÍN	½ oz JARABE DE AGAVE
1 oz PURÉ DE MARACUYÁ	1 dash HABANERO BITTER
¼ oz JALAPEÑO	
⅛ oz VINAGRE DE CHAMPAGNE	½ oz JUGO DE LIMÓN AMARILLO

PREPARACIÓN

Agrega en un shaker, revuelve con sal picante y decora con piña deshidratada.

• BUFFALO GREEN •

INGREDIENTES

2 oz TEQUILA <i>GENERAL GOROSTIETA BLANCO</i>	3 oz CERVEZA DE GENJIBRE
3 oz JUGO VERDE	2 dash BITTER DE CEDRÓN

PREPARACIÓN

Agregar todos los ingredientes en un vaso *high ball*.
Decorar con menta y polvo de cardamomo.



EMILY ARROYO

· BITTER & BARREL ·



· XOCHIQUETZALLI ·





·XOCHIQUETZALLI·

INGREDIENTES

1.5 oz MEZCAL XOCHIQUETZALLI	½ oz JUGO DE TORONJA
1oz SYRUP DE TE DE LIMÓN	4 PÉTALOS DE ROSA
½ oz JUGO DE LIMÓN	2 dash AZTEC RUDA BITTER

PREPARACIÓN

Agrega todos los ingredientes a un *shaker* y bate por 30 segundos, cuela con doble filtro en un vaso *tumbler* y decora con los pétalos de rosa.



DAVID HERNÁNDEZ
· WALDORF ASTORIA ·



· P I N K K I S S ·





• P I N K K I S S •

I N G R E D I E N T E S

2 oz VODKA	1 oz RASPBERRY PURE
¼ oz APEROL INFUSION FRESA	4 oz JUGO DE PÑA ¼ oz CITRUS SYRUP

P R E P A R A C I Ó N

Mezcla todos los ingredientes, agita y vierte sobre una copa *coupette*. Decora con pétalos de rosa.



ENRIQUE ALEJO

· ESPERANZA, AUBERGE RESORTS COLLECTION ·



· PALOMA DE LA BAJA ·





•PALOMA DE LA BAJA•

INGREDIENTES

2 oz TEQUILA | 2 oz TORONJA
1 oz DAMIANA | Top GINGER BEER

PREPARACIÓN

Mezcla en el vaso, escarcha con sal y sirve.



MIGUEL VARGAS

· CHILENO BAY RESORT ·

· BUENO THYME ·





• BUENO THYME •

INGREDIENTES

1.5 oz SOTOL	2 oz JUGO DE SANDÍA
1 oz LICOR DE NARANJA	2 ramas TOMILLO FRESCO
½ lime JUICE	

PREPARACIÓN

Bate todos los ingredientes con hielo y después sirve en un vaso en las rocas.



FARID FAJER & ATONIO CRUZ

· LAS VENTANAS AL PARAÍSO ·



· RECUERDO DE FRIDA ·





•RECUERDO DE FRIDA•

INGREDIENTES

1 oz VODKA (o vodka de cítricos)	½ oz MIEL DE CÍTRICOS Y CLAVO
1oz AMARETTO	¼ oz JUGO DE LIMÓN AMARILLO
1oz FRANGELICO	Top ESPUMA DE LECHE DE ALMENDRA

PREPARACIÓN

Dry shake con aquafaba miel: ralladura de naranja, pulpa de naranja, limón amarillo y clavo de olor.



JENNIFER NARVÁEZ



• M A Y A H U E L •





•MAYAHUEL•

INGREDIENTES

2 oz MEZCAL ESPADÍN	½ oz LIMÓN AMARILLO
1oz WATERMELON	½ oz AGAVE SYRUP
½ oz St. GERMAIN	20 g MENTA FRESCA

PREPARACIÓN

Revuelve, agita y sirve en un vaso *Collins* con hielo y sandía en cubo. Decora con la menta.



NÉSTOR CAN

· NOBU LOS CABOS ·

· THE GARDEN ·





• THE GARDEN •

INGREDIENTES

3 HOJAS DE SALVIA	¾ MIEL DE AGAVE
½ RAMITA DE ROMERO	1.5 oz GIN
½ oz YUZU	½ oz <i>GINGER BEER</i>

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en el vaso y termina con el *ginger beer*. Decora con salvia y flores.



LOS  CABOS

MIXOLOGY



LOS  CABOS

VisitLosCabos.travel