



MEZCALES



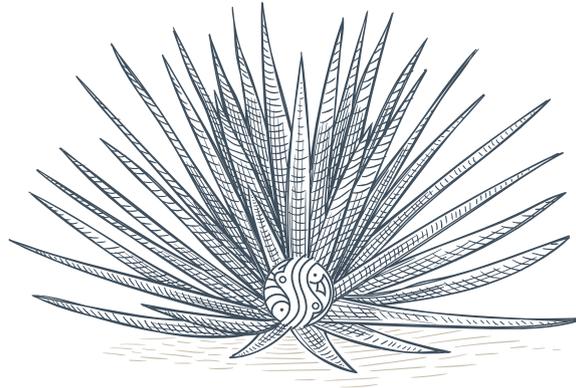
L I T O R A L

cocina de mar

---

By Chef **Ricardo Muñoz Zurita**





## MEZCAL

El mezcal es una bebida destilada y ancestral de México proveniente de 23 especies de la planta de agave, llamada comunmente maguey. Cuenta con Denominación de Origen que comprende territorios protegidos en los estados de Oaxaca, Durango, Guerrero, San Luis Potosí, Zacatecas, Tamaulipas, Guanajuato, Michoacán y Puebla.

La palabra "mezcal" tiene su origen en vocablos de la lengua náhuatl. Algunos sostienen que deriva de "mexcalli", que significa maguey cocido. El mezcal no sólo está asociado con ceremonias y festividades, sino también con remedios y medicina tradicional.

El mezcal es un líquido transparente con cualidades organolépticas particulares, de olor y sabor característicos de acuerdo al tipo de agave utilizado y el proceso con el que es elaborado. Es incoloro o ligeramente amarillo. Puede ser añejado, reposado o abocado.

Su proceso de producción, conocido como «De agave a mezcal», es fascinante. Comienza con la selección y cosecha de las piñas maduras del agave, que luego se cuecen en hornos de tierra durante varios días. Después, las piñas se trituran y se fermentan en tinajas de madera, donde las levaduras transforman los azúcares en alcohol. Más tarde, el líquido se destila en alambiques de cobre, barro o acero, para obtener el mezcal puro. El mezcal es una expresión de la cultura y tradición mexicana, y su producción sigue siendo en gran parte artesanal.

### Mezcal Artesanal

Se elabora en hornos cónicos, trituration en trapiche, mecánica o de desgarré. Fermentado en tinajas de madera, cuero, acero o mampostería. Destilación en alambique de cobre.

### Mezcal Ancestral

Se elabora en hornos cónicos, cilíndricos. Molienda mecánica, trapiche, maso y canoa. Fermentado en cuero o pieles, madera o canoas. Destilación en olla de barro o madera.



LITORAL

cocina de mar

By Chef Ricardo Muñoz Zurita

## MEZCALES

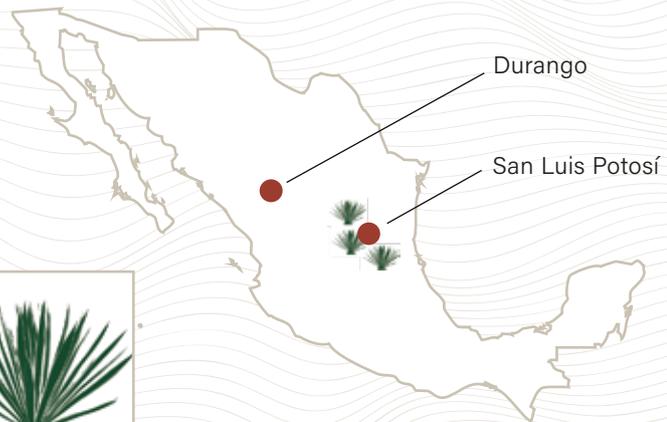
### ESPADÍN 60 ml

<b>Mezcal de Leyenda</b> Artesanal, Oaxaca	50.1 % vol.	<b>\$ 310</b>
<b>Viejo Manuelón</b> Artesanal, Oaxaca	45.0% vol.	<b>\$ 280</b>
<b>Koch</b> Ancestral, Oaxaca	47.0% vol.	<b>\$ 330</b>
<b>Amarás</b> Artesanal, Oaxaca	37.0% vol.	<b>\$ 260</b>
<b>Amarás</b> Reposado, Oaxaca	37.0% vol.	<b>\$ 270</b>
<b>400 Conejos</b> Joven, Artesanal, Oaxaca	38.0% vol.	<b>\$ 210</b>
<b>Guía del Alma</b> Espadín - Capón, Oaxaca.	47% vol.	<b>\$ 300</b>



### SALMIANA VERDE 60 ml

<b>Mezcal de Leyenda</b> Artesanal, San Luis Potosí	45.1% vol.	<b>\$ 310</b>
<b>Mezcal de Leyenda</b> Artesanal, Durango	48.2% vol.	<b>\$ 330</b>





## MEZCALES

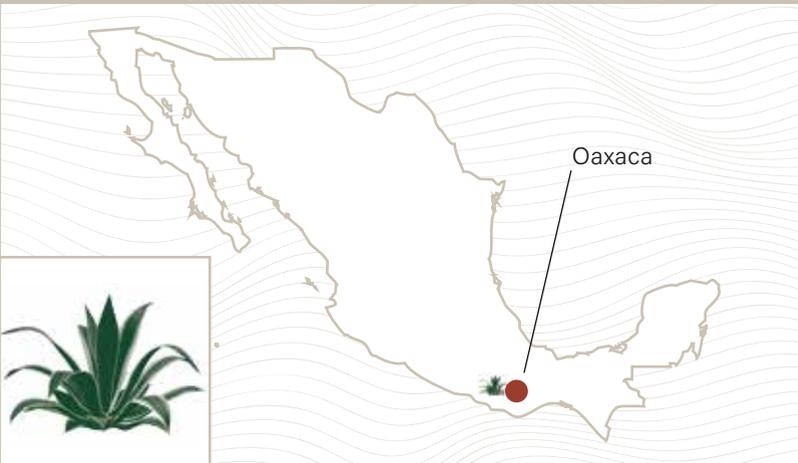
**CUISHE** 60 ml

<b>Mezcal de Leyenda</b> Artesanal, Oaxaca.	48.8% vol.	<b>\$ 350</b>
--	------------	---------------



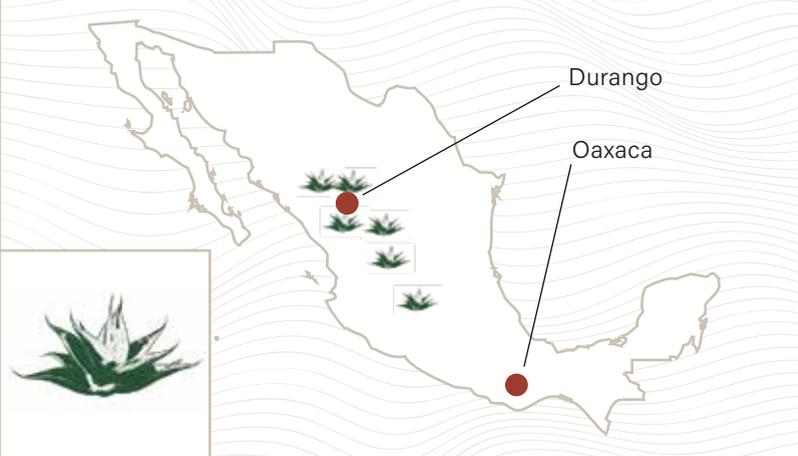
**JABALÍ** 60 ml

<b>Mezcal de Leyenda</b> Artesanal, Oaxaca.	50.1% vol.	<b>\$ 330</b>
--	------------	---------------



**CENIZO** 60 ml

<b>Mezcal de Leyenda</b> Artesanal, Durango	47.2% vol.	<b>\$ 330</b>
<b>Amarás</b> Logia Cenizo, Artesanal, Oaxaca	43.0% vol.	<b>\$ 300</b>



# MEZCALES



**MEXICANO** 60 ml

<b>Viejo Manuelón</b> Artesanal, Oaxaca.	43.8% vol.	<b>\$ 300</b>
---	------------	---------------

Oaxaca

**ARROQUEÑO** 60 ml

<b>Koch</b> Artesanal, Oaxaca.	47.0% vol.	<b>\$ 330</b>
-----------------------------------	------------	---------------

Oaxaca

**TOBALÁ** 60 ml

<b>Gracias a Dios</b> Artesanal, Oaxaca.	45.0% vol.	<b>\$ 410</b>
<b>Jolgorio Tobilá</b> Artesanal, Oaxaca.	47.0% vol.	<b>\$ 420</b>
<b>Ojo de Tigre</b> Espadín, Tobilá, Artesanal. Puebla, Oaxaca.	37% vol.	<b>\$ 220</b>

Oaxaca



## MEZCALES

### COYOTE 60 ml

**Koch** 47.0% vol. **\$ 390**  
Artesanal, Oaxaca.



### KARWINSKII 60 ml

**Jolgorio Barril** 47.0% vol. **\$ 420**  
Artesanal, Oaxaca.

**Espíritu Lauro** 42.0% vol. **\$ 260**  
Karwinskii, Espadín,  
Artesanal, Oaxaca.

**Koch** 47.0% vol. **\$ 330**  
Karwinskii, Tobalá, Cirial,  
Lumbre. Artesanal,  
Oaxaca.

**Unión** 38.0% vol. **\$ 190**  
Espadín, Cirial. Artesanal,  
Oaxaca.

**Mezcal de Leyenda** 48.8% vol. **\$ 350**  
Cuishe, Artesanal, Oaxaca.

**Jolgorio Madre** 48.0% vol. **\$ 420**  
Cuishe, Artesanal, Oaxaca.





## MEZCALES

### CUPREATA 60 ml

<b>Ahuate</b> Artesanal, Guerrero.	43.8% vol.	<b>\$ 300</b>
<b>Ahuate</b> Reposado, Artesanal, Guerrero.	42.0% vol.	<b>\$ 330</b>
<b>Amarás</b> Artesanal, Guerrero.	42.0% vol.	<b>\$ 290</b>



### PAPALÓMETL 60 ml

<b>Viejo Manuelón</b> Artesanal, Oaxaca	43.8% vol.	<b>\$ 330</b>
--	------------	---------------



### TEPEZTATE 60 ml

<b>Jolgorio Tepeztate</b> Artesanal, Oaxaca	47.0% vol.	<b>\$ 440</b>
--	------------	---------------

