

MichelleonBell
food & travel

RECETARIO



MONTELOBOS®
— MEZCAL ARTESANAL —



*Explora los sabores de los cocteles preparados
con Montelobos Mezcal Artesanal*

www.michelleonbell.com



@michelleonbell

Mezcal Montelobos

Montelobos está hecho a partir de naturaleza, herencia y tradición, mezclados oficiosamente con el fin de conseguir un producto de sorprendente calidad. Obra de un visionario y un heredero del mezcal, Iván Saldaña, doctor en botánica y especialista en agaves, quien en el 2011 encontró a Don Abel López Mateos, palanquero y agricultor con más de cinco generaciones de productores para materializar Montelobos Espadín.

Juntos trabajaron apasionadamente en crear un proceso de producción único basado en métodos artesanales, puliendo en cada etapa el diamante en bruto hasta lograr un producto de balance perfecto y complejidad extraordinaria.

En el 2015 Montelobos empezó una relación con la familia de Don Aarón Alba, palanquero y cultivador de agave Potatorium, en San Nicolás, Huajuapán, Puebla, donde lograron elaborar el Montelobos Ensamble y Tobalá cultivado.

Minuciosamente elaborado, producido artesanalmente y notoriamente balanceado, Montelobos es en sí, toda una experiencia.



Montelobos

www.montelobos.com



El Líder

El Líder

El Líder

INGREDIENTES:

- 50 ml de Mezcal Montelobos Ensamble
- 25 ml de licor de Cynar
- 20 ml de licor de café
- 2 dash de bitter de naranja
- Cáscara de naranja (garnish)

PREPARACIÓN:

Agregar todos los ingredientes en un shaker con hielo, agitar durante 15 segundos para enfriar y servir en un vaso corto.

Para decorar colocar zest (cascará) de naranja en el vaso.



Verde Oaxaca

INGREDIENTES:

- 50 ml de Mezcal Montelobos Espadín
- 20 ml de Licor Ancho Reyes Verde
- 25 ml de jugo de limón verde
- 15 ml de miel de agave
- 1 ramita de cilantro
- Sal de jamaica artesanal Montelobos

PREPARACIÓN:

Escarchar con sal de jamaica artesanal una copa.

Agregar todos los ingredientes en un shaker, macerar ligeramente el cilantro y diluir la miel de agave. Agregar hielo y agitar vigorosamente durante 15 segundos. Con la ayuda de un colador, servir en una copa.



Brebaje

ebaje

Brebaje

INGREDIENTES:

- 50 ml de Mezcal Montelobos Espadín
- 25 ml de limón amarillo
- 60 ml de jugo de zanahoria
- 20 ml de jarabe de lemon grass
- Ramitas de lemon grass (garnish)

PREPARACIÓN:

Agregar todos los ingredientes en un shaker con hielo, agitar, colar y servir en un vaso de peltre.

Para decorar colocar las ramitas de lemon grass en el vaso.



El Aprendiz

Aprendiz

El Aprendiz

INGREDIENTES:

- 50 ml de Mezcal Montelobos Espadín
- 25 ml de Licor Ancho Reyes Original
- 25 ml de limón amarillo
- 50 ml de tepache
- 20 ml de jarabe de piloncillo
- 3 pencas de piña (garnish)

PREPARACIÓN:

Agregar todos los ingredientes en un shaker con hielo, agitar, colar y servir en un vaso de colores.

Para decorar colocar las pencas de piña en el vaso.



El Cac

chorro

El Cachorro

INGREDIENTES:

- 45 ml de Mezcal Montelobos Espadín
- 20 ml de Licor Ancho Reyes Original
- 20 ml de jugo de limón verde
- 15 ml de jarabe natural
- 30 ml de cava (vino espumoso)
- Rama de canela (garnish)

PREPARACIÓN:

Agregar todos los ingredientes en un shaker con hielo, a excepción del vino cava. Agitar y servir en vaso corto. Añadir hasta el final la cava.

Para decorar colocar una rama de canela en el vaso.



Ponche

Lobos

Ponche de Lobos

INGREDIENTES:

- 60 ml de Mezcal Montelobos Espadín
- 15 ml de jugo de limón verde
- 15 ml de jarabe de canela
- 90 ml de agua de jamaica
- Rodaja de naranja (garnish)

PREPARACIÓN:

Agregar todos los ingredientes en un shaker con hielo, agitar, colar y servir en un vaso old fashioned.

Para decorar colocar una rodaja de naranja en el vaso.



Rambo

Mula

Rambo la Mula

INGREDIENTES:

- 60 ml de Mezcal Montelobos Espadín
- 30 ml de jugo de limón
- 15 ml de spicy ginger de Velvet Soda
- 15 ml de miel de agave
- 30 ml de soda mineral
- Ramita de romero (garnish)

PREPARACIÓN:

Agregar todos los ingredientes en un shaker con hielo a excepción de la soda. Agitar, colar y servir en un vaso old fashioned. Topear con la soda, con ayuda de una cuchara para evitar perder el gas.

Para decorar colocar la ramita de romero en el vaso.



El Ba

ndido

El Bandido

INGREDIENTES:

- 30 ml de Mezcal Montelobos Espadín
- 30 ml de Licor Ancho Reyes Verde
- 25 ml de jugo de limón verde
- 45 ml de jarabe de piña tatemada
- 15 ml de jarabe natural
- Rodaja de limón Eureka (garnish)

PREPARACIÓN:

Para el jarabe de piña coloca una taza de piña cortada en cubitos en una olla, añade media taza de agua y hierva por 15 minutos. Retira del fuego, cuela la piña y deja enfriar el concentrado a temperatura ambiente.

Agregar todos los ingredientes a un shaker con hielo. Agitar, colar y servir en un vaso old fashioned.

Para decorar colocar una rodaja de limón eureka en el vaso.



Blond Wolf

Blond Wolf

Blond Wolf

INGREDIENTES:

- 30 ml de Mezcal Montelobos Espadín
- 30 ml de Fernet
- 30 ml de jugo de limón verde
- 30 ml de jarabe natural
- Cerveza Lager
- 3 gotas de Peychauds Bitter
- 1 penca de piña (garnish)

PREPARACIÓN:

Agregar todos los ingredientes excepto la cerveza en un shaker con hielo y agitar. Colar y servir en un vaso alto con hielo. Topear con la cerveza.

Para decorar colocar una penca de piña en el vaso.



Blood Moon

ood Moon

Blood Moon

INGREDIENTES:

- 45 ml de Mezcal Montelobos Espadín
- 20 ml de Licor Ancho Reyes Original
- 15 ml de jugo de limón verde
- 60 ml de jugo de tomate
- 10 ml de salsa negra
- Rama de romero (garnish)
- Brocheta con aceituna verde y jitomate cherry (garnish)

PREPARACIÓN:

Servir los ingredientes en vaso alto. Agregar tres cubos de hielo y mezcal para obtener la consistencia adecuada.

Para decorar colocar la brocheta y la rama de romero en el vaso.



Smoke and

Margarita

Smoke and Fire Margarita

INGREDIENTES:

- 60 ml de Mezcal Montelobos Espadín
- 20 ml de Licor Ancho Reyes Original
- 20 ml de tequila Silver
- 30 ml de jugo de limón verde
- 15 ml de jarabe de agave
- Sal y chile (garnish)

PREPARACIÓN:

Escarchar una copa con sal y chile en polvo. Agregar los ingredientes en un shaker con hielo y agitar. Colar y servir en la copa.



Sorry Mom

Sorry Mom

Sorry Mom

INGREDIENTES:

- 50 ml de Mezcal Montelobos Espadín
- 30 ml de clara de huevo
- 25 ml de jugo de limón natural
- 15 ml de jarabe natural
- 5 piezas de frambuesa
- Flor de lavanda (garnish)

PREPARACIÓN:

Triturar las frambuesas y agregar todos los ingredientes en un shaker. Hacer un “dry shake” sin hielos para emulsionar la clara de huevo. Agregar hielos al shaker y agitar nuevamente. Colar y servir en una copa.

Para decorar colocar la flor de lavanda en el vaso.



Loba

anova

Loba Casanova

INGREDIENTES:

- 45 ml de Mezcal Montelobos Espadín
- 15 ml de Fernet Branca
- 60 ml de jarabe de piña tatemada
- 30 ml de jugo de limón natural
- 15 ml de miel de agave
- Rama de hierbabuena (garnish)

PREPARACIÓN:

Para el jarabe de piña coloca una taza de piña cortada en cubitos en una olla, añade media taza de agua y hierva por 15 minutos. Retira del fuego, cuela la piña y deja enfriar el concentrado a temperatura ambiente.

Agregar todos los ingredientes en un shaker con hielo y agitar. Colar y servir en un vaso con old fashioned con hielos.

Para decorar colocar rama de hierbabuena en el vaso.