



· CARTA DE MEZCALES ·

LOS DANZANTES JOVEN (100% espadín) 47° Alc. Vol.



Elaborado por: Doña Karina Abad y Joel.

Olores equilibrados y amables en hierbas verdes y maguey cocido con notas ligeras de acetonas. Sabores refinados, ligeros pero acentuados en punta en hierbas y cítricos dando paso a tonos dulces y un final persistente en boca de sabores del agave cocido y a los humos del mezquite. Redondo, pues es bien balanceado en las distintas partes de la boca. Se muestra todo, es cumplidor de olores con sabores.

5,50€

LOS DANZANTES REPOSADO (100% espadín) 43° Alc. Vol.



Elaborado por: Doña Karina Abad y Joel.

Mezcal que se distingue por su esencia al dulce y amanerado, y presencias interesantes de especias, su presente sabor a madera, intensos sabores al roble francés, con sus dulces de frutas cocidas y maduras más las sensaciones de las especies en lengua.

6,00€

DANZA DE LOS PÁJAROS (100% bicuise) 45,4° Alc. Vol.



Elaborado por: Celedonio A.

Destilado con una intensidad aromática alta, con notas a tierra y tabaco, y de fondo algunas notas ligeramente frutales. Gusto: en boca tenemos un destilado que presenta un sabor a tabaco, frutos con hueso y un final terroso.

8,00€





ALIPUS SAN BALTAZAR (90% espadín) 47,5° Alc. Vol



Elaborado por: Don Cosme Hernández y su hijo Cirilo.

Este mezcal se distingue por aromas de acetona y hierbas verdes. En sabores, frutas dulces (ligero tono a coco) luego delicado en especias que llevan a un final.

5,50€

ALIPUS SAN LUIS (100% espadin) 48° Alc. Vol.



Elaborado por: Don Baltazar Cruz e hijos.

Vista transparente; aroma a ahumados, con notas de maguey cocido. Gusto a sabores a semillas tostadas y notas ahumadas, con una acidez baja con persistencia corta en boca.

5,50€

400 CONEJOS (100% espadin) 38° Alc. Vol.



Producido por destilerías Crista La Santa.

Color cristalino con matices plateados. Aroma a fuego y ceniza, acompañado de frutas maduras y notas herbáceas. Sabor suave con toques de madera que se mezclan con notas de mezcal cocido. Tiene un final ahumado muy agradable.

5,50€



682 73 00 05

Reservas y recogida en local

Síguenos y comparte tu experiencia en las redes!



· M X C L ·





• MEZCALES Vs TEQUILAS •

- El mezcal es un licor elaborado a partir de plantas de agave tostadas y fermentadas. A menudo tiene un sabor ahumado.
- El tequila es un tipo de mezcal elaborado a partir de un tipo específico de planta de agave: el agave azul.
- Para ser etiquetado como mezcal o tequila, el licor debe producirse en ciertos estados de México.

El mezcal y el tequila son bebidas alcohólicas a base de agave, pero son diferentes en el perfil de sabor y en dónde y cómo se producen.

Técnicamente, el tequila es un tipo de mezcal, de la misma manera que el bourbon es un tipo de whisky.



El mezcal es un licor elaborado con agave. Hay 28 tipos de plantas de agave que se utilizan para producirlo.

En la mayoría de los casos, el corazón de la planta, a veces llamado piña, se tuesta lentamente en un hoyo en el suelo. Eso es lo que le da su sabor distintivo, agave dulce con un ligero toque de humo.

Después de tostar, los corazones de agave se trituran y fermentan. Algunos mezcales se añejan, proceso en el que adquieren un color ámbar y un sabor más profundo, pero otros no.

La elaboración del mezcal se ha mantenido como un proceso artesanal, en gran parte sin cambios, durante los últimos 500 años. La mayoría se elabora en pequeños lotes.

El mezcal se puede producir en nueve estados mexicanos: Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potosí, Zacatecas, Tamaulipas, Michoacán, Puebla y Guanajuato.

Si el agave se usa para producir licor fuera de esos nueve estados, no se puede etiquetar como mezcal y solo se llama licor a base de agave.

