**CONOCE SALT-N-PEPPER, EL CÓCTEL CON MEZCAL QUE SE PREPARA EN EL MEJOR BAR DEL MUNDO**

La creatividad de los mixólogos mexicanos de Handshake Speakeasy se fusiona con el mezcal espadín de The Lost Explorer para crear un trago que representa la innovación de la mixología mexicana en la escena global.

**Oaxaca, México a XX de XXXXX de 2024** - [**Handshake Speakeasy**](https://handshake.bar/), recientemente nombrado **el mejor bar del mundo** por[**The World’s 50 Best Bars**](https://www.theworlds50best.com/bars/list/1-50), es un sitio especial donde la coctelería se transforma en arte. Ubicado en el corazón de la Ciudad de México, este bar íntimo de estilo Art Deco ofrece una experiencia sensorial que fusiona ingredientes locales mexicanos con técnicas modernas de precisión. Cada cóctel es una obra maestra creada en su laboratorio, donde sus creaciones tardan hasta 48 horas en dar vida a mezclas únicas como el afamado [**Salt-N-Pepper**](https://www.instagram.com/reel/Cz4XZWGuzwR/?utm_source=ig_web_copy_link), uno de sus más aclamados tragos.

Este reconocimiento mundial a **Handshake Speakeasy** confirma la influencia cada vez más importante de la **mixología mexicana** en la escena global. En el *ranking* de los mejores bares del planeta se encuentran otros tres proyectos mexicanos: **TLECĀN** y **Licorería Limantour** en la capital del país, y **El Gallo Altanero** en Guadalajara. Esta presencia mexicana señala el impacto que el país ha tenido a lo largo de los últimos años en el mundo de la coctelería, posicionándose como un referente en innovación, calidad y autenticidad, lo cual fue evaluado por un jurado de 700 expertos internacionales.

Tal como señala **Peter Sánchez, mixólogo internacional y Brand Ambassador de The Lost Explorer** en su columna [*La mixología mexicana: inspiración global a través de técnicas ancestrales y destilados artesanales*](https://lost-explorer.another.co/la-mixologia-mexicana-inspiracion-global-a-traves-de-tecnicas-ancestrales-y-destilados-artesanales)*,* la **mixología mexicana** vive una transformación que ha capturado la atención internacional. México ha abrazado su herencia cultural para crear nuevas experiencias sensoriales, destacando la riqueza de ingredientes locales como el mezcal y otros destilados artesanales de agave como el [tequila](https://thelostexplorer.com/tequila/blanco/) y el sotol.

Como ejemplo de este insaciable ingenio de los **mixólogos mexicanos**, nace **Salt-N-Pepper**, una de las creaciones más espectaculares de Handshake, la cual refleja la evolución de la mixología mexicana al combinar [**mezcal Espadín de The Lost Explorer**](https://thelostexplorer.com/mezcal/espadin/)con una infusión de fresas, además de una mezcla de habanero, azúcar y ácido cítrico. Lo que hace realmente única a esta bebida es la armonía entre lo tradicional y lo contemporáneo al servirse con un delicado polvo de pimiento amarillo deshidratado, el cóctel ofrece una experiencia visual y gustativa excepcional, donde cada elemento ha sido cuidadosamente pensado para crear una mezcla sofisticada.

Este cóctel emblemático solo se puede disfrutar en Handshake, Amberes 65, Colonia Juárez, Ciudad de México, por lo que es importante hacer una reservación con antelación o bien prepararlo directo en casa para poder gozar de una experiencia sensorial única:

**Receta Salt-N-Pepper**

**Ingredientes:**

* 30 ml de mezcal The Lost Explorer Espadín infusionado con fresas
* 90 ml de soda de pimiento amarillo
* 3 pizcas de tintura de habanero
* Polvo de pimiento deshidratado para decorar

**Método:**

* Infusionar el mezcal con fresas por 24 horas.
* Preparar la soda cocinando los pimientos con agua, azúcar y cítricos durante 2 horas.
* Servir la mezcla con hielo y decorar con polvo de pimiento deshidratado.

[**Así se prapara Salt-N-Pepper en Handshake Speakeasy**](https://www.instagram.com/reel/Cz4XZWGuzwR/?utm_source=ig_web_copy_link).

Explorar la mixología mexicana es abrir una puerta a un mundo donde cada trago cuenta una historia de tradición y creatividad. Bares como Handshake Speakeasy son un reflejo de este renacimiento, donde la innovación se une a lo artesanal para ofrecer experiencias inolvidables. Disfrutar de un cóctel como el Salt-N-Pepper, o simplemente saborear un mezcal artesanal, no es solo una cuestión de gusto, sino una conexión profunda con la cultura y la tierra que los vio nacer. Que cada brindis sea una celebración de lo auténtico, lo mexicano y la curiosidad por lo extraordinario.

-o0o-

**Acerca de The Lost Explorer**

The Lost Explorer Mezcal es una bebida espiritual artesanal elaborada 100% con agave cultivado en los soleados Valles Centrales de Oaxaca, México. Producido en colaboración con el Maestro Mezcalero Don Fortino Ramos, es un brindis por el empoderamiento de las empresas mexicanas sustentable, en donde al mismo tiempo protege la artesanía, el patrimonio y la biodiversidad de México. Cosechado en armonía con los elementos y al ritmo de la naturaleza, The Lost Explorer Mezcal está profundamente comprometido con las prácticas sustentables. El mezcal más premiado internacionalmente en su primer año de lanzamiento, con sus tres agaves de perfil único; Espadín, Tobalá y Salmiana tiene como objetivo inspirar a las personas a celebrar la tierra y vivir con curiosidad, explorando la maravilla y la diversidad de la planta sagrada del agave.

Para más información visite [thelostexplorer.com](https://thelostexplorer.com/).

Imágenes

**CONTACTO ANOTHER**

**Paulina Villaseñor | Account Manager**

[**paulina.villasenor@another.co**](mailto:paulina.villasenor@another.co)