



# THE LOST EXPLORER®

## Ruta de bares: La mejor experiencia de mixología con mezcal en CDMX

- Explora una de las ciudades más enigmáticas del mundo junto con **Peter Sánchez**, mixólogo reconocido internacionalmente y **Brand Ambassador de The Lost Explorer**, quién nos comparte cuatro propuestas imperdibles de *Cocktail Bar* y *Speakeasy* que tienes que visitar.

**Oaxaca, México a 4 de septiembre 2024** - El *boom* de los cócteles de autor sitúa a la **coctelería mexicana** como guía para la **mixología moderna**. En el país, esta práctica se desarrolla junto a la gastronomía, aprovechando su enorme variedad de materias primas y **tendencias internacionales como el consumo de mezcal**. Los mixólogos mexicanos consideran estos factores para crear sus innovadores tragos, desarrollando una escena increíble de bares, licorerías, cantinas y *speakeasies* en donde pueden compartir sus creaciones.

Uno de los epicentros de esta gran oleada de nuevas experticias sensoriales, es la **Ciudad de México**, un destino lleno de cultura donde la experimentación con **destilados artesanales premium**, ingredientes orgánicos y texturas innovadoras se ha convertido en la norma para los autores. El esfuerzo, trabajo e investigación de estos talentos han llevado a la **mixología mexicana** a nuevos niveles, otorgándole un toque único que la ha posicionado como fuente de inspiración a nivel mundial.

Bajo este escenario con el mezcal como protagonista, [Peter Sánchez](#) nos comparte una **ruta de bares entre la Roma Norte y la Colonia Juárez**, en donde la creatividad brilla para presentarnos algunos de los mejores cócteles influenciados por el sabor del agave:

### [Alofah Tiki Bar](#)

El punto de arranque de nuestra ruta es en la Roma Norte, justo en el pintoresco **Alofah Tiki Bar** ubicado en una casona escondida entre Orizaba y Córdoba que te transporta a un ambiente tropical y festivo inspirado en los bares de la década de los años 30. Este *hotspot* de la CDMX recrea la esencia de la coctelería caribeña con su uso de frutas frescas, maceradas y mucho hielo. Uno de los cócteles imperdibles es el **Explorador Zombie**, una mezcla intensa y exótica de ron jamaiquino, **mezcal The Lost Explorer**, lima, jugo de piña, Don Mix, passion fruit real y dash de amargo amazónico bitter. Este cóctel se prepara en una coctelera y se sirve sin colar en un vaso Tiki Mug con hielo triturado, adornado con pencas de piña, un casco de limón y un toque de canela. Perfecto para acompañar una orden de esquites, su combinación de sabores realza la experiencia. Por las noches, el ambiente se vuelve más festivo con música en vivo y DJs, convirtiéndolo en el lugar ideal para recargar pilas y recorrer los mejores bares de la ciudad.

Coahuila 49, Roma Nte., Cuauhtémoc, 06700 Ciudad de México, CDMX

### [Café de Nadie](#)

Camina unas cuadras sobre Orizaba hasta pasar Plaza Luis Cabrera y encontrarte con Chihuahua, da la vuelta a la izquierda para descubrir el Pasaje Parián. Ahí se encuentra **Café de Nadie**, un espacio multifacético que se



# THE LOST EXPLORER®

transforma de una acogedora cafetería durante el día a un vibrante gastrobar por la noche. Es el lugar perfecto tanto para una cita romántica como para una salida con amigos, gracias a su variada oferta de cócteles y su distintiva música de DJ mezclada con vinilos. Te recomendamos probar su espectacular **Negroni de mezcal** con [The Lost Explorer Espadín](#), Carpano Rosso y Campari. Acompáñalo con una tostada de pulpo adobado o el ceviche de pescado, las notas herbáceas y cítricas de este trago armonizan maravillosamente con mariscos.

Chihuahua 135, Roma Nte., Cuauhtémoc, 06700 Ciudad de México, CDMX

## [Maison Artemisia](#)

A un par de cuadras encontrarás la esquina de Tonalá, camina unos cuantos minutos hasta cruzar Álvaro Obregón en dirección a Insurgentes Sur. Casi en la esquina con Durango, descubrirás **Maison Artemisia**, un bar íntimo sintonizado con el ambiente del Barrio Francés de Nueva Orleans. Pionero en México en coctelería creativa, ofrece experiencias únicas con absenta y destilados mexicanos. Entre sus cócteles exclusivos, destaca el **Conejo de Oro**, una mezcla armoniosa de **The Lost Explorer Espadín**, zanahoria, miel dorada, jengibre y zumo de limón. Te recomendamos maridado con un brillante terrine de trucha ahumada de la casa. Las creaciones de este bar reflejan la pasión por los destilados y los ingredientes naturales, combinando lo mejor de la tradición mexicana con un toque francés.

Tonalá 23, Roma Nte., Cuauhtémoc, 06700 Ciudad de México, CDMX

## [Xaman Bar](#)

Para finalizar con la mejor energía nuestra ruta de bares, sigue tu recorrido por Jalapa hasta cruzar la Glorieta de Insurgentes. Ya en la Colonia Juárez camina sobre Génova hasta Hamburgo y Copenhague. Esta ciudad siempre trae sorpresas, en cada rincón y todo el tiempo. Así es el espíritu de Xaman, que por un lado está oculto y al mismo tiempo forma parte de la metrópoli salvaje; la única referencia para encontrarlo es un letrero discreto que se deja ver al pie de unas escaleras. Este *speakeasy* se destaca en la escena de coctelería de la CDMX con su cóctel de autor: "[Elixir del Rey Midas](#)", una auténtica joya de la mixología moderna mexicana. Este trago combina **The Lost Explorer Espadín**, Primo, Xtabentún y Varicel, fusionando sabores ancestrales y técnicas contemporáneas. El xtabentún, licor maya con notas de anís, se mezcla con el aperitivo natural Primo, hecho de cítricos y botánicos macerados en alcohol de maíz orgánico, resultando en una bebida de exquisita complejidad y profundidad. Esta creación no solo refleja la innovación de la coctelería en México, sino también la maestría de los *bartenders* de Xaman, quienes transforman ingredientes tradicionales en experiencias sensoriales únicas.

Copenhague 6, Juárez, Cuauhtémoc, 06600 Ciudad de México, CDMX

## **Prepara tu propio Conejo de Oro**

Descubre el arte de la mixología con este cóctel que captura la esencia del agave con un giro innovador. Conejo de Oro es un ejemplo perfecto de cómo la tradición y el ingenio se unen para crear experiencias sensoriales únicas. ¡Atrévete a recrear este cóctel y déjate llevar por su magia!

### **Ingredientes:**



# THE LOST EXPLORER®

45 ml de The Lost Explorer Espadín  
30 ml de zanahoria  
20 ml de miel dorada  
15 ml de jengibre  
15 ml de zumo de limón amarillo

**Método:** Agrega todos los ingredientes (The Lost Explorer Espadín, zanahoria, miel dorada, jengibre y zumo de limón amarillo) en una coctelera con hielo. Agita bien para combinar los sabores y enfriar el cóctel. Utiliza un vaso Florian *highball* y decora con una ramita de eneldo.

-oOo-

## 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 [thelostexplorermezcal.com](http://thelostexplorermezcal.com).

## CONTACTO ANOTHER

Paulina Villaseñor | Account Manager  
[paulina.villasenor@another.co](mailto:paulina.villasenor@another.co)