**Bacardí presenta un exclusivo Bar Hopping en el marco de Tecate Coordenada 2019**

* *Con la curaduría de bartenders de: Callejero, Old Peter, Pachuco y Oliveria Cocktail Bar, Bacardí® presenta 4 cocteles para disfrutar como previo al festival Tecate Coordenada 2019.*
* *Inspirados en el ritmo latino y bajo el lema #DoWhatMovesYou, estos cócteles estarán disponibles del 17 de octubre al 17 de noviembre de 2019.*

**Ciudad de México a 17 de octubre de 2019 –** Bacardí®, la principal compañía de destilados y bebidas espirituosas a nivel mundial, presenta 4 cocteles especiales en diferentes *hot spots* de Guadalajara, para que los amantes del ron puedan degustar y experimentar la herencia de Facundo Bacardí.

Los *bartenders* de Callejero, Old Peter, Pachuco y Oliveria Cocktail Bar, fueron los encargados de realizar los icónicos cócteles pensados para que quienes van a Tecate Coordenada 2019, disfruten de *drinks* especializados de la marca, como previo al festival, y que puedan regresar durante todo un mes a estos bares para seguir viviendo una gran experiencia con Bacardí®.

“True heart” es el nombre del primer cóctel, a cargo de Jesús Gómez, inspirado en la Tokio Ska Paradise Orchestra, una banda que asemeja el look and feel de Oliveria Cocktail Bar; su nombre se debe al uso de dos ingredientes puros y auténticos como el café y el vino, además del sello de Bacardí Carta Blanca.®

Receta:

* 60ml de Bacardí Carta Blanca®
* 15ml de jarabe de Jamaica
* 15ml de coldbrew casero
* 22ml de jarabe de vino especiado
* 7ml de limón amarillo
* Pizca de sal

Garnitura: piel de limón, flor de jamaica dulce y crusta de tierra de café, azúcar y sal.

En segundo lugar y representando a Pachuco, restaurante de antojitos mexicanos con sabores y técnicas ancestrales, encontramos el cóctel: “Pachucos , Cholos y Chundos”, creado por el bar tender Alejandro Chávez, bajo la inspiración de la famosa canción de la banda de rock mexicano Café Tacvba.

Receta:

* 45 ml de Bacardí Carta Blanca®
* Top de Cerveza  \*cuatro plumas doble IPA\*
* 15 ml de Miel de abeja
* 30 ml de Jugo de lima
* 3 gotas  de Angostura Chávez

Garnitura: Mini queca de masa con chicharrón seco, rellena de queso manchego, sobre un punto de puré de aguacate y salsa mancha con chapulines

Flores, Granada y fruta del dragón.

“No te va a gustar”, es el tercer cóctel elaborado por Isaac The Kid, bartender de Old Peter, este trago es a simple vista curioso, ya que emplea elementos reciclados como pet y una copa coupe como recipiente final para su presentación, además de brindar un sabor cítrico al paladar por sus notas de limón amarillo.

Receta:

* 15 ml de Óleo de limón amarillo
* 5 ml de Jugo de limón amarillo
* 15 Jarabe de fresas maduras
* 20 ml de Martini Bianco
* 45 ml de Bacardí Carta Blanca®

Garnitura: rodaja de limón amarillo deshidratado y fresas picadas.

Por último y representando a Callejero, “No Rompas más” es el cóctel elaborado por Fernando Peretz, quien inspirado en el grupo Caballo Dorado, creó este trago para unir a la gente a través de su receta, que al igual que la canción “No rompas más”, une a propios extraños por medio de su música y baile.

Receta:

* 50 ml de Bacardí Carta Blanca®
* 25 ml Óleo de Limón Amarillo.
* 10 gr de Matizador Dorado.
* Buñuelo de Jamaica.

Los cuatro cocteles estarán disponibles a partir del 17 de octubre y hasta el 17 de noviembre, como parte de la oferta coctelera de cada uno de los bares y restaurantes que participaron en la co creación de estas bebidas, de la mano de Bacardí Carta Blanca®.

**#DoWhatMovesYou**

**#CasaBacardí**

**@BacardiMx**

**Acerca de Ron BACARDÍ – El ron más premiado en el mundo.**

En 1862, en la ciudad de Santiago de Cuba, el fundador Don Facundo Bacardí Massó revolucionó el espíritu de la industria al crear un ron de cuerpo ligero con un sabor particularmente terso – BACARDÍ. El sabor único de ron BACARDÍ ha sido la inspiración de los pioneros del cóctel para inventar algunas de las recetas más famosas del mundo incluidas BACARDÍ Mojito, BACARDÍ Daiquirí, BACARDÍ Cuba Libre, BACARDÍ Piña Colada y el BACARDÍ Presidente. Ron BACARDÍ es el espíritu más premiado, con más de 674 premios otorgados por su calidad, sabor e innovación. Ron BACARDÍ se produce principalmente en Puerto Rico donde se elabora para asegurar que su sabor permanezca intacto hasta el día de hoy como cuando se creó por primera vez en 1862.

<http://www.bacardi.com>

La marca BACARDÍ es parte del portafolio de Bacardi Limited, con sus oficinas centrales en Hamilton, Bermuda. Bacardi Limited se refiere a las compañías de Grupo Bacardi, incluyendo Bacardi International Limited.

Para mayor información favor de contactar a:

**Band of Insiders**

**Diego Abrego**

**Corporate Sr. Insider**

diego@bandofinsiders.com

63 86 66 86 Ext. 111

55 13 68 19 54