**Cuatro Margaritas para disfrutar de este mes patrio**

* *Con interesantes fusiones de ingredientes inesperados en los que Cointreau es protagonista, este licor de naranja premium comparte cuatro propuestas para festejar este septiembre y resaltar los auténticos sabores de México de la mano de creativos mixólogos que le han dado giro original a este clásico.*

**Ciudad de México, a 13 de septiembre** – Con las fiestas patrias casi en puerta, brindar con un coctel tan emblemático y conocido en el mundo como la Margarita es un triunfo garantizado. Pero para darle un exquisito giro a este elixir tradicional con esencia a México, cuya receta original fue creada en 1948 en Acapulco por Margaret Sames, [Cointreau](https://www.cointreau.com/int/en/) tiene cuatro propuestas versátiles para preparar cocteles tan únicos y auténticos como el sabor a naranja de este licor *premium* *triple sec* que siempre le acompaña.

Este próximo Día de la Independencia en México, uno de los ingredientes que nunca debe faltar en la Margarita clásica es **Cointreau**, un licor versátil con el equilibrio aromático ideal para coctelería, y por esto será uno de los esenciales en las siguientes recetas que pueden prepararse en casa o disfrutar en diferentes establecimientos a lo largo y ancho del país:

***Guavavita*** (Hotel Hilton Los Cabos)



Siguiendo por el camino y estilo característico de la Margarita Original, esta versión apuesta por un poco más por el picor y sabores más mexicanos. El resultado es un coctel único, perfecto para brindar después de dar el grito y celebrar con los amigos durante septiembre.

**Ingredientes:**

* 4 cucharadas de jalea flameada con Cointreau.
* 30 ml de Cointreau.
* 45 ml de Raicilla Chico Aguiar, infusionada con chile de árbol.
* 15 ml de jugo de limón amarillo.

***Margarita de jengibre*** (Restaurante Palmares, CDMX)

Una Margarita es, sin temor a exagerar, uno de los cocteles más refrescantes en la historia. La clásica consolidó esta idea y esta versión con jengibre la llevó a otro nivel. Simple, con el equilibrio de sabores perfecto para brindar con más de una durante alguna fiesta patria.

**Ingredientes:**

* 30 ml Cointreau.
* 30 ml Tequila blanco.
* 30 ml de jugo de limón.
* 20 ml de Jarabe de jengibre.
* Crusta de sal de jengibre, limón deshidrato y hoja de menta

***Limargarita*** (Hotel Etéreo, Auberge Resorts Collection, Riviera Maya)

La Margarita también es un lienzo en blanco, con coctel que, si se respeta hasta cierto punto su esencia, puede llegar a lugares insospechados y sorprendentes. Para muestra de ello esta esta deliciosa versión con varios ingredientes que, en conjunto, ofrecen un sabor sin par.

**Ingredientes:**

* 60 ml de Raicilla
* *30 ml de Limoncello* de lima yucateca
* 15 ml de Cointreau
* 15 ml de miel de sotol
* 45 ml de jugo de naranja agria
* Sal de cilantro
* 5 gotas de aceite de achiote

***Margarita Monarca*** (La Rustica Mita, Punta de Mita)

En toda categoría, existe una opción que destaca por varias razones. En este caso, se trata de una Margarita de altos vuelos, con diversos ingredientes y una presentación sin par que lucirá increíble en cualquier barra o fiesta.

**Ingredientes:**

* 30 ml de Cointreau
* 22.5 ml de mix de Gazpacho (Mango, Piña y Naranja)
* 20 ml Charanda blanco
* 1 cuchara de mermelada purépecha (Mango y Piña con miel)
* 1 pizca de sal
* Chile negro
* 1 pieza de chip de jícama
* 1 pieza de oblea comestible en forma de mariposa

Usar Cointreau L'Unique en estos cocteles Margarita durante las fiestas patrias –y en cualquier ocasión–, en lugar de cualquier otro *triple sec*, garantiza la excepcional riqueza de más de 40 aromas, cáscaras de naranja dulce y amarga de excelente calidad de los mejores *terroirs* del mundo y más de 170 años de experiencia, dando como resultado una fusión de ingredientes perfectamente equilibrada.

**# # #**

**Acerca de Rémy Cointreau**

El Grupo Rémy Cointreau es una compañía francesa dirigida por una familia cuyos orígenes se remontan a 1724. En 1990, se fundó este grupo gracias a la fusión de las empresas encabezadas por Hériard Dubreuil, E. Rémy Martin y Cie SA, y por la creada por la familia Cointreau, Cointreau & Cie SA. Rémy Cointreau también es el resultado de otras colaboraciones con importantes compañías activas en la industria de vinos y licores alrededor del mundo. El vínculo más fuerte entre las casas que representan el grupo es el amor por sus terroirs y la maestría acumulada gracias al tiempo que siempre ha tenido un lugar central en el área de conocimiento. Es responsabilidad de todas las personas que forman parte del Grupo Rémy Cointreau crear una unión entre la tierra, las personas y el tiempo. El portafolio de Grupo Rémy Cointreau en México incluye a las marcas Cointreau, The Botanist, METAXA, Rémy Martin, Bruichladdich Distillery y LOUIS XIII.

**Contacto para prensa:**

Ana Paula Pavón, SR PR Expert

55 19 00 66 83 | [ana.pavon@another.co](mailto:ana.pavon@another.co)

Yahel Peláez, PR Manager

(55) 23 14 28 98 | [yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)

Carlos Arturo García Med, ​​Business Manager Fashion, Lifestyle & Luxury

55 21 09 80 11 | carlos.garcia@another.co