**Aprende a leer un menú de coctelería como un verdadero bartender**

La oferta de *cocktails bars* en nuestra ciudad cada vez es más amplia, recientemente se nombró a Limantour como uno de los 10 mejores en la lista *The World’s 50 Best Bars,* por su alto nivel en coctelería. La próxima vez que visites alguno de estos lugares llenos de grandes propuestas, evita sufrir al intentar entender la carta y sus ingredientes.

Mafer Tejada, embajadora de Tequila Herradura, te enseña un poco sobre esos conceptos tan complicados para que puedas entender, pedir y parecer todo un experto con este sencillo glosario: *“No importa si no conoces todos los ingredientes, muchos nombres pertenecen a licores que se usan para obtener sus principales sabores, atrévete a probar mezclas nuevas y si tienes dudas seguramente tu mesero o bartender te ayudará”* comentó la mixóloga.

**Aperitivo** - son bebidas que estimulan el apetito, cuentan con tonalidades amargas y se obtienen por destilación o maceración de hierbas o frutas cítricas, generalmente son vinos como el *jerez*, *vermú* o *vermouth*, *champagne*, entre otros.

**Bitter** - muchos cócteles contienen este ingrediente, es una bebida que se crea a partir de la mezcla de distintas hierbas o especias, tiene un sabor amargo y el más común suele estar compuesto por plantas como la *angostura*, *genciana*, *cassia* o *cáscaras de frutas.*

**Culis** - una clásica receta francesa que se usa también en la repostería, es una salsa o puré de frutas que en ocasiones se le agrega alcohol, las más frecuentes son de fresa, mango o kiwi.

**Dash** - es una medida a consideración del autor del cóctel, es el equivalente a lo que llamamos en la cocina una pizca.

**Digestivo** - son bebidas que a diferencia de los aperitivos tienen alta concentración de azúcar y ayudan al proceso digestivo. Existen sin alcohol, como las tisanas o infusiones, y las que lo contienen son destilados de licores o aguardientes.

**Doble colado o colado fino** - hace referencia a la técnica utilizada por el mixólogo cuando desea obtener un aspecto limpio y translúcido en la mezcla creada. Se realiza con la ayuda de un colador fino que retiene la textura del ingrediente empleado, así será totalmente líquido como un Martini.

**Dry** - Esta palabra la verás antes de nombrar distintos licores y denota que la preparación del cóctel será reducida en azúcar y tendrá un sabor seco.

**Garnish** - es la decoración del vaso, generalmente se utiliza el mismo ingrediente principal de la mezcla, como frutas, cáscaras o palillos, sombrillas y popotes.

**Tónica** - aunque parezca común, es poco conocido que el agua tónica es un refresco carbonatado con quinina, un alcaloide de sabor amargo que se da en la corteza del árbol llamado quina. Con la ayuda de otros ingredientes como el limón, realza los sabores de algunos destilados como el tequila en el Ultra Tónic.

**Twist -** el clásico es el twist de limón, un corte en la cáscara de algún cítrico del cual se obtiene una espiral para aromatizar nuestro cóctel, obtener los aceites y dar un toque ácido a nuestro trago.

**Maceración -** algunos ingredientes como hierbas, especias o frutas se reposan durante un largo tiempo en un líquido para obtener el máximo de sus propiedades, equivale al concepto de “marinar” alimentos en la cocina.

**Óleo saccharum -** es más sencillo de lo que se pronuncia y se trata de un aceite azucarado que se obtiene de extraer aceites esenciales de la cáscara de algunos cítricos como el limón o la naranja que también combina especias y se someten a fuego lento.

Lleva este acordeón a todos lados y confía en tus nuevos conocimientos y si no te convence ninguna mezcla, pide un Ultra Tónic, una combinación de Tequila Herradura, agua tónica, hojas de albahaca y un *twist* de limón y no te arrepentirás.

EVITA EL EXCESO

[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

**Acerca de Herradura**

Tequila Herradura es un tequila *ultra premium*, 100% de agave azul, elaborado con métodos de producción tradicionales y fermentado naturalmente con levadura silvestre. Es producido por Casa Herradura, uno de los productores de tequila más históricos y reconocidos de México, en las instalaciones de una hacienda del siglo XIX en Amatitán, Jalisco.

La familia Herradura comprende: Herradura Añejo, Herradura Reposado, Herradura Plata, Herradura Blanco, Herradura Directo de Alambique, Herradura Selección Suprema y Herradura Ultra.

Herradura es una marca propiedad de Brown-Forman Corporation.

Para saber más visita: <https://www.herradura.com/>

Síguenos en:

Facebook: <https://www.facebook.com/HerraduraTequila>

Instagram: <https://www.instagram.com/tequilaherraduramx/?hl=en>