**Descubre las mejores terrazas para disfrutar la primavera y el sabor del ron artesanal en la CDMX**

*Con la llegada del calor a la ciudad, te invitamos a descubrir tres lugares imperdibles en donde podrás refrescarte con cócteles a base de ron Brugal 1888, disfrutar de vistas inigualables y empaparte de la vibrante atmósfera urbana.*

**Ciudad de México, 27 de marzo de 2025 —** La primavera es el momento ideal para disfrutar de la Ciudad de México en espacios abiertos, con una buena vista y un ambiente relajado que invita a compartir momentos únicos. Si estás buscando terrazas que cumplan con estas características y, además, ofrezcan cócteles especiales con un toque de sabor caribeño, toma nota de estas tres recomendaciones.

La mixología en México vive un auge vibrante, donde el ron artesanal destaca por su versatilidad y matices de caramelo, frutos secos y especias. Su suavidad y complejidad lo convierten en el protagonista perfecto para crear cócteles que elevan cada momento. Por ello, seleccionamos tres terrazas ideales para disfrutar esta temporada al máximo.

**Terraza One Pound: Elegancia y sabor en las alturas**

Ubicada en Calle Monte Everest 720, Rooftop, 11000 Ciudad de México, Terraza One Pound ofrece una atmósfera sofisticada con vistas impresionantes y un ambiente exclusivo. Es el sitio ideal para relajarte con una propuesta mixológica de primer nivel y acompañarla con una selección gastronómica de alta calidad.

**Cóctel recomendado:**

**Old Fashion Rum:** Un clásico reinventado con Brugal 1888, un toque cítrico, terminado con Angostura y marrasquino. Un cóctel perfecto para los amantes de los sabores equilibrados y sofisticados.

**Zagala: Un rincón moderno con un toque fresco**

Situado en Calle Monte Athos 185, 11000 Ciudad de México, Zagala combina diseño contemporáneo con una propuesta culinaria vanguardista. Su ambiente relajado y elegante lo convierte en el lugar ideal para disfrutar de una tarde de primavera con buenos amigos y cócteles memorables.

**Cóctel recomendado:**

**Brugal Breeze:** Refrescante, burbujeante y equilibrado, este cóctel transporta al Caribe gracias a su mezcla de ron, cítricos y un toque de burbujas. Disfrútalo al atardecer para una experiencia sensorial inigualable.

**Ling Ling: Altura, gastronomía fusión y el toque asiático perfecto**

Situado en el piso 56 de un rascacielos de Paseo de la Reforma, **Ling Ling** ofrece vistas panorámicas inigualables y un concepto gastronómico de inspiración asiática. Entre platos con toques japoneses, tailandeses y vietnamitas, su atmósfera sofisticada y cosmopolita te hará sentir en otra latitud.

**Cóctel recomendado**:

**Tiki Taka**: Una mezcla exótica con ron Brugal 1888, maracuyá, limón prensado en frío y ginger ale, perfecta para quienes disfrutan de sabores tropicales con un giro refrescante. Combínalo con alguno de los platillos vibrantes del menú para vivir una experiencia culinaria única y llena de contrastes.

### **Terraza La Cana: Un oasis en el corazón de Polanco**

### Ubicada en el Hotel Virgilio, Terraza La Cana es un refugio escondido en el vibrante Polanquito. Con una propuesta que equilibra lo tropical con un toque de sofisticación, este espacio es perfecto para disfrutar de una tarde soleada con un coctel en mano.

**Cóctel recomendado:**  
**Paradise Up Sour**: Un balance seductor entre la suavidad del ron Brugal 1888, notas cítricas frescas y un toque de dulzura que lo convierte en una opción imperdible para quienes buscan un coctel vibrante y lleno de carácter.

Para disfrutar al máximo estos cócteles, te sugerimos reservar con anticipación, llegar con tiempo para admirar la vista y, sobre todo, abrir todos los sentidos a cada sorbo y bocado. La Ciudad de México esconde rincones extraordinarios, y estas terrazas son solo una prueba de que la primavera se vive mejor al aire libre, compartiendo momentos memorables con las personas que más quieres. ¡Salud!

**Evita el exceso.**

-o0o-

**Acerca de Brugal 1888**

Brugal 1888 es un ron verdaderamente extraordinario, producido en la República Dominicana, que combina los ricos sabores de las barricas ex Bourbon y ex Jerez mediante un proceso de Doble Añejamiento. Es un espirituoso complejo pero equilibrado que estimula los sentidos y evoluciona en la copa: recomendado para ser disfrutado sorbo a sorbo.

Doblemente destilado y doblemente envejecido en barricas de roble americano, que previamente añejaron Bourbon, y luego en barricas de roble europeo ex Jerez, Brugal 1888 es extremadamente suave, con ligeras notas dulces, especiadas y amaderadas. El envejecimiento aporta tonos profundos de caramelo y vainilla, con ligeras especias. El final es largo y meloso.

Con una rica historia en Puerto Plata, y fundada por Don Andrés Brugal Montaner, ron Brugal 1888 sigue siendo elaborado por la familia Brugal; ahora por la quinta generación de maestros roneros, Jassil Villanueva Quintana, Miguel Ripoll y Gustavo Ortega Zeller.

**CONTACTO**

**another**

Marina Coloapa - PR Expert

[Marina.coloapa@another.co](mailto:Marina.coloapa@another.co)

Andressa Vilela - Account Manager

[Andressa.vilela@another.co](mailto:Andressa.vilela@another.co)