**El Fantasma de Jack ronda la ciudad en forma de grandes cócteles**

* *Los mixólogos de Deleted Souls, Ladina Bar y La Calaca se inspiraron en el difunto Mr. Jack y su filosofía, éstos estarán disponibles hasta finales de noviembre.*

**Ciudad de México, 10 de octubre de 2019.** En este época del año, el Fantasma de Mr. Jack, fundador de la destilería Jack Daniel, va visitando diferentes bares de la Ciudad de México con la idea de inspirar a los talentos detrás de las barras de [Deleted souls](https://www.timeoutmexico.mx/ciudad-de-mexico/bares-y-cantinas/deleted-souls-cocktailtheque), [Ladina Bar](https://www.ladinabar.com/) y [La Calaca](https://restaurant-bar-lacalaca.business.site/), para que muestren, a través de un cóctel, la filosofía y personalidad detrás de Jasper Newton Daniel. Las mezclas estarán disponibles a partir del 11 de octubre hasta finales de noviembre.

**Mr. Jack por Lwan Medina de Deleted Souls**

El primer cóctel lleva por nombre Mr. Jack y puedes encontrarlo en Deleted Souls, elaborado por Lwan Medina, quien toma como inspiración para este cóctel una frase que definía el trabajo y empeño diario de Jasper Newton y su equipo: *“Todos los días que lo hagamos, lo haremos de la mejor manera”*, una frase que encaja con la filosofía del lugar. Lwan, fundador y jefe de barra de Deleted, es considerado uno de los mixólogos más reconocidos en México, con 17 años de trayectoria en la industria, gracias a esto llegó a ser finalista en concursos internacionales de coctelería.

**Ingredientes**:

* 45 ml de Jack Daniel’s Old Nº7
* 60 ml de tepache hecho artesalmente
* 15 ml licor dorado de albaricoque con naranjas finas
* 15 ml jugo de limón amarillo
* 15 ml puré natural de plátano
* Garnish: plátano deshidratado y hielo esfera

**Técnica:**

Añadir todos los elementos en el vaso mezclador y agitar durante 5 segundos. Una vez incorporados, vertirlos en un vaso old-fashioned con un hielo esfera y para finalizar agregar el plátano deshidratado como garnitura.

**Costo:** $220 pesos

**Tropical Soul por Andrés Almaraz de Ladina Bar**

Ladina Bar se caracteriza por sumergir a las personas en el mundo de la coctelería con bebidas únicas e innovadoras, Andrés Almaraz, bar manager del lugar, busca representar la alegre personalidad que caracterizaba a Mr. Jack mediante un cóctel tropical.

En donde hay buena música, Jack está presente. Los conocedores, saben que Jasper tenía el ritmo en la sangre, en su casa construyó un salón de baile, formó un banda y a través de sus melodías reunía a todas las personas que lo rodeaban. La agrupación mantuvo al espíritu de Jack vivo incluso en años difíciles.

**Ingredientes:**

* 50 ml de Jack Daniel’s
* 20 ml de licor de hierbas
* 20 ml de licor de naranjas amargas
* 30 de jugo de toronja
* 10 ml de limón amarillo
* 20 ml de jarabe de miel
* 1 dash de bitter de toronja
* 6 gotas de tiki bitter’s

**Técnica:**

Agregar todos los ingredientes en la coctelera, y agitar durante 5 segundos. Una vez mezclados, vertir en una copa huracán con hielo frappé y aromatizar con un poco de hierbabuena, twist de toronja y jarabe de especias.

**Costo:** $130 pesos

**El Alma por Raúl Sarmiento Agustín de La Calaca**

En una antigua casona del centro de Coyoacán, descansa el tercer cóctel. La Calaca, es un lugar lleno de tradiciones tal y como el legado que existe detrás de la receta del Tennessee Whiskey creado por Mr. Jack, que permanece intacta desde hace 150 años. Raúl Sarmiento, bartender del restaurante bar, creó un cóctel fresco que mezcla fresa, piña, albahaca y Jack Daniel’s. El color rojo de la mezcla evoca la pasión que tuvo nuestro difunto Jack al hacer una gran destilado que se distingue por su originalidad.

**Ingredientes:**

* 45 ml Old No. 7 Tennessee whiskey
* 45 ml Concentrado de fresa
* 125 ml Jugo de piña
* 3 hojas de albahaca
* Garnish de zarzamora

**Técnica:**

En una mezcladora agregar el concentrado de fresa, jugo de piña, hojas de albahaca y Jack Daniel’s. Posteriormente servir en una copa martinera y colocar el garnish.

**Costo:** $160

Recuerda el legado de Mr. Jack y su proceso para realizar su Tennessee whiskey a través de estos cócteles que encontrarás en cada lugar a partir del 10 de octubre hasta finales de noviembre.

EVITA EL EXCESO

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

**Acerca de Jack Daniel’s Tennessee Whiskey**

Jack Daniel's®, el *whiskey* más vendido en el mundo, proviene de la destilería más antigua registrada en Estados Unidos, la Destilería Jack Daniel. Fundada en 1866 por Jasper Newton Daniel, mejor conocido como Mr. Jack Daniel en Lynchburg, Tennessee, donde después de más de 150 años se sigue haciendo cada gota de éste icónico whiskey. Jack Daniel's está hecho con la mejor malta de maíz, centeno y cebada. El proceso se realiza con agua del manantial de la cueva Spring Hollow que es libre de hierro, para después pasar por un filtro de carbón de maple cuyo resultado reposa en barricas de roble blanco americano, que son utilizadas solo una sola vez.

La familia de Jack Daniel’s está conformada por: Jack Daniel’s Old No. 7, Jack Daniel’s Tennessee Honey, Jack Daniel’s Gentleman Jack, Jack Daniel’s Single Barrel, algunas Ediciones Especiales y los Jack Daniel’s Ready to Drink.

Jack Daniel's es una marca que pertenece a Brown-Forman Corporation y que cotiza públicamente en el New York Stock Exchange (NYSE).

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

**Síguenos en:**

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

Twitter: <https://twitter.com/jackdaniels_mx>

Instagram: <http://instagram.com/jackdanielsmexico>

YouTube: <https://www.youtube.com/user/JackDaniels>