



THE LOST EXPLORER®

Celebra la vida con estos cócteles inspirados en Día de Muertos

Con bares vibrantes y creativos en cada rincón, la capital mexicana ha cultivado una escena en la que tradición y modernidad convergen en cada cóctel creado por los talentosos mixólogos mexicanos.

Oaxaca, México a XX de XXXXX de 2024 - Cada año, en el **Día de Muertos**, las almas de nuestros fieles difuntos regresan del Mictlán atraídas por el aroma de la flor de cempasúchil y las ofrendas preparadas en su honor. Es una tradición donde el pasado y el presente se encuentran en cada altar, decorado con los platillos y tragos favoritos de quienes nos vistan del más allá.

Es en esta mezcla de memoria y celebración donde la mixología moderna ha encontrado una nueva forma de honrar estas tradiciones. Inspirados por ingredientes autóctonos y recetas locales, los mixólogos reimaginan bebidas que capturan la esencia del Día de Muertos. En cada cóctel, cobran vida sabores que rinden homenaje a la historia y, a su vez, exploran la innovación en cada sorbo. Hoy, el [mezcal](#) y el [tequila](#) se presentan como reflejos de lo antiguo y lo nuevo, fusionando sabores y técnicas que celebran esta tradición milenaria.

Bares, Speakeasies y Licorerías: El Escenario de la Mixología en México

La Ciudad de México es hoy en día un epicentro de esta revolución de sabores. La escena de bares y speakeasies se ha convertido en un punto de referencia mundial, con proyectos que son ya iconos de la coctelería moderna. Con propuestas que han sido reconocidas por su originalidad y su habilidad para reinterpretar los sabores de un país, estos espacios invitan a descubrir mezclas únicas que solo pueden encontrarse en la cultura mexicana.

Para vivir de manera sensorial la esencia del Día de Muertos, te invitamos a visitar lugares como [Licorería Limantour Polanco](#), [Balcón del Zócalo](#) y [Asador 51 Polanco](#), donde podrás probar cuatro cócteles especialmente **diseñados para esta temporada**:

Macario: Este trago diseñado por **Licorería Limantour Polanco**, combina la riqueza del mezcal **The Lost Explorer Tobalá** con una mezcla infundada de aceite de coco, manteca de cacao y nibs de cacao, creando un cóctel de sabores cálidos y profundos. La bebida se complementa con horchata casera, agregando una textura suave y un sabor levemente especiado que evoca las tradiciones de la



THE LOST EXPLORER®

temporada. Esta mezcla no solo exalta el cacao y el coco, sino que también aporta un carácter cremoso y reconfortante, perfecto para el ambiente del Día de Muertos.

Lost Pumpkin: Es también una creación de **Licorería Limantour Polanco** que lleva la tradición de la calabaza a un nivel inédito en la coctelería. Este cóctel se basa en el mezcal **The Lost Explorer Tobalá** combinado con un jarabe dulce de calabaza, especias y un toque de mandarina. La bebida se clarifica con leche de cempasúchil, aportando no solo un color especial, sino un guiño floral que conecta con las ofrendas. Este proceso de clarificación da al Lost Pumpkin una textura suave y un sabor que refleja la esencia de la temporada.

Tacha: Inspirado en el clásico postre de calabaza en tacha, este cóctel se prepara en el **Balcón del Zócalo** y destaca por su interpretación de un sabor familiar en un trago innovador. La combinación de mezcal The Lost Explorer Espadín, puré de calabaza, crema ácida y mandarina logra un equilibrio único entre dulzura y acidez. El toque de crema ácida potencia la textura de la bebida, mientras que la mandarina aporta una nota fresca y cítrica. Este cóctel es una verdadera reinterpretación del dulce tradicional mexicano que se usa en los altares en estas fechas.

Paloma Negra: En **Asador 51 Polanco**, este cóctel rinde homenaje a los sabores frescos y cítricos de la clásica paloma mexicana, con un toque oscuro y enigmático. Este trago mezcla jugo de naranja, limón y toronja con miel de agave y carbón activado, creando una bebida intrigante y visualmente impactante. El mezcal **The Lost Explorer Tobalá** añade profundidad y complejidad al sabor, con un equilibrio entre dulzura, acidez y un toque terroso. La Paloma Negra es una elección refrescante y un tributo a la tradición de los ricos productos a base de agave.

El **Día de Muertos es una celebración a la vida**, y qué mejor manera de disfrutarlo que brindando con cócteles inspirados en nuestras tradiciones. Explorar la coctelería mexicana en esta fecha es una invitación a descubrir la riqueza cultural y el ingenio de nuestros mixólogos, quienes han llevado el legado mexicano a la escena global.

-000-

Acerca de The Lost Explorer

The Lost Explorer Mezcal es una bebida espiritual artesanal elaborada 100% con agave cultivado en los soleados Valles Centrales de Oaxaca, México. Producido en colaboración con el Maestro Mezcalero Don Fortino Ramos, es un brindis por el empoderamiento de las empresas mexicanas sustentable, en donde al mismo tiempo protege la artesanía, el patrimonio y la biodiversidad de México. Cosechado en armonía con los elementos y al ritmo de la naturaleza, The Lost



THE LOST EXPLORER®

Explorer Mezcal está profundamente comprometido con las prácticas sustentables. El mezcal más premiado internacionalmente en su primer año de lanzamiento, con sus tres agaves de perfil único; Espadín, Tobalá y Salmiana tiene como objetivo inspirar a las personas a celebrar la tierra y vivir con curiosidad, explorando la maravilla y la diversidad de la planta sagrada del agave.

Para más información visite thelostexplorer.com.

Imágenes

CONTACTO ANOTHER

Renata Díaz | Account Executive

renata.diaz@another.co

Rebeca Córdova | Account Assistant

rebeca.cordova@another.co

Paulina Villaseñor | Account Manager

paulina.villasenor@another.co