**San Valentín en casa: cócteles y postres para maridar**

**una noche inolvidable**

*Recetas fáciles para sorprender y brindar por el amor y la amistad: celebra con mixología que combinan la suavidad y elegancia del ron artesanal premium con maridajes irresistibles*

**Ciudad de México, 12 de febrero de 2025 — El** amor se celebra en los pequeños detalles: una buena conversación, una cena especial y, por supuesto, un brindis con un cóctel bien preparado. Ya sea que pases este San Valentín con tu pareja o con amigos, elevar la experiencia con una combinación perfecta de cocteles y postres hará que la noche sea aún más especial.

Así como un buen momento se disfruta mejor con la compañía adecuada, la elección del destilado es clave para lograr una mezcla perfecta. El ron premium artesanal, gracias a su proceso de doble añejamiento en barricas de roble, desarrolla una complejidad de sabores que lo convierte en la base ideal para cocteles sofisticados o disfrutarlo *neat*. En una primera etapa, las barricas ex-bourbon aportan notas dulces de vainilla, caramelo y frutos secos, mientras que el posterior añejamiento en barricas ex-jerez realza su profundidad con matices especiados, cacao y un sutil toque amaderado.

Esta combinación de influencias le otorga una textura aterciopelada y un perfil aromático inigualable, haciendo de este ron no solo un ingrediente excepcional en mixología, sino también el maridaje perfecto para postres, realzando cada sabor y creando una experiencia sensorial única en cada sorbo.

**Espresso Brugal + Tiramisú**

El dúo perfecto para los amantes del café. La intensidad del **Espresso Brugal, con la suavidad y el carácter de Brugal 1888, se complementa con la cremosidad del tiramisú**, resaltando las notas de café y cacao en cada bocado y sorbo.

### **Ingredientes**

* 1 oz Brugal 1888
* 1 oz Espresso
* 0.5 oz Licor de café
* 0.5 oz Jarabe simple
* Granos de café para decorar

### **Preparación**

### En una coctelera con hielo, vierte Brugal 1888, el espresso recién hecho, el licor de café y el jarabe. Agita enérgicamente hasta obtener una espuma cremosa y sirve en una copa martinera. Decora con granos de café sobre la espuma y disfruta con una porción de tiramisú bien frío.

## **Brugal Breeze + Tarta de limón**

Refrescante, burbujeante y equilibrado, **Brugal Breeze** transporta al Caribe con su mezcla de ron, cítricos y burbujas. Para acompañarlo, nada mejor que una **tarta de limón** con base crujiente y crema ácida, que contrasta y realza los sabores del ron con su frescura vibrante.

### **Ingredientes**

* 2 oz de Brugal 1888
* 0.5 oz de jugo de limón Eureka
* Refresco de limón
* Splash de agua mineral
* Rodaja de limón Eureka para decorar

### **Preparación**

Llena una copa globo con hielo, agrega Brugal 1888 y el jugo de limón Eureka. Completa con refresco de limón, dejando espacio para un splash de agua mineral. Mezcla suavemente y decora con una rodaja de limón. El match perfecto con una tarta de limón casera o un cheesecake de cítricos.

## **Don Nano’s + Trufas de chocolate amargo**

Un cóctel minimalista, pero con gran personalidad. **Don Nano’s** es la combinación de Brugal 1888 con el dulzor natural del agua de coco, creando una experiencia ligera y tropical. Acompáñalo con **trufas de chocolate amargo**, cuya intensidad de cacao realza la calidez del ron y sus notas especiadas.

### **Ingredientes**

* 50 ml de Brugal 1888
* Agua de coco congelada en una esfera de hielo

### **Preparación**

Coloca la esfera de agua de coco en un vaso old fashioned y vierte Brugal 1888. Deja que el hielo libere lentamente su frescura mientras disfrutas de la fusión de sabores. Ideal para maridar con trufas de chocolate 70% cacao o un brownie de chocolate negro.

Ya sea que prefieras un cóctel vibrante y afrutado o una opción más elegante y aromática, cada combinación de Brugal 1888 con su postre ideal está pensada para convertir San Valentín en una noche para recordar.

-o0o-

**Evita el exceso.**

**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)