



LA PUNTA

GUÌA DE VIAJE BEBIDAS



ITALIANO

Portami via con te! Questa è una guida per tutti i curiosi che negli anni ci hanno chiesto indicazioni di viaggio per avventurarsi in Messico. All'interno trovi dove andare e cosa fare. Per rispondere a questi due bisogni abbiamo creato una raccolta di alcuni dei nostri posti preferiti provati sulla nostra pelle.

Il tequila è un distillato di agave. Si produce a partire dall'agave azul ed è il distillato messicano più conosciuto al mondo. L'origine del termine si deve alla città di Tequila situata nello stato di Jalisco. Qui diversi secoli fa si produceva il 'vino mezcal de Tequila' arrivato a noi oggi con il più semplice nome di tequila.

TEQUILA COCKTAILS

OLMECA **ALTOS** 100% AGAVE **ESPOLÓN** TEQUILA

EL BURRO

Moscow Mule? No, grazie. El Burro!

Tequila Altos Plata, Ginger Beer, Lime, Bitter Mix **12 €**

Bicchiere: Collins / Alcolicità: Bassa / Dolcezza: Medio-bassa

MUCHO CALOR

Antò, fa caldo!

Tequila Espolón Reposado, Peperoncino Habanero, Fiori di Sambuco, Lime, Vaniglia, Agavesito **12 €**

Bicchiere: Coupette / Alcolicità: Media / Dolcezza: Media

OFRENDA NEGRONI

Quella volta in cui il Conte Camillo volò in Messico

Tequila Altos Plata, Caffè, Bitter Doragrossa, Vermouth Rosso Doragrossa **12 €**

Bicchiere: Old-fashioned / Alcolicità: Alta / Dolcezza: Medio-bassa

BATANGA

Uno degli autentici cocktail messicani nato nel bar La Capilla nella città di Tequila, Jalisco. Autore: Don Javier

Tequila El Tequileño Blanco, Coca Cola, Lime, Agavesito **10 €**

Bicchiere: Collins / Alcolicità: Bassa / Dolcezza: Media

CUCARACHA #2

Un tiki 2.0 dalla nuova Golden Age di Londra

Tequila Espolón Blanco, Frutto della passione, Vaniglia, Mela, Agavesito **12 €**

Bicchiere: Collins / Alcolicità: Bassa / Dolcezza: Media

LEGENDA

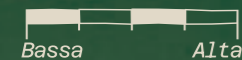
Bicchiere



Alcolicità



Dolcezza



TEQUILA **ELTEQUILEÑO**



Rooster Rojo TEQUILA

FROZEN MARGARITA

Granita vietata ai minori!

Tequila Rooster Rojo Blanco, Frutta, Lime **10 €**

Bicchiere: Coppa / Alcolicità: Bassa / Dolcezza: Alta

MARGARITA

La Margarita è il nuovo Cosmopolitan!

Tequila Altos Plata, Lime, Liquore di Arancia **10 €**

Bicchiere: Coppa / Alcolicità: Alta / Dolcezza: Bassa

PALOMA

Cocktail più bevuto in Messico? Margarita Paloma!

Tequila Espolón Blanco, Soda al Pompelmo Rosa Thomas Henry, Lime, Agavesito **10 €**

Bicchiere: Collins / Alcolicità: Bassa / Dolcezza: Medio-bassa

TOMMY'S MARGARITA

Negli anni 80 Julio Bermejo inventa questo classico contemporaneo nel suo Tommy's Mexican Restaurant di San Francisco, USA

Tequila El Tequileño Blanco, Lime, Agavesito **12 €**

Bicchiere: Old fashioned / Alcolicità: Media / Dolcezza: Medio-bassa

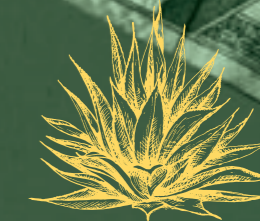
TEQUILA OLD FASHIONED

Il famoso Old Fashioned durante il Proibizionismo a sud della frontiera

Espolón Anejo Tequila, Angostura Bitters, Agavesito **13 €**

Bicchiere: Old fashioned / Alcolicità: Alta / Dolcezza: Media

Sapevate che le maschere della lucha libre fecero la loro prima apparizione sul ring nel 1933? Dall'idea del lottatore El Ciclón Mekey nasce una componente essenziale per tutti i lottatori. Il più famoso dei luchadores fu El Santo. Iniziò la sua carriera nel 1942 ritirandosi ancora imbattuto. Rivelò la sua identità nel 1984 poco prima della sua morte e venne seppellito con la sua famosa maschera argentata.



L'agave conosciuta come 'metl' dalle popolazioni indigene e, successivamente, 'maguey' dai conquistatori era considerata la pianta della vita e della fertilità. A partire da questa preziosa risorsa si potevano produrre moltissimi prodotti di uso e consumo quotidiano. Tessuti, dolcificanti e utensili sono solo alcuni di questi. La pianta era rappresentata da una divinità conosciuta con il nome 'Mayahuel' raffigurata con una donna dai quattrocento seni con i quali allattava quattrocento conigli...



QUÉ SO

Tequila El Tequileño Blanco,
Kéfir, Lime, Agavesito, Aneto

12 €

Bicchieri: Old fashioned / Alcolicità: Media / Dolcezza: Media

ISOLA DI JANITZIO MICHOACAN

A mezz'ora di barca dalla città di Pátzcuaro si trova l'isola di Janitzio. Se esplorando la città avrete il fiato di arrivare in cima al colle troverete una statua del patriota messicano José María Morelos alta quaranta metri. Entrate e fate l'ultimo sforzo per salire la scala interna adornata da murales che raccontano la storia di questo eroe. Ora siete arrivati alla fine della scala, godetevi la vista a 360 gradi del lago di Pátzcuaro. Qui ha luogo, il 2 dicembre, una delle più suggestive celebrazioni del Día De Los Muertos.

MOMO

12 €

Tequila Altos Plata, Cardamomo,
Pera, Lime, Agavesito

Bicchieri: Coupette / Alcolicità: Media / Dolcezza: Media

TORTAS EL JALISCO TEMÓSACHIC, CHIHUAHUA

Guidati dal nostro amico Ricardo Pico sulla strada che va da Chihuahua a Madera abbiamo trovato il piatto di pesce che più ci piace. Suona strano anche a noi dire che il miglior piatto di pesce lo abbiamo trovato in una zona desertica, in più accostando i gamberi al formaggio. Se volete assaggiare il loro stupendo panino ordinate la torta de camarones!

OLLA



12 €

Tequila El Tequileño Blanco,
Palo Santo, Soda Galvanina, Lime

Bicchieri: Collins / Alcolicità: Bassa / Dolcezza: Medio-bassa

PLAZA GARIBALDI CIUDAD DE MÉXICO

A due passi dall'Arena Coliseo di cui vi parleremo più avanti si trova una delle piazze più famose della capitale. Due cose sono immancabili se siete da queste parti. Una visita al Museo Del Tequila Y El Mezcal e una immersione nei suoni del Messico ingaggiando una banda di mariachi, famosi per la loro musica e i loro costumi. Questo è un vero e proprio mestiere con anni di preparazione alle spalle e saranno le vostre orecchie a darne conferma.



RON Y WHISKY

TROPICAL DAIQUIRI

Bere rum al mattino non farà di te
un ubriacone ma un pirata!

Charanda Uruapan, Charanda 12 €
Sol Tarasco 4yo, lime,
ananas, albicocca

Bicchieri: Coupette
Alcolicità: Media
Dolcezza: Medio-alta

MEXICAN WHISKY SOUR

Per farvi scoprire il mondo dei whisky
messicani abbiamo pescato dal mazzo dei
cocktail classici a base di whisky uno
dei nostri preferiti

Tu scegli il whisky, noi ci aggiungiamo
lime e zucchero

Sierra Norte Whiskey	12 €
Prieto Whisky	15 €
Abasolo Whisky	14 €
Prohibited Ley Seca Whisky	13 €

Bicchieri: Old fashioned
Alcolicità: Media
Dolcezza: Media

BEBIDAS

Acqua frizzante 75cl	2,50 €
Acqua naturale 75cl	2,50 €
Birra Corona in bottiglia 33cl [Allergeni: glutine]	5 €
Analcolici	8 €

VINO BIANCO

Pinot Bianco - Terlan	Bicchieri	8 €
Alto Adige DOC	Bottiglia	37 €

VINO ROSSO

Merlot - Elena Walch	Bicchieri	8 €
Alto Adige DOC	Bottiglia	37 €

MICHELADAS

CLASICA [Allergeni: glutine]

Birra Corona, Lime, Sale, Ghiaccio	7 €
---------------------------------------	-----

CUBANA [Allergeni: glutine, pesce]

Birra Corona, Salsa Maggi e Valentina, Lime, Sale, Ghiaccio	8 €
--	-----

CLAMATO [Allergeni: glutine, pesce]

Birra Corona, Salsa di Pomodoro della Casa, Lime, Salsa Maggi e Valentina, Sale, Ghiaccio	8 €
---	-----

MEZCAL COCKTAILS

MEZCAL NEGRONI

L'arte dell'aperitivo italiano incontra il retaggio messicano

Mezcal La Herencia de Sanchez, Liquore al rabarbaro Doragrossa, Bitter Doragrossa, Vermouth Rosso Doragrossa, Agavesito **12 €**

Bicchiere: Old fashioned / Alcolicità: Alta / Dolchezza: Medio-bassa

SANTA SANGRE [Allergeni: glutine, pesce]

L'essenza della cucina messicana è nella salsa

Mezcal La Herencia de Sanchez, Salsa di pomodoro della casa, Salsa Maggi e Valentina **12 €**

Bicchiere: Collins / Alcolicità: Bassa

EL GRITO

C'era una volta il Gin Basil Smash

Mezcal Encantado, Salvia, Lime, Agavesito **12 €**

Bicchiere: Old fashioned / Alcolicità: Media / Dolchezza: Media

HIERBA BUENA

Bevo solo in due occasioni, quando ho sete e quando non ne ho

Mezcal Del Maguey Vida, Menta, Lime, Assenzio **12 €**

Bicchiere: Coupette / Alcolicità: Media / Dolchezza: Media

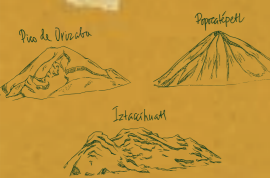
IMPROVED MEZCAL COCKTAIL

L'Old Fashioned va a Oaxaca

Mezcal La Herencia de Sanchez, Dom Benedictine, Angostura Bitters, Agavesito **13 €**

Bicchiere: Old fashioned / Alcolicità: Alta / Dolchezza: Medio-bassa

La parola mezcal deriva dall'indigeno Nahuatl e risulta dall'unione tra metl (agave) e ixcalli (cotto). È un distillato messicano che affonda le radici molto tempo addietro. La pianta da cui deriva ha un potente legame con le culture che hanno popolato e che popolano queste terre al punto da poter definire questo distillato come cultura liquida messicana.



DEL MAGUEY
SINGLE VILLAGE MEZCAL



MEZCAL
ARTESANAL
ENCANTADO

MONTELOBOS
MEZCAL ARTESANAL

PIÑATA

Mezcal La Herencia de Sanchez, Frutto della Passione, Cetriolo, Lime, Agavesito **12 €**

Bicchiere: Coupette / Alcolicità: Media / Dolchezza: Media

ARENA COLISEO CIUDAD DE MÉXICO

La Lucha Libre è la disciplina da cui sarebbe successivamente nato il wrestling americano. Questa lotta libera acrobatica vede i luchadores, vestiti di colorate divise e delle caratteristiche maschere, impegnati in incontri spettacolari. Non potete sbagliare, questo è il tempio della lotta libera messicana dove si sfidano i più famosi atleti della disciplina.



MARI JUAN

Mezcal Montelobos, Espadin, Marijuana, Citrus mix, Soda **13 €**

Bicchiere: Collins / Alcolicità: Bassa / Dolchezza: Medio-bassa

ZIPOLITE OAXACA

Il contachilometri scorre velocemente e la stanchezza si fa sentire. È bene prendersi almeno un giorno a settimana per riposare e ricaricarsi. Sulla costa del Pacifico non molto distanti dalla più famosa Puerto Escondido si trova Zipolite. Meta perfetta per chi vuole rilassarsi su una spiaggia incantevole o per chi preferisce una dose di adrenalina surfando le onde dell'oceano.



GUADALUPE



Mezcal Encantado, Chinotto Galvanina Bio, Cynar, Lime, Agavesito **12 €**

Bicchiere: Collins / Alcolicità: Bassa / Dolchezza: Media

PARE DE SUFRIR MEZCALERÍA GUADALAJARA, JALISCO

Sei a Guadalajara e la notte è alle porte. Il tequila scende e la voglia di ballare sale. Tre i protagonisti. Distillati, musica e la bola. Selezione di distillati di agave piccola e curatissima. Musica diversa ogni notte, inutile dire che la serata cumbia sia la nostra preferita. Sulla bola non vi anticipiamo niente...

