



Recetas increíbles con el sabor mágico de



Fridu
by Bakura

MEZCAL • GINEBRA • TEQUILA





Frambuesa Mix



Ingredientes:

- 2 oz Mezcal Espadín Frida by Bakua
- 1 oz Jarabe de Agave
- 1 oz Jugo de limón fresco
- 1.5 oz de agua mineral (opcional)
- 5 Frambuesas frescas
- 4 hojas de menta fresca
- Hielo en cubos
- Decoración: Frambuesas frescas y hojas de menta

Preparación:

Macera las frambuesas y la menta en un shaker junto con el jarabe.

Agrega el mezcal, jugo de limón y bastante hielo.

Agita vigorosamente por unos 15 segundos.

Cuela y sirve en un vaso old fashioned con hielo fresco y completa con el agua mineral (opcional).

Decora con una frambuesa entera y una ramita de menta.

Fuego al Amanecer



Ingredientes:

- 2 oz de Mezcal Espadín Frida by Bakua
- 1 oz de jugo de piña fresca
- 0.5 oz de jugo de limón
- 0.5 oz de jarabe de chile ancho o chipotle
- 1 dash de sal de gusano (opcional)
- Decoración: rodaja de piña a la brasa y chile seco

Preparación:

Agita todos los ingredientes con hielo.

Sirve en vaso corto con hielo nuevo y bordea con sal de gusano.

Decora con la piña y el chile.

Fizz de Jardín



Ingredientes:

- 2 oz Mezcal Espadín Frida by Bakua
- 0.75 oz Licor de Flor de Saúco
- 0.75 oz Jugo de limón amarillo
- 0.5 oz Jarabe de Miel Agave con lorde Cempastchil
- Clara de huevo para espuma opcional
- Decoración: Pétalos cempasuchil

Preparación:

Agita todo en seco (sin hielo) si usas clara de huevo, luego agita con hielo y cuela en copa.

Azul Cobalto



Ingredientes:

- 2 oz ginebra cítrica *Fridu by Bakua*
- 0.5 oz licot de curasao azul
- 0.5 oz jugo de zarzamora o mora azul
- 0.75 oz jugo de limón
- Top de agua tónica o soda
- Decoración: flor azul o rodaja de limón deshidratado

Preparación:

Agita todo (menos el agua tónica o soda), sirve sobre hielo y completa con el agua tónica o soda.

Sueño de Maracuyá



Ingredientes:

- 2 oz ginebra cítrica *Fridu by Bakua*
- 0.75 oz Puré de maracuyá
- 0.5 oz Jugo de limón
- 0.5 oz Jarabe simple o de agave
- Decoración: Flor comestible colorida (bugambilia o pensamiento)

Preparación:

Agita todo con hielo y cuela en copa.

Jardín Secreto



Ingredientes:

- 2 oz Ginebra Fridu by Bakua
- 0.5 oz Licor de Mandarina o Naranja
- 0.5 oz Vermut Blanco Seco
- 0.25 oz Miel de Agave o Miel de abeja líquida
- Hielo: para enfriar y diluir adecuadamente
- Garnish: twist de piel de pepino fresco, una tira larga y delgada de la piel, rascada ligeramente para liberar sus aceites.
Hoja de epazote o cilantro fresco, para un aroma auténticamente mexicano.

Preparación:

Enfría una copa de martini en el congelador o llénala con hielo y agua para que esté bien fría al momento de servir. En un vaso mezclador, combina todos los ingredientes junto con el hielo y mueve con una cuchara de bar, vigorosamente durante unos 30-45 segundos. Retira el hielo y el agua de la copa y cuela la mezcla dos veces (usando un colador de gusano y un colador fino). Antes de colocar el twist de pepino, puedes frotarlo ligeramente la parte interna (la parte con la pulpa) por el borde de la copa para transferir más aroma. Luego, dobla y coloca el twist de piel de pepino fresco en la copa. Finaliza con una hoja de epazote o cilantro fresco flotando en la superficie o junto al twist.

Atardecer Fridu



Ingredientes:

- 60 ml de Tequila Fridu Blanco.
- Top de Jugo de Manzana (de preferencia natural o tipo Cloudy Apple).
- Un chorrito de agua mineral (para dar burbuja y quitar densidad).
- Garnish: Una rodaja de manzana o una raja de canela.

Preparación: Llena un vaso alto con hielo. Sirve el tequila, llena 3/4 con jugo de manzana y termina con un toque de agua mineral. Agita ligeramente.

Sol de Agave



Ingredientes:

- 60 ml de Tequila Fridu Blanco.
- 20 ml de Jerez Fino (o Vermouth Blanco si es más fácil de conseguir).
- Garnish: Una piel de naranja (exprime los aceites sobre la copa).

Preparación: En un vaso con hielo, mezcla ambos ingredientes durante 20 segundos y sirve (sin el hielo) en una copa pequeña.

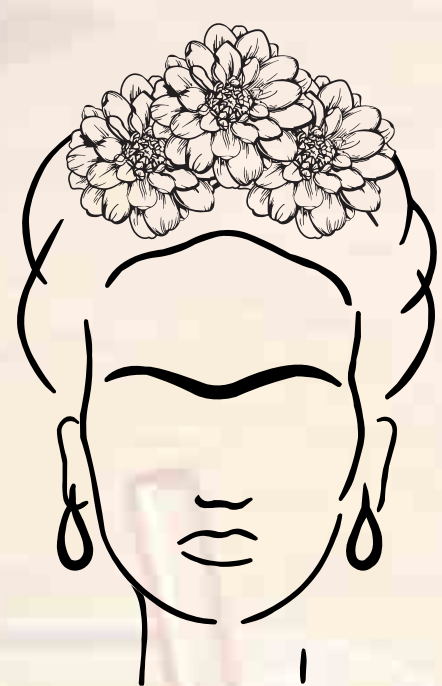
Ponche Fridu



Ingredientes:

- 50 ml de Tequila Fridu Blanco.
- 60 ml de Jugo de Piña.
- Una pizca de canela en polvo o sal de grano en el borde.

Preparación: Agita el tequila y el jugo de piña en un frasco o coctelera con mucho hielo. Sirve en un vaso corto. El golpe de la piña con el caramelo del tequila sabe casi a postre, pero con el carácter de los 41°.



Fridu[®]
by
Bakua[®]

MEZCAL ♦ GINEBRA ♦ TEQUILA

fridu.mx



fridubybakua