

PARANUBES

RUM UNDISTURBED

¡Ay Cañita!

La Lonchería - Oscar León Bernal - Brooklyn, NY

1.5 oz Paranubes Blanco
.5 oz Mezcal
.5 oz Leopold Brothers Fernet
.5 oz Jarabe de Azúcar
1 dash Angostura bitters

Combine todos los ingredientes en una coctelera. Agregue hielo y agite hasta que esté bien frío. Cuela dos veces en una copa de cóctel fría con un cubo de hielo.

Beach Umbrella

Underbelly - Westin Galleymore - Houston, TX

1.5 oz Paranubes Blanco
.75 oz Giffard Banana Licor
.5 oz Jugo de Naranja
.25 oz Jugo de Limón
.25 oz Vinagre de Manzana
.25 oz Jarabe de Azúcar
3 oz Hefeweizen (to top)

Combine todos los ingredientes en una coctelera excepto la hefeweizen. Agitar hasta que esté bien frío. Colar dos veces sobre cubos de hielo en un vaso collins. Cubra con hefeweizen y adorne con 3 monedas de plátano y un pico de sombrilla.

The Highlander

Empellón - Diego Gonzalez - New York, NY

1.5 oz Paranubes Blanco
.5 oz Famous Grouse Scotch Whisky
.5 oz Jarabe de Romero
.75 oz Jugo de Lima-Limón
2 Drops Amargo de Naranja

Combine todos los ingredientes en una coctelera. Agregue hielo y agite hasta que esté bien frío. Colar dos veces en un vaso collins. Decorar con una ramita de romero fresco.

Holiday Special

Hot Joy - Nicholas Ivarra - San Antonio, TX

1 oz Paranubes Blanco
1 oz Crema de Coco
1 oz Jugo de Piña
.5 oz Jugo de Naranja
.5 oz Jarabe de Canela
.5 oz Fernet Branca Menta
1 bar spoon Tempus Fugit Crème de Cacao

Combine todos los ingredientes en una lata de mezclar. Agitar hasta que esté bien frío. Cuela dos veces en un vaso tiki. Decorar con una ramita de menta y nuez moscada rallada.

The Last Day

Bitters & Brass - Sanford, FL - Arthur Booth

2 oz Horchata
1.5 oz Paranubes Blanco
.75 oz Jugo de Limón Verde
.5 oz Mezcal Vago Espadín
.25 oz Rico (2:1) Jarabe de Canela
2 dashes Amargo de Chocolate
1 dash Amargo Angostura

Combina todos los ingredientes en una coctelera. Agregue hielo y agite hasta que esté bien frío. Cuela dos veces en un vaso collins sobre hielo fresco. Decorar con un borde de cacao en polvo y Tajín.

Mazateca Mañanita

Esquire Tavern - Bruno Sad - San Antonio, TX

1 oz Paranubes Blanco
.75 oz Plantation 3-Star Ron
.75 oz Jugo de Piña
.5 oz Jugo de Limón
.25 oz Jarabe de Azúcar
1-2 dash The Bitter Truth Amargo de Durazno
6-8 Hoja de Hierbabuena

Combine todos los ingredientes en una coctelera. Agitar ligeramente con una pequeña bola de hielo picado. Cuela dos veces en un vaso Hurricane sobre hielo picado. Adorne con un ramo de menta fresca.

Oaxacan Daiquiri

Francisco Terrazas - National Brand Ambassador - Tucson, AZ

1.75 oz Paranubes Blanco
.75 oz Jugo de Limón Verde
.5 oz Jarabe de Piloncillo o Panela

Combine todos los ingredientes en una coctelera. Agregue hielo y agite hasta que esté bien frío. Cuela dos veces en un cóctel helado. Adorne con una rodaja de lima limpia.

Paranubes Presidente

Better Luck Tomorrow - Terry Williams - Houston, TX

1.25 oz Paranubes Blanco
1.25 oz Dolin Vermut Blanc (Semi-seco)
.25 oz Pierre Ferrand Dry Curacao

Combina todos los ingredientes en un vaso mezclador. Revuelva hasta que esté bien frío. Colar en una copa de cóctel. Decorar con una cereza ensartada.