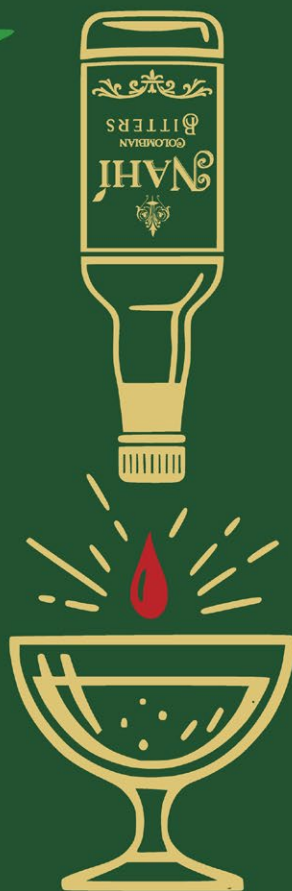


RECETARIO 1.0

Coctelería con bitters

Nahí Colombian Bitters



La pieza que faltaba

Más de 270 recetas: historia, clásicos, variciones
y nuevas posibilidades con bitters

Antes de empezar

Este recetario nace de una convicción que me acompaña desde hace años: a veces, unas pocas gotas pueden cambiarlo todo.

Detrás de estas páginas hay muchas horas de estudio, pruebas, errores, conversación, memoria y entusiasmo. Nace del deseo honesto de compartir una idea en la que creo profundamente: que los bitters no son un detalle menor dentro de una bebida, sino una herramienta capaz de transformar su aroma, su profundidad, su equilibrio y su carácter. Han acompañado la historia de la coctelería, han ayudado a moldear su lenguaje y su evolución, y siguen siendo hoy un ingrediente vigente y esencial detrás de muchas de las bebidas más memorables.

Con Nahí Colombian Bitters hemos querido aportar, desde Colombia, una mirada seria, sensible y propia a la conversación sobre la coctelería. Este recetario hace parte de ese camino. Aquí reunimos clásicos, variaciones y nuevas posibilidades pensadas para acompañar tanto a quienes viven detrás de una barra como a quienes mezclan en casa con curiosidad y ganas de aprender.

Más que un listado de recetas, este libro quiere ser una invitación: a probar, a entender, a afinar el paladar y a descubrir todo lo que puede suceder cuando se elige bien cada ingrediente.

Gracias por abrir estas páginas, por creer en este proyecto y por permitirnos acompañarte en este recorrido.

Hansel Vargas

Fundador de Nahí Colombian Bitters



Escanea el QR y descubre la familia completa de Nahí y lleva la elegancia y autenticidad del sabor colombiano a tu barra o a tu casa.



Índice General

✿ Clásicos Fundamentales

11 recetas · pp. 15-39

Introducción	16
Old Fashioned	18-19
Sazerac	20-21
Manhattan	22-23
Martinez	24-25
Brandy Crusta	26-27
Pisco Sour	28-29
Dry Martini	30-31
Pink Gin	32-33
Champagne Cocktail	34-35
Abbey Cocktail	36-37
Bobby Burns	38-39

✿ Cocteles con Aguardiente

9 recetas · pp. 42-47

Introducción	42
Conde Guarani	43
Mil Pasiones	43
Mojito de Oro	44
Caipierdiente	44
Guaperol Spritz	45
Bebedizo	45
Colombian Martini	46
Guaro Sour	46
Andino Collins	47

✿ Cocteles con Ron

32 recetas · pp. 48-64

Introducción	48
Rum Old Fashioned	49
Old Cuban	49
Mai Tai	50
Cuba Libre	50
Cuba Campechana	51
Havana Especial	51
Roosevelt	52
Añejo Highball	52
Punch Back	53
Tiki Negroni	53
Dark & Stormy	54
Penicilina del Caribe	54
Palmetto	55
Queens Park Swizzle	55
Bywater	56

Jean Lafitte	56
Corn 'n' Oil	57
Standby Corn 'n' Oil	57
Padraastro	58
Jean Harlow	58
Dunlop	59
Wardroom	59
Malagueña	60
Frank Morgan	60
Maple Rum Old Fashioned	61
Caribbean Sazerac	61
Treacle N°1	62
Planter's Punch	62
Brass Rail	63
Vanessa Polk	63
100 Year Old Cigar	64
Painkiller	64

✿ Cocteles con Gin

32 recetas · pp. 66-82

Introducción	66
Dry Martini	67
Martinez	67
Gin Basil Smash	68
Gin Sour	68
Gin Old Fashioned	69
Malbec Negroni	69
Pink Gin	70
Gin & It	70
Negroni	71
Abbey Cocktail	71
Alaska Cocktail	72
Bronx	72
Income Tax	73
Sawyer	73
Delmonico Special	74
Star Daisy	74
Tuxedo Cocktail	75
Opal	75
Martini Special	76
Hotel Georgia Cocktail	76
Barbara West	77
London Calling	77
Marny Cocktail	78
Marguerite	78
Ramos Gin Fizz	79
Elder Fashion	79
Satan's Whiskers	80
Suffering Bastard	80
Pegu Club	81
Bijou	81
Mercy Mercy	82
Jabberwock	82



 *Cocteles con Whisky*

31 recetas · pp. 84-100

Introducción	84
Old Fashioned	85
Manhattan	85
Cocoa Boulevardier	86
Horse's Neck	86
Smoky Mule	87
Monte Carlo	87
Paper Plane	88
Coco Collins	88
Dubliner	89
Creole Cocktail	89
Seelbach Cocktail	90
La Louisiane	90
Gold Rush	91
Brooklyn	91
Toronto	92
Revolver	92
Saratoga	93
Bobby Burns	93
Rob Roy	94
Scofflaw	94
Bourbon Crusta	95
Clint Eastwood	95
Grand Old Fashioned	96
Oloroso Old Fashioned	96
Whisky Sour	97
New York Sour	97
Vieux Carré	98
Blackthorn #3	98
Sloane Square	99
Affinity	99
Remember The Main	100
Sazerac	100

 *Cocteles con Pisco*

9 recetas · pp. 102-107

Introducción	102
Pisco Sour	103
Chilcano	103
Pisco Punch	104
El Capitán	104
Piscola	105
Mosquito	105
Fair Harvard	106
South Pacific Contessa	106
Miraflores	107

 *Cocteles con Brandy*

44 recetas · pp. 108-130

Introducción	108
Brandy Crusta	109
Wisconsin Old Fashioned	109
Metropole	110
Metropolitan	110
Japanese Cocktail	111
Hard Bellini	111
Tiki Cobbler	112
Apple Brandy Negroni	112
Funky Fun	113
Champagne Cocktail	113
Alabazam Cocktail	114
The Meridian	114
Club Cocktail (Difford's)	115
Saratoga	115
Call Me Old Fashioned	116
Corpse Reviver #1	116
Manhattan Island	117
Harvard	117
Sidecar Blossom	118
Black Rose	118
Vieux Carré	119
Star Cocktail	119
Star Daisy	120
Brandy Cocktail	120
Millennium Cocktail	121
Betsy Ross	121
The Addington	122
Amalfi Manhattan	122
Brandy Manhattan	123
American Trilogy	123
Burnt Fuselage	124
London Horse's Neck	124
Jack Maples	125
Ante	125
Pied-à-Terre	126
Widow's Kiss	126
Queen's Knees	127
Young Man	127
Sir Knight	128
Ampersand	128
Morning Cocktail	129
La Frangipane	129
Suffering Bastard	130
Jersey Cocktail	130

 *Cocteles con Tequila y mezcal*

32 recetas · pp. 132-148

Introducción	132
Oaxaca Old Fashioned	133



Nahí Colombian Bitters

Batanga	133
No Sec Margarita	134
Burro	134
Matador	135
Almond Old Fashioned	135
Part Time Lover	136
Brave Bull	136
Mezcal Negroni	137
Farmer's Tan	137
Mexican Contessa	138
Oaxacanite	138
Mezcal Stone Sour	139
Del Famoso	139
Scorpion Reef	140
Mexican Espresso Martini	140
Tequila	141
Lolita Margarita	141
Illegal Sour	142
Pink Margarita	142
North Beach Cooler	143
Tequila Matador	143
Spaghetti Western	144
Plaza Antigua	144
Pre-Siesta	145
Mexican Firing Squad Special	145
Tequila Sour	146
Rosita	146
Mexican Manhattan	147
Jalisco Mint Julep	147
Guillotine	148
Monte Carlos	148

Cocteles con Vodka 25 recetas · pp. 150-163

Introducción	150
Moscow Mule	151
Gypsy Queen	151
Kangaroo	152
Negroski	152
Grand Cosmopolitan	153
Exotic Cosmo	153
La Vie in Sour	154
Gingerbread Martini	154
California Martini	155
Lychee Martini	155
Raspberry Martini	156
Destornillador	156
Caipiroska	157
Harvey Wallbanger	157
Christmopolitan	158
Perfect Black Russian	158
Orange Crush	159
Vodka Sour	159
Lemon Drop Crusta	160

Vodka Cocktail	160
Velvet Fog	161
It's Always Sunny	161
Illicit affair	162
Full Monte	162
Scrappy Manhattan	163

Cocteles con Vinos y aperitivos 28 recetas · pp. 164-178

Introducción	164
Bamboo	165
Adonis	165
Sherry Cobbler	166
Old Hickory	166
Absinthe Old Fashioned	167
Champagne Cocktail	167
Club Cocktail (David Embury)	168
Sherry And Tonic	168
Vermouth Spritz	169
Alfonso	169
Goldfinch	170
Lavender Blanc	170
Suppressor 1766	171
Coronation	171
Milano Torino (Mi-To)	172
Milano Torino sour	172
Bicicletta	173
Garibaldi	173
Garibaldi Spritz	174
Aperol Spritz	174
Hugo Spritz	175
Tinto de Verano	175
Sangría	176
Bitter Giuseppe	176
Coffee With Giuseppe	177
Greenbriar	177
Bamboo Highball	178
Tan Line Spritz	178

Cócteles sin alcohol (N/A) 20 recetas · pp. 180-190

Preparaciones Base pp. 193-203

Índice de cocteles por Referencia Nahí pp. 204-207



Una gota que lo cambia todo

En la barra hay ingredientes que ocupan poco espacio, pero transforman por completo el resultado. El bitter es uno de ellos.

Un bitter es una extracción botánica concentrada hecha a partir de raíces, cortezas, especias, cáscaras, flores y semillas. No está pensado para aportar volumen, sino dirección. No llena la copa: la afina. No reemplaza una receta: la termina.

Por eso, aunque se usa en dosis pequeñas, su impacto es enorme. Unas pocas gotas pueden aportar amargor, longitud, frescura, profundidad aromática, estructura y equilibrio. En otras palabras: pueden convertir una bebida correcta en una bebida memorable.

Su historia también explica su importancia. Antes de habitar las barras, los bitters vivieron en boticas y farmacias como tónicos y preparaciones medicinales. Con el tiempo pasaron al corazón de la coctelería clásica, hasta el punto de quedar inscritos en la primera definición documentada del cocktail: destilado, azúcar, agua y bitters. Desde entonces, han acompañado la evolución del bar moderno y siguen presentes en clásicos, reinterpretaciones contemporáneas, bebidas sin alcohol, café y alta gastronomía líquida.

Entender los bitters es entender una parte esencial del lenguaje del sabor. Son precisión. Son intención. Son oficio.

Y ahí es donde entra Nahí Colombian Bitters.

Nahí nació para responder una ausencia real: durante años, en Colombia conseguir bitters de calidad era difícil, costoso e inconsistente. Lo que comenzó como una necesidad de barra terminó convirtiéndose en una propuesta con identidad propia: bitters artesanales, hechos en Colombia, pensados para elevar bebidas con carácter botánico, técnica y personalidad.

Cada referencia de Nahí busca hacer algo distinto: acompañar un clásico, abrir una posibilidad creativa o darle una nueva dimensión a una receta cotidiana. Porque cuando un bitter está bien hecho, no solo sazona una bebida: la firma.



Una gota puede parecer poca cosa.

Hasta que pruebas la bebida con ella.



Cómo usar este recetario

Este recetario fue pensado para acompañarte tanto si estás empezando a mezclar en casa como si ya entiendes la barra como un lenguaje. Aquí no vas a encontrar recetas para memorizar mecánicamente, sino una forma de aprender a usar bitters con criterio, intención y creatividad. Algunas bebidas son canónicas; otras son variaciones contemporáneas; todas comparten una misma idea: unas gotas bien elegidas pueden cambiar por completo la experiencia de una copa.

Dashes

En coctelería, un dash no es una medida exacta de laboratorio, pero sí una unidad funcional de sabor. Es la cantidad que libera el gotero al inclinar la botella con decisión. En este libro, los bitters no aparecen como adorno: aparecen como herramienta de estructura. A veces un dash aporta columna vertebral; otras veces ilumina un garnish, seca un final dulce o alarga el recuerdo del destilado. La recomendación general es simple: empieza por la dosis indicada, prueba, y solo después corrige. Con bitters, un pequeño exceso puede reescribir toda la bebida.

Cristalería

La cristalería aquí no es un capricho visual: orienta la experiencia. Un vaso corto concentra fuerza, textura y aroma en tragos directos o refrescados. Una copa coupé o martini privilegia la temperatura, la limpieza y la tensión aromática. Un highball o



collins abre espacio para burbuja, dilución y frescura. Si no tienes la copa exacta, no sacrifiques la bebida: respeta primero el estilo del cóctel. Un sour puede sobrevivir en una coupé distinta; un highball puede adaptarse a un vaso largo; lo importante es conservar proporción, temperatura y lógica de servicio.

Método

Cada receta indica un método porque cada técnica modifica el resultado. Directo en vaso funciona cuando la receta pide inmediatez y poca intervención. Refrescado ordena, enfría y afina cócteles de perfil limpio y alcohólico. Agitado integra jugos, jarabes y texturas. Dry shake reverse o técnicas afines aparecen cuando buscamos espuma, sedosidad y volumen. En este libro, el método no es un tecnicismo: es parte del sabor final. Si cambias la técnica, cambias la bebida.

Sustituciones

Este libro está hecho para ser útil, no para volverse intocable. Si no tienes una marca específica de destilado, puedes respetar la familia: bourbon por otro bourbon, London Dry por otro gin seco, cognac por otro brandy de perfil afín. Lo que sí conviene sustituir con mucho cuidado es el bitter, porque ahí vive buena parte de la personalidad aromática de la receta. Un bitter Old Fashioned no cumple la misma función que uno de naranja, uno creole o uno de cacao. Cambiarlo no suele arruinar un cóctel, pero sí lo convierte en otro. Por eso este recetario también puede leerse como una guía para entender qué hace cada referencia de Nahí dentro de una bebida

Subrecetas (Siropes, Cordiales...)



Al final del recetario podrás encontrar la guía paso a paso para elaborar de manera sencilla los insumos que se usan en algunas recetas, estas recetas están pensadas para que sean de fácil replicabilidad en casa y puedes detectarlas cuando encuentres el ícono de un gotero.



Conoce la familia Nahí

Una barra bien pensada no se construye solo con botellas: se construye con herramientas de sabor. Algunas dan estructura. Otras aportan frescura, perfume, profundidad o textura. Algunas corrigen. Otras revelan. La familia Nahí nace de esa idea: ofrecer recursos reales para que cada bebida tenga más intención, más carácter y más memoria.

Aquí no vas a encontrar nueve productos aislados, sino nueve maneras de transformar una copa. Algunas referencias se sienten en casa en los clásicos; otras empujan la coctelería hacia lo tropical, lo floral, lo cítrico o lo sedoso. Todas comparten una misma raíz: botánicos naturales, una mirada contemporánea y un origen orgullosamente colombiano, pensado para la barra de Colombia y de América Latina.

Porque a veces una receta no necesita más ingredientes.

Necesita el ingrediente correcto.

Nahí Old Fashioned

Perfil:

El bitter clásico por excelencia, un bitter que toda barra entiende y toda barra agradece. Nahí Old Fashioned reúne 22 ingredientes entre los que destacan lachuchuhuaza, uña de gato, cardamomo, naranja, clavo, ciruela, pimienta, cúrcuma, ajenojo, hinojo y canela en una mezcla cálida, profunda y precisa. Tiene especia, tiene amargor fino y tiene esa capacidad rara de hacer que una bebida se sienta más completa sin imponerse sobre ella.

Va bien con:

Whisky, ron, tequila, gin, brandy, pisco y bebidas sin alcohol que busquen sabores a madera y especias.

Brilla en:

Old Fashioned, Manhattan, Martinez, Horse's Neck, Pisco Sour, Rum Old Fashioned, Pink Gin y Champagne Cocktail.

Cuándo usarlo:

Cuando una bebida necesite más centro, más estructura y un final mejor amarrado. Si estás empezando a explorar el mundo de los bitters, esta es una de las grandes puertas de entrada.

Contenido: 150 ml



Nahí Wild Orange

Perfil:

Hay botellas que ordenan una bebida desde la sombra. Wild Orange hace exactamente eso. Elaborado con piel de naranja valencia y tangelo, junto a coriandro, cardamomo, pimienta de jamaica e hinojo, aporta brillo cítrico, definición y un acabado más seco y elegante. No endulza la receta: la afina. No la vuelve más obvia: la vuelve más nítida.

Va bien con:

Gin, tequila blanco, vodka, pisco y ron blanco.

Brilla en:

Dry Martini, Martinez, Negroni, Bronx, Tuxedo Cocktail, Marguerite, Grand Cosmopolitan, Moscow Mule y Gin & Tonic, y es el bitter más versátil para bebidas sin alcohol refrescantes y cítricas.

Cuándo usarlo:

Cuando quieras que una bebida respire mejor, huele más alto y termine con más elegancia. Es una botella especialmente útil en aperitivos, highballs y cócteles donde el cítrico debe sugerir más que gritar.

Contenido: 150 ml



Nahí Rare Chocolate

Perfil:

Rare Chocolate está hecho para bebidas con sombra, con eco y con vocación de sobremesa. Nace del cacao de Antioquia y se entrelaza con cardamomo, ajeno, café, chuchuhuaza, almendras, clavo y naranja caramelizada para ofrecer un perfil serio, tostado y profundamente seductor. Aquí el chocolate no aparece como dulzura evidente, sino como profundidad, longitud y carácter.

Va bien con:

Tequila, mezcal, ron extra añejo, bourbon, rye, brandy y bebidas sin alcohol a base de café.

Brilla en:

Cocoa Boulevardier, Revolver, Black Russian, Oaxaca Old Fashioned, , Brandy Alexander, Cold Brew Tonic y otras recetas de perfil oscuro o especiado.

Cuándo usarlo:

Cuando busques que la bebida se sienta más envolvente, más larga y más memorable. Ideal para cócteles nocturnos, digestivos o de perfil gastronómico.

Contenido: 150 ml



Nahí Exotic Lime

Perfil:

Exotic Lime parte de una idea simple y poderosa: el carácter del cítrico no vive solo en el jugo, sino también en la piel, en el perfume y en la parte verde del sabor. Por eso combina el cítrico colombiano por excelencia: limón mandarino, junto con limonaria, cidrón, cardamomo, coriandro, hojas de naranjo, genciana y chuchuhuaza. El resultado es vibrante, herbal, fresco y lleno de vida.

Va bien con:

Vodka, gin, ron blanco, viche, aguardiente y bebidas sin alcohol frescas pero con un toque Colombiano.

Brilla en:

Gin Basil Smash, Tequila Manhattan, Mojito de Oro, Caipirdiente, Maracuyá Collins, Nojito, Exotic Tonic y otros tragos de perfil cítrico y refrescante.

Cuándo usarlo:

Cuando una bebida pida frescura con más personalidad. Exotic Lime no solo refresca: perfila, perfuma y le da una expresión más viva y contemporánea a la copa.

Contenido: 150 ml



Nahí New Orleans Reserve

Perfil:

Esta es una botella con narrativa. New Orleans Reserve evoca el espíritu creole y lo cruza con botánicos de nuestras montañas y del Amazonas para construir un bitter floral, especiado, afrutado y elegante, con notas de regaliz, lavanda, ciruela y cortezas. Tiene algo clásico, algo misterioso y algo profundamente seductor.

Va bien con:

Whisky escocés, whiskey de centeno, cognac, brandy y bebidas sin alcohol refrescantes y con notas florales.

Brilla en:

Sazerac, Creole Cocktail, La Louisiane, Bobby Burns, Rob Roy, Vieux Carré y Blackthorn #3.

Cuándo usarlo:

Cuando quieras llevar una bebida a un terreno más noble, más aromático y más contemplativo. Es una botella para quienes disfrutan cócteles con historia, capas y presencia.

Contenido: 150 ml



Nahí Caribbean Tiki

Perfil:

Caribbean Tiki celebra el lado más exuberante de la coctelería sin perder precisión. Almendra tostada, coco caramelizado, clavo, anís, pimienta negra, jengibre y ralladura de cítricos se reúnen aquí en una mezcla expansiva, especiada y deliciosa. Tiene ritmo, tiene Caribe y tiene esa capacidad de hacer que una bebida se sienta más amplia, más sabrosa y más festiva.

Va bien con:

Ron, Gin, whisky escocés, brandy, bebidas sin alcohol con café y/o sabores tostados y frutas tropicales.

Brilla en:

Mai Thai, Tiki Negroni, Dark & Stormy, Queens Park Swizzle, Planter's Punch, Piña Colada Spritz y Virgin Piña Colada.

Cuándo usarlo:

Cuando quieras que la copa tenga más alegría, más amplitud y una capa extra de especia tropical. Es ideal para tragos vacacionales, recetas frutales y barras con espíritu creativo.

Contenido: 150 ml



Nahí Azahar

Perfil:

Nahí Azahar ocupa un lugar único dentro de la familia: es la primera agua de flor de naranjo 100% colombiana. Nace de la destilación de flores frescas de naranjo en agua para capturar un perfume limpio, delicado y luminoso. No busca dominar la bebida, sino vestirla mejor. Aporta bouquet, altura aromática y una elegancia que se percibe antes del primer sorbo.

Va bien con:

Gin, whisky escocés, ron blanco, pisco y tequila blanco y bebidas sin alcohol a base de té o tónicas florales.

Brilla en:

Ramos Gin Fizz, Dry Martini, Opal, Sun Sour, Vitamini y otras preparaciones donde el perfume y la delicadeza hacen la diferencia.

Cuándo usarlo:

Cuando una receta necesite más aire, más flor y una sensación más refinada. Azahar no cambia el volumen de una bebida: cambia su presencia.

Contenido: 150 ml (Concentración 3x).



Nahí Magical Foam

Perfil:

Magical Foam es la herramienta que vuelve la barra más ágil sin renunciar a la belleza del servicio. Es un espumante 100% vegano, sin aroma ni sabor, creado para reemplazar la clara de huevo y dar a sours y fizzes una espuma sedosa, estable y limpia. Es práctico, consistente y pensado para que más recetas salgan bien, más veces.

Va bien con:

Todos los cócteles tipo sour o fizz.

Brilla en:

Pisco Sour, Gin Sour, Whisky Sour, New York Sour, Illegal Sour, Tequila Sour, Vodka Sour y sour sin alcohol como el Sun Sour.

Cuándo y Cómo usarlo:

Cuando quieras textura, una espuma atractiva y un servicio más simple y confiable. Es una herramienta pensada para la barra contemporánea: eficiente, limpia y muy fácil de usar, solo agrega un barspoon o 3 dashes y agita primero con hielo y luego sin hielo para obtener el mejor resultado.

Contenido: 100 ml

Este producto puede no funcionar cuando la receta lleva zumos o siropes artificiales.



Nahí Old Fashioned Syrup

Perfil:

Una base lista para preparar en casa un Old Fashioned con firma Nahí. No es solo azúcar, agua y bitters: reúne el dulzor exacto, la dilución precisa y una mezcla de tres bitters que crean un perfil más redondo, profundo y consistente. Rinde 33 cócteles.

Va bien con:

Bourbon, rye, whiskey, ron añejo, tequila añejo y brandy.]

Brilla en:

Old Fashioned clásico, Manhattan, Gin Old Fashioned.

Cuándo usarlo:

Cuando quieras servir un clásico bien balanceado, con menos pasos y sin perder el ritual. Usa una cucharada (15 ml) con un trago doble de destilado, mezcla con hielo y termina con piel de

Contenido: 350 ml





CLÁSICOS FUNDAMENTALES



Clásicos Fundamentales

En la historia de la coctelería existen pilares que resisten el paso del tiempo. Recetas que, a pesar de haber sido escritas hace más de un siglo, siguen vigentes tras las barras del mundo. Algunas nacieron en clubes privados de Nueva York, otras en bares coloniales de Sudamérica o en hoteles europeos entre guerras. Todas comparten algo esencial: el uso de bitters.

Esta sección rinde homenaje a once cócteles fundamentales que no solo definieron una era, sino que sentaron las bases para todos los estilos de coctelería que vinieron después. Son fórmulas originales que, al ser comprendidas y ejecutadas con precisión, nos permiten entender el lenguaje del bar, el contexto histórico y la importancia de los bitters en el desarrollo de esta profesión. En estas páginas los abordamos con fidelidad histórica y sensibilidad contemporánea, empleando bitters Nahí como puente sensorial entre el legado universal y nuestra identidad colombiana.

Cada cóctel ha sido investigado desde sus fuentes originales —libros como *The Bartender's Guide*, *The Savoy Cocktail Book* o archivos de *DiffordsGuide*, *Punchdrink* e *Imbibe Magazine*— para que no solo prepares la receta, sino que comprendas qué lugar ocupa en la historia del bar.

Este capítulo es un puente entre la tradición y el presente.

Porque los clásicos no están para ser imitados a ciegas, sino para ser entendidos, dominados y servidos con la misma intención con la que nacieron: emocionar. Si estás listo para conocerlos de verdad, empieza por el primer trago.







Old Fashioned

Conocido originalmente como “Whiskey Cocktail” —definido en 1806 como una mezcla de destilado, azúcar, agua y bitters—, este cóctel representa la estructura base de toda la coctelería clásica. Durante gran parte del siglo XIX fue el estándar, pero con la llegada de nuevas técnicas, frutas y licores, surgieron decenas de variaciones más complejas. Esto llevó a que los clientes más conservadores comenzaran a pedir su trago “a la vieja escuela” u “Old Fashioned Whiskey Cocktail”.





Una de las primeras menciones documentadas del término aparece en el Chicago Daily Tribune de 1880, que hace referencia a “old-fashioned cocktails” como parte del repertorio habitual de la época. Ocho años más tarde, en 1888, Theodore Proulx publicó *The Bartender’s Manual* desde el bar Chapin & Gore en Chicago, donde aparece la primera receta formal del “Old-Fashioned Cocktail”. Esta incluía whisky, azúcar, agua, bitters, absenta y un twist de limón, pero siete años después, George Kappeler (*Modern American Drinks*, 1895) estandarizó la técnica build in glass, sustituyó la absenta por un ligero splash de agua y cambió el garnish a piel de naranja.



Mito aclarado: la historia que atribuye su creación al Pendennis Club de Louisville data de los años 30; la prensa ya hablaba de “old-fashioned cocktails” medio siglo antes.

Receta clásica Old fashioned:

Ingredientes:

-  60 ml Bourbon Whiskey.
-  1 barspoon de azúcar o 7.5 ml de Sirope simple (2a1).
-  3 Dash Nahí Old Fashioned.
-  2 Dash Nahí Wild Orange.

Instrucciones

Agregar azúcar al vaso vaso previamente frío, luego agregar bitters y el bourbon, remover para disolver el azúcar y luego agregar un cubo de hielo grande, refrescar 10 seg. y agregar la decoración.



CRISTALERÍA

OLD FASHIONED GLASS
(ROQUERO)

MÉTODO

DIRECTO EN EL VASO

DECORACIÓN

ACEÍTES DE PIEL DE NARANJA
+ MEDIA LUNA DE NARANJA

Nota Editorial:

El Old Fashioned exige calidad y precisión: dos elementos que deben sonar en perfecta armonía. Los Nahí Old Fashioned Bitter aportan madera tostada, nuez y especias cálidas; los dash de Nahí Wild Orange elevan los aceites cítricos del garnish sin opacar el carácter del whiskey. Un ajuste mínimo —un dash de más, un segundo extra de removido— reescribe toda la experiencia. Este cóctel no necesita artificios: es la elegancia de lo esencial.





Sazerac

Símbolo absoluto de Nueva Orleans desde el siglo XIX, el Sazerac es considerado uno de los primeros cócteles formales de la historia americana. Su origen se remonta a la década de 1830, cuando Antoine Amédeé Peychaud, un boticario creole, comenzó a mezclar su bitter con coñac, azúcar y unas gotas de agua. Esta mezcla era servida en “coquetiers” o tazas de huevo.

Esta mezcla comenzó a ganar notoriedad gracias a su servicio en el Sazerac Coffee House, un establecimiento del barrio francés que ofrecía esa misma mezcla utilizando el coñac de la marca Sazerac-de-Forge et Fils como base. El café-bar, propiedad de Sewell Taylor, adoptó el mismo nombre del coñac y con el tiempo, esa combinación se popularizó tanto que el nombre “Sazerac” pasó a identificar también al cóctel, consolidando su lugar como emblema líquido de la ciudad junto a otros clásicos como el Vieux Carré.

Cuando la filoxera devastó los viñedos franceses, el coñac se sustituyó por whisky de centeno y, bajo la gestión de Thomas H. Handy (década de 1870), se añadió el célebre



splash de absenta y se fijó el servicio sin hielo. Las primeras recetas impresas datan de 1908 (The World's Drinks and How to Mix Them). Fue declarado cóctel oficial de Nueva Orleans en 2008, convirtiéndose en un emblema cultural tan potente como su receta.

Receta clásica Sazerac:

Ingredientes:

- ☼ 45 ml Rye Whiskey.
- ☼ 1 barspoon de azúcar o 7.5 ml de Sirope simple (2a1).
- ☼ 3 Dash Nahí New Orleans Reserve.
- ☼ 1 Dash Nahí Old Fashioned.
- ☼ 1 bsp Absenta

Instrucciones

Agregar azúcar a mixing glass, junto con bitters y whiskey, remover para diluir y luego agregar hielo para refrescar por 10 seg. En vaso muy frío, agregar absenta y untar por todas las paredes del vaso, luego descartar el excedente y servir el coctel, agregar decoración.



CRISTALERÍA

OLD FASHIONED GLASS
(ROQUERO)

MÉTODO

REFRESCADO

DECORACIÓN

PIEL DE LIMÓN + TWIST

Nota Editorial:

El Sazerac es un ritual preciso: del halo de absenta que abre la vía aromática al golpe floral-anís de los bitters. Con Nahí New Orleans Reserve reproducimos la huella rosada y especiada de Peychaud's; un toque de Old Fashioned Bitter aporta profundidad resinosa que abraza el centeno. Servido sin hielo, obliga al bebedor a saborear cada matiz antes de que el perfume se disperse—un brindis directo con la historia de Nueva Orleans.





Manhattan

El Manhattan es una de las recetas más influyentes de la coctelería clásica. Se estima que nació entre 1870 y 1874 en la ciudad de Nueva York, en un contexto donde el vermut italiano ya ganaba protagonismo como ingrediente de equilibrio. De hecho, desde 1840 se registran importaciones exitosas de vermouth al mercado estadounidense, lo que explica una posible evolución del Old Fashioned Whiskey Cocktail, reemplazando el azúcar por vermut como agente de dulzor y complejidad. La leyenda que lo ubica en una fiesta del Manhattan Club ofrecida por Lady Randolph Churchill ha sido repetida durante años, pero se ha descartado por falta de evidencia y por inconsistencias cronológicas. Sin embargo, el vínculo con ese club permanece como símbolo de su sofisticación urbana y su asociación con la élite neoyorquina de la época.

Más allá del mito, el Manhattan consolidó la estructura 2-1-dash: 2 partes de destilado base + 1 parte de modificador aromático + dash de bitters. Esa plantilla engendró una familia entera de cócteles con nombres de barrios de Nueva York (Brooklyn, Bronx, Greenpoint, Red Hook) y cimentó la idea de que el vermut podía






ser “dulzor líquido”.

La primera receta impresa que lo menciona aparece en *The Modern Bartender's Guide* de O. H. Byron (1884) y marca dos fórmulas: partes iguales rye + vermut italiano y otra, 2 : 1, con vermut francés seco—un detalle que prueba lo rápido que se diversificó la proporción. Recetarios posteriores, como *Modern American Drinks* de George J. Kappeler (1895), ya distinguen versiones “Sweet”, “Dry” y “Perfect”, demostrando la versatilidad de esta fórmula madre.

Receta clásica Manhattan:

Ingredientes:

-  60 ml Rye Whiskey.
-  30 ml Vermouth Rosso.
-  2 Dash Nahí Old Fashioned.

Instrucciones

Refrescar ingredientes en mixing glass y servir en copa coupé previamente enfriada. Agregar aceites de piel de naranja, luego agregar decoración.



CRISTALERÍA

COPA COUPÉ O
COPA MARTINI

MÉTODO

REFRESCADO

DECORACIÓN

PINCHO CON CEREZA
MARASCHINO

Nota Editorial:

El Manhattan mide la precisión del bartender: un segundo de más al remover, un dash de menos y el equilibrio se inclina. Los bitters Nahí Old Fashioned aportan corteza, especias y un dejo de cacao que abraza el centeno; el toque de Wild Orange ilumina el vermut y prolonga el final. Resultado: un cóctel que no necesita adorno—solo técnica y convicción—y que sigue dictando la métrica de la elegancia desde hace siglo y medio.





Martinez

Considerado por muchos como el eslabón perdido entre el Manhattan y el Martini, el Martínez es uno de los cócteles más enigmáticos y reverenciados de la historia del bar. Su receta aparece impresa por primera vez en 1884 en *The Modern Bartender* de O. H. Byron, donde una línea escueta dicta: “Igual que el Manhattan, pero sustituyendo whisky por gin”.

Tres años después, la edición póstuma de Jerry Thomas (1887) fija la fórmula que hoy reconocemos: Old Tom Gin, vermut dulce italiano, licor de marrasquino y Boker’s bitters, agitándolo sobre hielo y adornándolo con piel de limón, este perfil más goloso anticipa la evolución que definiría la coctelería de transición entre siglos: el paso de los tragos densos y especiados del siglo XIX hacia la sequedad, el minimalismo y la elegancia estructural del siglo XX. Más que una fórmula, el Martínez es un cruce de caminos entre dos filosofías del coctel.






La leyenda sitúa su origen en el Occidental Hotel, donde Thomas habría servido el trago a un viajero rumbo al pueblo de Martínez, California; otra versión atribuye



la autoría a un bartender local de ese mismo pueblo. Ninguna posee respaldo documental firme, pero ambas reflejan su arraigo en la Bahía de San Francisco.

Receta clásica Martínez:

Ingredientes:

-  45 ml Old Tom Gin.
-  45 ml Vermouth Rosso.
-  7.5 ml Licor Maraschino.
-  2 Dash Nahí Old Fashioned.
-  1 Dash Nahí Wild Orange.

Instrucciones

Refrescar ingredientes en mixing glass y servir en copa coupé previamente enfriada. Luego agregar decoración.

Opcional: Puedes usar London Dry Gin en lugar de Old Tom Gin.



CRISTALERÍA

COPA COUPÉ

MÉTODO

REFRESCADO

DECORACIÓN

PIEL DE NARANJA
+ TWIST

Nota Editorial:

El Martínez es elegancia líquida con memoria histórica. Los bitters Nahí aportan una dimensión botánica más compleja: el Old Fashioned Bitter entrega calidez especiada, mientras que el Wild Orange agrega un destello cítrico inesperado que realza el marrasquino sin sobrecargar el dulzor. Un cóctel que pide ser servido en silencio y bebido con atención.





Brandy Crusta

Entre los callejones fragantes de la cuadra francesa en New Orleans, en plena fiebre algodонера de 1850, el inmigrante italiano Joseph Santini regentaba el Jewel of the South—un bar donde los comerciantes europeos hacían escala antes de embarcar algodón rumbo a Liverpool. Una noche, buscando un contraste dramático, combinó Cognac, unas gotas de dry curaçao, un toque de marrasquino, jugo de limón y dos dashes de bitters. La mezcla, servida en aquella copa azucarada y coronada con una espiral de piel de limón que se deslizaba por el borde, asombró a marineros y debutantes por igual: había nacido el Brandy Crusta.







El término *crusta* aludía precisamente a la “costra” de azúcar que sellaba la boca de la copa. Aquella presentación—teatral, táctil y aromática—redefinió lo que un cóctel podía ser: no solo un sabor, sino una experiencia multisensorial. Cuando Jerry Thomas publicó *How to Mix Drinks* en 1862, inmortalizó la receta y la calificó de “una de las preparaciones más refinadas que puede solicitar un caballero”; la incluyó, además, en el apartado de novedades, señal de lo curioso que resultaba mezclar cítricos con un destilado añejo.



El Brandy Crusta dominó las barras hasta los años previos a la Ley Seca, influyendo en fórmulas como el Sidecar, sours modernos y el cosmopolitan. Tras décadas de oscuridad, la coctelería del siglo XXI—obsesionada con rescatar reliquias—redescubrió su equilibrio seductor. Hoy, gracias a bares como el nuevo Jewel of the South en Chartres Street, vuelve a destellar en la penumbra, recordándonos que la elegancia no siempre es minimalista.

Receta clásica Brandy Crusta:

Ingredientes:

-  60 ml Brandy.
-  7.5 ml Triple Sec.
-  7.5 ml Licor Maraschino.
-  7.5 ml Almíbar simple (2a1).
-  15 ml Zumo limón.
-  3 Dash Nahí Old Fashioned.

Instrucciones

Enfriar la copa y luego escarchar con azúcar, ubicar una piel de naranja larga en todo el borde interno de la copa.

Agitar los ingredientes excepto los bitters por 10 seg. y luego servir junto con los bitters en la copa previamente preparada.



CRISTALERÍA

NICK & NORA, GLOBET
o COUPÉ

MÉTODO

AGITADO

DECORACIÓN

PIEL DE NARANJA
+ CRUSTA AZÚCAR.

Nota Editorial:

El Brandy Crusta no es un trago, es una escena. Su balance entre dulzor, acidez y amargor es técnicamente impecable, y su presentación sigue sorprendiendo incluso a paladares contemporáneos. Los bitters Nahí refuerzan la columna especiada del brandy y elevan la percepción aromática sin alterar el perfil clásico. Pocos cócteles abrieron camino al futuro de la coctelería como este.





Pisco Sour

El Pisco Sour es uno de los primeros cócteles clásicos nacidos en Latinoamérica que alcanzó reconocimiento internacional. Su origen más aceptado lo ubica en Lima, Perú, en la década de 1920, en el Morris Bar del estadounidense Victor V. Morris. Adaptando el formato del Whiskey Sour, Morris utilizó pisco como base y sentó las bases de una receta que luego fue perfeccionada por su bartender Mario Bruiget, quien añadió clara de huevo y unas gotas de bitter sobre la espuma.

Aunque Chile también forma parte activa de la historia, la cultura y el consumo del Pisco Sour, es en Perú donde se consolidó la versión más reconocida mundialmente. La incorporación del amargo de angostura o del amargo Chunchu como toque final se ha convertido en un gesto icónico del servicio peruano, elevando su perfil aromático y visual.






Pocos cócteles “Sour” han alcanzado tal reconocimiento y arraigo cultural. El Pisco Sour no solo representa el equilibrio perfecto entre dulzor, acidez y textura, sino también la expresión de Latinoamérica dentro de la historia de la coctelería.



A diferencia de otros sours clásicos como el Whiskey Sour o el Daiquiri, el Pisco Sour se ha mantenido en el imaginario global gracias a su elegancia, exotismo y versatilidad. En 2004 Perú declaró el primer sábado de febrero “Día del Pisco Sour” y lo reconoció como patrimonio cultural.

Receta clásica Pisco Sour:

Ingredientes:

-  90 ml Pisco Quebranta.
-  30 ml Almíbar simple (2a1).
-  30 ml Zumo Limón.
-  1 bsp Nahí Magical Foam.
-  3 gotas Nahí Old Fashioned.

Instrucciones

Agitar con hielo todos los ingredientes excepto el Nahí Old Fashioned, retirar el hielo y volver a agitar vigorosamente sin hielo ni ningún otro elemento, servir en vaso y decorar con las gotas de bitters en la superficie de la espuma



CRISTALERÍA

VASO CORTO
o COPA COUPÉ

MÉTODO

DRY SHAKE REVERSE

DECORACIÓN

GOTAS DE NAHÍ OLD
FASHIONED

La receta original lleva 1 clara de huevo en
en lugar de Nahí Magical Foam*

Nota Editorial:

Del primer sorbo sedoso emergen uvas quebranta, lima y un susurro de canela y clavo que dejan los bitters. Nahí Magical Foam sustituye la clara manteniendo la crema firme y los dashes de Old Fashioned añaden calidez especiada. El resultado es un patrimonio líquido de Latinoamérica—fresco, elegante y universal.





Dry Martini

Cuando el siglo XX apenas despuntaba, la elegancia dejó de ser barroca y adoptó un eslogan tácito: menos es más. El camino hasta ese minimalismo en las barras empieza con el Martínez (Old Tom Gin, vermut dulce, marrasquino, bitters) y pasa por la versión “Martini Cocktail” que Harry Johnson imprime en su *Bartender’s Manual* de 1888 —todavía dulce, aún con vermut italiano y un toque de curaçao.

El cambio llega en París: el bartender Frank P. Newman registra en su *American Bar* (Ritz, 1904) el primer “Dry Martini Cocktail” que según registros, incluía: partes iguales de London Dry Gin y vermut seco francés más 3 dashes de bitters de naranja o Angostura, aquí podemos evidenciar como el nuevo siglo comienza su amorío con las bebidas más secas, cambiando el Old Tom Gin por una versión más seca como el London Dry Gin y así mismo optando por un vermouth francés, siendo estos mucho más secos que los vermouth italianos usados en el siglo XIX.

La prensa estadounidense se hace eco y, entre 1909 y 1911, diarios como *The New York Times* y manuales de Tom Bullock ya distinguen “dry” de “sweet” Martini.






Para 1922 la relación 2 : 1 (gin : vermut seco) queda consagrada; las proporciones seguirán disminuyendo el vermut a lo largo del siglo hasta tener el actual 6 : 1 o incluso el Dry Martini Montgomery con una proporción de 15 : 1.

Durante la Era del Jazz el Dry Martini se convierte en examen final del bartender y en medalla de distinción para escritores, diplomáticos y, por supuesto, para un cierto agente 007. La copa triangular y el garnish —aceituna o twist de limón— completan un código visual reconocible en todo el planeta.

Receta clásica Dry Martini:

Ingredientes:

-  **60 ml London Dry Gin.**
-  **10 ml Vermouth Dry.**
-  **2 dash Nahí Wild Orange.**

Instrucciones

Agregar los ingredientes en un mixing glass frío y refrescar la mezcla 15 seg. y luego servir en copa muy fría tipo martini. Agregar aceites de piel de limón y decorar con la piel o con una aceituna.



CRISTALERÍA
COPA MARTINI

MÉTODO
REFRESCADO

DECORACIÓN
PIEL DE LIMÓN O
ACEITUNA VERDE

Nota Editorial:

El Dry Martini no admite excusas: temperatura muy baja, dilución milimétrica, vermut fresco. Los bitters —dos dashes, no más— hacen un guiño al linaje de 1904 y despiertan aceites cítricos que abrazan el enebro. Resultado: una línea recta de sabor que condensa un siglo de depuración estética y elegancia. Servirlo es dictar una sentencia; beberlo, una declaración de principios.





Pink Gin

El Pink Gin nació más por necesidad que por hedonismo. En 1824 el doctor alemán Johann G. B. Siegert creó el Angostura Aromatic Bitters en la Venezuela independentista. A mediados del siglo XIX las botellas de aquel tónico viajaban en los camarotes médicos de la Marina Real Británica, donde se administraban como remedio contra el mareo. El problema era su amargor feroz, así que los marinos del Mediterráneo Oriental y del Caribe comenzaron a “teñir” un chorro de Plymouth gin con unas gotas de bitters: la ginebra suavizaba la medicina y el amargo dejaba un rubor rosado en la copa —de ahí el nombre Pink Gin.





Para la década de 1870 el brebaje había saltado de los navíos a los clubes de oficiales y tabernas de Plymouth y Londres. Allí surgió el célebre ritual “in or out”: pedirlo in significaba que el bitter permanecía en la copa junto a la Gin; out implicaba enjuagar el vaso con bitters y descartar el exceso antes de añadir la ginebra fría. El primer rastro impreso aparece en manuales como Haney’s Steward & Barkeeper’s Manual (1869) y, medio siglo más tarde, su entrada en el Savoy Cocktail Book (1930) lo canonizó como sinónimo de sobriedad británica.



A diferencia de los cobblers o flips almibarados de su época, el Pink Gin desafió las reglas: sin azúcar, sin cítrico, sin hielo. Fue uno de los primeros cócteles donde el bitter dejó de ser un toque aromático para convertirse en protagonista absoluto. Aunque su fama decayó cuando el imperio británico perdió brillo, el siglo XXI lo ha devuelto a las cartas como testimonio minimalista de un tiempo en que un solo ingrediente bastaba para contar una historia de mar, disciplina y especias.

Receta clásica Pink Gin:

Ingredientes:

-  60 ml London Dry Gin.
-  5 dash Nahí Old Fashioned.
-  15 ml Agua fría.
-  1 bsp Sirope simple (2a1.)

Instrucciones

Agregar los ingredientes en un mixing glass frío y refrescar la mezcla 15 seg. y luego servir en copa muy fría tipo martini o coupé. Agregar aceites de piel de limón y agregar la piel en la copa.



CRISTALERÍA

COPA MARTINI O
COUPÉ

MÉTODO

REFRESCADO

DECORACIÓN

PIEL DE LIMÓN

Nota Editorial:

El Pink Gin es minimalismo al máximo: 2 ingredientes, un color tenue, un golpe aromático que no pide permiso. Los cinco dashes de Nahí Old Fashioned Bitter aportan cortezas amazónicas, clavo y notas de cacao que dialogan con el enebro y la raíz de angélica de la ginebra; el leve toque de agua decide cuán severo será el encuentro. No hay lugar para el error: cada gota cuenta, cada matiz se percibe. Un brindis a la disciplina naval que demostró que, a veces, el bitter es la voz principal y el destilado la orquesta.





Champagne Cocktail

Mucho antes de que se popularizaran los cócteles agitados y los vasos mezcladores, existía ya una fórmula que lo decía todo con un gesto simple y un burbujeo elegante: el Champagne Cocktail. Documentado por primera vez en 1862 en el *Bartender's Guide* de Jerry Thomas, este cóctel es una cápsula de historia líquida. Su receta básica —un terrón de azúcar impregnado de bitters, cubierto con Champagne brut y coronado con un twist de limón— es una de las combinaciones más duraderas de la coctelería universal.





Pero su historia no se detiene allí. Durante el apogeo de la Belle Époque, el Champagne Cocktail era sinónimo de estatus y glamour. Su presencia en cruceros como el Titanic, en tertulias aristocráticas de París y en los menús impresos de cenas diplomáticas lo consagraron como un símbolo de lujo accesible. En muchas versiones europeas tempranas se incorporaba una dosis ligera de brandy o cognac, lo que reforzaba su complejidad y le daba estructura sin opacar la efervescencia del vino. Esta adición fue tan común que, con el tiempo, en algunos círculos pasó a considerarse parte integral de la fórmula.



Culturalmente, el Champagne Cocktail también marcó una transición: representó la unión entre el ritual aristocrático del Champagne y el enfoque más democrático del cocktail como espacio creativo. No es coincidencia que haya sobrevivido revoluciones, guerras y Prohibiciones. Su persistencia es testimonio de su adaptabilidad, su belleza y su equilibrio perfecto entre sofisticación y simpleza.

Receta clásica Champagne Cocktail:

Ingredientes:

-  30 ml Cognac o Brandy.
-  3 dash Nahí Old Fashioned.
-  1 cubo de azúcar.
-  100 ml Vino espumoso brut.

Instrucciones

Mojar el cubo de azúcar con los bitters y luego agregarlo a la copa flauta previamente enfriada, añadir el brandy junto con el vino espumoso, por último agregar los aceites de la piel junto con la misma piel en el coctel.



CRISTALERÍA

COPA FLAUTA

MÉTODO

DIRECTO

DECORACIÓN

PIEL DE LIMÓN O
NARANJA

Nota Editorial:

Cada burbuja del Champagne Cocktail cuenta una anécdota de más de 160 años. El terrón de azúcar libera dulzor a cámara lenta; los tres dashes de Nahí Old Fashioned Bitter añaden especias y un susurro amaderado que realza la mineralidad del vino. Si decides sumar Cognac, obtendrás un trago con fruta seca y toques de roble que homenaja las versiones de la Belle Époque. Brindar con uno de estos no es solo celebrar: es tomar parte en la tradición líquida que enseñó al mundo que el lujo y la sencillez pueden —y deben— coexistir en la misma copa.





Abbey Cocktail

El Abbey no nació bajo los focos de un gran hotel, sino en los márgenes literarios de la Nueva York previa a la Primera Guerra Mundial. En diciembre de 1916, Scribner's Magazine publicaba la receta de un cóctel llamado Silver Sunrise —ginebra, Lillet, zumo de naranja y bitters aromáticos— acompañado de una línea que lo describía como “el misterio que habita en un amanecer de plata”. Aquella mezcla delicada, pensada para las mañanas de la élite neoyorquina, apenas tuvo tiempo de florecer antes de que la Ley Seca apagara las barras norteamericanas.





La fórmula, sin embargo, viajó intacta al otro lado del Atlántico. En los años veinte, cuando el Savoy Hotel de Londres se convirtió en refugio de bartenders expatriados, la bebida reapareció rebautizada como Abbey Cocktail. Hay dos teorías sobre ese nuevo nombre: algunos historiadores apuntan al cercano Westminster Abbey, visible desde la terraza del hotel; otros mencionan el desaparecido Abbey Court Hotel, donde era el favorito de un pequeño círculo de periodistas. Fuera cual fuera la inspiración, Harry Craddock la fijó para siempre en 1930 al incluirla en *The Savoy Cocktail Book*.



Lo que hace especial al Abbey es su ligereza intencionada. Mientras los clásicos de su época se construían con vermouths, marrasquino o destilados añejos, este apuesta por la transparencia: London Dry Gin, el perfil floral y meloso de Lillet Blanc, el frescor amable de la naranja recién exprimida y apenas un par de dashes de bitters para atar los cabos. Es un trago diseñado para la luz diurna: perfecto en un brunch elegante, o para inaugurar la tarde sin saturar el paladar. Por eso sobrevivió a la Prohibición casi de incógnito: sencillo de memorizar, imposible de olvidar.

Receta Clásica Abbey Cocktail:

Ingredientes:

-  **60 ml London Dry Gin.**
-  **22,5 ml Lillet blanc.**
-  **22,5 ml Zumo naranja.**
-  **2 dash Nahí Wild Orange.**

Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters x 10 segundos, luego servir en copa previamente enfriada y agregar los bitters, terminar con los aceites de la piel, decorando con la misma.



CRISTALERÍA
COPA COUPÉ

MÉTODO
AGITADO

DECORACIÓN
PIEL DE LIMÓN O
NARANJA

Nota Editorial:

En el Abbey, cada componente desempeña un rol preciso: la gin brinda columna vertebral; el Lillet abre un abanico de flores blancas y uva fresca; la naranja aporta dulzor y acidez; los bitters Nahí Wild Orange lanzan una brisa de aceites cítricos y especias que prolonga el final. El resultado es un cóctel que susurra, no grita; que invita a un segundo sorbo antes de darse cuenta.





Bobby Burns

Inspirado en Robert Burns, poeta nacional de Escocia, este cóctel rinde homenaje a su legado combinando carácter y sutileza en una copa. Nacido como una evolución del Rob Roy —creado en 1894 en el Waldorf-Astoria como interpretación escocesa del Manhattan—, el Bobby Burns mantiene la estructura base de whisky escocés y vermut dulce, pero añade un giro único: el licor Bénédictine. Esta incorporación lo eleva con una capa herbal y especiada que enriquece su perfil y lo transforma en un trago contemplativo y refinado.

Las primeras menciones al cóctel aparecen con nombres como “Baby Burns” en *Fancy Drinks* (1900) y “Robert Burns” en *Recipes for Mixed Drinks* (1917). No será hasta 1930 que el *Savoy Cocktail Book* lo canoniza como “Bobby Burns”, seguido por el *Old Waldorf-Astoria Bar Book* (1935), confirmando su lugar en el panteón de los tragos de hotelería de lujo.

Originalmente servida sin bitters, la receta evolucionó a mediados del siglo XX, cuando autores como David Embury y Trader Vic sugirieron añadir unas gotas de







amargo aromático tipo Angostura o Peychaud's para reforzar el equilibrio entre dulzor, hierbas y alcohol. Esa versión enriquecida es la que hoy domina las cartas de coctelería clásica.

Este coctel se alza cada 25 de enero en Escocia, durante la cena conmemorativa del nacimiento del poeta. Es más que un cóctel; es una ofrenda líquida a la cultura escocesa.

Receta Clásica Bobby Burns:

Ingredientes:

-  45 ml Single malt scotch whisky.
-  22,5 ml Vermouth Rosso
-  10 ml Benedictine.
-  2 dash Nahí New Orleans Reserve.

Instrucciones

Refresca en un Mixing glass los ingredientes x 10 segundos, luego servir en copa Coupé previamente enfriada, terminar con el aceite de la piel, decorando con la misma.



CRISTALERÍA
COPA COUPÉ

MÉTODO
REFRESCADO

DECORACIÓN
TWIST + PIEL NARANJA

Nota Editorial:

El Bobby Burns es la intersección entre tradición y sofisticación. Los bitters Nahí aportan matices florales que armonizan con el scotch, mientras equilibran la riqueza del Bénédictine. El resultado es un trago introspectivo, elegante, ideal para quien reconoce que un buen cóctel puede ser también una declaración de principios.







RECETARIO

A decorative banner with a central scroll containing the word "RECETARIO" in a bold, serif font. The banner is flanked by ornate, symmetrical flourishes and scrollwork.



Cocteles con Aguardiente

En Hispanoamérica, el aguardiente nunca ha sido una sola bebida, sino una gran familia de destilados nacidos allí donde hubo caña, alambique y costumbre. En Colombia, su versión anisada terminó convirtiéndose en un lenguaje propio: el trago de la fiesta, de la confianza, de la sobremesa ruidosa y de la reunión que se alarga sin pedir permiso. Más que un licor, el aguardiente es un código cultural.

Por eso este capítulo no lo trata como una reliquia popular, sino como un destilado capaz de entrar con elegancia en la coctelería contemporánea. Los bitters no vienen a disfrazarlo: vienen a afinar su perfil anisado, a abrirle salidas cítricas, herbales o aperitivas, y a demostrar que su identidad también puede expresarse con estructura. En recetas como **Conde Guarani**, **Mojito de Oro**, **Caipiardiente**, **Guaperol Spritz** y **Colombian Martini**, el aguardiente deja de ser solo costumbre y se vuelve posibilidad.



Conde Guaroni

- ☼ 45 ml Aguardiente sin Azúcar.
- ☼ 30 ml Campari.
- ☼ 30 ml Vermouth Bianco.
- ☼ 3 Dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agrega todos los ingredientes en un vaso corto con un cubo o esfera grande de hielo y refresca unos 5 segundos para homogenizar, agrega aceites de piel de naranja, una rodaja y una rama de hierbabuena.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: RODAJA NARANJA Y HIERBABUENA

Mil Pasiones

- ☼ 60 ml Aguardiente sin Azúcar.
- ☼ 30 ml Aguamiel de eucalipto. ✂
- ☼ 30 ml Maracuyá.
- ☼ 15 ml Zumo Limón.
- ☼ 30 ml Club Soda.
- ☼ 3 Dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agita en una coctelera todos los ingredientes excepto la soda y los bitters, sirve con doble colado en vaso double old fashioned con hielo y agrega la decoración, para generar un impacto visual, puedes quemar un poco el eucalipto.

CRISTALERÍA: DOUBLE OLD FASHIONED | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: MEDIA GULUPA Y EUCALIPTO



Mojito de Oro

- 🍋 60 ml Aguardiente sin Azúcar.
- 🍋 4 und Uchuva.
- 🍋 15 ml Zumo limón.
- 🍋 2 bsp Azúcar morena.
- 🍋 7 und Hojas hierbabuena.
- 🍋 60 ml Ginger Ale.
- 🍋 3 Dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agrega todo excepto la Ginger ale y el bitter en vaso largo sin hielo, luego con ayuda de un pisón de mortero, majar las uchuvas y la hierbabuena suavemente, rompiendo la fruta pero sin romper las hojas, agregar hielo hasta el tope y terminar con Ginger Ale y los bitters generando una capa superior y agrega la decoración.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: HIERBABUENA Y UCHUVA

Caipiardiente

- 🍋 60 ml Aguardiente sin Azúcar.
- 🍋 6 und Uva isabella.
- 🍋 1/2 und Limón (cortado).
- 🍋 2 bsp Azúcar blanca.
- 🍋 1 dash Nahí Azahar.



Instrucciones

Agrega los ingredientes sin hielo en vaso corto, con ayuda de un pisón de mortero, maja las uvas, el 1/2 limón cortado en cuartos y remueve la mezcla hasta disolver el azúcar. Agrega Hielo hasta el tope y decorar.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: LIMÓN Y UVA ISABELLA



Guaperol Spritz

- ⊗ 30 ml Aguardiente sin Azúcar.
- ⊗ 22.5 ml Aperol.
- ⊗ 7,5 ml Almíbar de cerezas en Conserva.
- ⊗ 3 Dash Nahí Wild Orange.
- ⊗ 60 ml Club Soda.




Instrucciones

Agrega todos los ingredientes en una copa de vino tinto con hielo, agrega aceites de piel de naranja, remueve lentamente para mezclar todos los ingredientes y disfruta.

CRISTALERÍA: COPA VINO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: MEDIALUNA DE NARANJA

Bebedizo

- ⊗ 60 ml Aguardiente sin Azúcar.
- ⊗ 15 ml Sirope de jengibre y manzanilla. 
- ⊗ 15 ml Zumo limón.
- ⊗ 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agitar todos los ingredientes excepto el bitter en una coctelera con hielo, hacer doble colado en vaso corto con hielo y agregar bitters junto a la decoración.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: NARANJA Y JENGIBRE CONFITADO



Colombian Martini

- ☼ 60 ml Aguardiente sin Azúcar.
- ☼ 30 ml Vermouth Bianco.
- ☼ 3 dash Nahí Wild Orange.




Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de limón y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA MARTINI | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN

Guaro Sour

- ☼ 60 ml Aguardiente sin Azúcar.
- ☼ 22,5 ml Zumo Limón.
- ☼ 15 ml Sirope Simple (2a1). 
- ☼ 1 bsp Nahí Magical Foam.
- ☼ 2 dash Nahí New Orleans Reserve.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una coctelera excepto el bitter Nahí New Orleans Reserve, agitar con hielo x 5 segundos y luego agitar vigorosamente sin hielo x 10 segundos, luego servir los bitters en copa previamente enfriada sin hielo y servir encima el cocktail para incorporar todos los sabores.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: DRY SHAKE | DECORACIÓN: N/A
REVERSE



Andino Collins

- ☼ 60 ml Aguardiente sin Azúcar.
- ☼ 60 ml Zumo Naranja.
- ☼ 60 ml Ginger Ale.
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con gajo de naranja.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: NARANJA





Cocteles con Ron


Pocos destilados cuentan tan bien la historia del bar como el ron. Nació de las economías azucareras del Caribe y se volvió un protagonista de la vida atlántica; durante la era colonial fue, incluso, la bebida preferida de muchos colonos norteamericanos. No sorprende que el punch y la coctelería temprana lo adoptaran con tanta naturalidad: el ron nació para mezclarse, viajar y convocar.

Esa historia explica por qué se lleva tan bien con los bitters. Ambos entienden de especias, de cítricos, de fruta madura y de longitud. En estas páginas conviven su costado más seco y clásico —**Rum Old Fashioned, Palmetto, Bywater, Maple Old Fashioned**— con su lado más expansivo y caribeño, como **Old Cuban, Mai Thai, Dark & Stormy, Queens Park Swizzle, Corn 'n Oil, o Planter's Punch**.

Además, este es uno de los capítulos donde más conviene perderle el miedo a las sustituciones razonables. Un ron blanco, uno dorado, uno añejo o uno jamaiquino no producen la misma bebida, pero casi nunca producen una mala bebida. Lo que cambia es el acento: más frescura, más madera, más melaza, más fruta o más sequedad. La receta original fue pensada para un balance específico; si la mueves, la reinterpretas. Y a veces ahí también empieza el aprendizaje.



Rum Old Fashioned

- ☼ 60 ml Ron Añejo (8-12 años).
- ☼ 7,5 ml Almíbar Morena(2a1). 
- ☼ 3 dash Nahí Rare Chocolate.
- ☼ 1 dash Nahí Old Fashioned.




Instrucciones

Agregar todos los ingredientes en el vaso corto previamente enfriado, agregar un cubo o esfera grande de hielo y refrescar por 10 segundos, agregar aceites de piel de naranja y decorar con media luna de naranja y pastilla de chocolate amargo.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: NARANJA Y CHOCOLATE

Old Cuban

- ☼ 60 ml Ron Añejo.
- ☼ 22,5 ml Zumo limón.
- ☼ 15 ml Almíbar simple (2a1). 
- ☼ 30 ml Espumoso Brut.
- ☼ 6 hojas Hierbabuena.
- ☼ 3 Dash Nahí Old Fashioned.




Instrucciones

Agita todos los ingredientes excepto los bitters y el espumoso , luego sirve usando doble colado en una copa coupé enfriada previamente, termina agregando los bitters y el vino espumoso, remueve muy lentamente para incorporar todos ingredientes y decora con una hoja de hierbabuena en la superficie.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: HOJA DE HIERBABUENA



Mai Tai

- ⊗ 45 ml Ron blanco.
- ⊗ 15 ml Ron Extra Añejo.
- ⊗ 22,5 ml Triple Sec.
- ⊗ 15 ml Almíbar Mai Tai. 
- ⊗ 22,5 ml Zumo limón.
- ⊗ 3 dash Nahí Caribbean Tiki.



Instrucciones

Agita todos los ingredientes excepto los bitters y el ron extra añejo en coctelera y sirve en vaso con hielo triturado, agrega los bitters y remueve suavemente para incorporar, por último agrega suavemente el ron extra añejo para que quede en la superficie y decora con hierbabuena y una concha de limón usada boca abajo, para que parezca una isla en medio del coctel.

CRISTALERÍA: DOUBLE OLD FASHIONED | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: CONCHA DE LIMÓN Y HIERBABUENA

Cuba Libre

- ⊗ 60 ml Ron Joven (3-5 años)
- ⊗ 7,5 ml Zumo limón.
- ⊗ 120 ml Coca Cola.
- ⊗ 1 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con gajo de limón.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: GAJO DE LIMÓN



Cuba Campechana

- 60 ml Ron blanco.
- 100 ml Coca cola.
- 100 ml Club Soda.
- 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar todos los ingredientes en el vaso largo con bastante hielo y decorar con un gajo de limón para que la persona que lo consuma le pueda agregar o no unas gotas de limón a su coctel.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: GAJO DE LIMÓN

Havana Especial

- 50 ml Ron joven (3 años).
- 30 ml Jugo Piña.
- 15 ml Zumo limón.
- 10 ml Sirope simple (2a1).
- 5 ml Luxardo Maraschino.
- 3 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agitar todos los ingredientes en una coctelera excepto el bitter y servir en una copa coupé previamente enfriada, agregar el bitter, remover suavemente para incorporar los ingredientes y aromatizar con aceites de piel de limón, por último decorar con un pincho con trozo de piña y cereza en el borde del vaso.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: TROZO PIÑA Y CEREZA.



Roosevelt

- ☼ 52,5 ml Ron Añejo (8-12 años).
- ☼ 22,5 ml Vermouth Dry.
- ☼ 7,5 ml Zumo Naranja.
- ☼ 5 ml Sirope simple (2a1).
- ☼ 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agitar todos los ingredientes en una coctelera excepto el bitter y servir en una copa coupé previamente enfriada, agregar el bitter, remover suavemente para incorporar los ingredientes y aromatizar con aceites de piel de naranja y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Añejo Highball

- ☼ 45 ml Ron Añejo (8-12 años).
- ☼ 15 ml Cointreau.
- ☼ 7,5 ml Zumo Limón.
- ☼ 60 ml Ginger Beer.
- ☼ 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar todos los ingredientes en una coctelera excepto el bitter y la ginger beer, servir en un vaso con hielo, luego agregar los ingredientes faltantes, remover suavemente para incorporar los ingredientes y decora con rodaja de naranja y limón.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: RODAJA DE LIMÓN Y NARANJA



Punch Back

- 🍷 45 ml Ron Joven (3-5 años).
- 🍷 30 ml Cachaza.
- 🍷 22,5 ml Zumo Limón.
- 🍷 22,5 ml Sirope simple (2a1). 🍷
- 🍷 60 ml Agua de coco.
- 🍷 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar todos los ingredientes en una coctelera excepto el bitter y servir en un vaso con hielo, luego agregar el bitter y remover suavemente para incorporar los ingredientes, decora con trozo de piña y una cereza en un pincho ubicado en el borde.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: TROZO PIÑA Y CEREZA

Tiki Negroni

- 🍷 30 ml Ron Añejo (8-12 años).
- 🍷 30 ml Vermouth rosso.
- 🍷 30 ml Campari.
- 🍷 3 dash Nahí Caribbean Tiki.



Instrucciones

Agregar ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 10 segundos, luego servir en vaso con esfera o cubo de hielo y terminar con aceites de piel de naranja y decorar con media rodaja de naranja.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: RODAJA DE NARANJA



Dark & Stormy

- ☼ 60 ml Ron Añejo (8-12 años).
- ☼ 15 ml Zumo limón.
- ☼ 100 ml Ginger beer.
- ☼ 3 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agregar ginger beer y el limón en la base del vaso con hielo, luego servir el ron lentamente con ayuda de una cuchara para que no se mezcle y forme una capa, terminar con los bitters en la superficie y por último decorar con un gajo de limón.

CRISTALERÍA: DOUBLE OLD | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: GAJO DE LIMÓN FASHIONED

Penicilina del Caribe

- ☼ 45 ml Ron Joven (3-5 años).
- ☼ 22,5 ml Sirope Jengibre. 🍷
- ☼ 22,5 ml Zumo Limón.
- ☼ 15 ml Cointreau.
- ☼ 15 ml Aperol.
- ☼ 2 dash Nahí Caribbean Tiki.
- ☼ 1 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar todos los ingredientes en una coctelera excepto el bitter Servir en un vaso con hielo, luego remover suavemente para incorporar los ingredientes y decora con rodaja de hierbabuena y rodaja de jengibre caramelizado.

CRISTALERÍA: VASO TIKI | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: HIERBABUENA Y NARANJA



Palmetto

- ☼ 45 ml Ron Añejo (8-12 años).
- ☼ 45 ml Vermouth rosso.
- ☼ 3 dash Nahí Wild Orange.




Instrucciones

Agregar ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 10 segundos, luego servir en copa coupé previamente enfriada y terminar con aceites de piel de naranja y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL NARANJA

Queens Park Swizzle

- ☼ 60 ml Ron Blanco.
- ☼ 22,5 ml Zumo limón.
- ☼ 15 ml Almíbar Morena (2a1). 
- ☼ 8-10 Hojas de hierbabuena.
- ☼ 4 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar hierbabuena en el vaso previamente enfriado, con un pisón de mortero aplastar suavemente las hojas sin llegar a romperlas, luego añadir los otros ingredientes y llenar 3/4 del vaso con hielo triturado, ahora introducir el swizzle stick y girarlo con las manos como haciendo chocolate por 10 seg. Por último termina de llenar el vaso con más hielo triturado, y agrega bitters en la superficie junto con la decoración.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: SWIZZLE | DECORACIÓN: HIERBABUENA y LIMÓN



Bywater

- 🍷 52,5 ml Ron Añejo (8-12 años).
- 🍷 22,5 ml Averna.
- 🍷 15 ml Chartreuse verte.
- 🍷 7,5 ml Falernum. 🍷
- 🍷 2 dash Nahí Wild Orange.
- 🍷 2 dash Nahí New Orleans Reserve.



Instrucciones

Agregar ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 10 segundos, servir el copa previamente enfriada y añadir aceites de piel de naranja, descartar la piel y agregar una cereza para decorar.

CRISTALERÍA: NICK & NORA | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: CEREZA

Jean Lafitte

- 🍷 45 ml Ron Añejo (8-12 años).
- 🍷 15 ml Cointreau.
- 🍷 2,5 ml Absenta.
- 🍷 5 ml Sirope Simple (2a1). 🍷
- 🍷 1 Yema de huevo.
- 🍷 2 dash Nahí New Orleans Reserve.



Instrucciones

Agitar ingredientes en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada y añadir aceites de piel de naranja y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Corn 'n' Oil

- ☼ 60 ml Ron Añejo (8-12 años).
- ☼ 15 ml Falernum. 🍯
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 10 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con hielo triturado, decorar con gajo de limón.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: GAJO DE LIMÓN

Standby Corn 'n' Oil

- ☼ 30 ml Ron Añejo (8-12 años).
- ☼ 45 ml Falernum. 🍯
- ☼ 22,5 ml Zumo limón.
- ☼ 30 ml Blackstrap Rum.
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar ingredientes excepto bitters y blackstrap rum en la coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso previamente enfriado y terminar agregando en los otros ingredientes en la superficie, decorar con gajo de limón

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: GAJO DE LIMÓN



Padrastro

- ☼ 60 ml Ron Extra Añejo.
- ☼ 30 ml Vermouth Rosso.
- ☼ 15 ml Amaretto.
- ☼ 2 Dash Nahí Wild Orange.
- ☼ 1 Dash Nahí Rare Chocolate.



Instrucciones

Refrescar todos los ingredientes en un vaso mezclador con hielo, servir en un vaso corto con esfera o cubo de hielo, aromatizar el coctel con aceites de piel de naranja y decorar con media rodaja de naranja.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: RODAJA NARANJA

Jean Harlow

- ☼ 45 ml Ron Blanco.
- ☼ 45 ml Vermouth Rosso.
- ☼ 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 10 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de limón y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL LIMÓN



Dunlop

- 🍊 45 ml Ron Añejo (8-12 años)
- 🍊 15 ml Jerez Amontillado.
- 🍊 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: NICK & NORA | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Wardroom

- 🍊 30 ml Ron Añejo (8-12 años).
- 🍊 30 ml Cognac.
- 🍊 30 ml Oporto Tawny.
- 🍊 5 ml Luxardo Maraschino.
- 🍊 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y decorar con una cereza.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA + CEREZA



Malagueña

- 🍊 45 ml Ron Añejo (8-12 años).
- 🍊 30 ml Amaro Montenegro.
- 🍊 7,5 ml Miel de Agave.
- 🍊 2 dash Nahí Wild Orange.
- 🍊 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Frank Morgan

- 🍊 60 ml Ron Joven (3-5 años).
- 🍊 30 ml Jerez Cream.
- 🍊 2 dash Nahí Old Fashioned.
- 🍊 3 gotas Solución Salina 20%.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Maple Rum Old Fashioned

- ☼ 60 ml Ron Añejo (8-12 años).
- ☼ 12,5 ml Sirope de Maple.
- ☼ 2 dash Nahí Old Fashioned.
- ☼ 1 dash Nahí Rare Chocolate.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración. *Usar un buen sirope de Maple grado A.*

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Caribbean Sazerac

- ☼ 45 ml Ron Joven (3-5 años).
- ☼ 15 ml Ron Agrícola.
- ☼ 5 ml Granadina.
- ☼ 1 bsp Absenta.
- ☼ 2 dash Nahí Caribbean Tiki.
- ☼ 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar absenta en un vaso frío y girar el vaso para untar las paredes de absenta y descartar el excendente, Luego Agitar los otros ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de naranja y descartar la piel.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: N/A



Treacle N°1

- 60 ml Ron Jamaiquino.
- 5 ml Sirope Simple (2a1).
- 22,5 ml Jugo de Manzana.
- 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar directamente en el vaso con un poco de hielo, la mitad del ron, el sirope simple y los bitters, refrescar unos 5 segundos, luego agregar más hielo y el resto del ron, vuelve a refrescar 5 segundos y por último agregar más hielo y terminar con el jugo de manzana en la superficie. *El jugo de manzana debe ser claro, Ej: Jugo de manzana Motts*

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN

Planter's Punch

- 60 ml Ron Jamaiquino.
- 30 ml Zumo Limón.
- 15 ml Sirope Simple (2a1).
- 2 dash Nahí Old Fashioned.
- 2 dash Nahí Caribbean Tiki.
- 45 ml Agua Fría.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso previamente enfriado con hielo, añadir bitters old fashioned y remover suavemente para incorporar, agregar bitters Caribbean tiki en la superficie del coctel para aportar aroma y terminar con aceites de piel de naranja, una rodaja de naranja y hierbabuena.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: NARANJA Y HIERBABUENA



Brass Rail

- ☼ 45 ml Ron Añejo (8-12 años).
- ☼ 15 ml Benedictine.
- ☼ 15 ml Zumo Limón.
- ☼ 7,5 ml Sirope Simple (2a1). 🍷
- ☼ 1 bsp Nahí Magical Foam.
- ☼ 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una coctelera excepto el bitter Nahí Wild Orange, agitar con hielo x 5 segundos y luego agitar vigorosamente sin hielo x 10 segundos, por último servir en copa previamente enfriada junto con los bitters, remover para incorporar y aromatizar con aceites de piel de naranja flameada y canela en polvo.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: DRY SHAKE | DECORACIÓN: CANELA EN POLVO
REVERSE

Vanessa Polk

- ☼ 45 ml Ron Joven (3-5 años).
- ☼ 22,5 ml Cherry Heering.
- ☼ 2 dash Nahí Rare Chocolate.
- ☼ 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, decorar con cerezas maraschino o amarena.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: CEREZA



100 Year Old Cigar

- ☼ 52,5 ml Ron Extra Añejo (8-12 años).
- ☼ 15 ml Cynar.
- ☼ 15 ml Benedictine.
- ☼ 1 bsp Absenta.
- ☼ 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar absenta en copa previamente enfriada, girar la copa para untar todas las paredes y luego descartar el excedente. Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada y aromatizada sin hielo.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: N/A

Painkiller

- ☼ 60 ml Ron Joven (3-5 años).
- ☼ 90 ml Jugo de Piña.
- ☼ 22,5 ml Zumo Naranja.
- ☼ 15 ml Crema de Coco.
- ☼ 3 dash Nahí Caribbean Tiki.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar trozo de piña para decorar.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIÑA







Cocteles con Gin

La historia del gin es, en el fondo, una historia de depuración. Nació en el mundo del genever, con raíces medicinales y botánicas, y con el tiempo terminó convertido en uno de los grandes idiomas de la elegancia líquida. Entre el siglo XIX y el XX, el gin ayudó a narrar un cambio de sensibilidad: del universo más amplio, aromático y ligeramente dulce del Martinez al filo seco, exacto y casi arquitectónico del Dry Martini.

Ese arco se siente con especial claridad en este capítulo. Aquí conviven tragos de precisión clásica como **Dry Martini**, **Tuxedo Cocktail**, **Martini Special** y **Marguerite**, con otros que conservan la memoria de un gin más redondo o más perfumado, como **Martinez**, **Pink Gin**, **Gin & It**, **Bronx** y **Abbey Cocktail**. También hay espacio para el gin más abierto y contemporáneo en **Gin Basil Smash**, **Negroni**, **Ramos Gin Fizz**, **Pegu Club** y **Satan's Whiskers**.

Por eso los bitters aquí no decoran: tensan el enebro, despiertan los cítricos y le dan dirección a la copa. Y por eso también importa el estilo de gin que uses.



Dry Martini

- 🍷 60 ml London dry gin.
- 🍷 7,5 ml Vermouth Dry.
- 🍷 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de limón, desechar la piel y decorar con 2 aceitunas en un pincho.

CRISTALERÍA: COPA MARTINI | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: ACEITUNA

Martinez

- 🍷 45 ml London dry gin.
- 🍷 45 ml Vermouth Rosso.
- 🍷 7,5 ml Luxardo Maraschino.
- 🍷 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 10 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL NARANJA



Gin Basil Smash

- 60 ml London dry gin.
- 30 ml Zumo limón.
- 22,5 ml Sirope simple (2a1).
- 10 Hojas Albahaca fresca.
- 3 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso corto con hielo, añadir bitters, remover suavemente y decorar con unas hojas de albahaca.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: ALBAHACA

Gin Sour

- 60 ml London dry gin.
- 22,5 ml Zumo limón.
- 22,5 ml Sirope simple (2a1).
- 1 bsp Nahí Magical Foam.
- 3 gotas Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto el bitter Nahí Old Fashioed, en la coctelera con hielo x 10 segundos, desechar el hielo y volver a agitar vigorosamente x 10 segundos. Servir el coctel en copa previamente enfriada y agregar gotas de bitter en la espuma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: DRY SHAKE | DECORACIÓN: GOTAS DE BITTER REVERSE



Gin Old Fashioned

- 60 ml London dry gin.
- 7,5 ml Sirope simple (2a1).
- 1 dash Nahí Old Fashioned.
- 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 10 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con esfera o roca de hielo, agregar aceites de piel de naranja, desechar la piel y decorar con media rodaja de naranja.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: RODAJA DE NARANJA

Malbec Negroni

- 45 ml London dry gin.
- 15 ml Campari.
- 30 .ml Vino tinto Malbec.
- 15 ml Sirope simple ((2a1).
- 3 dash Nahí Old Fashioned.




Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 10 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con esfera o roca de hielo, agregar aceites de piel de naranja, desechar la piel y decorar con media rodaja de naranja.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: RODAJA DE NARANJA



Pink Gin

- ☼ 60 ml London dry gin.
- ☼ 15 ml Agua fría.
- ☼ 1 bsp Almíbar simple (2a1). 
- ☼ 5 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfríada sin hielo, agregar aceites de piel de limón y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN

Gin & It

- ☼ 60 ml London dry gin.
- ☼ 30 ml Vermouth rosso.
- ☼ 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 10 segundos, servir en cristalería previamente enfríada, agregar aceites de piel de limón y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Negroni

- 🍷 30 ml London dry gin.
- 🍷 30 ml Campari.
- 🍷 30 ml Vermouth Rosso.
- 🍷 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con roca o esfera de hielo y remover para dar temperatura y crear una mezcla homogénea, aromatiza con aceites de piel de naranja y decora con rodaja de naranja.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: RODAJA DE NARANJA

Abbey Cocktail

- 🍷 60 ml London dry gin.
- 🍷 22,5 ml Lillet Blanc.
- 🍷 22,5 ml Zumo Naranja.
- 🍷 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agitar ingredientes en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada y añadir aceites de piel de naranja y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Alaska Cocktail

- ⊗ 60 ml Old Tom Gin.
- ⊗ 22,5 ml Chartreuse Amarillo.
- ⊗ 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 10 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: NICK & NORA | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Bronx

- ⊗ 45 ml London dry gin.
- ⊗ 22,5 ml Vermouth rosso.
- ⊗ 15 ml Vermouth dry.
- ⊗ 30 ml Zumo Naranja.
- ⊗ 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada, añadir bitters, aromatizar con aceites de piel de naranja y de corar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Income Tax

- ☼ 45 ml London dry gin.
- ☼ 22,5 ml Vermouth rosso.
- ☼ 22,5 ml Vermouth dry.
- ☼ 22,5 ml Zumo Naranja.
- ☼ 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada, añadir bitters, aromatizar con aceites de piel de naranja y de corar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Sawyer

- ☼ 60 ml London dry gin.
- ☼ 15 ml Zumo limón.
- ☼ 7,5 ml Sirope simple (2a1).
- ☼ 14 dash Nahí Old Fashioned.
- ☼ 7 dash Nahí Wild Orange.
- ☼ 7 dash Nahí New Orleans Reserve.



Instrucciones

Agitar todos los ingredientes incluyendo los bitters, en una coctelera con hielo x 10 segundos, servir con doble colado en vaso previamente enfriado sin hielo, aromatizar con aceites de piel de limón y de corar con gajo de limón.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: GAJO DE LIMÓN



Delmonico Special

- ☼ 45 ml London dry gin.
- ☼ 7,5 ml Cognac.
- ☼ 22,5 ml Vermouth rosso.
- ☼ 22,5 ml Vermouth dry.
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.




Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 10 segundos, servir en cristalería previamente enfriada, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Star Daisy

- ☼ 22,5 ml London dry gin.
- ☼ 22,5 ml Applejack.
- ☼ 22,5 ml Cointreau.
- ☼ 22,5 ml Zumo limón.
- ☼ 7,5 ml Sirope simple (2a1). 
- ☼ 2 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agitar ingredientes en una coctelera excepto los bitter por 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada, aromatizar con aceites de piel de limón y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Tuxedo Cocktail

- 🍷 45 ml Old tom gin.
- 🍷 45 ml Vermouth dry.
- 🍷 1 dash Luxardo maraschino.
- 🍷 1 dash Absenta.
- 🍷 2 dash Nahí Old Fashioned.
- 🍷 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 10 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de limón y usarla en pincho con cereza maraschino.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN Y CEREZA

Opal

- 🍷 50 ml London dry gin.
- 🍷 15 ml Cointreau.
- 🍷 37,5 ml Zumo Naranja.
- 🍷 7,5 ml Almíbar simple (2a1). 🍷
- 🍷 2 dash Nahí Azahar.



Instrucciones

Agitar ingredientes en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada y añadir aceites de piel de naranja y desechar la piel.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: N/A



Martini Special

- ⊗ 60 ml London dry gin.
- ⊗ 22,5 ml Vermouth rosso.
- ⊗ 2 dash Absenta.
- ⊗ 2 dash Nahí Azahar.
- ⊗ 1 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar todos los ingredientes excepto los bitters en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada, añadir bitters y aromatizar con los aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Hotel Georgia Cocktail

- ⊗ 50 ml London dry gin.
- ⊗ 15 ml Orgeat. 🍷
- ⊗ 22,5 ml Zumo limón.
- ⊗ 1 dash Nahí Azahar.
- ⊗ 1 bsp Nahí Magical Foam.





Instrucciones

Agitar todos los ingredientes en una coctelera con hielo x 10 segundos, desechar el hielo y volver a agitar sin hielo x 10 segundos de manera vigorosa. Servir en copa coupé previamente enfriada y aromatizar con los aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Barbara West

- ☼ 37,5 ml London dry gin.
- ☼ 37,5 ml Jerez amontillado.
- ☼ 15 ml Zumo limón.
- ☼ 10 ml Sirope simple (2a1). 
- ☼ 2 dash Nahí Old Fashioned.
- ☼ 2 gotas Solución salina 20%. 




Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada, añadir bitters, remover y aromatizar con piel de limón, usar la misma piel para decorar.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN

London Calling

- ☼ 50 ml London dry gin.
- ☼ 15 ml Jerez fino.
- ☼ 15 ml Zumo limón.
- ☼ 15ml Sirope simple (2a1). 
- ☼ 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada, añadir bitters, remover y aromatizar con piel de toronja, usar la misma piel para decorar.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE TORONJA



Marny Cocktail

- 🍊 60 ml London dry gin.
- 🍊 30 ml Grand Marnier.
- 🍊 3 dash Nahí Wild Orange



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 10 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Marguerite

- 🍊 45 ml London dry gin.
- 🍊 45 ml Vermouth dry.
- 🍊 1 bsp Cointreau.
- 🍊 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 10 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Ramos Gin Fizz

- 60 ml London dry gin.
- 22,5 ml Zumo limón.
- 22,5 ml Almíbar simple (2a1).
- 22,5 ml Crema de leche.
- 22,5 ml Clara de huevo.
- 2 dash Nahí Azahar.
- 30 ml Club Soda.



Instrucciones

Agitar con hielo todos los ingredientes, excepto la soda x 10 seg., luego desechar el hielo y volver agitar sin hielo x 10 seg. Servir 3/4 del coctel y la soda al mismo tiempo en vaso previamente enfriado y desde una altura mayor a lo normal, dejar reposar 1 minuto y luego agregar desde la misma altura el restante del coctel.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DRY SHAKE | DECORACIÓN: N/A

Elder Fashion

- 60 ml London dry gin.
- 15 ml St. Germain.
- 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con cubo de hielo, agregar aceites de piel de toroja y usarla para decorar.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE TORONJA



Satan's Whiskers

- ☼ 20 ml London Dry Gin.
- ☼ 20 ml Vermouth Dry.
- ☼ 20 ml Vermouth Rosso.
- ☼ 20 ml Zumo naranja.
- ☼ 10 ml Grand Marnier.
- ☼ 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Suffering Bastard

- ☼ 30 ml London Dry Gin.
- ☼ 30 ml Cognac.
- ☼ 15 ml Zumo Limón.
- ☼ 7,5 ml Almíbar Morena (2a1).
- ☼ 60 ml Ginger Beer.
- ☼ 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar los ingredientes (excepto bitters y ginger beer) en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso con hielo, añadir bitters y ginger beer, remover suavemente para incorporar, por último decorar con hierbabuena .

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: HIERBABUENA



Pegu Club

- ☼ 60 London Dry Gin.
- ☼ 22,5 ml Dry Curacao.
- ☼ 15 ml Zumo Limón.
- ☼ 7,5 ml Sirope Simple (2a1). 🍷
- ☼ 1 dash Nahí Wild Orange.
- ☼ 1 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de limón y decorar con un gajo de limón.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: GAJO DE LIMÓN

Bijou

- ☼ 30 ml London Dry Gin.
- ☼ 30 ml Vermouth Rosso.
- ☼ 22,5 ml Chartreuse Verte.
- ☼ 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de limón y decorar con una cereza maraschino amarena.

CRISTALERÍA: NICK & NORA | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: CEREZA



Mercy Mercy

- 🍋 60 ml Old Tom Gin.
- 🍋 15 ml Aperol.
- 🍋 15 ml Lillet Blanc.
- 🍋 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Jabberwock

- 🍋 30 ml London Dry Gin.
- 🍋 30 ml Lillet Blanc.
- 🍋 30 ml Jerez Manzanilla.
- 🍋 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de limón y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN







Cocteles con Whisky

La coctelería clásica no se entiende sin whisky. El **Old Fashioned** conserva la definición más antigua del cocktail; el **Manhattan** consolidó la alianza entre destilado, vermut y bitters; y el **Sazerac** mostró cómo una crisis agrícola europea podía cambiar el ADN de una receta americana. El whisky no llegó a la historia del bar para ocupar un rincón: ayudó a escribir su gramática principal.

Por eso este capítulo se siente tan natural con Nahí. Aquí los bitters no entran como gesto contemporáneo, sino como parte del idioma original del destilado. Se sienten en **Old Fashioned, Manhattan, Horse's Neck, La Louisiane, Bobby Burns, Rob Roy, Vieux Carré, Whisky Sour y New York Sour**, pero también en rutas más híbridas como **Cocoa Boulevardier, Revolver, Gold Rush, Brooklyn o Toronto**.

Además, este capítulo trabaja con varios mundos a la vez. Hay recetas que se sienten más cómodas con bourbon, otras con rye, otras con scotch. Cambiar uno por otro no suele arruinar la bebida; lo que hace es mover su centro de gravedad. Un bourbon suele volverla más amable y redonda; un rye, más seca y especiada; un scotch, más austera, floral o ahumada según el caso. La receta original fue calibrada para un equilibrio concreto. Pero entender ese margen de variación también es entender el bar.



Old Fashioned

- 🍋 60 ml Bourbon.
- 🍋 7,5 ml Sirope Simple (2a1).
- 🍋 3 dash Nahí Old Fashioned.
- 🍋 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con cubo de hielo, agregar aceites de piel de naranja y usarla para decorar.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Manhattan

- 🍋 60 ml Rye Whiskey.
- 🍋 30 ml Vermouth Rosso.
- 🍋 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, aromatizar con aceites de piel de naranja y por último, agregar cereza maraschino en el fondo de la copa.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: CEREZA O MARTINI



Cocoa Boulevardier

- 🍷 45 ml Bourbon.
- 🍷 30 ml Vermouth Rosso.
- 🍷 30 ml Campari.
- 🍷 3 dash Nahí Rare Chocolate.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con cubo de hielo, aromatizar con aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Horse's Neck

- 🍷 45 ml Bourbon.
- 🍷 7,5 ml Zumo limón.
- 🍷 120 ml Ginger ale.
- 🍷 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con piel de limón en forma de espiral.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Smoky Mule

- 🍋 60 ml Islay Whisky.
- 🍋 30 ml Zumo limón.
- 🍋 90 ml Ginger beer.
- 🍋 3 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con corona de hierbabuena.

CRISTALERÍA: COPPER MUG | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: HIERBABUENA

Monte Carlo

- 🍋 60 ml Rye Whiskey.
- 🍋 15 ml Benedictine.
- 🍋 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con cubo de hielo, aromatizar con aceites de limón y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Paper Plane

- ☼ 22,5 ml Bourbon.
- ☼ 22,5 ml Aperol.
- ☼ 22,5 ml Amaro Nonino.
- ☼ 22,5 ml Zumo limón.
- ☼ 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Coco Collins

- ☼ 45 ml Blended Scotch.
- ☼ 22,5 ml Zumo limón.
- ☼ 90 ml Soda de Coco.
- ☼ 2 dash Nahí Azahar.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de limón.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: RODAJA DE LIMÓN



Dubliner

- ☼ 60 ml Irish Whiskey
- ☼ 15 ml Grand Marnier.
- ☼ 15 ml Vermouth Rosso.
- ☼ 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja, decorar con la piel y con 1 cereza maraschino.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: CEREZA MARASCHINO

Creole Cocktail

- ☼ 45 ml Rye Whiskey.
- ☼ 30 ml Vermouth Rosso.
- ☼ 5 ml Benedictine.
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de limón y decorar con la piel.

CRISTALERÍA: NICK & NORA | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Seelbach Cocktail

- ☼ 60 ml Bourbon.
- ☼ 15 ml Cointreau.
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.
- ☼ 3 dash Nahí New Orleans Reserve.
- ☼ 60 ml Espumoso Brut.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador, excepto el vino espumoso y refrescar por 10 segundos, servir en copa previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA FLAUTA | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

La Louisiane

- ☼ 30 ml Rye Whiskey.
- ☼ 30 ml Vermouth Rosso.
- ☼ 15 ml Benedictine.
- ☼ 1 bsp Absenta.
- ☼ 2 dash Nahí New Orleans Reserve.




Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo y agregar cerezas maraschino para decorar.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: CEREZA MARASCHINO



Gold Rush

- ⊗ 60 ml Bourbon.
- ⊗ 22,5 ml Zumo limón.
- ⊗ 22,5 ml Sirope de Miel (3a1). 
- ⊗ 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso previamente enfriado con hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Brooklyn

- ⊗ 60 ml Rye Whiskey.
- ⊗ 30 ml Vermouth Rosso.
- ⊗ 5 ml Luxardo maraschino.
- ⊗ 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo y terminar con una cereza maraschino.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: CEREZA MARASCHINO



Toronto

- 🍋 60 ml Rye Whiskey.
- 🍋 7,5 ml Fernet Branca.
- 🍋 7,5 ml Sirope Simple (2a1). 🍷
- 🍋 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfríada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Revolver

- 🍋 60 ml Bourbon.
- 🍋 15 ml Licor de Café.
- 🍋 3 dash Nahí Wild Orange.
- 🍋 1 dash Nahí Rare Chocolate.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfríada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Saratoga

- ⊗ 30 ml Rye Whiskey.
- ⊗ 30 ml Cognac.
- ⊗ 30 ml Vermouth Rosso.
- ⊗ 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de limon y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN

Bobby Burns

- ⊗ 60 ml Scotch Whiskey.
- ⊗ 22,5 ml Vermouth Rosso.
- ⊗ 15 ml Benedictine.
- ⊗ 2 dash Nahí New Orleans Reserve.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de limon y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Rob Roy

- 60 ml Scotch Whiskey.
- 30 ml Vermouth Rosso.
- 3 dash Nahí Old Fashioned.




Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Scofflaw

- 45 ml Rye Whiskey.
- 30 ml Vermouth Dry.
- 10 ml Zumo limón.
- 10 ml Granadina.
- 1 bsp Sirope simple (2a1). 
- 2 dash Nahí Wild Orange.




Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Bourbon Crusta

- ⊗ 60 ml Bourbon.
- ⊗ 7,5 ml Cointreau.
- ⊗ 7,5 ml Luxardo maraschino.
- ⊗ 7,5 ml Sirope simple (2a1). 
- ⊗ 15 ml Zumo limón.
- ⊗ 3 dash Nahí Wild Orange.




Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada y escarchada con azúcar, añadir bitters y remover suavemente para homogenizar, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA Y CRUSTA DE AZÚCAR

Clint Eastwood

- ⊗ 60 ml Rye Whiskey.
- ⊗ 5 ml ml Chartreuse verte.
- ⊗ 7,5 Almíbar morena (2a1). 
- ⊗ 6 dash Nahí Old Fashioned Bitter.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Grand Old Fashioned

- ☼ 30 ml Bourbon.
- ☼ 30 ml Grand Marnier.
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración junto con una cereza maraschino.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Oloroso Old Fashioned

- ☼ 45 ml Bourbon.
- ☼ 15 ml Brandy 8 años.
- ☼ 7,5 ml Jerez Oloroso.
- ☼ 2,5 ml Sirope simple (2a1). ☼
- ☼ 2 dash Nahí Rare Chocolate.
- ☼ 1 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Whisky Sour

- 🍊 60 ml Bourbon.
- 🍊 30 ml Zumo limón.
- 🍊 22,5 ml Sirope simple (2a1). 🍷
- 🍊 1 bsp Nahí Magical Foam.
- 🍊 3 gotas Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una coctelera excepto el bitter Nahí Old Fashioned, agitar con hielo x 5 segundos y luego agitar vigorosamente sin hielo x 10 segundos, por último servir en vaso previamente enfriado con hielo y decorar con gotas de bitter.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: DRY SHAKE REVERSE | DECORACIÓN: GOTAS DE BITTER

New York Sour

- 🍊 60 ml Bourbon.
- 🍊 30 ml Zumo limón.
- 🍊 22,5 ml Sirope simple (2a1). 🍷
- 🍊 1 bsp Nahí Magical Foam.
- 🍊 15 ml Vino tinto.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una coctelera excepto el bitter Nahí Old Fashioned, agitar con hielo x 5 segundos y luego agitar vigorosamente sin hielo x 10 segundos, por último servir en vaso previamente enfriado con hielo y con una cuchara servir suavemente el vino para crear una capa.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: DRY SHAKE REVERSE | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Vieux Carré

- ⊗ 22,5 ml Cognac.
- ⊗ 22,5 ml Rye Whiskey.
- ⊗ 22,5 ml Vermouth rosso.
- ⊗ 10 ml Benedictine.
- ⊗ 2 dash Nahí New Orleans Reserve.
- ⊗ 1 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con hielo, agregar aceites de piel de limón y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN

Blackthorn #3

- ⊗ 45 ml Irish Whiskey.
- ⊗ 45 ml Vermouth Dry.
- ⊗ 2 dash Absenta.
- ⊗ 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con hielo, agregar aceites de piel de limón y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Sloane Square

- 60 ml Speyside Single Malt.
- 15 ml Tequila Reposado.
- 15 ml Benedictine.
- 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA MARTINI | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Affinity

- 30 ml Blended Scotch Whisky.
- 30 ml Vermouth Rosso.
- 30 ml Vermouth Dry.
- 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de limón y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA MARTINI | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Remember The Main

- ☼ 60 ml Rye Whiskey.
- ☼ 22,5 ml Vermouth Rosso.
- ☼ 7,5 ml Cherry Heering.
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.
- ☼ 1 bsp Absenta.




Instrucciones

Agregar los ingredientes excepto el absenta en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, agregar absenta en cristalería previamente enfriada sin hielo, girar la copa para que el absenta toque todas las paredes y desechar el excedente, finaliza sirviendo el cocktail en la copa y decorar con cereza amarena o maraschino.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: CEREZA

Sazerac

- ☼ 45 ml Rye Whiskey.
- ☼ 7,5 Sirope Simple (2a1). 
- ☼ 1 bsp Absenta.
- ☼ 1 dash Nahí Old Fashioned.
- ☼ 3 dash Nahí New Orleans Reserve.



Instrucciones

Agregar los ingredientes excepto el absenta en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, por otro lado, en un vaso corto muy frío agregar el absenta y rotar el vaso para untar todas las paredes, luego descartar el excedente y servir el coctel en ese vaso aromatizado sin hielo, agregar aceites de piel de limon y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN








Cocteles con Pisco

El pisco recuerda algo que conviene repetir más a menudo: Latinoamérica no llegó tarde a la historia del cóctel. Ya estaba allí. En el siglo XIX, el **Pisco Punch** encontró fama en el San Francisco de la fiebre del oro, y en el siglo XX el **Pisco Sour** terminó de consolidarse como una de las grandes firmas líquidas del continente. Entre ambos, el pisco reveló lo que lo hace especial detrás de la barra: perfume, nervio y una capacidad poco común para sostener recetas memorables.

Por eso los bitters, aquí, no entran a dominar: entran a dialogar. A veces elevan la parte floral; otras ordenan la acidez o coronan la espuma con un gesto aromático que ya hace parte del ritual de servicio. En este capítulo ese lenguaje se despliega en **Pisco Sour, Chilcano, Pisco Punch, El Capitán, Piscola y Miraflores**. Si el bar clásico fue global, también fue —y sigue siendo— profundamente latinoamericano.



Pisco Sour

- ⊗ 60 ml Pisco Quebranta.
- ⊗ 22,5 ml Zumo limón.
- ⊗ 22,5 ml Sirope Simple (2a1). 
- ⊗ 1 bsp Nahí Magical Foam.
- ⊗ 3 gotas Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una coctelera excepto el bitter Nahí Old Fashioned, agitar con hielo x 5 segundos y luego agitar vigorosamente sin hielo x 10 segundos, por último servir en copa previamente enfriada y decorar con gotas de bitter.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: DRY SHAKE | DECORACIÓN: GOTAS DE
REVERSE BITTER

Chilcano

- ⊗ 60 ml Pisco Acholado.
- ⊗ 7,5 ml Zumo limón.
- ⊗ 100 ml Ginger Ale.
- ⊗ 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de limón.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: RODAJA DE
LIMÓN



Pisco Punch

- 60 ml Pisco Acholado.
- 22,5 ml Zumo Limón.
- 15 ml Sirope Simple (2a1).
- 30 ml Jugo de Piña Fresco.
- 3 dash Nahí Caribbean Tiki.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso previamente enfriado con hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar decoración y disfrutar.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: TROZO DE PIÑA

El Capitán

- 60 ml Pisco Acholado.
- 30 ml Vermouth Rosso.
- 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y decorar con una aceituna.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: ACEITUNA



Piscola

- ☼ 60 ml Pisco.
- ☼ 100 ml Coca Cola.
- ☼ 2 dash Nahí Old Fashioned.




Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con gajo de limón.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: GAJO DE LIMÓN

Mosquito

- ☼ 60 ml Pisco Acholado.
- ☼ 30 ml Zumo limón.
- ☼ 22,5 ml Sirope simple (2a1). 
- ☼ 6 hojas Hierbabuena.
- ☼ 3 dash Nahí Exotic Lime



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso previamente enfriado con hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, finalizar con hierbabuena para decorar.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: HIERBABUENA



Fair Harvard

- 🍷 60 ml Pisco mosto verde italia.
- 🍷 30 ml Vermouth bianco.
- 🍷 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de limón y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN

South Pacific Contessa

- 🍷 30 ml Pisco mosto verde italia.
- 🍷 30 ml Aperol.
- 🍷 30 ml Vermouth dry.
- 🍷 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Miraflores

- 🍋 45 ml Pisco Mosto Verde Italia.
- 🍋 22,5 ml Zumo Limón.
- 🍋 15 ml Sirope de Miel (3a1). 🍯
- 🍋 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de limón descartar la piel.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: N/A





Cocteles con Brandy (Cognac, Applejack, Armagnac)


Antes de que el whisky se convirtiera en el gran músculo del bar, el brandy ya ocupaba un lugar de prestigio en la copa. Su propia historia está ligada al comercio marítimo europeo: la destilación del vino surgió en parte para facilitar su transporte, y de ahí nacieron tradiciones como el cognac, el armagnac y otras familias que convirtieron al brandy en sinónimo de refinamiento. Durante mucho tiempo fue uno de los grandes destilados de la elegancia líquida.

Ese espíritu sigue vivo en este capítulo. Aquí el brandy aparece en registros muy distintos: el gesto teatral de **Brandy Crusta**, la claridad estructural de **Japanese Cocktail**, la sofisticación burbujeante de **Champagne Cocktail**, y también desvíos más amplios como **Apple Brandy Negroni**, **Sidecar Blossom**, **Corpse Reviver #1**, **Brandy Cocktail**, **Brandy Manhattan** o **American Trilogy**.

Y aquí conviene decir algo importante: brandy no es una sola voz. En estas recetas hay espacio para perfiles más cercanos al cognac, para brandies de uva más directos y para variantes como el apple brandy (applejack o Calvados). En muchos casos son intercambiables sin que la bebida se venga abajo. Lo que cambia es el eje: más fruta fresca o más fruta seca, más brillo o más redondez, más nobleza vínica o más nervio. La receta original siempre busca un punto exacto. Pero este capítulo también quiere enseñarte algo muy útil: respetar la fórmula importa; entender su margen de variación, todavía más.



Brandy Crusta

- ☼ 60 ml Brandy.
- ☼ 7,5 ml Cointreau.
- ☼ 7,5 ml Luxardo maraschino.
- ☼ 7,5 ml Sirope simple (2a1). 
- ☼ 15 ml Zumo limón.
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.




Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo y escarchada con azúcar, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, aromatizar con piel de limón amarillo y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN

Wisconsin Old Fashioned

- ☼ 60 ml Brandy 8 años.
- ☼ 5 ml Almíbar Morena (2a1). 
- ☼ 1 und Rodaja naranja.
- ☼ 1 und Cereza maraschino.
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.




Instrucciones

Majar los ingredientes en un vaso corto excepto el brandy, agregar hielo triturado hasta llenar el vaso y finalizar con el brandy, agregar aceites de piel de naranja y decorar con rodaja de naranja y cereza.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: RODAJA NARANJA Y CEREZA



Metropole

- ☼ 45 ml Cognac.
- ☼ 30 ml Vermouth Dry.
- ☼ 2,5 ml Sirope simple (2a1). 
- ☼ 2 dash Nahí New Orleans Reserve.
- ☼ 1 dash Nahí Wild Orange.




Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y decorar con una cereza maraschino.

CRISTALERÍA: NICK & NORA | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: CEREZA MARASCHINO

Metropolitan

- ☼ 45 ml Vermouth Dry.
- ☼ 22,5 ml Cognac.
- ☼ 2,5 ml Sirope simple (2a1). 
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y decorar con una cereza maraschino.

CRISTALERÍA: NICK & NORA | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: CEREZA MARASCHINO



Japanese Cocktail

- 🍋 60 ml Cognac.
- 🍋 10 ml Orgeat. 🍯
- 🍋 2 piezas Piel de limón.
- 🍋 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar Cognac, Orgeat y pieles de limón en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de limón y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN

Hard Bellini

- 🍋 30 ml Cognac.
- 🍋 60 ml Jugo de Durazno.
- 🍋 2,5 ml Sirope simple (2a1). 🍯
- 🍋 60 ml Vino espumoso brut.
- 🍋 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar el vino espumoso y los bitters en la copa previamente enfriada, agitar los otros ingredientes en una coctelera por 10 segundos, servir con doble colado en la copa y remover para incorporar los ingredientes, decorar con trozo de durazno.

CRISTALERÍA: COPA FLAUTA | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: DURAZNO



Tiki Cobbler

- ☼ 30 ml Cognac.
- ☼ 45 ml Jerez Oloroso.
- ☼ 30 ml Jugo piña.
- ☼ 15 ml Zumo limón.
- ☼ 3 dash Nahí Caribbean Tiki



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso collins con hielo triturado, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de naranja y decorar.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: NARANJA Y HIERBABUENA

Apple Brandy Negroni

- ☼ 30 ml Brandy 8 años.
- ☼ 30 ml Jack Daniel's Apple.
- ☼ 30 ml Vermouth Rosso.
- ☼ 30 ml Campari.
- ☼ 2 dash Nahí New Orleans Reserve.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con hielo, agregar trozo de manzana para decorar.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: MANZANA



Funky Fun

- ⊗ 60 ml Cognac.
- ⊗ 22,5 ml Vermouth Bianco.
- ⊗ 15 ml Cointreau.
- ⊗ 2 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con hielo, agregar aceites de piel de limón y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN

Champagne Cocktail

- ⊗ 30 ml Cognac.
- ⊗ 100 ml Vino espumoso brut.
- ⊗ 1 und Cubo de azúcar.
- ⊗ 3 dash Nahí Old Fashioned.




Instrucciones

Agregar cubo de azúcar y bitters en copa flauta fría, luego agregar cognac con el vino espumoso frío y aromatizar con aceites de piel de naranja y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA FLAUTA | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Alabazam Cocktail

- ⊗ 45 ml Cognac.
- ⊗ 10 ml Dry curacao.
- ⊗ 5 ml Sirope simple (2a1). 
- ⊗ 5 ml Zumo limón.
- ⊗ 1 bsp Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar los ingredientes en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso collins con hielo triturado, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de limón y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: NICK & NORA | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN

The Meridian

- ⊗ 30 ml Cognac.
- ⊗ 22,5 ml Applejack.
- ⊗ 15 ml Mezcal.
- ⊗ 7,5 ml Luxardo maraschino.
- ⊗ 2 dash Nahí Old Fashioned.
- ⊗ 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con hielo, agregar aceites de piel de naranja y decorar con naranja y cereza.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: NARANJA Y CEREZA



Club Cocktail (Difford's)

- 🍷 60 ml Cognac.
- 🍷 7,5 ml Pisco.
- 🍷 10 ml Luxardo Maraschino.
- 🍷 30 ml Jugo de Piña.
- 🍷 2 dash Nahí New Orleans Reserve.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, decorar con piña y cereza.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIÑA Y CEREZA

Saratoga

- 🍷 30 ml Cognac.
- 🍷 30 ml Rye Whiskey.
- 🍷 30 ml Vermout rosso.
- 🍷 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Call Me Old Fashioned

- 🍊 60 ml Cognac.
- 🍊 15 ml Amaro Montenegro.
- 🍊 7,5 ml Almíbar Morena (2a1). 🍴
- 🍊 2 dash Nahí Old Fashioned.
- 🍊 1 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería con hielo, aromatizar con aceites de piel de naranja y usarla como decoración junto a una cereza maraschino.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA Y CEREZA

Corpse Reviver #1

- 🍊 45 ml Cognac.
- 🍊 22,5 ml Applejack.
- 🍊 22,5 ml Vermouth rosso.
- 🍊 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería con hielo, aromatizar con aceites de piel de naranja y usarla como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Manhattan Island

- 60 ml Cognac.
- 30 ml Vermouth rosso.
- 5 ml Luxardo marasquino.
- 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería con hielo, aromatizar con aceites de piel de naranja y decorar con una cereza.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: CEREZA

Harvard

- 45 ml Cognac.
- 45 ml Vermouth rosso.
- 15 ml Club soda.
- 1 bsp Sirope Simple (2a1).
- 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar ingredientes en una vaso mezclador excepto la soda y refrescar por 15 segundos, servir en copa previamente fría, agregar soda y aromatizar con de piel de limón y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Sidecar Blossom

- 🍋 45 ml Cognac.
- 🍋 30 ml Dry Curacao.
- 🍋 15 ml Zumo limón.
- 🍋 2 dash Nahí Azahar.
- 🍋 1 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo y con crusta de azúcar en su borde, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Black Rose

- 🍋 30 ml Cognac.
- 🍋 30 ml Bourbon.
- 🍋 5 ml Granadina.
- 🍋 3 dash Nahí New Orleans Reserve.
- 🍋 1 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de limón y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Vieux Carré

- 🍷 22,5 ml Cognac.
- 🍷 22,5 ml Rye Whiskey.
- 🍷 22,5 ml Vermouth rosso.
- 🍷 10 ml Benedictine.
- 🍷 3 dash Nahí New Orleans Reserve.
- 🍷 1 dash Nahí Old Fashioned.



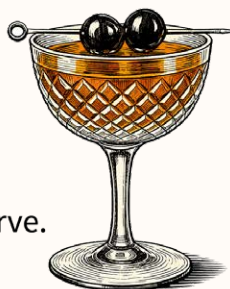
Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con hielo, agregar aceites de piel de limón y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN

Star Cocktail

- 🍷 45 ml Applejack.
- 🍷 45 ml Vermouth rosso.
- 🍷 2,5 ml Sirope simple (2a1). 🍷
- 🍷 3 dash Nahí New Orleans Reserve.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con hielo, agregar cerezas en pincho como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: CEREZA



Star Daisy

- 🍋 22,5 ml Applejack.
- 🍋 22,5 ml London dry gin.
- 🍋 22,5 ml Dry Curacao.
- 🍋 22,5 ml Zumo limón.
- 🍋 2 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de limón y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN

Brandy Cocktail

- 🍋 60 ml Cognac.
- 🍋 7,5 ml Dry Curacao.
- 🍋 2,5 ml Sirope simple (2a1). 🍷
- 🍋 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: NICK & NORA | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Millennium Cocktail

- ⊗ 45 ml Cognac.
- ⊗ 22,5 ml Dry Curacao.
- ⊗ 45 ml Jugo de piña.
- ⊗ 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Betsy Ross

- ⊗ 45 ml Cognac.
- ⊗ 45 ml Vino Oporto Tawny.
- ⊗ 2,5 ml Dry Curacao.
- ⊗ 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: NICK & NORA | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



The Addington

- ☼ 45 ml Cognac.
- ☼ 22,5 ml Vermouth rosso.
- ☼ 10 ml Benedictine.
- ☼ 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de limón y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN

Amalfi Manhattan

- ☼ 60 ml Cognac.
- ☼ 22,5 ml Vermouth Rosso.
- ☼ 15 ml Limoncello.
- ☼ 2 dash Nahí New Orleans Reserve.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con hielo, agregar aceites de piel de limón y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Brandy Manhattan

- 🍷 60 ml Cognac.
- 🍷 20 ml Vermouth Rosso.
- 🍷 10 ml Vermout Dry.
- 🍷 2 dash Nahí Old Fashioned.




Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

American Trilogy

- 🍷 30 ml Applejack.
- 🍷 30 ml Rye Whiskey.
- 🍷 7,5 ml Almíbar Morena. 
- 🍷 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con cubo de hielo, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Burnt Fuselage

- ☼ 30 ml Cognac.
- ☼ 30 ml Grand Marnier.
- ☼ 30 ml Vermouth Dry.
- ☼ 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

London Horse's Neck

- ☼ 45 ml Cognac.
- ☼ 7,5 ml Zumo limón.
- ☼ 120 ml Ginger ale.
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con piel de limón en forma de espiral.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Jack Maples

- 🍷 60 ml Applejack.
- 🍷 7,5 ml Miel de maple.
- 🍷 2 dash Nahí Wild Orange



Instrucciones

Agitar todos los ingredientes excepto los bitters en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada junto con los bitters y decorar con un poco de canela en polvo.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: CANELA EN POLVO

Ante

- 🍷 60 ml Applejack.
- 🍷 20 ml Dubonet.
- 🍷 10 ml Cointreau.
- 🍷 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Pied-á-Terre

- ☼ 30 ml Cognac.
- ☼ 30 ml Jägermeister.
- ☼ 30 ml Lillet Blanc.
- ☼ 1 dash Nahí New Orleans Reserve.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, decorar con anís estrellado.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: ANÍS ESTRELLADO

Widow's Kiss

- ☼ 60 ml Applejack.
- ☼ 15 ml Benedictine.
- ☼ 15 ml Yellow Chartreuse.
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo y decorar con cerezas en un pincho.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: CEREZAS



Queen's Knees

- 🍊 45 ml Applejack.
- 🍊 7,5 ml Sirope de Miel (3a1). 🍷
- 🍊 45 ml Vino espumoso brut.
- 🍊 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agitar ingredientes excepto los bitters y el vino en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, agregar los bitters y el vino y remover suavemente para incorporar. Por último aromatizar con aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Young Man

- 🍊 45 ml Cognac.
- 🍊 15 ml Vermouth Rosso.
- 🍊 10 ml Dry Curacao.
- 🍊 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo y terminar con cereza maraschino o amarena.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: CEREZA



Sir Knight

- ☼ 22,5 ml Cognac.
- ☼ 22,5 ml Chartreuse verte.
- ☼ 22,5 ml Cointreau.
- ☼ 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Ampersand

- ☼ 30 ml Cognac.
- ☼ 30 ml Old Tom Gin.
- ☼ 30 ml Vermouth Rosso.
- ☼ 7,5 ml Dry Curacao.
- ☼ 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Morning Cocktail

- 🍊 22,5 ml Cognac.
- 🍊 22,5 ml Vermouth Dry.
- 🍊 1 bsp ml Dry Curacao.
- 🍊 1 bsp ml Luxardo Maraschino.
- 🍊 1 dash Absenta.
- 🍊 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo y decorar con cereza maraschino o amarena.

CRISTALERÍA: NICK & NORA | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: CEREZA

La Frangipane

- 🍊 45 ml Applejack.
- 🍊 10 ml Orgeat. 🍷
- 🍊 15 ml Zumo limón.
- 🍊 2 dash Nahí Wild Orange.




Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Suffering Bastard

- ☼ 30 ml London Dry Gin.
- ☼ 30 ml Cognac.
- ☼ 15 ml Zumo Limón.
- ☼ 7,5 ml Almíbar Morena (2a1). 
- ☼ 60 ml Ginger Beer.
- ☼ 2 dash Nahí Old Fashioned.




Instrucciones

Agitar los ingredientes (excepto bitters y ginger beer) en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso con hielo, añadir bitters y ginger beer, remover suavemente para incorporar, por último decorar con hierbabuena .

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: HIERBABUENA

Jersey Cocktail

- ☼ 30 ml Applejack.
- ☼ 7,5 ml Sirope Simple (2a1). 
- ☼ 90 ml Sidra de Manzana.
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters y la sidra en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso largo o copa caliz con hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA







Cocteles con Tequila y Mezcal

La historia del agave detrás de la barra es más corta que la del ron o la del whisky, pero su ascenso ha sido extraordinario. En coctelería, su camino fue abriéndose por etapas: primero con fórmulas tempranas como el **Matador**, luego con la consagración popular de la **Margarita**, y más tarde con tragos contemporáneos como el **Oaxaca Old Fashioned**, que ayudaron a mostrar que el agave podía habitar una zona de mayor profundidad.

Los bitters han sido clave en esa evolución porque permiten sacar al agave del cliché y llevarlo hacia una definición más precisa: más especia, más amargor fino, más cuerpo. Por eso este capítulo puede pasar con naturalidad de **Batanga**, **No Sec Margarita** y **Matador** a **Oaxaca Old Fashioned**, **Mezcal Negroni**, **Mexican Firing Squad Special**, **Tequila Sour**, **Rosita** o **Mexican Manhattan**.

También aquí los estilos importan. Un mezcal y un tequila son muy diferentes y un tequila blanco, reposado o añejo no producen la misma lectura de una receta. Pero dentro de ciertos márgenes, el intercambio no destruye la bebida: la desplaza. A veces hacia más humo, otras hacia más madera, otras hacia más notas vegetales. El equilibrio original fue pensado con intención. Cambiar el estilo no lo invalida; lo convierte en otra versión del mismo lenguaje.



Oaxaca Old Fashioned

- 🍸 45 ml Tequila Reposado.
- 🍸 15 ml Mezcal.
- 🍸 7,5 ml Miel de agave.
- 🍸 2 dash Nahí Old Fashioned.
- 🍸 3 dash Nahí Rare Chocolate.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Batanga

- 🍸 60 ml Tequila Blanco.
- 🍸 7,5 ml Zumo limón.
- 🍸 100 ml Coca Cola.
- 🍸 3 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Escarchar el vaso con sal y agregar los ingredientes en el vaso con hielo, remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con gajo de limón.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: ESCARCHADO DE SAL



No Sec Margarita

- 🍹 60 ml Tequila Blanco.
- 🍹 22,5 ml Zumo limón.
- 🍹 15 ml Sirope Simple (2a1). 🍷
- 🍹 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo y escarchada, luego añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de limón y decorar con una rodaja de limón.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: ESCARCHADO DE SAL

Burro

- 🍹 60 ml Tequila Reposado.
- 🍹 15 ml Zumo limón.
- 🍹 7,5 ml Sirope Simple (2a1). 🍷
- 🍹 3 dash Nahí Old Fashioned.
- 🍹 90 ml Ginger Beer.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con gajo de limón.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: GAJO DE LIMÓN



Matador

- 🍷 22,5 ml Tequila Reposado.
- 🍷 22,5 ml Dry Curacao.
- 🍷 30 ml Vermouth Dry.
- 🍷 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de limón y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN

Almond Old Fashioned

- 🍷 60 ml Tequila Añejo.
- 🍷 7,5 ml Amaretto.
- 🍷 1 bsp Sirope Simple (2a1). 🍷
- 🍷 2 dash Nahí Wild Orange.
- 🍷 2 dash Nahí Rare Chocolate.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Part Time Lover

- ☼ 45 ml Tequila Reposado.
- ☼ 15 ml Aperol.
- ☼ 15 ml St. Germain.
- ☼ 15 ml Zumo Limón.
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.




Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso con hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de toronja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE TORONJA

Brave Bull

- ☼ 45 ml Tequila Reposado.
- ☼ 22,5 ml Licor de Café.
- ☼ 2 dash Nahí Wild Orange.
- ☼ 3 gotas Solución Salina  (opcional).



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con hielo, agregar aceites de piel de limón y decorar con una rodaja de limón.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: RODAJA DE LIMÓN



Mezcal Negroni

- 30 ml Mezcal.
- 30 ml Campari.
- 30 ml Vermouth Rosso.
- 2 dash Nahí Rare Chocolate.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con hielo, agregar aceites de piel de toronja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE TORONJA

Farmer's Tan

- 45 ml Mezcal.
- 15 ml Dry Curacao.
- 15 ml Vermouth Rosso.
- 2 dash Nahí Rare Chocolate.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, decorar con trozo de chocolate amargo.

CRISTALERÍA: NICK & NORA | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: CHOCOLATE



Mexican Contessa

- ☼ 15 ml Mezcal.
- ☼ 15 ml Tequila Blanco.
- ☼ 30 ml Vermouth Dry.
- ☼ 30 ml Aperol.
- ☼ 2 dash Nahí Wild Orange.




Instrucciones

Agregar los ingredientes en una vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con bloque de hielo, y decorar con rodaja de naranja.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: NARANJA

Oaxacanite

- ☼ 30 ml Mezcal.
- ☼ 30 ml Tequila Blanco.
- ☼ 22,5 ml Zumo limón.
- ☼ 22,5 ml Sirope de Miel (3a1). 
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.
- ☼ 1 trozo de Piel de toronja.





Instrucciones

Agregar la piel de toronja y los otros ingredientes excepto los bitters en una coctelerá, agitar vigorosamente por 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, decorar con gajo de limón.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: LIMÓN



Mezcal Stone Sour

- ☼ 45 ml Mezcal.
- ☼ 22,5 ml Zumo Limón.
- ☼ 22,5 ml Zumo Naranja.
- ☼ 15 ml Sirope Simple (2a1). 
- ☼ 1 bsp Nahí Magical Foam.
- ☼ 2 dash Nahí Wild Orange.
- ☼ 3 gotas Solución Salina 20%. 




Instrucciones

Agregar los ingredientes en una coctelera excepto el bitter Wild Orange, agitar con hielo x 5 segundos y luego agitar vigorosamente sin hielo x 10 segundos, por último servir en copa previamente enfriada y escarchada con tajín, agregar bitters, remover suavemente para incorporar, aromatizar con piel de naranja y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: DRY SHAKE REVERSE | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Del Famoso

- ☼ 60 ml Tequila Blanco.
- ☼ 22,5 ml Fernet.
- ☼ 22,5 ml Vermouth Rosso.
- ☼ 7,5 ml Sirope Simple (2a1). 
- ☼ 4 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Scorpion Reef

- ☼ 30 ml Mezcal.
- ☼ 30 ml Ron Jamaiquino.
- ☼ 30 ml Jugo de piña.
- ☼ 22,5 ml Zumo limón.
- ☼ 15 ml Orgeat. 🍷
- ☼ 2 dash Nahí Rare Chocolate.
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa con bastante hielo triturado, añadir Nahí Rare Chocolate bitters y remover suavemente para incorporar y por último agregar Nahí Old fashioned suavemente para crear una capa de bitters.

CRISTALERÍA: COPA VINO | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: POLVO 5 ESPECIAS

Mexican Espresso Martini

- ☼ 45 ml Tequila Reposado.
- ☼ 15 ml Mezcal.
- ☼ 30 ml Café Espresso Caliente.
- ☼ 22,5 ml Licor de Café.
- ☼ 10 ml Almíbar Morena (2a1). 🍷
- ☼ 3 dash Nahí Rare Chocolate.




Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, decorar con granos de café.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: GRANOS DE CAFÉ



Tequila

- ☼ 45 ml Tequila Blanco.
- ☼ 15 ml Jack Daniel's Honey.
- ☼ 15 ml Zumo limón.
- ☼ 15 ml Sirope Simple (2a1). 
- ☼ 60 ml Té Negro (sin endulzar)
- ☼ 3 dash Nahí Wild Orange.




Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso con hielo regular, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de limón y decorar con rodaja de limón.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: RODAJA DE LIMÓN

Lolita Margarita

- ☼ 60 ml Tequila Reposado.
- ☼ 30 ml Zumo limón.
- ☼ 22,5 ml Sirope de Miel (3a1). 
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.




Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de limón y decorar con un gajo de limón.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: GAJO DE LIMÓN



Ilegal Sour

- ☼ 30 ml Mezcal.
- ☼ 15 ml Ron Blanco.
- ☼ 5 ml Luxardo Maraschino.
- ☼ 15 ml Sirope Simple (2a1). 
- ☼ 22,5 ml Zumo limón.
- ☼ 1 bsp Nahí Magical Foam.
- ☼ 4 dash Nahí Caribbean Tiki




Instrucciones

Agregar los ingredientes en una coctelera excepto el bitter Nahí Caribbean Tiki, agitar con hielo x 5 segundos y luego agitar vigorosamente sin hielo x 10 segundos, servir en copa previamente enfriada, agregar los bitters, remover suavemente para incorporar y aromatizar con piel de limón y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: DRY SHAKE | DECORACIÓN: LIMÓN
REVERSE DESHIDRATADO

Pink Margarita

- ☼ 45 ml Tequila Blanco.
- ☼ 22,5 ml Triple Sec.
- ☼ 22,5 ml Zumo limón.
- ☼ 7,5 ml Sirope Simple (2a1). 
- ☼ 2 dash Nahí New Orleans Reserve.
- ☼ 45 ml Soda de toronja.



Instrucciones

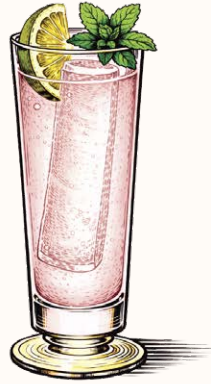
Agitar por 10 segundos todos los ingredientes excepto la soda y los bitters, servir haciendo doble colado en copa previamente enfriada y escarchada con sal, luego agregar los bitters y la soda, remover suavemente para incorporar.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: N/A



North Beach Cooler

- ☼ 22,5 ml Tequila Blanco.
- ☼ 22,5 ml Vermouth Dry.
- ☼ 15 ml Campari.
- ☼ 15 ml Sirope Simple (2a1). ☞
- ☼ 22,5 ml Zumo limón.
- ☼ 60 ml Club Soda.
- ☼ 2 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters y la soda, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso con hielo, añadir bitters y la soda, remover suavemente para incorporar y decorar con hierbabuena y gajo de limón

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: HIERBABUENA + LIMÓN

Tequila Matador

- ☼ 60 ml Tequila Reposado.
- ☼ 30 ml Jugo de piña.
- ☼ 22,5 ml Zumo Limón.
- ☼ 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar trozo de piña para decorar.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIÑA



Spaghetti Western

- ☼ 30 ml Tequila Reposado.
- ☼ 15 ml Mezcal.
- ☼ 22,5 ml Amaro Nonino.
- ☼ 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en vaso corto con cubo de hielo y finalizar con aceites de piel de toronja y descartar la piel.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: N/A

Plaza Antigua

- ☼ 30 ml Tequila Añejo.
- ☼ 15 ml Bourbon.
- ☼ 15 ml Cognac.
- ☼ 30 ml Vermouth Rosso.
- ☼ 7,5 Benedictine
- ☼ 2 dash Nahí New Orleans Reserve.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada con hielo, aromatizar con piel de limón y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Pre-Siesta

- ☼ 45 ml Tequila Reposado.
- ☼ 20 ml Triple Sec.
- ☼ 15 ml Aperol.
- ☼ 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en vaso corto con cubo de hielo y finalizar con aceites de piel de naranja y usar la piel como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Mexican Firing Squad Special

- ☼ 60 ml Tequila Reposado.
- ☼ 22,5 ml Granadina.
- ☼ 22,5 ml Zumo Limón..
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso con hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar rodaja de naranja, trozo de piña y cereza maraschino como decoración.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: NARANJA + PIÑA + CEREZA.



Tequila Sour

- 🍋 60 ml Tequila Reposado.
- 🍋 22,5 ml Miel de Agave.
- 🍋 30 ml Zumo Limón.
- 🍋 1 bsp Nahí Magical Foam.
- 🍋 3 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una coctelera excepto el bitter Exotic Lime, agitar con hielo x 5 segundos y luego agitar vigorosamente sin hielo x 10 segundos, servir en la copa previamente enfriada, agregar bitters y remover suave para homogenizar y decorar con piel de limón.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: DRY SHAKE | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN
REVERSE

Rosita

- 🍋 45 ml Tequila Reposado.
- 🍋 15 ml Campari.
- 🍋 15 ml Vermouth Dry.
- 🍋 15 ml Vermouth Rosso.
- 🍋 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería con cubo de hielo, agregar aceites de piel de toronja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE
TORONJA



Mexican Manhattan

- 🍷 60 ml Tequila Añejo.
- 🍷 30 ml Vermouth Rosso.
- 🍷 2 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, decorar con cereza maraschino o amarena.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: CEREZA

Jalisco Mint Julep

- 🍷 75 ml Tequila Añejo.
- 🍷 20 ml Sirope Simple (2a1). 🍷
- 🍷 12 und Hojas de Hierbabuena.
- 🍷 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir en vaso julep junto con los bitters y hielo pilé, remover suavemente para incorporar los ingredientes y agregar nuevamente hielo pilé, terminar con hierbabuena.

CRISTALERÍA: VASO JULEP | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: HIERBABUENA



Guillotine

- 🍹 45 ml Mezcal.
- 🍹 30 ml Cynar.
- 🍹 15 ml Vermouth Dry.
- 🍹 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: N/A

Monte Carlos

- 🍹 60 ml Tequila Reposado.
- 🍹 15 ml Benedictine.
- 🍹 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería con cubo de hielo, aromatizar con aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA







Cocteles con Vodka

El vodka conquistó la barra del siglo XX no por imponerse con una personalidad aromática dominante, sino por saber hacerse útil. El **Moscow Mule** lo volvió visible en Estados Unidos como parte de una operación comercial en los años 40, y más tarde su asociación con el universo del martini y sus derivaciones lo instaló en la cultura popular contemporánea. Esa aparente neutralidad fue, en realidad, su gran superpoder: convertirse en lienzo.

Por eso este es uno de los capítulos donde los bitters se vuelven más decisivos. Cuando el destilado decide no gritar, cada ajuste aromático pesa más. Aquí los amargos dan forma, memoria y dirección a tragos como **Kangaroo, Grand Cosmopolitan, Harvey Wallbanger, Perfect Black Russian, Lemon Drop Crusta, Vodka Sour** y **California Martini**.

Y ese es justamente el encanto de este capítulo: mostrar que el vodka no tiene por qué ser vacío. Bien acompañado, puede ser precisión, textura y equilibrio. No siempre roba escena. A veces hace algo más difícil: dejar que todo lo demás brille con claridad.



Moscow Mule

- 60 ml Vodka.
- 15 ml Sirope Simple (2a1).
- 30 ml Zumo Limón.
- 90 ml Ginger Beer.
- 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con limón y hierbabuena.

CRISTALERÍA: COPPER MUG | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: LIMÓN Y HIERBABUENA

Gypsy Queen

- 60 ml Vodka.
- 15 ml Benedictine.
- 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: NICK & NORA | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Kangaroo

- 🍋 60 ml Vodka.
- 🍋 15 ml Vermouth Dry.
- 🍋 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 25 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de limón y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA MARTINI | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN

Negroski

- 🍋 30 ml Vodka.
- 🍋 30 ml Vermouth Rosso.
- 🍋 22,5 ml Campari.
- 🍋 2 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería con cubo de hielo y aromatizar con aceites de piel de limón y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Grand Cosmopolitan

- ☼ 30 ml Vodka.
- ☼ 30 ml Grand Marnier.
- ☼ 30 ml Jugo de arándanos.
- ☼ 10 ml Zumo Limón.
- ☼ 2 dash Nahí Wild Orange.




Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA MARTINI | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Exotic Cosmo

- ☼ 45 ml Vodka.
- ☼ 22,5 ml Triple Sec.
- ☼ 30 ml Jugo de arándanos.
- ☼ 15 ml Zumo Limón.
- ☼ 2 dash Nahí Exotic Lime.
- ☼ 3 gotas Solución Salina 20%. 




Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de limón y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA MARTINI | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



La Vie in Sour

- ☼ 45 ml Vodka.
- ☼ 15 ml Vermouth Dry.
- ☼ 15 ml Sirope Simple (2a1). 
- ☼ 22,5 ml Zumo Limón.
- ☼ 1 bsp Nahí Magical Foam.
- ☼ 4 gotas Nahí Old Fashioned.




Instrucciones

Agregar los ingredientes en una coctelera excepto el bitter Nahí Old Fashioned, agitar con hielo x 5 segundos y luego agitar vigorosamente sin hielo x 10 segundos, por último servir en copa previamente enfriada y decorar con gotas de bitter y piel de limón.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: DRY SHAKE | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN
REVERSE

Gingerbread Martini

- ☼ 60 ml Vodka.
- ☼ 30 ml Vermouth Dry.
- ☼ 7,5 ml Amaretto.
- ☼ 1 bsp Sirope Simple (2a1). 
- ☼ 3 dash Nahí Caribbean Tiki.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo y usar una galleta de mantequilla como decoración.

CRISTALERÍA: COPA MARITINI | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: GALLETA DE
MANTEQUILLA



California Martini

- ☼ 50 ml Vodka.
- ☼ 22,5 ml Grand Marnier.
- ☼ 15 ml Vermouth Dry.
- ☼ 2 Dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA MARTINI | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Lychee Martini

- ☼ 60 ml Vodka.
- ☼ 30 ml Licor de Lychee.
- ☼ 10 ml Vermouth Dry.
- ☼ 7,5 Sirope Simple (2a1). 🍯
- ☼ 1 dash Nahí New Orleans Reserve.
- ☼ 3 gotas Solución Salina 20%. 🍯



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, decorar con lychees.

CRISTALERÍA: COPA MARTINI | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: LYCHEES



Raspberry Martini

- 🍷 60 ml Vodka.
- 🍷 15 ml Vermouth Dry.
- 🍷 7,5 ml Almíbar Simple (2a1). 🍷
- 🍷 6 und Frambuesas.
- 🍷 1 dash Nahí Wild Orange.
- 🍷 3 gotas Solución Salina 20%. 🍷



Instrucciones

En una coctelera agregar todos los ingredientes excepto los bitters, majar frambuesas con un un mortero y luego agitar x 15 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, decorar con Frambuesa.

CRISTALERÍA: COPA MARTINI | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: FRAMBUESA

Destornillador

- 🍷 60 ml Vodka.
- 🍷 75 ml Zumo Naranja.
- 🍷 7,5 ml Sirope Simple (2a1). 🍷
- 🍷 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de naranja.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: RODAJA DE NARANJA



Caipiroska

- 60 ml Vodka.
- 3/4 und Limón.
- 15 ml Sirope Simple (2a1).
- 3 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Majar medio limón partido en cuartos en la base de la coctelera, agregar los otros ingredientes excepto el bitter y agita con hielo triturado x 5 segundos, por último servir en vaso corto sin colador, es decir usar el mismo hielo con el que agitaste, agregar los bitters y remover para incorporar todos los ingredientes y decorar con rodaja de limón

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: RODAJA DE LIMÓN

Harvey Wallbanger

- 60 ml Vodka.
- 75 ml Zumo Naranja.
- 15 ml Galliano L'autentico.
- 5 ml Sirope Simple (2a1).
- 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con gajo de naranjas y cereza.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: RODAJA DE NARANJA



Christmopolitan

- 🍷 50 ml Vodka.
- 🍷 30 ml Jugo de Arándanos.
- 🍷 7,5 ml Sirope Simple (2a1). 🍷
- 🍷 15 ml Amaretto.
- 🍷 10 ml Zumo Limón.
- 🍷 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, aromatizar con aceites de piel de naranja y decorar con arándanos en un pincho.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: ARÁNDANOS

Perfect Black Russian

- 🍷 60 ml Vodka.
- 🍷 30 ml Licor de Café.
- 🍷 2 dash Nahí Rare Chocolate.
- 🍷 1 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: RODAJA DE NARANJA



Orange Crush

- ☼ 30 ml Vodka.
- ☼ 30 ml Triple Sec.
- ☼ 60 ml Zumo Naranja.
- ☼ 2 dash Nahí Wild Orange.
- ☼ 45 ml Lemon Lime Soda.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de naranja.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: RODAJA DE NARANJA

Vodka Sour

- ☼ 60 ml Vodka.
- ☼ 22,5 ml Zumo Limón.
- ☼ 15 ml Sirope Simple (2a1). ☼
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.
- ☼ 1 bsp Nahí Magical Foam.




Instrucciones

Agregar los ingredientes en una coctelera excepto el bitter Nahí Old Fashioned, agitar con hielo x 5 segundos y luego agitar vigorosamente sin hielo x 10 segundos, por último servir en vaso con hielo y decorar con rodaja de limón y cereza.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: DRY SHAKE REVERSE | DECORACIÓN: RODAJA DE LIMÓN Y CEREZA.



Lemon Drop Crusta

- ☼ 45 ml Vodka.
- ☼ 15 ml Limoncello.
- ☼ 22,5 ml Zumo Limón.
- ☼ 7,5 ml Sirope Simple (2a1). 
- ☼ 3 dash Nahí Exotic Lime.




Instrucciones

Introducir una piel de limón o naranja larga en el interior de la copa y sobresaliendo el borde del vaso, escarchar el borde con azúcar blanca y luego agitar todos los ingredientes excepto el bitter en una coctelera y servir haciendo doble colado en la copa previamente preparada sin hielo, terminar con los bitter y remover para incorporar.

CRISTALERÍA: COPA CALIZ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN

Vodka Cocktail

- ☼ 60 ml Vodka.
- ☼ 22,5 ml Cherry Heering.
- ☼ 15 ml Zumo Limón.
- ☼ 2 dash Nahí Old Fashioned.
- ☼ 3 gotas Solución Salina 20%. 



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, decorar con cereza maraschino o amarena.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: CEREZA MARASCHINO



Velvet Fog

- ☼ 50 ml Vodka.
- ☼ 15 ml Falernum.
- ☼ 15 ml Zumo Limón.
- ☼ 22,5 ml Zumo Naranja.
- ☼ 7,5 ml Sirope Simple (2a1).
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, finalizar con nuez moscada rayada.

CRISTALERÍA: COPA MARTINI | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: NUEZ MOSCADA

It's Always Sunny

- ☼ 50 ml Vodka.
- ☼ 22,5 ml Lillet Blanc.
- ☼ 30 ml Zumo Limón.
- ☼ 30 ml Zumo Naranja.
- ☼ 15 ml Sirope Simple (2a1).
- ☼ 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso largo con hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de una piel de naranja larga y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Illicit affair

- ☼ 60 ml Vodka.
- ☼ 45 ml Zumo Naranja.
- ☼ 45 ml Jugo de Arándanos.
- ☼ 3 Dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso corto con hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de naranja y decorar con rodaja de naranja.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: RODAJA DE NARANJA

Full Monte

- ☼ 15 ml Vodka.
- ☼ 15 ml Tequila Blanco.
- ☼ 15 ml Ron Blanco.
- ☼ 15 ml London Dry Gin.
- ☼ 7,5 Luxardo Maraschino.
- ☼ 30 ml Zumo Limón.
- ☼ 15 ml Sirope Simple (2a1). 🍷
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.
- ☼ 45 ml Vino Espumoso Brut..



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters y el vino espumoso en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa con hielo, añadir vino espumoso con bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de limón y decorar con rodaja de limón.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: RODAJA DE LIMÓN



Scrappy Manhattan

- 🍊 45 ml Vodka.
- 🍊 15 ml Vermouth Dry.
- 🍊 15 ml Vermouth Rosso.
- 🍊 10 ml Licor 43.
- 🍊 3 dash Nahí Rare Chocolate.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA





Cocteles con Vinos y Aperitivos

Mucho antes de que el cóctel se volviera sinónimo de destilado fuerte, el bar ya sabía seducir con vinos fortificados y aperitivos aromáticos. El **Sherry Cobbler** se convirtió en un fenómeno popular del siglo XIX, y fórmulas como el **Adonis** ayudaron a demostrar que una bebida podía ser refrescante, vínica y profundamente sofisticada sin depender de una base alcohólica pesada. Al mismo tiempo, el vermut fue abriendo el camino de una nueva sensibilidad: amarga, aromática y modulada.

Por eso este capítulo tiene tanto peso histórico. Recuerda que la coctelería también nació fresca, aperitiva, baja en alcohol y enormemente elegante. Y ahí los bitters encuentran un territorio natural, porque pueden aportar columna, perfume y apetito sin romper la sutileza. En estas páginas conviven **Bamboo, Adonis, Sherry Cobbler, Sherry and Tonic, Vermouth Spritz, Milano Torino, Bicicletta, Garibaldi, Aperol Spritz** y **Bitter Giuseppe**.

También aquí vale una aclaración útil: cambiar entre un jerez más seco y uno más amable, o entre un vermut más herbáceo y otro más especiado, no suele arruinar una receta. Lo que cambia es la intención. Algunas versiones se irán hacia más filo; otras hacia más fruta, más amargor o más suavidad. La receta original busca el punto ideal. Pero el lector que aprende a reconocer esas variaciones deja de repetir tragos: empieza a leerlos.



Bamboo

- 🍊 45 ml Jerez Fino
- 🍊 45 ml Vermouth Dry.
- 🍊 2 dash Nahí Wild Orange.
- 🍊 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: NICK & NORA | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Adonis

- 🍊 60 ml Jerez Fino
- 🍊 30 ml Vermouth Rosso.
- 🍊 2 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: NICK & NORA | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Sherry Cobbler

- 60 ml Jerez Oloroso
- 5 ml Luxardo Maraschino
- 7,5 ml Sirope Simple (2a1).
- 15 ml Jugo de Piña.
- 15 ml Zumo de Naranja.
- 4 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso con hielo pilé, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar decoración.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIÑA + HIERBABUENA + NARANJA + FRAMBUESA

Old Hickory

- 45 ml Vermouth Rosso.
- 30 ml Vermouth Dry.
- 4 dash Nahí New Orleans Reserve.
- 2 dash Nahí Wild Orange



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería con bloque de hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA



Absinthe Old Fashioned

- ☼ 45 ml Absenta.
- ☼ 15 ml Sirope Simple (2a1).
- ☼ 15 ml Agua Fría.
- ☼ 15 ml St. Germain.
- ☼ 4 dash Nahí New Orleans Reserve.



Instrucciones

Agregar los ingredientes excepto los bitters en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos hasta que se torne color blanco opaco, servir en cristalería con roca de hielo y agregar los bitters en la superficie para crear una capa.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: N/A

Champagne Cocktail

- ☼ 90 ml Champagne.
- ☼ 1 cubo azúcar blanca.
- ☼ 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar cubo de azúcar en copa flauta y mojar el cubo con los bitters. Posteriormente servir champagne o vino espumoso brut y terminar aromatizando con piel de limón y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA FLAUTA | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Club Cocktail (David Embury)

- 🍊 45 ml Jerez Fino.
- 🍊 45 ml Oporto Tawny.
- 🍊 3 dash Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y usar la misma como decoración.

CRISTALERÍA: COPA MARTINI | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Sherry And Tonic

- 🍊 90 ml Jerez Amontillado.
- 🍊 7,5 ml Sirope Simple (2a1). 🍷
- 🍊 90 ml Agua Tónica.
- 🍊 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de naranja y hierbabuena.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: NARANJA + HIERBABUENA



Vermouth Spritz

- 🍷 30 ml Vermouth Bianco.
- 🍷 90 ml Prosecco.
- 🍷 30 ml Club Soda.
- 🍷 4 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de naranja y aceitunas.

CRISTALERÍA: COPA VINO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: NARANJA Y ACEITUNAS

Alfonso

- 🍷 15 ml Dubonnet.
- 🍷 1 cubo Azúcar Blanca.
- 🍷 90 ml Vino Espumoso Brut.
- 🍷 4 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar el cubo de azúcar en copa flauta y agregar los bitters encima, luego de humedecer el azúcar servir el vino espumoso frío directamente y aromatizar con piel de limón, luego decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: COPA FLAUTA | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Goldfinch

- ☼ 30 ml Jerez Fino.
- ☼ 30 ml Lillet Blanc.
- ☼ 22,5 ml Zumo Limón.
- ☼ 15 ml Sirope Simple (2a1).
- ☼ 30 ml Club Soda.
- ☼ 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters y la soda, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso con hielo, añadir bitters, soda y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Lavender Blanc

- ☼ 45 ml Lillet Blanc.
- ☼ 22,5 ml Vermouth Dry.
- ☼ 90 ml Agua Tónica.
- ☼ 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con flor de jamaica.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: FLOR DE JAMAICA



Suppressor 1766

- 🍷 45 ml Vermouth Rosso.
- 🍷 22,5 ml Jerez Amontillado.
- 🍷 22,5 ml Licor de Café.
- 🍷 60 ml Agua Tónica.
- 🍷 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y aromatizar con piel de naranja y decorar con la misma piel.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Coronation

- 🍷 45 ml Jerez Fino.
- 🍷 45 ml Vermouth Dry.
- 🍷 5 ml Luxardo Maraschino.
- 🍷 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería previamente enfriada sin hielo, agregar aceites de piel de naranja y decorar con una aceituna.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: ACEITUNA



Milano Torino (Mi-To)

- 45 ml Vermouth Rosso.
- 45 ml Campari.
- 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de naranja.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: NARANJA

Milano Torino sour

- 45 ml Campari.
- 45 ml Vermouth Rosso.
- 22,5 ml Zumo Naranja.
- 15 ml Zumo Limón.
- 10 ml Sirope Simple (2a1).
- 1 bsp Nahí Magical Foam.
- 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en una coctelera excepto el bitter Nahí Wild Orange, agitar con hielo x 5 segundos y luego agitar vigorosamente sin hielo x 10 segundos, por último agregar los bitters a la copa previamente enfriada y encima servir el cocktail. Aromatizar con piel de naranja decorar con la misma.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: DRY SHAKE | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA
REVERSE



Bicicletta

- 🍊 90 ml Vino Blanco.
- 🍊 60 ml Campari.
- 🍊 30 ml Club Soda.
- 🍊 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de naranja.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: NARANJA

Garibaldi

- 🍊 45 ml Campari.
- 🍊 120 ml Zumo Naranja.
- 🍊 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de naranja.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: NARANJA



Garibaldi Spritz

- 🍊 45 ml Campari.
- 🍊 90 ml Zumo Naranja.
- 🍊 60 ml Prosecco.
- 🍊 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de naranja.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: NARANJA

Aperol Spritz

- 🍊 60 ml Aperol.
- 🍊 90 ml Prosecco.
- 🍊 30 ml Club Soda.
- 🍊 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de naranja.

CRISTALERÍA: COPA VINO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: NARANJA



Hugo Spritz

- ☼ 45 ml St. Germain.
- ☼ 60 ml Prosecco.
- ☼ 60 ml Club Soda.
- ☼ 8 hojas Hierbabuena
- ☼ 3 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agregar hierbabuena y St. Germain en la copa, majar con suavidad las hojas para extraer el sabor sin romperlas, agregar hielo con los otros ingredientes y luego remover lentamente para crear una mezcla homogénea, decora con rodaja de limón y hierbabuena.

CRISTALERÍA: COPA VINO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: LIMÓN + HIERBABUENA

Tinto de Verano

- ☼ 90 ml Vino Tinto Joven.
- ☼ 120 ml Soda Lima Limón.
- ☼ 2 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de naranja.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: NARANJA



Sangría

- 🍷 90 ml Vino Tinto Joven.
- 🍷 15 ml Brandy.
- 🍷 15 ml Triple Sec.
- 🍷 45 ml Zumo Naranja.
- 🍷 7,5 ml Sirope Simple (2a1). 🍯
- 🍷 30 ml Club Soda.
- 🍷 2 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en copa con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de naranja, limón, fresas y hierbabuena.

CRISTALERÍA: COPA VINO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: NARANJA, FRESA LIMÓN Y HIERBABUENA

Bitter Giuseppe

- 🍷 60 ml Cynar.
- 🍷 30 ml Vermouth Rosso.
- 🍷 7,5 ml Zumo Limón.
- 🍷 3 dash Nahí Wild Orange.
- 🍷 1 und Piel de Limón.



Instrucciones

Agregar aceites de piel de limón junto con la piel en el vaso mezclador y luego agregar los demás ingredientes. Refrescar con hielo por 15 segundos, servir en vaso corto con hielo y aromatizar con otra piel de limón y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE LIMÓN



Coffee With Giuseppe

- ☼ 22,5 ml Licor de Café.
- ☼ 22,5 ml Cynar.
- ☼ 22,5 ml Vermouth Rosso.
- ☼ 7,5 ml Zumo Limón.
- ☼ 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes en un vaso mezclador y refrescar por 15 segundos, servir en cristalería con hielo y aromatizar con aceites de piel de naranja y decorar con la misma.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: REFRESCADO | DECORACIÓN: PIEL DE NARANJA

Greenbriar

- ☼ 60 ml Jerez Oloroso.
- ☼ 30 ml Vermouth Dry.
- ☼ 3 dash Nahí Caribbean Tiki.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada sin hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, decorar con hojas de hierbabuena.

CRISTALERÍA: NICK & NORA | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: HIERBABUENA



Bamboo Highball

- ☼ 30 ml Jerez Fino.
- ☼ 30 ml Vermouth Dry.
- ☼ 60 ml Agua Tónica.
- ☼ 2 dash Nahí Exotic Lime.




Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con aceituna y romero.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: ROMERO Y ACEITUNA

Tan Line Spritz

- ☼ 30 ml Aperol.
- ☼ 30 ml Vermouth Dry.
- ☼ 30 ml Jugo de Sandía.
- ☼ 60 ml Prosecco.
- ☼ 3 gotas Solución Salina. 
- ☼ 3 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en copa con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea, decorar con limón y hierbabuena.

CRISTALERÍA: COPA VINO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: LIMÓN Y HIERBABUENA







Cocteles Sin Alcohol (N/A)

La coctelería sin alcohol no debería leerse como una renuncia, sino como una confirmación: una gran bebida también puede construirse con amargor, perfume, textura, contraste y longitud, incluso cuando no hay destilado en la copa. En ese sentido, los bitters son un puente perfecto entre pasado y futuro. Este mismo recetario lo dice desde su apertura: no solo viven en los clásicos, sino también en bebidas sin alcohol, café y gastronomía líquida.

Por eso este capítulo no está hecho para “imitar” cócteles alcohólicos, sino para construir bebidas completas por derecho propio. Lemon Lime and Bitters, Virgin Piña Colada, Tea and Tonic, Exotic Tonic, Nojito, Sun Sour, Maracuyá Collins, Sazerac y Arnold Palmer demuestran que el recetario no termina cuando termina el alcohol. Al contrario: aquí los bitters muestran una de sus funciones más contemporáneas y más democráticas, que es hacer que cualquier copa pueda sentirse seria, adulta y profundamente deliciosa.

Aunque esta sección se presenta como coctelería sin alcohol, las recetas contienen bitters, que son extractos botánicos con base hidroalcohólica. En consecuencia, pueden aportar trazas mínimas de alcohol al resultado final, trazas mínimas que contienen hasta 18 veces menos cantidad de alcohol que una cerveza promedio.



Lemon Lime and Bitters

- 🍹 120 ml Soda Lima Limón.
- 🍹 1/2 und Limón en cuartos.
- 🍹 5 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar bitters y el medio limón partido en cuartos en el vaso y con ayuda de un mortero majar el limón, agregar hielo, terminar con la soda de lima limón y decorar con rodaja de limón.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: LIMÓN

Cuval

- 🍹 120 ml Coca Cola.
- 🍹 120 ml Club Soda.
- 🍹 15 ml Zumo Limón
- 🍹 4 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con gajo de limón.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: LIMÓN



Virgin Piña Colada

- 🍹 90 ml Jugo de Piña.
- 🍹 22,5 ml Crema de Coco.
- 🍹 22,5 ml Zumo Limón.
- 🍹 3 dash Nahí Caribbean Tiki.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente enfriada con hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, decorar con trozo de piña y cereza.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: PIÑA Y CEREZA

Tea and Tonic

- 🍹 90 ml Infusión Té Negro fría. 🍷
- 🍹 120 ml Agua Tónica.
- 🍹 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en copa con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de limón y romero.

CRISTALERÍA: COPA BALÓN | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: ROMERO Y LIMÓN



Exotic Tonic

- ☼ 200 ml Agua Tónica.
- ☼ 1 pizca de Sal.
- ☼ 3 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de limón y granos de pimienta.

CRISTALERÍA: COPA BALÓN | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: LIMÓN Y PIMIENTA

Cacao Tonic

- ☼ 120 ml Coca Cola.
- ☼ 120 ml Agua Tónica.
- ☼ 1 pizca Sal.
- ☼ 3 dash Nahí Rare Chocolate.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un copa con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de naranja.

CRISTALERÍA: COPA VINO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: NARANJA



Nojito

- ☼ 100 ml Club Soda.
- ☼ 30 ml Zumo Limón.
- ☼ 1 cucharada Azúcar Blanca.
- ☼ 10 und Hojas de Hierbabuena.
- ☼ 4 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar todos los ingredientes, excepto la soda y los bitters en el vaso sin hielo, majar suavemente sin romper las hojas y remover hasta que se diluya la mayor cantidad de azúcar, agregar hielo junto con la soda y remover para incorporar todos los ingredientes, terminar agregando los bitters en la superficie del coctel y decorar con limón y hierbabuena.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: LIMÓN Y HIERBABUENA

Shirley Temple

- ☼ 120 ml Ginger Ale
- ☼ 7,5 ml Zumo Limón.
- ☼ 15 ml Granadina.
- ☼ 3 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con cerezas maraschino o amarena.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: CEREZA



The Gunner

- 🍹 120 ml Ginger Ale.
- 🍹 120 ml Ginger Beer.
- 🍹 15 ml Zumo Limón.
- 🍹 3 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con gajo de limón.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: LIMÓN

Roy Rogers

- 🍹 120 ml Coca Cola.
- 🍹 60 ml Club Soda.
- 🍹 15 ml Granadina.
- 🍹 2 dash Nahí New Orleans Reserve.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con una cereza.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: CEREZA



See you on Wednesday

- 🍋 22,5 ml Sirope de Miel (3a1). 🍯
- 🍋 30 ml Zumo Limón.
- 🍋 90 ml Jugo de Apio. 🍯
- 🍋 2 und Rodaja de Jalapeño.
- 🍋 3 und Hojas de Cilantro.
- 🍋 1 pizca Sal.
- 🍋 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agitar los ingredientes excepto los bitters, en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en copa previamente escarchada con tajín y con hielo. Añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de Limón y decorar con hojas de apio.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: TAJÍN Y APIO

Arnold Palmer

- 🍋 120 ml Té Helado (Negro).
- 🍋 30 ml Zumo Limón.
- 🍋 15 ml Sirope Simple (2a1). 🍯
- 🍋 30 ml Agua Fría.
- 🍋 4 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de limón y hierbabuena.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: LIMÓN Y HIERBABUENA



Cold Brew Tonic

- ☼ 60 ml Cold Brew Coffee. 🍷
- ☼ 120 ml Agua Tónica.
- ☼ 3 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de naranja. *Puedes reemplazar el Cold Brew por un Espresso y obtener un Espresso Tonic*

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: NARANJA

Ginger Kick

- ☼ 120 ml Ginger Beer.
- ☼ 120 ml Soda Lima Limón.
- ☼ 15 ml Zumo Limón.
- ☼ 4 dash Nahí Old Fashioned.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de limón.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: LIMÓN



Mango Lime Heat

- 🍹 90 ml Jugo de Mango.
- 🍹 22,5 ml Zumo Limón.
- 🍹 15 ml Sirope Simple (2a1). 🍴
- 🍹 3-4 Und Rodajas de Jalapeño.
- 🍹 1 pizca de Sal.
- 🍹 4 dash Nahí Exotic Lime.



Instrucciones

Agregar el jalapeño y majar un poco con ayuda de mortero, luego agregar los otros ingredientes excepto los bitters, y agitar en una coctelera x 10 segundos, servir con doble colado en vaso previamente escarchado con sal y hielo, añadir bitters y remover suavemente para incorporar, agregar aceites de piel de limón y decorar con jalapeño y rodaja de limón.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: AGITADO | DECORACIÓN: LIMÓN Y JALAPEÑO

Sun Sour

- 🍹 60 ml Té Oolong o Té Blanco.
- 🍹 22,5 ml Zumo Limón.
- 🍹 15 ml Sirope Simple (2a1). 🍴
- 🍹 1 bsp Nahí Magical Foam.
- 🍹 2 dash Nahí Azahar.




Instrucciones

Agregar los ingredientes en una coctelera excepto el Nahí Azahar, agitar con hielo x 5 segundos y luego volver a agitar vigorosamente sin hielo x 10 segundos, por último servir en copa previamente enfriada, agregar Nahí Azahar y remover para incorporar.

CRISTALERÍA: COPA COUPÉ | MÉTODO: DRY SHAKE | DECORACIÓN: FLOR COMESTIBLE
REVERSE



Maracuyá Collins

- ☼ 60 ml Maracuyá (Natural).
- ☼ 15 ml Zumo Limón.
- ☼ 15 ml Sirope Simple (2a1). 
- ☼ 60 ml Club Soda.
- ☼ 3 dash Nahí Caribbean Tiki.




Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con limón y hierbabuena.

CRISTALERÍA: VASO COLLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: HIERBABUENA Y LIMÓN

Amaro Cacao

- ☼ 30 ml Café Espresso.
- ☼ 15 ml Sirope Simple (2a1). 
- ☼ 60 ml Club Soda.
- ☼ 2 dash Nahí Old Fashioned
- ☼ 2 dash Nahí Rare Chocolate.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con limón.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: LIMÓN



Sazeroc

- 🍋 60 ml Agua Fría.
- 🍋 7,5 ml Sirope de Miel (3a1). 🍯
- 🍋 5 ml Zumo Limón.
- 🍋 2 dash Nahí Azahar.
- 🍋 3 dash Nahí New Orleans Reserve.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de limón.

CRISTALERÍA: VASO CORTO | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: LIMÓN

Cranberry Spritz

- 🍋 120 ml Jugo de Arándanos.
- 🍋 120 ml Club Soda.
- 🍋 1 pizca Sal.
- 🍋 4 dash Nahí Wild Orange.



Instrucciones

Agregar los ingredientes directamente en un vaso con hielo, y remover lentamente para crear una mezcla homogénea y decorar con rodaja de naranja y arándanos.

CRISTALERÍA: VASO COLINS | MÉTODO: DIRECTO | DECORACIÓN: NARANJA Y ARÁNDANOS







Preparaciones Base



Detrás de una buena copa casi siempre hay algo más que una receta. Hay decisiones previas: una infusión bien hecha, un sirope con el punto exacto de azúcar, un cordial que ordena la acidez, una espuma que mejora la textura, una mezcla preparada con intención. Esas bases son las que convierten una bebida correcta en una bebida memorable.

Esta sección reúne las preparaciones que sostienen buena parte del recetario. Algunas están pensadas para ahorrar tiempo; otras, para dar precisión, consistencia y profundidad. Todas cumplen la misma función: ayudarte a construir tragos más equilibrados, más expresivos y más fáciles de repetir bien.

Porque la coctelería no empieza cuando sirves.
Empieza mucho antes.

Cómo usar estas preparaciones

Cada base de esta sección fue pensada para facilitar el servicio y mejorar el resultado final en copa. Aquí encontrarás mezclas que aportan dulzor, acidez, textura, aroma o estructura.

Para aprovecharlas mejor, fíjate en cuatro cosas:

1. rendimiento, para saber cuánto obtienes;
2. conservación, para mantener calidad y seguridad;
3. recetas en las que se usa, para conectar cada base con el recetario;
4. y sustituciones posibles, por si quieres resolver con lo que tienes en casa.

No todas las preparaciones son imprescindibles para disfrutar este libro.

Pero sí son las que le dan a muchas recetas su versión más afinada.



Sirope de jengibre

Ingredientes

- 240 ml de agua
- 200 g de azúcar blanca
- 60 g de jengibre fresco, pelado y picado

Método

Lleva el agua y el azúcar a fuego medio, revolviendo hasta disolver por completo. Retira del fuego, añade el jengibre, tapa y deja infusionar entre 20 y 30 minutos. Cuela, enfría y embotella.

Nota Editorial

Es un sirope limpio, directo y muy útil para highballs, sours y tragos con perfil especiado. Si buscas más intensidad, aumenta ligeramente el tiempo de infusión antes de colar. Refrigerera.



Sirope de jengibre y manzanilla

Ingredientes

240 ml de agua

200 g de azúcar blanca

50 g de jengibre fresco, pelado y picado

4 g de flores secas de manzanilla

(o 2 bolsitas de té de manzanilla)

Método

Lleva el agua y el azúcar a fuego medio, revolviendo hasta disolver por completo. Retira del fuego, añade el jengibre, tapa y deja infusionar 20 minutos. Luego agrega la manzanilla y deja infusionar 4 a 5 minutos más. Cuela de inmediato, enfría y embotella.

Nota Editorial

Este almíbar conserva el nervio del jengibre, pero lo redondea con una capa floral más suave y elegante. La clave está en no cocinar la manzanilla de más: aquí no busca dominar, sino suavizar el filo y aportar una sensación más amable en la mezcla.



Sirope simple 2:1

Ingredientes

- 500 g de azúcar blanca
- 250 ml de agua

Método

Calienta el agua y el azúcar a fuego bajo o medio, revolviendo solo hasta que el azúcar se disuelva por completo. No dejes hervir de más. Enfría y embotella.

Nota Editorial

Esta es la versión rica o rich syrup: da más cuerpo, mejor textura y más estabilidad que un 1:1, y por eso funciona especialmente bien en recetas clásicas y espirituosas.



Almíbar de azúcar morena 2:1

Ingredientes

- 500 g de azúcar morena clara
- 250 ml de agua

Método

Lleva ambos ingredientes a fuego bajo o medio y revuelve hasta disolver. No caramelices. Retira, enfría y embotella.

Nota Editorial

Para coctelería, esta preparación funciona como un rich syrup estilo demerara: más profundo, con ecos de toffee, melaza y caramelo ligero. Va especialmente bien en recetas con whisky, ron, brandy y perfiles más oscuros.



Almíbar Mai Tai

(estilo Smuggler's Cove)

Ingredientes

- 250 ml de agua
- 500 g de azúcar demerara
- 1/8 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca pequeña de sal fina



Método

Lleva el agua a fuego medio hasta que esté bien caliente. Añade el azúcar demerara y mezcla hasta disolver por completo. Retira del fuego, deja enfriar ligeramente y añade la vainilla y la sal. Mezcla bien, enfría por completo y embotella.

Nota Editorial

Este almíbar es, en esencia, un rich syrup de demerara afinado con una pequeña dosis de vainilla y sal. El resultado no busca robar protagonismo, sino redondear el Mai Tai con más profundidad y mejor integración entre ron, orgeat, curaçao y lima.



Falernum

Ingredientes

- 240 ml de ron blanco de alta graduación
- 40 clavos de olor
- 70 g de almendra laminada
- 28 g de jengibre fresco, pelado y en láminas
- Piel de 2 limas
- 400 g de azúcar blanca
- 240 ml de agua

Método

Día 1: tuesta ligeramente los clavos y la almendra en seco, sin quemarlos. Pásalos a un frasco, añade el ron y deja infundir toda la noche.

Día 2: agrega el jengibre y la piel de lima. Deja infundir otra noche.



Día 3: prepara un sirope 2:1 con el azúcar y el agua. Cuela la infusión de ron y mézclala con el sirope. Embotella y deja reposar unas horas antes de usar.

Nota Editorial

El falernum contemporáneo más útil en barra gira alrededor de ron, clavo, lima, jengibre y almendra. Esta versión queda en un punto muy bueno entre la tradición tiki y la practicidad de servicio: especiada, cítrica, cálida y con una almendra sutil que redondea sin empalagar. Refrigerera.



Orgeat

Ingredientes

- 280 g de almendra blanqueada
- 300 g de azúcar blanca
- 300 ml de agua
- 30 ml de brandy
- 2,5 ml de agua de azahar

Método

Tritura la almendra hasta dejarla bien molida. Aparte, calienta el agua con el azúcar hasta disolver y deja hervir suavemente 3 minutos. Añade la almendra molida, baja el fuego y cocina 3 minutos más. Retira antes de que hierva fuerte, tapa y deja infusionar de 3 a 8 horas. Cuela con tela o doble colador fino, añade el brandy y el agua de azahar, mezcla y embotella.

Nota Editorial

El consenso fuerte aquí es claro: almendra + azúcar + agua + flor de azahar o rosewater + un pequeño fortificante. Esta versión queda muy bien para tiki, sours y cócteles



donde el orgeat debe dar cuerpo, perfume y una nota de fruto seco elegante, no solo dulzor. Refrigerar.



Solución salina 20%

Ingredientes

- 20 g de sal fina
- 80 g de agua

Método

Mezcla hasta disolver por completo. Pasa a gotero o frasco dosificador.

Nota Editorial

Aquí el porcentaje importa: 20% significa 20 g de sal y 80 g de agua, no 20 g de sal sobre 100 g de agua. En coctelería funciona como un afinador: no busca salar la bebida, sino abrir aromas, ordenar dulzor y mejorar definición.



Sirope de miel 3:1

Ingredientes

- 300 g de miel
- 100 ml de agua caliente

Método

Combina los ingredientes y mezcla hasta integrar por completo. No hace falta hervir: basta con que el agua ayude a volverla fluida y homogénea. Enfría y embotella.

Nota Editorial

Aunque hay barras que trabajan miel 1:1, la coctelería contemporánea usa con mucha frecuencia una versión rica 3:1 para mantener mejor textura y concentración aromática en la copa. En libro y servicio se comporta mejor, especialmente en sours, daisies y tragos con cítrico.



Infusión de té oolong o té blanco

1. Opción A: té oolong

Ingredientes

- 500 ml de agua
- 4 cucharaditas de té oolong

Método

Calienta el agua entre 85 y 90°C. Añade el té y deja infundir 4 minutos. Cuela y enfría.

2. Opción B: té blanco

Ingredientes

- 500 ml de agua
- 4 cucharaditas de té blanco

Método

Calienta el agua a 80°C. Añade el té y deja infundir 4 minutos. Cuela y enfría.

Nota Editorial

En bebidas sin alcohol, estas infusiones deben buscar definición y delicadeza al



mismo tiempo. El oolong aporta más estructura y notas florales o tostadas; el té blanco, un perfil más sutil y ligero. En ambos casos, conviene una infusión clara, fresca y bien controlada, sin exceso de tiempo ni temperatura.



Infusión de té negro

Ingredientes

- 500 ml de agua
- 4 cucharaditas de té negro

Método

Calienta el agua hasta 100°C. Añade el té y deja infusionar 4 minutos. Cuela de inmediato y enfría.

Nota Editorial

Para bebidas sin alcohol conviene una infusión con un poco más de fuerza que la de una taza tradicional, para que el té mantenga presencia al mezclarse con hielo, cítricos o soda. La clave está en lograr intensidad sin llevarlo a la astringencia.



Jugo de apio

Ingredientes

- 1 cabeza de apio
- 120 ml de agua (solo si trabajas con licuadora)



Método

Lava bien el apio, corta la base y separa los tallos. Si tienes extractor: pásalo por el extractor y cuela fino. Si trabajas con licuadora: corta el apio en trozos, licua con el agua hasta alisar y luego cuela por malla fina o tela. Si quieres un resultado más limpio para coctelería, cuela una segunda vez.

Nota Editorial

En coctelería, el apio funciona mejor recién exprimido, con perfil verde, salino y vegetal. Para servicio, lo ideal es usarlo el mismo día. Una cabeza de apio suele rendir cerca de 2 tazas de jugo fresco.



Cold brew coffee

Ingredientes

- 200 g de café de molienda gruesa
- 1 litro de agua filtrada

Método

Mezcla el café y el agua en un recipiente no reactivo. Deja infusionar unas 12 horas a temperatura ambiente fresca o en refrigeración. Cuela primero por colador fino y luego por filtro de papel o tela hasta obtener un concentrado limpio.

Nota Editorial

Debe ser un cold brew concentrado, limpio y con buen carácter, para que el café no se pierda en la mezcla.



Agua-miel de eucalipto

Ingredientes

- 168 g de miel de abeja
- 118 g de agua
- 2 ramas de eucalipto de 10 cm aprox.

Método

Calienta el agua con la miel a fuego bajo o medio-bajo, solo hasta disolver por completo. Retira del fuego, añade el eucalipto, tapa y deja infusionar de 6 a 8 minutos. Retira las ramas, enfría y embotella.

Nota Editorial

Esta versión conserva un perfil meloso y herbal, pero con un eucalipto más limpio y elegante. La clave está en infusionar tapado y sin hervir de más, para preservar el aroma sin llevarlo a un terreno amargo o medicinal.



Índice de cocteles por Referencia Nahí

Nahí Old Fashioned (109 cócteles)

100 Year Old Cigar	64	Jersey Cocktail	130
Affinity	99	La Vie in Sour	154
Alabazam Cocktail	114	Lemon Lime and Bitters (N/A)	181
Alfonso	169	Lolita Margarita	141
Amaro Cacao (N/A)	189	London Horse's Neck	124
Andino Collins	47	Malagueña	60
Añejo Highball	52	Malbec Negroni	69
Ante	125	Manhattan	22, 85
Bamboo	165	Manhattan Island	117
Barbara West	77	Maple Rum Old Fashioned	61
Betsy Ross	121	Martinez	24, 67
Black Rose	118	Martini Special	76
Blackthorn #3	98	Mercy Mercy	82
Brandy Cocktail	120	Metropolitan	110
Brandy Crusta	26, 109	Mexican Firing Squad Special	145
Brandy Manhattan	123	Millennium Cocktail	121
Brooklyn	91	Miraflores	107
Burro	134	Mojito de Oro	44
Call Me Old Fashioned	116	Monte Carlo	87
Champagne Cocktail	34, 113, 167	Monte Carlos	148
Chilcano	103	Nojito (N/A)	184
Christmopolitan	158	Oaxaca Old Fashioned	133
Clint Eastwood	95	Oaxacanite	138
Corn ´n´ Oil	57	Old Cuban	49
Creole Cocktail	89	Old Fashioned	18, 85
Cuba Campechana	51	Part Time Lover	136
Cuba Libre	50	Pegu Club	81
Cuval (N/A)	181	Penicilina del Caribe	54
Del Famoso	139	Pink Gin	32, 70
Delmonico Special	74	Pisco Sour	28, 103
Dunlop	59	Piscola	105
El Capitán	104	Planter's Punch	62
Frank Morgan	60	Punch Back	53
Full Monte	162	Queens Park Swizzle	55
Gin & It	70	Remember The Main	100
Gin Old Fashioned	69	Rob Roy	94
Gin Sour	68	Rosita	146
Ginger Kick (N/A)	187	Rum Old Fashioned	49
Grand Old Fashioned	96	Sangría	176
Gypsy Queen	151	Saratoga	93, 115
Hard Bellini	111	Sawyer	73
Harvard	117	Sazerac	20, 100
Horse's Neck	86	Scorpion Reef	140
Income Tax	73	Seelbach Cocktail	90
Jalisco Mint Julep	147	Sir Knight	128
Japanese Cocktail	111	Standby Corn ´n´ Oil	57
		Suffering Bastard	80, 130
		Tequila Matador	143
		The Addington	122
		The Gunner (N/A)	185
		Toronto	92
		Treacle N°1	62
		Tuxedo Cocktail	75
		Vanessa Polk	63



Nahí Colombian Bitters

Velvet Fog	161	Harvey Wallbanger	157
Vieux Carré	98, 119	Illicit affair	162
Vodka Cocktail	160	It's Always Sunny	161
Vodka Sour	159	Jabberwock	82
Wardroom	59	Jack Maples	125
Whisky Sour	97	Jean Harlow	58
Widow's Kiss	126	Kangaroo	152
Wisconsin Old Fashioned	109	La Frangipane	129
Young Man	127	Lavender Blanc	170
		London Calling	77
		Malagueña	60
		Marguerite	78
		Marny Cocktail	78
		Martinez	24, 67
		Matador	135
		Metropole	110
		Mexican Contessa	138
		Mezcal Stone Sour	139
		Milano Torino (Mi-To)	172
		Milano Torino sour	172
		Morning Cocktail	129
		Moscow Mule	151
		Negroni	71
		No Sec Margarita	134
		Old Fashioned	18, 85
		Old Hickory	166
		Oloroso Old Fashioned	96
		Orange Crush	159
		Padrastró	58
		Palmetto	55
		Paper Plane	88
		Pegu Club	81
		Perfect Black Russian	158
		Pre-Siesta	145
		Queen's Knees	127
		Raspberry Martini	156
		Revolver	92
		Roosevelt	52
		Satan's Whiskers	80
		Sawyer	73
		Scofflaw	94
		See you on Wednesday (N/A)	186
		Sherry And Tonic	168
		Sherry Cobbler	166
		Sidecar Blossom	118
		Sloane Square	99
		South Pacific Contessa	106
		Spaghetti Western	144
		Suppressor 1766	171
		Tea and Tonic (N/A)	182
		Tequila	141
		The Meridian	114
		Tuxedo Cocktail	75
		Vermouth Spritz	169

Nahí Wild Orange (95 cócteles)

Abbey Cocktail	36, 71
Adonis	165
Alaska Cocktail	72
Almond Old Fashioned	135
American Trilogy	123
Ampersand	128
Aperol Spritz	174
Bamboo	165
Bebedizo	45
Bicicletta	173
Bijou	81
Bitter Giuseppe	176
Bourbon Crusta	95
Brass Rail	63
Brave Bull	136
Bronx	72
Burnt Fuselage	124
Bywater	56
Call Me Old Fashioned	116
Caribbean Sazerac	61
Club Cocktail (David Embury)	168
Coffee With Giuseppe	177
Cold Brew Tonic (N/A)	187
Colombian Martini	46
Conde Guaroni	43
Coronation	171
Corpse Reviver #1	116
Cranberry Spritz (N/A)	190
Destornillador	156
Dry Martini	30, 67
Dubliner	89
Elder Fashion	79
Fair Harvard	106
Garibaldi	173
Garibaldi Spritz	174
Gin Old Fashioned	69
Gold Rush	91
Goldfinch	170
Grand Cosmopolitan	153
Guaperol Spritz	45
Guillotine	148



Nahí Rare Chocolate (17 cócteles)

Almond Old Fashioned	135
Amaro Cacao (N/A)	189
Cacao Tonic (N/A)	183
Cocoa Boulevardier	86
Farmer's Tan	137
Maple Rum Old Fashioned	61
Mexican Espresso Martini	140
Mezcal Negroni	137
Oaxaca Old Fashioned	133
Oloroso Old Fashioned	96
Padrastró	58
Perfect Black Russian	158
Revolver	92
Rum Old Fashioned	49
Scorpion Reef	140
Scrappy Manhattan	163
Vanessa Polk	63

Nahí Exotic Lime (25 cócteles)

Arnold Palmer (N/A)	186
Bamboo Highball	178
Batanga	133
Caipiroska	157
California Martini	155
Dark & Stormy	54
Exotic Cosmo	153
Exotic Tonic (N/A)	183
Funky Fun	113
Gin Basil Smash	68
Havana Especial	51
Hugo Spritz	175
Lemon Drop Crusta	160
Mango Lime Heat (N/A)	188
Mexican Manhattan	147
Mil Pasiones	43
Mosquito	105
Negroski	152
North Beach Cooler	143
Shirley Temple (N/A)	184
Smoky Mule	87
Star Daisy	74, 120
Tan Line Spritz	178
Tequila Sour	146
Tinto de Verano	175

Nahí New Orleans Reserve (21 cócteles)

Absinthe Old Fashioned	167
Amalfi Manhattan	122
Apple Brandy Negroni	112
Black Rose	118
Bobby Burns	38-39, 93
Club Cocktail (Difford's)	115
Guaro Sour	46
Jean Lafitte	56
La Louisiane	90
Lychee Martini	155
Metropole	110
Old Hickory	166
Pied-á-Terre	126
Pink Margarita	142
Plaza Antigua	144
Roy Rogers (N/A)	185
Sazerac	20, 100
Sazeroc (N/A)	190
Sellbach Cocktail	90
Star Cocktail	119
Vieux Carré	98, 119

Nahí Caribbean Tiki (13 cócteles)

Caribbean Sazerac	61
Gingerbread Martini	154
Greenbriar	177
Illegal Sour	142
Mai Tai	50
Maracuyá Collins (N/A)	189
Painkiller	64
Penicilina del Caribe	54
Pisco Punch	104
Planter's Punch	62
Tiki Cobbler	112
Tiki Negroni	53
Virgin Piña Colada (N/A)	182

Nahí Azahar (9 cócteles)

Caipiardiente	44
Coco Collins	88
Hotel Georgia Cocktail	76
Martini Special	76
Opal	75
Ramos Gin Fizz	79
Sazeroc (N/A)	190
Sidecar Blossom	118
Sun Sour (N/A)	188



Nahí Magical Foam (14 cócteles)

Brass Rail	63
Gin Sour	68
Guaro Sour	46
Hotel Georgia Cocktail	76
Illegal Sour	142
La Vie in Sour	154
Mezcal Stone Sour	139
Milano Torino sour	172
New York Sour	97
Pisco Sour	28, 103
Sun Sour (N/A)	188
Tequila Sour	146
Vodka Sour	159
Whisky Sour	97



Sigue construyendo tu barra

Si este recetario te abrió nuevas posibilidades, imagina lo que puede hacer una barra completa de Nahí en tus manos.

Escanea este código y descubre la familia de bitters y preparaciones que dan profundidad, perfume y carácter a estas recetas.

Explora la colección, encuentra tus favoritos y sigue mezclando con más criterio, más sabor y más intención.



Escanea y arma tu barra Nahí



Fuentes consultadas

Este recetario fue construido a partir de bibliografía clásica, manuales contemporáneos y fuentes editoriales especializadas que han ayudado a definir la historia, la técnica y el lenguaje de la coctelería moderna. La selección que sigue reúne obras fundacionales, libros de referencia y plataformas de consulta permanente que dieron soporte a la investigación, revisión y depuración de las recetas incluidas en esta edición.

Bibliografía esencial

- Thomas, Jerry. *The Bartender's Guide: How to Mix Drinks, or The Bon-Vivant's Companion*. 1862.
- Craddock, Harry. *The Savoy Cocktail Book*. 1930.
- Wondrich, David. *Imbibe! Updated and Revised Edition*.
- Wondrich, David, y Noah Rothbaum, eds. *The Oxford Companion to Spirits and Cocktails*.
- Meehan, Jim. *Meehan's Bartender Manual*.
- Kaplan, David; Nick Fauchald; y Alex Day. *Death & Co: Modern Classic Cocktails*
- Day, Alex; Nick Fauchald; y David Kaplan. *Cocktail Codex*.
- Arnold, Dave. *Liquid Intelligence: The Art and Science of the Perfect Cocktail*.
- Cate, Martin, con Rebecca Cate. *Smuggler's Cove: Exotic Cocktails, Rum, and the Cult of Tiki*.
- Simonson, Robert. *Modern Classic Cocktails*.



Fuentes editoriales digitales

- Difford's Guide. Cocktails and Cocktail Recipes.
- Punch. Recipe Database y archivo editorial.
- Imbibe Magazine. Archivo editorial y cultura líquida.



