

RECETARIO 1.0

CLÁSICOS FUNDAMENTALES

Selección especial



Nahí Colombian Bitters

N

Clásicos Fundamentales

Los clásicos no sobreviven por costumbre. Sobreviven porque funcionan.

Antes de las tendencias, antes de los signatures y antes de las barras modernas, unos pocos cócteles definieron la estructura de la coctelería tal como la conocemos hoy. No solo marcaron una época: construyeron un lenguaje. Un lenguaje de balance, carácter, técnica y memoria.

Esta selección reúne 11 clásicos fundamentales y una breve historia de cada uno para que no solo descubras cómo se preparan, sino por qué siguen siendo referencia en cualquier barra seria del mundo. Porque entender los clásicos es entender la base sobre la que se ha construido casi todo lo que vino después.

En estas páginas también encontrarás las fichas de nuestros bitters Nahí, creados en Colombia a partir de botánicos con identidad propia. En la coctelería clásica, los detalles importan. Y muchas veces, unas pocas gotas son la diferencia entre una bebida correcta y una que realmente deja huella.

Que este recorrido te sirva no solo para mezclar mejor, sino para mirar cada receta con más criterio, más contexto y más intención.

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.



¿Cómo usar los bitters?

Los bitters han sido, durante generaciones, uno de los pilares silenciosos de la coctelería clásica. Se utilizan en dashes, una medida tradicional que corresponde a la pequeña porción que sale del dosificador al inclinar la botella y darle un golpe corto, de forma similar a como se usa una salsa inglesa. Aunque la cantidad es pequeña, su impacto es decisivo: aporta estructura, profundidad y ese matiz final que hace que un cóctel se sienta completo.

¿Cómo se hacen nuestros bitters?

En Nahí creamos bitters 100% colombianos a partir de botánicos seleccionados por su intensidad aromática, su carácter y su capacidad de aportar profundidad real a una bebida.

Cada referencia fue pensada para dialogar con la coctelería clásica desde una identidad propia: respetando la lógica de los grandes cócteles, pero aportando una expresión contemporánea nacida de ingredientes y sensibilidad colombiana.

Porque en una receta clásica, los detalles importan. Y pocas cosas tienen tanto poder como unas gotas bien hechas.



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, ajeno, 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, huela 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 mandarina, 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, Caiyardiente, 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, Ilegal 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





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.



Lleva la experiencia completa a tu barra

Ya conociste la base. Ahora llévala a la práctica.

Los clásicos fundamentales son la puerta de entrada a la gran coctelería. Pero el verdadero salto ocurre cuando dejas de leer recetas y empiezas a construirlas en casa con ingredientes que aportan profundidad, aroma y personalidad.

Ahí es donde entran nuestros bitters Nahí 100% colombianos: creados para transformar una preparación simple en una experiencia más compleja, más elegante y más memorable.

Y para que no te quedes solo con esta muestra, al comprar en nuestra web recibirás gratis en tu correo nuestro Recetario 1.0, una obra desarrollada durante 6 meses de curaduría, con más de 270 recetas, historia y subrecetas, valorada en USD 25.

No es solo un recetario.

Es una herramienta para explorar más, crear más y descubrir todo lo que unas pocas gotas bien usadas pueden hacer en una copa.

Compra tus bitters Nahí y recibe gratis en tu correo el Recetario 1.0 valorado en USD 25.

Más sabor. Más criterio. Más formas de crear.



Escanea el QR o dale click Aquí: [Quiero mis bitters + recetario gratis](#)

