

RECETARIO 1.0

# COCTELERÍA SIN ALCOHOL

*Selección especial*



—  —  
—  Nahí Colombian Bitters  —

N

## *Antes de empezar*

Beber mejor no siempre significa beber alcohol.

La coctelería sin alcohol dejó de ser una alternativa secundaria. Hoy es una categoría con identidad propia: una forma de disfrutar bebidas frescas, complejas, aromáticas y memorables sin renunciar al ritual, al sabor ni a la experiencia.

Esta selección reúne 20 recetas sin alcohol pensadas para demostrar que una bebida bien construida puede tener tanto carácter como cualquier cóctel clásico. Porque cuando hay balance, intención y buenos ingredientes, el resultado no se siente como una sustitución, sino como una elección en sí misma.

En estas páginas también encontrarás las fichas de nuestros bitters Nahí, elaborados en Colombia con botánicos que aportan profundidad, contraste y personalidad. A veces, lo que una bebida necesita para pasar de simple a inolvidable no es más azúcar, ni más volumen, sino unas pocas gotas capaces de abrir nuevas capas de sabor.

Esperamos que esta selección te inspire a explorar nuevas formas de servir, mezclar y disfrutar. Porque beber sin alcohol no tiene por qué significar beber menos interesante.

## *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?

En estas recetas, los bitters se usan en dashes: la pequeña porción que sale del dosificador al inclinar la botella y darle un golpe corto, muy parecido al gesto con el que se añade una salsa inglesa. Aunque se trata de una cantidad mínima, es suficiente para aportar contraste, profundidad aromática y una complejidad que transforma por completo una bebida.

Como guía general, la cantidad sugerida por preparación es de 2 a 3 dashes, según la receta y el perfil de sabor que se quiera resaltar.

Nuestros bitters se elaboran a partir de botánicos extraídos en una mezcla hidroalcohólica, un medio tradicional que permite capturar con precisión aromas, sabores y compuestos esenciales. Por eso, en las cantidades de uso de este recetario, su aporte alcohólico final es mínimo: una bebida de 300 ml preparada con 3 dashes contiene aproximadamente 0,3% de alcohol, es decir, cerca de 16 veces menos que una cerveza tradicional.

## ¿Cómo nacen nuestros bitters?

Nuestros bitters nacen en Colombia y se elaboran con botánicos seleccionados para aportar aroma, contraste y personalidad, incluso en recetas donde cada detalle cuenta aún más.

En la coctelería sin alcohol, donde no existe el soporte estructural de un destilado, los bitters pueden cumplir un papel decisivo: abrir nuevas capas de sabor, aportar tensión y darle a una bebida una identidad mucho más definida.

Esa es una de las razones por las que Nahí puede transformar una mezcla simple en una preparación mucho más expresiva: porque detrás de cada bitter hay una intención clara de elevar el sabor.

## 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, 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 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, 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





**RECETARIO**

A decorative banner with the word "RECETARIO" in a bold, serif font. The banner is flanked by ornate, symmetrical scrollwork and floral motifs. The banner itself has a textured, shaded appearance, suggesting depth and a three-dimensional effect.



## *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.

### *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.



## *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 infusionar 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 infusionar 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.



## *Sigue construyendo tu barra*

Si esto fue solo una muestra, imagina todo lo que puedes crear con el universo completo Nahí.

Estas recetas sin alcohol demuestran que el sabor, la complejidad y el ritual no dependen necesariamente del alcohol. Dependen de la intención con la que construyes una bebida y de los ingredientes que eliges para darle profundidad.

Con nuestros bitters Nahí 100% colombianos, puedes transformar preparaciones cotidianas en bebidas con más carácter, más aroma y una identidad mucho más interesante, tanto con alcohol como sin él.

Y para que sigas explorando mucho más allá de estas páginas, al comprar en nuestra web recibirás gratis en tu correo nuestro Recetario 1.0, una obra curada durante 6 meses, con más de 270 recetas, historia y subrecetas, valorada en 25 USD.

Es una invitación a descubrir más combinaciones, más ideas y más formas de usar tus bitters en distintos momentos, con distintos ingredientes y para distintos gustos.

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

Más recetas. Más posibilidades. Más formas de disfrutar el sabor.



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

