

# AMOCHTLI TLEN TLAILI

## Cocktail Menu



# CASA TEQUILA

## *House Margarita*

As it says in a 1942 tequila advertisement, "Margarita: It's more than a girl's name." But where, precisely, that name originated is a subject much debated. A story from as early as 1938 links it to Mexican restaurateur Carlos "Danny" Herrera, who allegedly invented this cocktail for former Ziegfeld dancer Marjorie King. Others attribute it to Dallas socialite Margarita Sames, at whose Acapulco vacation home hotel magnate Tommy Hilton first savored this distinctive combination of tequila, orange liqueur, sugar, and lime, which he soon popularized in the States. Most probably, it was derived from the Daisy, a 19th-century brandy-based concoction that is widely considered the forerunner to a number of modern cocktails. Whatever its origin, there's no question that the Margarita has joined the canon of classics.



## *Blue Margarita*



Una variacion colorida de la Margarita clasica. Sustituye el TripleSec por el Blue Curacao, esto le agrega un toque visual mas llamativo y un perfil citrico ligeramente distinto. Gano popularidad en los años 80.

**Notas de Sabor:**

Citrica, refrescane y tropical con un amargo sutil que le brinda el Blue Curacao. Visualmente impactante.



# *Skinny Margarita*



Minimalista. Fresca. Impecablemente equilibrada. **La Skinny Margarita** no es solo una bebida, es una declaración de estilo de vida. En un mundo donde lo natural es el nuevo lujo, esta versión depurada de la clásica margarita encarna el arte de disfrutar con intención.

Olvida los jarabes artificiales y los licores excesivamente dulces. Aquí, el protagonismo lo toma el tequila blanco premium, armonizado con jugo de lima fresco, un delicado toque de agave orgánico y, si se desea, un susurro de jugo de naranja natural. El resultado: un cóctel sofisticado, vibrante y sorprendentemente ligero, servido en una copa escarchada con sal marina y coronado con una rodaja de lima que evoca tardes doradas y noches infinitas.





## *Swirl Margarita*



Dos mundos colisionan con gracia helada en la Swirl Margarita, un cóctel que es tan espectacular como irresistible. La clásica elegancia de la margarita tradicional —ácida, fresca, vibrante— se entrelaza en un delicado remolino con la profundidad frutal y aterciopelada de una sangría de la casa hecha a la perfección.

El resultado: un torbellino visual de tonos rubí y lima. Cada sorbo es un viaje —del Mediterráneo al corazón de México— envuelto en una experiencia sensorial que redefine lo que significa beber con estilo.



## *Spicy Mango Margarita*

Spicy Mango Margarita: una mezcla dorada y vibrante donde el dulzor aterciopelado del mango se ve intensificado por una caricia cítrica de lima fresca y el carácter seductor del tequila. Pero su alma, su verdadero encanto, está en el picante. Una nota de chile que no abrumba, sino que susurra, enciende, seduce. El borde, delicadamente escarchado con tajín, aporta textura, contraste, un guiño rebelde. Este no es un cóctel cualquiera. Es una declaración de intenciones. Una invitación a lo inesperado. Perfecta para quienes no solo buscan un trago, sino una historia que contar.







MEXICAN MIX

## *Cantarito Clasico*



El cantarito clásico es la joya refrescante de la mixología mexicana. Este cóctel, que combina tequila con jugos frescos de limón y naranja, se sirve en un vaso de barro, evocando una estética rústica y auténtica. Su sabor vibrante, realzado con un toque de jarabe de agave y adornos cítricos, lo convierte en la bebida ideal para los días soleados y celebraciones elegantes.



La michelada es el elixir refrescante de México que transforma la cerveza en una experiencia de sabor audaz. Con su mezcla de cerveza clara, jugo de limón, salsa picante y un toque de jugo de tomate, se sirve en un vaso escarchado con sal y chile, evocando una explosión de frescura y picante. Perfecta para cualquier ocasión, su personalización la convierte en un lienzo de creatividad. Disfrutar una michelada es más que saciar la sed; es celebrar la esencia vibrante de la cultura mexicana en cada sorbo.





## *Cantarito Poblano*

Un brindis vibrante al espíritu moderno de México.

En un mundo donde los sabores suelen conformarse, Fuego Cítrico se atreve a destacar.

Esta joya líquida combina el alma elegante del Tequila Patrón con la audacia picante del Hornitos Chile, creando una danza de intensidad controlada y sofisticación inesperada.

El cordial de toronja se funde con el jugo de naranja fresco y el limón exprimido al momento, construyendo un perfil cítrico que despierta los sentidos sin pedir disculpas. La soda de toronja, efervescente y etérea, corona esta mezcla como un susurro final de frescura, ideal para tardes doradas o noches en terrazas iluminadas por velas.

Fuego Cítrico no solo se bebe; se viste, se presume, se saborea con intención. Un cóctel que habla en voz baja, pero deja una impresión inolvidable.





# *Signature* Cocktails





## Queen Margarita



*Sutil. Fresca. Irresistiblemente elegante. La Queen Margarita es una oda líquida al poder femenino moderno: sofisticada sin esfuerzo, fresca como una noche de verano, y con un encanto que no necesita presentación.*

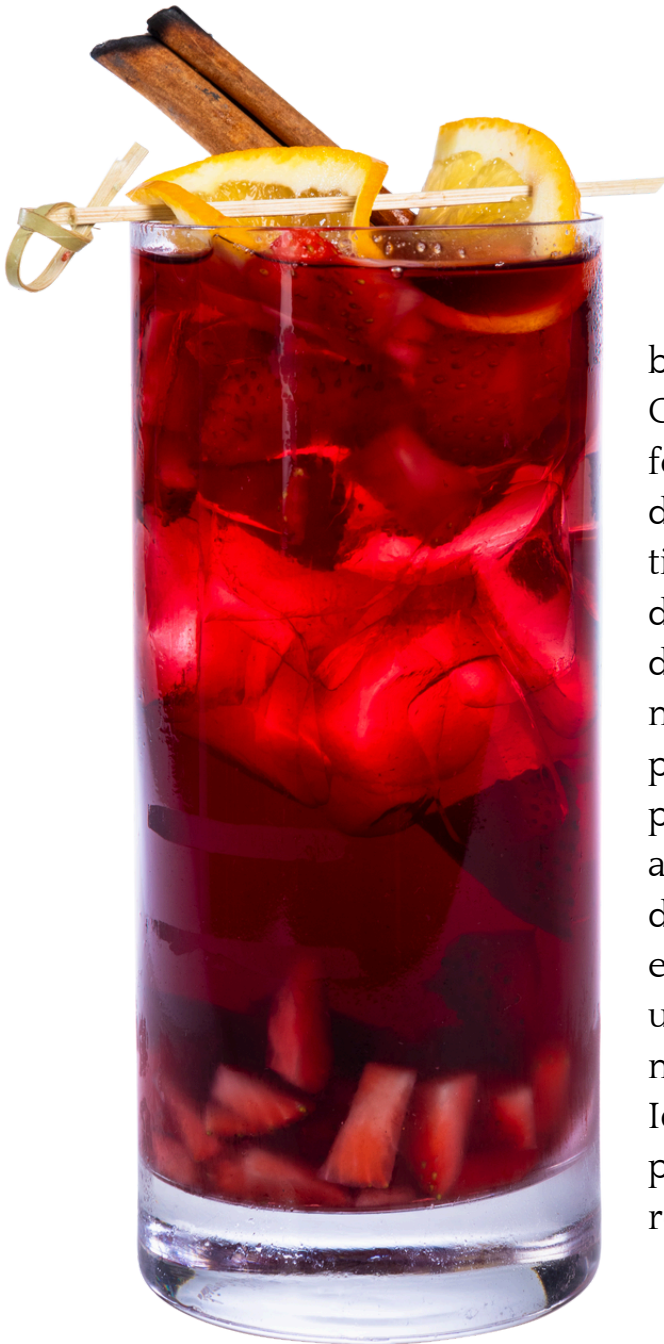
*Todo comienza con 1 ½ oz de Tequila Patrón —limpio, preciso, majestuoso— como el corazón de esta reina. El jarabe de pepino aporta una frescura delicada, casi etérea, como si la bebida respirara en verdes susurros.*

*El jugo de limón fresco equilibra la dulzura con una acidez vibrante, y finalmente, un toque de St. Germain —ese licor floral que parece embotellar la luz de la mañana— corona la mezcla con notas de elegancia botánica.*

*Cada sorbo es un desfile: la entrada fresca del pepino, el alma cítrica del limón, la calidez sutil del tequila, y un final perfumado de flores blancas. No es solo un cóctel, es una declaración. Una corona en copa, diseñada para mujeres que no esperan ser invitadas al trono—lo reclaman.*



## *House Sangria*



Más que una bebida, la Sangría de la Casa es una oda a la feminidad despreocupada. Vino tinto profundo, frutas de estación y un toque de licor cítrico se mezclan con la precisión de un perfumista. Servida fría, adornada con rodajas de naranja y manzana, es el retrato líquido de una escapada mediterránea. Ideal para compartir, para brindar, para recordar.



## *Paloma Moderna*

En esta versión de autor, la Paloma abandona el sombrero de playa y se viste de seda. Tequila Blanco, jugo fresco de toronja y un toque de sal rosada escarchada revelan una bebida limpia, elegante y con carácter. Su efervescencia sutil es como una carcajada elegante en medio de una tarde bohemia. Una elección para quienes buscan clasicismo con una vuelta de tuerca moderna.





## Mezcal Mule

La reinención ahumada del clásico Mule. El Mezcal Mule reemplaza vodka con mezcal artesanal, y el resultado es intensamente seductor. Jengibre picante, lima fresca y burbujas que cosquillean la lengua elevan la experiencia. Servido en vaso de cobre.

es un cóctel que habla de raíces, de fuego, de identidad. Para los amantes de lo auténtico y audaz.



## Morenita



Audaz, vibrante y llena de carácter—  
Morenita no es un cóctel, es una  
declaración de fuego envuelta en  
elegancia. Una mezcla que celebra lo  
picante, lo ácido y lo profundo con la  
seguridad de quien sabe exactamente  
quién es.

El Tequila Patrón Blanco aporta pureza  
y fuerza, mientras que el chile tequila  
añade ese golpe de calor que despierta  
los sentidos. El jugo de limón fresco  
corta con su acidez brillante,  
preparando el terreno para el  
verdadero protagonista: el tamarindo,  
denso y oscuro, con ese sabor  
agridulce que remite a las raíces, a la  
tierra, a la pasión. La soda de toronja  
burbujea por encima, aportando  
frescura, amargor sutil y un final  
chispeante que se queda bailando en  
la lengua.

Morenita es el alma de una noche  
caliente, la mirada que no se esquiva,  
el sabor que no se olvida. Una reina  
morena, fuerte y encantadora, que  
deja huella en cada sorbo.







# Tropical Cocktails

## *Bahama Mama*

Exótica, juguetona y con alma caribeña, la Bahama Mama es ese escape en forma líquida que no sabías que necesitabas. Es una postal embotellada del paraíso: vibrante, afrutada y con un ritmo que sabe a arena caliente y atardeceres infinitos. Combina ron oscuro y claro –un dúo que aporta cuerpo, dulzura y un susurro de rebeldía– con el licor de café que sorprende al fondo, como un guiño inesperado. El jugo de piña y naranja abrazan el paladar con su dulzura solar, mientras que un chorrito de granadina aporta ese rojo intenso que recuerda a flores tropicales o labios manchados de fruta fresca.





## *Sex on the Beach*



Es dulce, es  
descarado, es  
irresistible. Sex on  
the Beach es el  
cóctel que no pide  
permiso, mezcla  
vodka, licor de  
durazno, jugo de  
arándano y naranja  
en una fusión que  
despierta los  
sentidos. Es un  
atardecer en la  
costa italiana, es un  
vestido rojo en  
movimiento. Sirve  
como declaración y  
como escapatoria.  
Perfecto para  
quienes saben lo  
que quieren... y no  
temen pedirlo.





## *Long Island Tea*

Cinco licores en una misma copa y, sin embargo, una elegancia que sorprende. El Long Island Iced Tea de Casa Tequila logra lo imposible: potencia sin perder gracia. Tequila, ron, vodka, ginebra y triple sec encuentran armonía gracias al chorro de limón y la suavidad de la cola. Es el cóctel de quienes no se conforman, de noches largas, intensas, inolvidables.



## *Pain Killer*



Este cóctel lleva su nombre con orgullo. Ron oscuro, jugo de piña, naranja y crema de coco se combinan en un elixir profundo, sensual y especiado, coronado con nuez moscada rallada al momento. Es terapéutico, no por sus ingredientes, sino por su capacidad de transportarte a playas privadas, a un lujo sin pretensión. Lo bebes, y el mundo desaparece.



## *Piña Colada*

La Piña Colada de Casa Tequila no es una simple bebida; es un viaje sensorial, un himno al hedonismo caribeño elevado al arte. Aquí, el ron dorado aporta profundidad con notas cálidas y melosas que acarician el paladar, mientras la crema de coco —rica, envolvente, casi mística— se funde con el jugo de piña fresco, como si el trópico se exprimiera directamente en tu copa. La textura es pura seda líquida: espesa sin ser pesada, brillante como una puesta de sol sobre el mar. Cada sorbo es una caricia dulce, un vaivén entre lo cremoso y lo ácido, entre lo fresco y lo reconfortante. Hay en ella algo profundamente emocional, como si cada trago desbloqueara un recuerdo perdido entre playas, brisas saladas y canciones que suenan en radios lejanas. Se sirve con una elegancia discreta, adornada con piña fresca y una cereza roja que no busca llamar la atención, sino coronar la experiencia. Es un cóctel para quienes entienden que el lujo verdadero no está en el exceso, sino en el detalle, en la suavidad, en la pausa. Porque hay momentos que no se cuentan, solo se beben.



## Mojito

El Mojito de Casa Tequila no es solo un cóctel, es un susurro caribeño que acaricia el paladar. La menta fresca estalla en boca con notas verdes y crujientes, mientras el ron blanco y el toque justo de azúcar crean una sinfonía equilibrada entre lo vibrante y lo delicado.

Servido en vaso alto con hielo triturado, es el accesorio perfecto para tardes doradas y conversaciones que se alargan como el verano.





# A BRINDAR SIN LÍMITES

(MOCTELES)





## *Purple Tropical*

Refrescante, colorido y lleno de carácter, este mocktail es como un atardecer tropical en copa –sin alcohol, pero con toda la actitud.

Empieza con jugo de naranja y piña, que se entrelazan como el sol y la brisa del mar: dulce, cítrico, y envolvente. Luego llega la puré de arándano azul, como una pincelada intensa de color y profundidad frutal que

aporta textura y misterio. El cordial de toronja termina la sinfonía con un amargor elegante, equilibrando el dulzor y elevando la mezcla a un nivel más adulto, más moderno, más fashionably sober.



## *Hawaiian Spiced*



Piña, canela y un suspiro de arándano: el Hawaiian Spiced no es solo un mocktail, es una postal sensorial desde una isla donde el sol nunca se esconde y los sabores cuentan historias.

Dorado y tropical como un amanecer en Honolulu. El jugo de naranja fresca se funde en la mezcla con su brillo cítrico, mientras que el jarabe de canela irrumpe como una ola cálida, especiada, inesperadamente acogedora. El toque final de blueberry tiñe la bebida de profundidad y dulzura silvestre, como un atardecer púrpura sobre la costa.

El Hawaiian Spiced es perfecto para quienes buscan algo sin alcohol pero con alma. Un cóctel que despierta los sentidos, baila entre el calor y la frescura, y deja en el paladar un recuerdo tan suave como la brisa del Pacífico.



## Mint Cooler

“

Este mocktail es la definición líquida de un verano eterno: jugo de limón recién exprimido que despierta los sentidos, un jarabe de pepino que acaricia el paladar con frescura sutil y moderna, y un destello de jugo de toronja que aporta ese je ne sais quoi cítrico y chic. La efervescencia de la soda eleva cada nota, mientras que las hojas de menta fresca flotan como joyas verdes en una copa minimalista.

Refinado pero accesible, este mocktail no es solo una bebida: es un accesorio imprescindible para cualquier brunch con estilo o una noche sin alcohol con alma de champagne.

”





