[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en CDMX el 08/09/2021

# [Tequila Cosmos celebra las fiestas patrias con una coctelería exclusiva](http://www.notasdeprensa.es)

## De la mano del reconocido mixólogo Adan Lean, Bar Manager de Atila Tulum; Tequila Cósmico creó una serie de cócteles exclusivos para celebrar las fiestas patrias y disfrutar al máximo

De la mano del reconocido mixólogo Adan Lean, Bar Manager de Atila Tulum; Tequila Cósmico creó una serie de cócteles exclusivos para celebrar las fiestas patrias y disfrutar al máximo. Estos cocteles- fine drinking- se crearon como parte de las acciones de Tequila Cosmo dentro de la edición 2021 de Barra México y busca trasladar, a quién lo disfruta, desde las exóticas playas de Tulum hasta el colonial San Miguel de Allende para formar parte un cosmos lleno de sabor y tradiciones. COCOMETA Ingredientes ● Tequila Cósmico - 36ml ● Ron Saylor Jerry - 8ml ● Orgeat de coco y semillas de mostaza - 45ml ● Jugo limón amarillo - 8ml ● Jugo de maracuyá - 8ml ● Top cerveza clara. ● Bitter Amargo - 2 gotas ● Garnish - Flor comestible, twist de limón amarillo, Dulce de coco flameado. Preparación ● Agregar todos los ingredientes a excepción de la cerveza clara a un vaso mezclador y revuelve por 15seg. Servir en vaso jaibolero y llena con la cerveza clara. Decorar con un twist de naranja y una flor comestible. Black Passion Ingredientes: ● 50 ml tequila cósmico ● 60 ml tepache ● 1 tsp carbón activado ● 15 ml limón verde ● 30 ml jarabe maracuyá ● 30 aquafaba Preparación: En una coctelera se integran todos los ingredientes, hasta que se logre una mezcla perfecta. A la hora de servir en un vaso Jaibol, cuela y se puede decorar con una rodaja de limón caramelizado. ORION Ingredientes ● 1oz tequila cósmico ● 1/4oz ancho Reyes ● 1/4oz jugó de naranja ● 4 golpes de bitter de naranja ● 3 gotas de aceite de chile ancho con Chapulin ● 1/4oz de cordial cítrico. Preparación: ● Agregar todos los ingredientes a un shaker a excepción del aceite de chile ancho con Chapulin, Shakea por 10seg, sirve en copa coupe y agrega las 3 gotas de aceite de chile ancho con Chapulin. Si se quiere conocer más acerca de Tequila Cosmos y Tequila Cosmico visitar: https://www.tequilacosmos.com/

**Datos de contacto:**

Esther Shueke

55 1333 1411

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/tequila-cosmos-celebra-las-fiestas-patrias-con](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Nacional Gastronomía Sociedad Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)