



EXCELLIA™

TEQUILA

100% PURO DE AGAVE

HECHO EN MEXICO

COCTELES TAILOR MADE

EL GONQUÍN por Tom Jakschas



50 ml	Excellia Reposado
20 ml	Lillet blanc
35 ml	puré de Piña o zumo de piña triturada
5 ml	Sirope de agave

Remover los ingredientes con hielo. Colar dos veces en una copa de vino.
Decoración: pimienta recién molida.

BURBUJEANTE MARGARITA por Aristotelis Papadopoulos



30 ml	Excellia Reposado
30 ml	Esprit de June liqueur
20 ml	zumo fresco de Yuzu
20 ml	zumo fresco de Pera
40 ml	Champagne brut

Remover todos los ingredientes (excepto el Champán) en un vaso mezclador lleno de cubitos de hielo y mezclar durante 10 o 15 segundos. Colar en una copa de champán alta. Coronar con Champagne Brut.

Decoración: lichi fresco o mango fresco en un palito.

BEET-INI por Grégoire Erchoff



50 ml	Excellia Reposado
1/2	lima fresca exprimida
20 ml	sirope de agave
20 ml	vermut dulce
6	dados de remolacha cocida

Combinar la remolacha y el jarabe de agave en un vaso mezclador y agitar con fuerza. Añadir el zumo de lima, el vermut dulce y el Excellia, añadir hielo, agitar y colar doblemente en una copa de martini.

Decoración: una pequeña ramita de tomillo fresco.



EXCELLIA™

TEQUILA

100% PURO DE AGAVE

HECHO EN MEXICO

COCTELES CALIENTE

COSMOPOLITAN TWIST



- 1 shot Excellia tequila
- 1 shot Triple sec
- 1 ½ shot zumo de arándano
- ½ shot Zumo de lima fresca exprimida

Remover los ingredientes con hielo. Colar doblemente en un vaso/copa de cóctel de martini Helado con un borde medio salado sólo en la parte de afuera.

Decoración: Piel de naranja espolvoreada y adornando el borde.

VAMPIRO



- 2 shots Excellia Reposado tequila
- 1 shot zumo de tomate
- ½ shot zumo de naranja
- ½ shot zumo de naranja
- ½ shot jarabe de granadina
- 2 buenas pizcas de salsa Tabasco
- Pizca de pimienta negra molida
- Pizca de sal marina

Batir los ingredientes con hielo. Colar en un vaso Longdrink lleno de hielo.

Decoración: Una rodaja de lima.

EL DIABLO



- 1 ¼ shot Excellia tequila
- ¾ shot licor de crème de cassis
- Ginger ale

Remover los ingredientes en un vaso Longdrink (Collins) lleno de hielo. Batir brevemente hasta mezclar.

Decoración: Licuado de lima, exprimido y echado dentro.



EXCELLIA™

TEQUILA

100% PURO DE AGAVE

HECHO EN MEXICO

COCTELES TIMELESS

PALOMA



1 ½ shot Excellia Blanco tequila
½ shot zumo de lima fresca exprimida
Refresco de pomelo (Squirt o Ting)

Remover los ingredientes en una copa longdrink llena de hielo con el borde medio salado (sólo fuera del vaso). Batir brevemente hasta mezclar.

Decoración: Licuado de lima, exprimido y echado dentro.

AÑEJO NEGRONI



1 shot Excellia Añejo tequila
1 shot vermut dulce
1 shot Campari

Remover los ingredientes sobre hielo en un vaso de shortdrink.

Decoración: Rociar y colocar en el filo la piel rallada de una naranja grande y poner en la bebida.

MEXPRESSO MARTINI



1 ¼ shot Excellia Tequila
¾ shot licor de café
1 ½ shot café expreso
¼ shot Sirope de azúcar

Batir los ingredientes fuertemente con hielo. Colar en una copa de cóctel de martini.

Decoración: Tres granos de café.

TOMMY'S MARGARITA



2 shots Excellia Tequila
1 shots zumo de lima fresca exprimida
½ shots Sirope de agave

Combinar todos los ingredientes en un vaso mezclador, añadir hielo, agitar y servir en un vaso de martini.

Decoración: poner sal en el filo de la copa de martini.