

# MEZCAL

Sfatiamo subito una credenza fin troppo diffusa: il Mezcal non è Tequila!

Fanno parte della stessa famiglia ma hanno solo una cosa in comune: l'agave.

Il Mezcal, infatti, è molto più antico.

L'agave viene cotta in forni ipogei, o in grosse buche nel terreno, utilizzando il fumo prodotto dalla combustione della legna: da qui il suo tipico sapore affumicato.

La produzione è tipicamente tradizionale e vede l'utilizzo di lieviti indigeni: non c'è standardizzazione e ogni bottiglia risulterà diversa dalla precedente.

## MEZCAL EXPERIENCE

Scopri il mondo del Mezcal con una degustazione di 3 varietà da noi selezionate, ognuna con le sue caratteristiche uniche. La soluzione ideale per i neofiti!



3 SHOTS

BENEVA - MONTE ALBAN - VIDA 9€

## MEXICO EXPERIENCE



Un viaggio sensoriale del Messico attraverso 3 dei suoi distillati più caratteristici: Tequila, Sotol e Mezcal.

3 SHOTS

ESPOLON - MONTE ALBAN - SOTOL 9€

### BENEVA CON GUSANO - 38%

NOTE AROMATICHE: Agave, legno, fumo, erbe aromatiche. Mezcal giallo reposado.

◆ Bicchiere €5 ◆ Shot €3

### VIDA - 42%

NOTE AROMATICHE: Miele, vaniglia, zenzero, cannella, sandalo, banana, mandarino. Molto affumicato.

◆ Bicchiere €3 ◆ Shot €4

### AMÀRES VERDE MOMENTO - 42%

NOTE AROMATICHE: Terra, legno di sandalo, pesche mature, leggermente pepato.

◆ Bicchiere €6 ◆ Shot €3

### DERRUMBES "San Luis" - 43%

NOTE AROMATICHE: Poco affumicato, fiori bianchi, note vegetali, frutta a polpa bianca.

◆ Bicchiere €8 ◆ Shot €4

### DERRUMBES "Oaxaca" - 48%

NOTE AROMATICHE: Scorza di limone, gelsomino, uva passa, pepe nero, pino, resina.

◆ Bicchiere €9 ◆ Shot €5

### MONTELOBOS - 43%

NOTE AROMATICHE: Agave, agrumi, pepe, noce moscata, chiodi di garofano. Leggermente torbato.

◆ Bicchiere €7 ◆ Shot €4

### ENCANTADO - 43%

NOTE AROMATICHE: Terra, funghi, corteccia, papaya, tonno affumicato, limone, zenzero.

◆ Bicchiere €6 ◆ Shot €3

### HERENCIA DE SANCHEZ - 42%

NOTE AROMATICHE: Pepe bianco, albicocche e pesche affumicate, erba, frutta tropicale.

◆ Bicchiere €6 ◆ Shot €3

### PELTON DE LA MUERTE - 41%

NOTE AROMATICHE: Pesche grigliate, frutti tropicali, acetone, noci speziate, melone verde, mela.

◆ Bicchiere €7 ◆ Shot €4

### MONTE ALBAN - 40%

NOTE AROMATICHE: Agrumi, zafferano, vaniglia, legno, muschio.

◆ Bicchiere €6 ◆ Shot €3

# TEQUILA

Il Tequila è senza dubbio il distillato messicano più conosciuto al mondo.

Per meritare l'appellativo di Tequila, il distillato deve contenere almeno il 51% di Agave Azul e deve essere prodotto principalmente nello stato di Jalisco, Messico.

Il Tequila si distingue in Joven, Reposado (invecchiamento 3-6 mesi) e Añejo (invecchiamento oltre i 6 mesi)

### LA HIGUERA "WHEELERI" - 43,5%

NOTE AROMATICHE: Fumo, peperone, erbe, frutti gialli (ananas).

◆ Bicchiere €7 ◆ Shot €4

### LA HIGUERA "CERDROSANUM" - 46,8%

NOTE AROMATICHE: Caramello, erba affumicata, cedro, note minerali.

◆ Bicchiere €8 ◆ Shot €5

### LA HIGUERA "LEYOPHILLUM" - 46,6%

NOTE AROMATICHE: Salamoia di oliva, terra, cenere, insaccati, pesca, banana.

◆ Bicchiere €8 ◆ Shot €5

# RUM

### SAINT JAMES ROYAL AMBRÈ - Martinica - 40%

◆ Bicchiere €5 ◆ Shot €3

### DIPLOMATICO - Venezuela - 40%

◆ Bicchiere €7 ◆ Shot €4

### MYERS'S - Giamaica - 40%

◆ Bicchiere €5 ◆ Shot €3

### PROHIBIDO RESERVA - Messico - 40%

◆ Bicchiere €6 ◆ Shot €3

### DON PAPA MASSKARA - 40%

◆ Bicchiere €7 ◆ Shot €4

### ESPOLON - 40%

JOVEN

NOTE AROMATICHE: Agave tostato, caramello, limone, vaniglia, pepe, frutta tropicale.

◆ Bicchiere €5 ◆ Shot €3

### OLMECA ALTOS - 38%

REPOSADO

NOTE AROMATICHE: Agave tostato, legno, vaniglia, miele, lime, pepe.

◆ Bicchiere €6 ◆ Shot €3

### NODO - 40%

REPOSADO

NOTE AROMATICHE: Miele, caramella, erbe aromatiche, anacardi, menta, pepe bianco.

◆ Bicchiere €8 ◆ Shot €4

# SOTOL

Distillato tipico messicano che si ottiene dall'omonima pianta grassa (Dasylirion) che cresce tra le alture dei deserti rocciosi di Chihuahua e Durango, Messico Settentrionale.

Ricorda molto il Tequila in termini di fragranza e sapore, pur risultando leggermente più secco e più forte