



OMADON





MÉXICO

VASO OLD FASHION

Ingredientes:

- 1 oz Tequila OMADON
- 1 oz Ancho Reyes Original
- 1 oz Jugo de piña
- ¾ oz Jugo de limón
- 1 oz Jarabe cilantro

Procedimiento / Incorporar:

1. Enfriamos con hielos un vaso vaso tiki y reservamos.
2. En un shaker agregaremos **Tequila OMADON** + limón amarillo + jugo de toronja + jugo de aránadano + jarabe natural + crema de coco y daremos shake sin hielos por 15/20 segundos.
3. Agregaremos hielos y volvemos a dar shake para enfriar.
4. En el vaso agregaremos hielo frappé y vertemos el líquido obtenido.
5. Garnitura: Hojas de hierbabuena y suprema de naranja.





NUEVA YORK

VASO HIGHBALL

Ingredientes:

1 oz Tequila OMADON

½ Vermut Rosso

½ oz Amaro Averna

Top de manzana deshidratada

Procedimiento / Incorporar:

1. En un vaso Vaso Highball enfriamos con hielos mediante técnica de stir.
2. En el mismo vaso agregaremos **Tequila OMADON** + Vermut Rosso + Amaro Averna y mezclaremos sin hielos por 15/20 segundos.
3. Agregaremos hielos y volvemos a mezclar, para solo enfriar.
4. En el vaso, agregaremos 3 hielos y vertemos el jugo de manzana hasta el 90% del vaso.
5. Garnitura chip de manzana deshidratada.



JALISCO

VASO CANTARITO

Ingredientes:

- 1 oz Tequila OMADON
- 1 oz Jugo de toronja
- 1 oz Jugo de naranja
- 1 oz Jugo de limón
- 1 oz Sangrita
- Top de refresco de toronja

Procedimiento / Incorporar:

1. En un vaso cantarito enfriamos con hielos y reservaremos.
2. En un shaker agregaremos **Tequila OMADON** + jugo de toronja naranja+limón+sangrita, daremos shake sin hielos por 15/20 segundos.
3. Agregaremos hielos y volvemos a dar shake para enfriar.
4. En el cantarito agregaremos 3 hielos y vertemos el líquido obtenido.
5. Incorporamos refresco de toronja hasta 90% del vaso.
6. Garnitura de Naranja y Toronja.



PARÍS

VASO OLD FASHION

Ingredientes:

- 1 ½ oz Tequila OMADON
- 1 oz Limón
- 1 oz Jarabe
- 1 oz Clara de huevo
- ½ oz Vino tinto francés

Procedimiento / Incorporar:

1. En un vaso Old fashion, enfriamos con hielos mediante técnica de stir y reservaremos.
2. En un shaker, agregaremos **Tequila OMADON** + limón + jarabe natural + clara de huevo, daremos shake sin hielos por 15/20 segundos.
3. Agregaremos hielos y volvemos a dar shake con movimientos largos para crear textura de espuma.
4. En el vaso agregaremos 3 hielos y vertemos el líquido con ayuda de un colador.
5. Agregaremos el vino tinto francés poco a poco para marcar densidades.

VERACRUZ

VASO HIGHBALL

Ingredientes:

- 1 ½ oz Tequila OMADON
- 1 oz Café espresso
- 1 oz Half and half (leche evaporada con leche entera)
- ½ oz Jarabe natural
- ½ de oz Licor de cafe

Procedimiento / Incorporar:

1. Enfriamos con hielos mediante técnica de stir un vaso Old fashion y reservaremos.
2. En un shaker agregaremos **Tequila OMADON** + espresso + half and half + jarabe natural + licor de café, daremos shake sin hielos por 15/20 segundos.
3. Agregaremos hielos y volvemos a dar shake para enfriar, con movimientos largos para generar espuma.
4. En el vaso, agregaremos 3 hielos y vertemos el líquido obtenido con ayuda de uncolador.
5. Garnitura de granos de café.



EL DRAGÓN DE LA CASA.®



RÍO DE JANEIRO

VASO OLD FASHION

Ingredientes:

- 1 ½ oz Tequila OMADON
- 6/8 de Limón
- 1 Cucharada de azúcar blanca
- ½ oz Concentrado de maracuyá

Procedimiento / Incorporar:

1. En un vaso Old fashion enfriamos con hielos mediante técnica de stir.
2. En el mismo vaso, agregaremos **Tequila OMADON** + azúcar + concentrado de maracuyá + limón y con ayuda de un macerador aplicaremos la técnica de muddling.
3. Agregaremos hielos.
4. Garnitura de limón





OAXACA

COPA COUPE

Ingredientes:

- 1 ½ oz Tequila OMADON
 - ½ de oz Licor de Cacao
 - 1 ½ oz Licor de Chocolate
 - 1 oz Half and Half
-

1. Enfriamos con hielos mediante técnica de stir una copa y reservamos.

2. En un shaker agregaremos **Tequila OMADON** + licor de cacao + licor de chocolate + half and half, daremos shake sin hielos por 15/20 segundos.

3. Agregaremos hielos y volvemos a dar shake, para solo enfriar.

4. En la copa, agregaremos 3 hielos y vertemos el líquido con ayuda de un colador.

5. Garnitura de nibs de cacao.



TOKIO

VASO HIGHBALL

Ingredientes:

- 1 oz Tequila OMADON
- 4 oz Concentrado de Calpis
- Agua mineral
- *Jarabe natural (Opcional)

Procedimiento / Incorporar:

1. Enfriamos con hielos mediante técnica de stir un vaso Highball y reservamos.
2. En un shaker agregaremos **Tequila OMADON** + Calpis; daremos shake sin hielos por 15/20 segundos.
3. Agregaremos hielos y volvemos a dar shake para enfriar.
4. Agregaremos 3 hielos en el vaso y vertemos el líquido + top de agua mineral.
5. Garnitura de hoja de Shiso.



GUADALAJARA

VASO OLD FASHION

Ingredientes:

1 ½ oz Tequila OMADON
1 ½ oz Concentrado de jamaica
½ Pieza de guayaba
Top de tepache
Opcional escarchado de sal de gusano

Procedimiento / Incorporar:

1. Enfriamos con hielos un vaso Old fashion mediante la técnica de stir.
2. En el vaso agregaremos **Tequila OMADON** + guayaba y con ayuda de un macerador daremos técnica de muddling.
3. Agregaremos el concentrado de jamaica + hielos y hasta el 90% del vaso de tepache.
4. Garnitura de media guayaba

SHANGÁI

COPA COUPE

Ingredientes:

- 1 ½ oz Tequila OMADON
- 1 ½ oz Infusión de té rojo
- ½ oz Jarabe
- ½ oz Jugo de limón amarillo
- Clara de huevo
- Pimienta de Sichuan o Szechuan

Procedimiento / Incorporar:

1. Enfriamos con hielos un vaso Old fashion con la técnica de stir y reservamos.
2. En un shaker agregaremos **Tequila OMADON** + limón + jarabe natural + clara de huevo + infusión de té rojo, daremos shake sin hielos por 15/20 segundos.
3. Agregaremos hielos y volvemos a dar shake con movimientos largos para crear textura de espuma.
4. En el vaso agregaremos 3 hielos y vertemos el líquido con ayuda de un colador.
5. Decoramos con Pimienta de Sichuan.



EL
DRAGÓN
DE LOS
TEQUILAS®



LOS CABOS

VASO OLD HIGHBALL

Ingredientes:

- 1 ½ oz Tequila OMADON
- 2 oz Piña
- 1 ½ oz Jarabe de tuna
- 2 oz de crema de coco

Procedimiento / Incorporar:

1. En un vaso largo, enfriamos con hielos mediante técnica de stir y reservaremos.
2. En un shaker, agregaremos **Tequila OMADON** + jugo de piña + jarabe de tuna + crema de coco, daremos shake sin hielos por 15/20 segundos
3. Agregaremos hielos y volvemos a dar shake, para solo enfriar
4. En el vaso, agregaremos 3 hielos y vertemos el líquido obtenido, con ayuda de un colador.
5. Garnitura de canela y garnitura no comestible.





LONDRES

VASO OLD HIGHBALL

Ingredientes:

1 ½ oz Tequila OMADON

1 oz Jarabe de English Breakfast

½ oz Limón

Top de Agua Tónica

Procedimiento / Incorporar:

1. En un vaso Vaso Highball enfriamos con hielos mediante técnica de stir.
2. En el mismo vaso agregaremos **Tequila OMADON** + Jarabe de english breakfast + limón y mezclaremos sin hielos por 15/20 segundos.
3. Agregaremos hielos y volvemos a mezclar para enfriar.
4. En el vaso, agregaremos top de agua tónica hasta llenar el 90% del vaso.
5. Decoramos con la rodaja de limón amarillo.



CANCÚN

VASO OLD FASHION

Ingredientes:

- 1 ½ oz Tequila OMADON
- 1 ½ oz Pulpa de Maracuyá
- ½ oz Licor de Melón
- 2 oz Jugo de Naranja
- ½ oz Limón

Procedimiento / Incorporar:

1. Enfriamos con hielos un vaso Old fashion, mediante técnica de stir y reservamos.
2. En un shaker, agregaremos **Tequila OMADON** + pulpa de maracuyá + licor de melón + jugo de naranja + limón, daremos shake sin hielos por 15/20 segundos.
3. Agregaremos hielos y volvemos a dar shake para enfriar solamente.
4. En el vaso, agregaremos 3 hielos y vertemos el líquido con un colador.
5. Agregaremos hielo frappé para refrescar el trago.
6. Garnitura de Hierbabuena.



VANCOUVER

VASO OLD FASHION

Ingredientes:

2 oz Tequila OMADON
½ oz Miel maple
3 Golpes de Angostura
Dash de agua mineral

Procedimiento / Incorporar:

1. Enfiamos con hielos mediante técnica de stir un vaso Old fashion.
2. En el mismo vaso agregaremos **Tequila OMADON** + miel maple + Angostura agua mineral, mezclaremos.
3. Agregaremos hielos solo enfriar.
4. Agregamos la garnitura de twist de naranja.

MAZATLÁN

VASO HIGHBALL

Ingredientes:

1 ½ oz Tequila OMADON infusionado con chile cuaresmeño

Dash de Mix de salsas (Maggi, Inglesa, Tabasco)

2 oz Jugo de tomate o clamato

1 oz Limón

Cerveza Pacífico

Sal negra (Escarchado)

Procedimiento / Incorporar:

1. Enfriamos con hielos un vaso Vaso Highball mediante técnica de stir.
2. Escarcharemos el vaso con sal (Preferencia sal tatemada negra).
3. Agregaremos **Tequila OMADON** + mix de salsa + jugo de tomate + limón y mezclaremos.
4. Agregaremos 3 hielos y top de cerveza clara hasta el 90% del vaso.
5. Garnitura de medio limón.



EL DRAGÓN

DE TEQUILAS
Y CATADORES.®



HAWAII

VASO TIKI

Ingredientes:

- 1 ½ oz Tequila OMADON
- ½ oz Limón amarillo
- 1 oz Jugo de toronja
- 1 oz Jugo de arándano
- ½ oz Jarabe natural
- 1 oz Crema de coco

Procedimiento / Incorporar:

1. Enfriamos con hielos un vaso vaso tiki y reservamos.
2. En un shaker agregaremos **Tequila OMADON** + limón amarillo + jugo de toronja + jugo de arándano + jarabe natural + crema de coco y daremos shake sin hielos por 15/20 segundos.
3. Agregaremos hielos y volvemos a dar shake para enfriar.
4. En el vaso agregaremos hielo frappé y vertemos el líquido obtenido.
5. Garnitura: Hojas de hierbabuena y suprema de naranja.





PUEBLA

VASO OLD FASHION

Ingredientes:

- 1 oz Tequila OMADON
- ½ oz Campari
- ½ oz Licor de pasita
- ½ oz YoliXpa

Procedimiento / Incorporar:

1. En un vaso Old fashion enfriamos con hielos mediante técnica de stir.
2. En el vaso, agregaremos **Tequila OMADON** + Campari + Licor de pasita + YoliXpa.
3. Agregaremos hielos y mezclaremos muy bien.
4. Twist de naranja.



ITALIA

COPA MARTINI

Ingredientes:

- 1 ½ oz Tequila OMADON
- ½ oz Campari
- ½ oz Limoncello
- 1 oz Limón amarillo

Procedimiento / Incorporar:

1. En una copa Martini, enfriamos con hielos mediante técnica de stir.
2. En un shaker agregaremos Tequila OMADON + limón amarillo + limoncello + campari y daremos shake sin hielos por 15/20 segundos.
3. Agregaremos hielos y volvemos a dar shake para enfriar.
4. En la copa agregaremos el líquido obtenido.
5. Garnitura: Suprema de limón amarillo



PUERTO VALLARTA

VAS OLD FASHION

Ingredientes:

- 1 ½ oz Tequila OMADON
- 1 oz Jugo de manzana clarificado
- 1 ½ oz Leche de coco
- ¾ oz Jugo de limón
- ¾ oz Jarabe natural
- ½ oz Licor de almendra
o licor de cacahuete

Procedimiento / Incorporar:

1. En un vaso Old fashion enfriamos con hielos mediante técnica de stir y reservaremos.
2. En un shaker agregaremos **Tequila OMADON** + jugo de manzana + leche de coco + jugo de limón + jarabe natural + licor de almendra daremos shake sin hielos por 15/20 segundos.
3. Agregaremos hielos y volvemos a dar shake, para solo enfriar.
4. En el vaso, agregaremos 3 hielos y vertemos el líquido obtenido, con ayuda de un colador.
5. Garnitura de trozos de manzana.

BARCELONA

VASO OLD FASHION

Ingredientes:

2 Oz de Tequila OMADON
1 ½ Oz de de Jarabe de Ratafia (Licor muy comercial en Barcelona)*Menta, salvia, Tomillo, canela, clavo y anís
½ Oz de Licor de casis

Procedimiento / Incorporar:

1. En un vaso Old Fashion enfriamos con hielos y reservaremos.
2. En un shaker agregaremos **Tequila OMADON** + Jarabe de Ratafia, daremos shake sin hielos por 15/20 segundos.
3. Agregaremos hielos y volvemos a dar shake para enfriar.
4. En el el vasy vertemos el líquido obtenido.
5. Incorporamos Toque de Licor de Casis.
6. Garnitura de cáscara de Uva seca .



EL DRAGÓN DE LA CASA.®

