



## CONCENTRADOS



## JARABES



## MIXERS



# CONCENTRADOS



\* JAMAICA (50% flor de la india, 50% flor de guerrero)

\* HORCHATA  
(hecha en Tabasco)

\* TAMARINDO  
(hecho en Guerrero)



# JARABES



\* Fabricado con  
azúcar de caña

\* Endulza 15% más  
que los jarabes de  
alta fructosa

\* Contamos con  
Certificación Kosher



# MIXERS

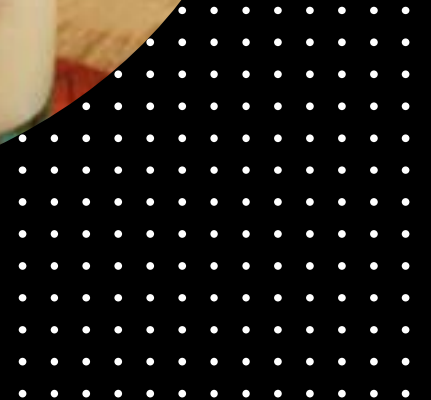


1. CREMA COCO
2. FRESA
3. PIÑA COLADA
4. MARACUYA
5. FRUTOS DEL BOSQUE
6. TAMARINDO
7. KIWI
8. MANGO
9. GUANABANA



# SPICY HORCHATA:

- 30 ml de Concentrado de Horchata Mosaico
- 50 ml Licor Ancho Reyes
- 15 ml Licor Corajito
- Agregar los Ingredientes en un Shaker y agitar
- Garnish: Zest de Limón





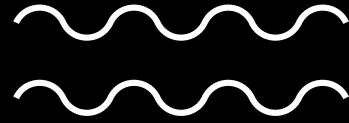
# MEZCAL CON HORCHATA:



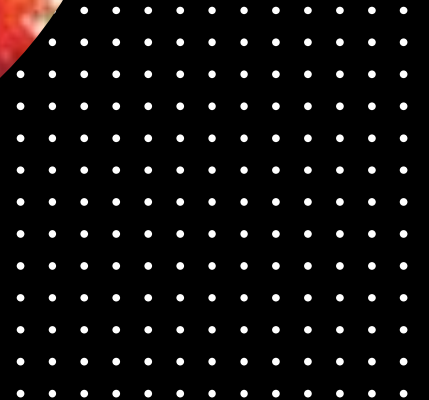
- 20 ml de Concentrado de Horchata Mosaico
- 50 ml de Mezcal Montelobos
- 30 ml de Cinzano Rosso
- Servir en un vaso rocas los ingredientes
- Agregar hielo al gusto
- Garnish: Zest de Canela



# MARGARITA DE FRUTOS ROJOS:



- 2 oz de Pulpa de Frutos Rojos Karuma
- 1 oz de Controy
- 1 oz de Tequila
- 1 oz de jugo de naranja
- 1 taza de hielo



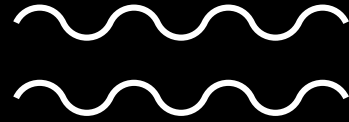
# MEZCAL CON TAMARINDO:



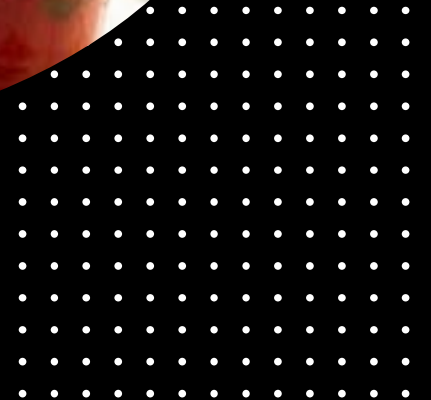
- 40 ml Concentrado de Tamarindo Mosaico
- 40 ml Licor Ancho Reyes
- 30 ml Mezcal Montelobos
- 30 ml Jugo de Limón Karuma
- 1 pizca de Sal
- Agregar los Ingredientes en un Shaker y agitar
- Servir en copa fría
- Zest de Limón



# MOJITO DE FRESA O GUANABANA:



- 6 hojas de menta fresca
- 1 oz de Jarabe Natural Mosaico
- 2.5 oz de Pulpa de Fresa o Guanábana Karuma
- 2 oz de soda
- 1/2 oz de jugo de limón deshidratado Karuma
- Hielos al gusto



# MEZCAL CON JAMAICA:

- ½ taza de Concentrado de Jamaica
- ½ taza de azúcar
- 3 tazas de hojas de cilantro
- ½ taza de mezcal
- ¼ taza de zumo de lima fresco
- Hielo al gusto



# MOJITO

## 23:

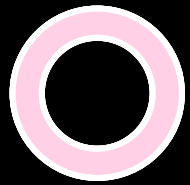
- 40 ml de Ron Zacapa 23
- 30 ml de Jugo se Limón Karuma
- 6 hojas de menta
- 20 ml de Jarabe Natural Mosaico
- Agua Mineral
- Hielo al gusto



# MEZCALINA DE MARACUYA:



- 1 taza de pulpa de Maracuyá Karuma
- 1/4 tazas de Jarabe Natural Mosaico
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 3 onzas de mezcal
- 2 rodajas de jalapeño
- 6 hojas de menta
- suficiente de hielo



Licúa la pulpa de maracuyá, el limón y el jarabe por 5 minutos hasta que la fruta esté completamente licuada; cuela y reserva.

Coloca en un vaso mezclador hielo, el maracuyá licuado, el mezcal, la menta y el jalapeño y agita por 5 minutos hasta mezclar todo perfectamente.

En un vaso bajo, coloca hielo y vierte la mezcalina.

Decora la bebida con unas hojas de menta.



# BAILEYS HORCHATA SHAKEADO:

- 50 ml de Baileys
- 10 ml de Concentrado de Horchata
- 100 ml de agua natural
- Mucho hielo y Shake !!!





# FLAN DE HORCHATA Y QUESO ARTESANAL:

- 300 ml de Concentrado de Horchata MOSAICO.
- 6 rebanadas de queso
- 1 lata de leche condensada
- 50 grs de azúcar
- 150 grs de galletas maria
- 50 grs de mantequilla

