



MIXOLOGY &
COCKTAIL BOOK

YUKU SAVI

MEZCAL ARTESANAL



Cuenta la leyenda que los cerros están vivos y su espíritu lleva por nombre Yuku Savi, que se transforman en viento, piedras, animales o personas. A su casa que son las cuevas se ofrenda mezcal, tabaco, semillas y fuego para pedir por nuestro pueblo, el pueblo mixteco. Por las lluvias, la salud y la vida de todos nosotros.

Mezcal Yuku Savi es también una ofrenda al protector del cerro, representado en cada una de nuestras botellas por una diversa gama de espíritus de agave, orientados a ofrecer auténticas experiencias organolépticas en torno al mezcal tradicional de la región mixteca de Puebla.

MEZCAL MULE

Ingredientes

- 1.5 oz Mezcal Yuku Savi Candelillo
- 1 oz extracto de jengibre
- 1 oz miel
- Top de soda
- Corona de hierbabuena

Preparación

1. En un shaker mezclar todos los ingredientes con Mezcal Yuku Savi y agitar vigorosamente.
2. Verter en un vaso de cobre con hielo y un top de agua mineral.
3. Decorar con una rodaja de limón deshidratado



YUKU SAVI
MEZCAL ARTESANAL

MOJITO

Ingredientes

- ½ taza de frutos rojos
- 1.5 oz de Mezcal Yuku Savi Jabalí
- 10 hojas de menta o hierbabuena
- 2 limones, el jugo
- 3 cucharadas de azúcar
- Agua mineral

Preparación

1. Muele en un vaso los frutos rojos con el azúcar y la menta. Agrega el jugo de limón y el mezcal, agita vigorosamente.
2. Rellena con hielos y termina con agua mineral.



YUKU SAVI
MEZCAL ARTESANAL

MEZCAL SUNSET

Ingredientes

- 1.5 oz Mezcal Yuku Savi Candelillo
- 20 ml jugo de limón
- 1 oz triple sec
- 2 oz pulpa de maracuyá
- 1 oz jarabe natural

Preparación

1. Verter todos los ingredientes en un shaker con hielo y agitar.
2. Servir en vaso pre enfriado. Decorar con piel de naranja.



YUKU SAVI
MEZCAL ARTESANAL

TUPA

Ingredientes

- 1 oz Mezcal yuku savi Pitzometl
- 1 rodaja de naranja
- 1 ramita de romero fresco
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de carbón activado
- Agua quina

Preparación

1. Agregar todos los ingredientes a la copa con hielo, mezclar con una cuchara y agregar el romero.
2. Este coctel lleva mucho hielo



OJO DE AGUA

ingredientes.

- 1.5 oz Mezcal Yuku Savi Jabalí
- 2 oz jugo de piña
- ½ oz jugo de limón
- 1 oz agua de coco
- ¾ oz jarabe natural
- 3 oz leche
- 2 filtros de café

Preparación

1. Agregar todos los ingredientes a una coctelera con hielo y agitar vigorosamente.
2. Verter la mezcla en un mixing glass y agregar la leche
3. Filtrar utilizando los filtros de café y verter en el vaso



YUKU SAVI
MEZCAL ARTESANAL

DONAJÍ

Ingredientes

- 1 oz Mezcal Yuku Savi Papalometl
- 1 oz jarana de tomillo
- 2.5 oz jugo de toronja

Preparación

1. En un shaker con hielos verter los ingredientes y agitar
2. Verte en copa martinera/vaso largo
3. Decorar con una cereza



YUKU SAVI
MEZCAL ARTESANAL

MARGARITA

Ingredientes

- 1.5 oz Mezcal Yuku Savi Pitzometl
- 3/4 oz Triple Sec
- 3/4 oz jugo de limón recién exprimido
- 1/2 oz jarabe de agave
- 1/2 pizca de sal

Preparación

1. Frotar el borde exterior del vaso con un gajo de limón
2. En un plato poner la sal e impregnar el caso colocándolo de manera lateral
3. En un shaker con hielos verte los ingredientes y agitar
4. Colar y verter en un vaso old fashioned con hielos
5. Decorar con una gajo de limón.



YUKU SAVI
MEZCAL ARTESANAL

AMATISTA

Ingredientes

- 1.5 oz de mezcal Yuku Savi Pitzometl
- 1 oz ml de jugo de limón
- 1 oz ml de concentrado de jamaica
- 15 ml de miel de agave
- 2 oz ml de ginger beer

Preparación

1. Se coloca en un shaker el jugo de limón, concentrado de jamaica, miel de agave y mezcal.
2. Agitar, después sirve en el vaso con hielos y añade el ginger beer.
3. Mezcla ligeramente y decora con rodajas de limón y una ramita de romero.



YUKU SAVI
MEZCAL ARTESANAL

FLOR DE MAGUEY

Ingredientes

- 1.5 oz de mezcal Yuku Savi Candelillo
- 1 oz de concentrado de maracuyá
- 15 ml de jugo de limón
- hierbabuena y rodaja de limón deshidratado.

Preparación

1. Colocar todos los ingredientes dentro de un shaker con hielo y se agita vigorosamente.
2. Se sirve directo en un frasco, se puede usar el hielo con el que se agitó el cocktail.
3. Acto seguido se decora con hierbabuena y se puede agregar hielo picado.



SELVA

Ingredientes

- 1 1/2 onzas de Mezcal Yuku Savi Candelillo
- 1/2 de ancho Reyes Verdes
- 1/2 onza de miel de agave
- 1/4 de onza de jugo de limón
- Bitter de arándano casero

Preparación

1. Mezcla todos los ingredientes en una coctelera, agita y realiza doble filtrado. Puedes adornar con un quesillo y una hoja de albahaca.



MAYAHUEL

Ingredientes

- 1 oz de Mezcal Yuku Savi Pitzometl
- Jugo de naranja
- Agua mineral
- Sal de gusano
- Hielos

Preparación.

1. Combina jugo de naranja con agua mineral y 1 oz de mezcal en un shaker.
2. Escarcha un vaso old fashion con sal de gusano.
3. Vierte la mezcla en el vaso y decora con una rodaja de naranja.



YUKU SAVI
MEZCAL ARTESANAL

CALEHUAL

Ingredientes

- 1 oz jugo de limón natural
- 1/2 oz jarabe natural
- 1 oz Mezcal Yuku Savi Jabali
- 1 oz Ancho Reyes Verde
- rodaja de limón
- pizca de sal artesanal de hoja de aguacate

Preparación

1. Combinar en un shaker con hielo el jugo de limón, mezcal, jarabe y licor Ancho Reyes Verde.
2. Servir en copa, decorar con una rodaja de limón y agregar una pizca de sal de hoja de aguacate.



YUKU SAVI
MEZCAL ARTESANAL

COYOTE

Ingredientes

- 2 oz Mezcal Yuku Savi Papalometl
- 3/4 oz Spicy Ginger Velvet Soda
- 1 oz jugo de limón natural
- 4 zarzamoras ó 3/4 oz puré de zarzamora natural
- 2 - 3 zarzamoras para decorar

Preparación

1. Combinar en un shaker con hielo Mezcal con Spicy Ginger, jugo de limón y 4 zarzamoras (o puré), agitar bien.
2. Servir sobre cubos de hielo en un vaso rocas. Decorar con zarzamoras frescas y pizca de sal artesanal.



YUKU SAVI
MEZCAL ARTESANAL

MIXTECA MARTINI

Ingredientes.

- 1 oz de Mezcal Yuku Savi Candelillo
- 1 oz de licor de frambuesa
- 4 oz de jugo de piña

1. Coloca todos los ingredientes en un mixing glass con cubos de hielo.
2. Remueve bien.
3. Cuela en una copa enfriada previamente.
4. Esparce un poco de aceite de piel de limón sobre la bebida.



YUKU SAVI
MEZCAL ARTESANAL

TICUCHI

Ingredientes

- 1.5 oz de Mezcal Yuku Savi Papalometl
- 7 oz de jugo de tomate
- 3 oz de jugo de naranja fresco
- 1 oz de jugo de lima
- Una cucharadita de miel clara
- Unas pocas rebanas de chile picante rojo
- Unas gotas de salsa inglesa
- Sal

Preparación.

Coloca los ingredientes en una coctelera con hielo y agita bien para extraer los sabores del chile. Sirve colado en un vaso Highball lleno de hielo. Decora con una rodaja de lima y un chile.



YUKU SAVI
MEZCAL ARTESANAL

MEZCAL FIZZ

Ingredientes

- 1.5oz de Mezcal Yuku Savi Jabali
- 3 oz de jugo de lima
- 1 oz de jugo de limón fresco
- 3 oz de sirope de azúcar
- 1 clara de huevo
- 3 dash de agua de azahar
- 2 gotas de extracto de vainilla
- Agua mineral

Preparación

1. Coloca todos los ingredientes, excepto el agua, en un mixing glass, sin hielo. Remueve por dos minutos. Agrega hielo y remueve con más fuerza por otro minuto. Cuela en un vaso High Ball sin hielo, cubre con agua mineral.



YUKU SAVI
MEZCAL ARTESANAL

SCREWDRIIVER

Ingredientes

- 1.5 oz de mezcal yuku savi Pitzometl
- 180 ml de jugo de naranja

Preparación

1. Coloca ambos ingredientes en un vaso Highball lleno de hielo.
2. Remueve con suavidad, decora con una media luna de naranja.



YUKU SAVI
MEZCAL ARTESANAL

AMERICANO

Ingredientes

- 1 oz de Mezcal Yuku Savi Papalometl
- 2 oz de vermut rojo
- Agua mineral para completar

Preparación

1. Mezcla los ingredientes directamente en un vaso lleno de cubos de hielo.
2. Completa con un poco de agua con gas y decora con una media una de naranja.



YUKU SAVI
MEZCAL ARTESANAL

AZULITO

Ingredientes

- 1 ½ onza de Mezcal Yuku Savi Jabali
- 1 onza de blue Curacao
- ½ taza de refresco de lima limón
- ½ taza de bebida energizante sabor mora azul
- Hielo
- Chamoy líquido para escarchar
- Chile en polvo sabor mora azul

Preparación

1. Pasa el borde del vaso por el chamoy, También escarcha con el chile en polvo,
2. Agrega hielos, el mezcal, el blue curacao, el refresco de lima limón y la bebida energizante; mezcla todo vigorosamente .
3. Sirve la bebida, puedes decorar con cerezas.





UNA OFRENDA A LA TIERRA Y A LA
VIDA QUE SOBRE ELLA FLORECE

YUKU SAVI

MEZCAL ARTESANAL