

TEOJUANA

- 40 ml di Toccasana di Teodoro Negro
- 20 ml di Vermouth di Torino Superiore Rosso Gamondi
- 15 ml di Tequila Bianca
- 15 ml di Mezcal
- 6 gocce di Bitter al Cardamomo
- 1 rametto di timo fresco
- Scorza di arancia

Tecnica mix & strain

Raffreddare la cristalleria e il mixing glass.

All'interno di quest'ultimo, versare su ghiaccio cristallino gli ingredienti della ricetta.

Mescolare per alcuni secondi, fino al raffreddamento del liquido, e versare in un tumbler basso con ghiaccio fresco.

Spruzzare gli oli essenziali di una scorza d'arancia sulla superficie del drink e decorare con un rametto di timo.

Il cocktail è giocato sui toni erbacei del Toccasana di Teodoro Negro, che viene esaltato dalla tequila e dai profumi delicatamente affumicati del mezcal, che si integrano con il cardamomo e l'intensità del timo.

TEOJUANA

- 40 ml of Teodoro Negro's Toccasana
- 20 ml of Vermouth di Torino Superiore Rosso Gamondi
- 15 ml of White Tequila
- 15 ml of Mezcal
- 6 drops of Cardamom Bitter
- 1 fresh sprig of thyme
- Orange zest

Mix & Strain Technique

Cool the glassware and the mixing-glass.

In the mixing-glass, pour the ingredients of the recipe over ice.

Stir for a few seconds, until the cooling of the liquid, and pour into a short tumbler with new ice.

Spray the essential oils of the orange zest on the surface of the drink and garnish with a small sprig of thyme.

The cocktail plays with the herbaceous notes of Teodoro Negro's Toccasana, which is exalted by the tequila and the gently smoked scents of mezcal, which integrate with cardamom and the intensity of the thymus.

