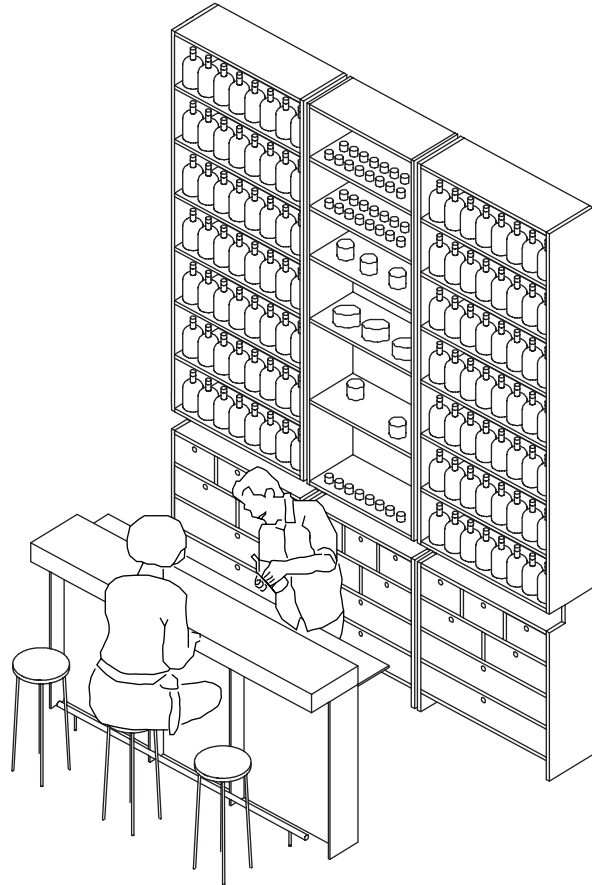


APOTHECA DE MEZCAL

C. VERSALLES 113, JUÁREZ, CIUDAD DE MÉXICO



Menú

Español

APOTHECA DE MEZCAL

C. VERSALLES 113, JUÁREZ, CIUDAD DE MÉXICO

La casa de

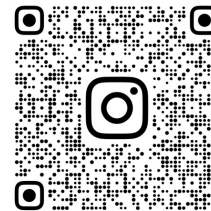
EDITOR *de* MEZCAL*

&

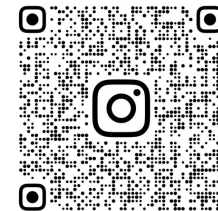


ABRAXAS

MEZCAL ARTESANAL



@ABRAXASMEZCAL

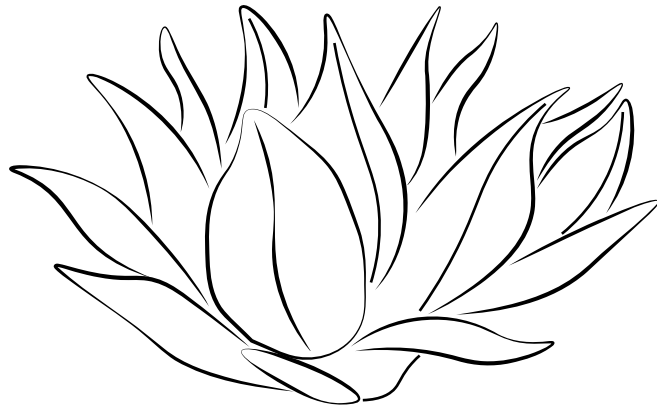


@APOTHECADEMEZCAL



@EDITORDEMEZCAL

APOTHECA DE MEZCAL



APOTHECA DE MEZCAL

Bienvenido a Apotheca de Mezcal

“Apotheca” significa lugar de almacenamiento y deriva de la palabra griega ποθηκη (apothkē), evolucionando con el tiempo en una tienda o depósito de vino, especias, hierbas, o una botica o farmacia.

En esa inspiración, Apotheca de mezcal almacena y comparte una selección particular de destilados de agave los cuales, son producto de nuestro interés por la historia, la cultura y la tradición que cada región, pueblo y familia productora tiene, buscando enaltecer sus aromas, sabores y experiencias.

APOTHECA DE MEZCAL

Actualmente, en Apotheca de mezcal contamos con una selección de mezcales y destilados de agave de 4 distintas regiones del país.

Oaxaca - Mezcal

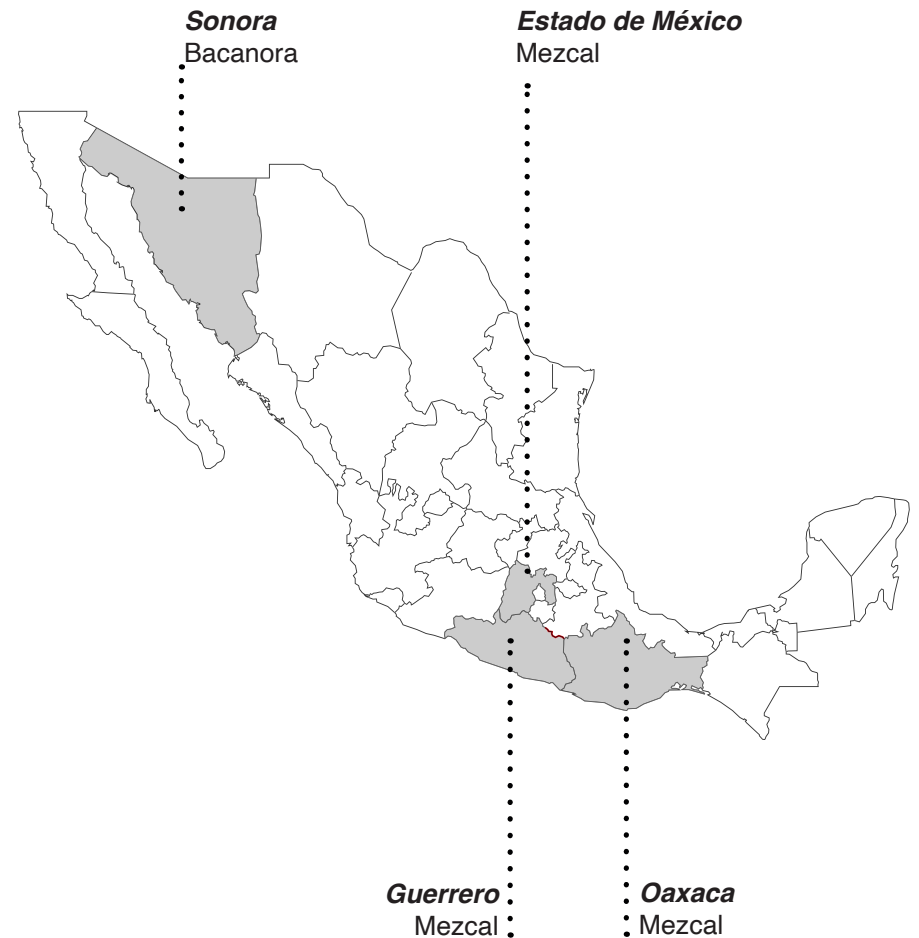
Guerrero - Mezcal

Estado de México - Mezcal

Sonora - Bacanora

Nuestro proyecto está en constante crecimiento a través de la búsqueda de destilados de agave que cuenten su propia historia, por lo tanto, te invitamos a visitarnos constantemente para conocer nuevas ediciones.

APOTHECA DE MEZCAL



APOTHECA DE MEZCAL

Apotheca de mezcal

la sede de

"Editor de Mezcal"

Nuestro proyecto de investigación y selección de mezcales, donde apoyamos a difundir producciones artesanales en colaboración con pequeños productores...

"Mezcal Abraxas"

Nuestra marca insignia de dualidad para llevar el concepto del mezcal a todos lados.

APOTHECA DE MEZCAL



APOTHECA DE MEZCAL

Menú

*el siguiente contenido es estrictamente ilustrativo y no define un método único de producción.

APOTHECA DE MEZCAL



Corte y Jima

Selección de los agaves maduros con alto contenido de azúcar, para iniciar el proceso de producción.

APOTHECA DE MEZCAL

Shot's

50 ml

Editor de mezcal *

Edición Oaxaca

***Espadín - 48° / 7 años** 140

Mezcal de espíritu intenso, sus suaves notas ahumadas permiten descubrir sus tonalidades cítricas y pimienta negra.

****Tobalá - 48° / 12 años** 180

Mezcal de espíritu femenino, sus notas florales y aterciopeladas lo vuelven elegante al paladar.

****Cuishe - 48° / 12 años** 190

Mezcal de espíritu mineral, está relacionado a la tierra y el cielo, sus notas herbales contrastan con tonalidades de ciruela pasa.

****Tepextate - 48° / 15 años** 240

Mezcal de espíritu terroso, seco y ligeramente ahumado, con notas que evocan lluvia y frutas maduras

*****Jabali - 48° / 15 años** 330

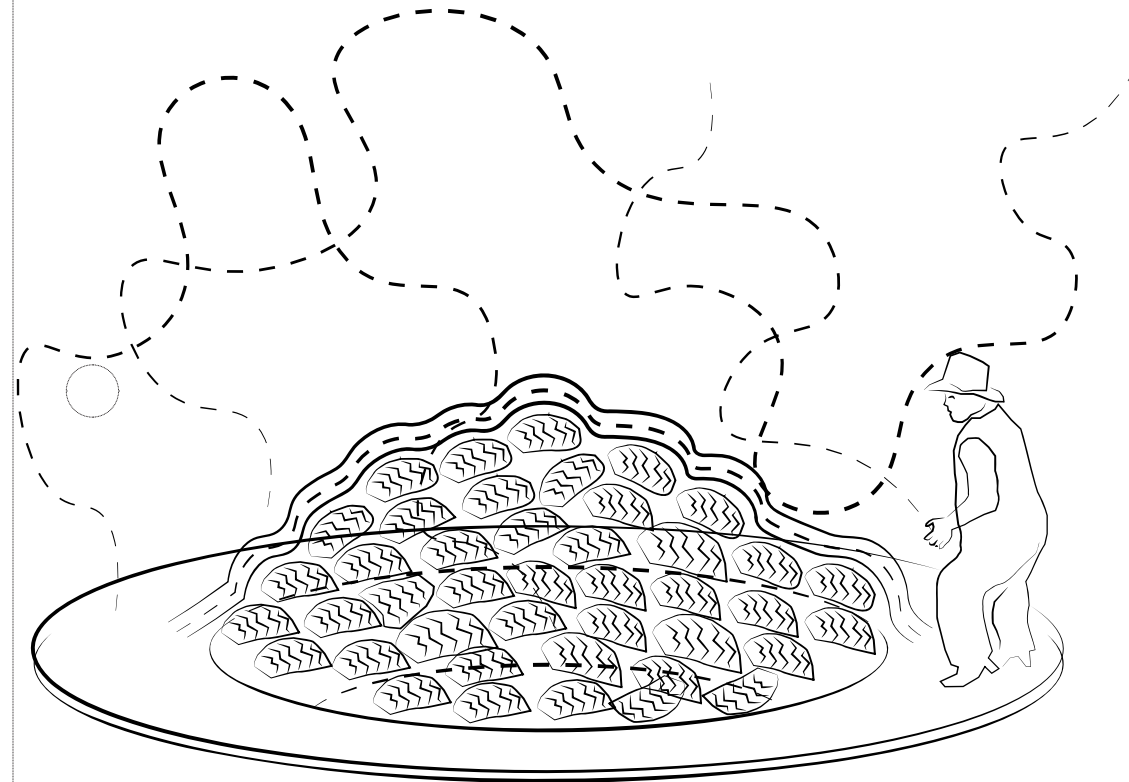
Mezcal de espíritu rocoso ubicado en las montañas, su difícil acceso lo vuelve especial, tiene notas de herbales, flores y vainilla.

Edición Estado de México

****Sierra Roja- 53° / 7-9 años**..... 240

Mezcal de notas minerales, aroma a arcilla, sabor a pepita blanca, pera & manzana verde .

APOTHECA DE MEZCAL



Cocción

Cocción de los agaves, previamente despencados, en horno cónico de piedra, generando calor con madera y roca volcánica, este proceso tiene una duración aproximadamente 5 días

APOTHECA DE MEZCAL

Shot's

50 ml

Editor de mezcal *

Edición Guerrero

****Cupreata- 48.5° / 12 años 200**

Mezcal de espíritu herbal de montaña, tierra de bosque y aroma de menta, reforzado por notas a leña ahumada y cuero maduro.

Edición Sonora

****Bacanora - 45° / 12 años 180**

Nuestra selección norteña de espíritu seco, con un toque de pimienta y un final terroso. Diseñado para permitir que tus labios besen un poco de espíritu nativo todos los días.

Edición especial

****Mezcal de Flores - 45° / 12 años 350**

Nuestro último experimento directo desde nuestro alambique, mezcal tobalá destilado con una selección de flores de campo que te harán recordar los momentos más felices.

Mezcal Abraxas

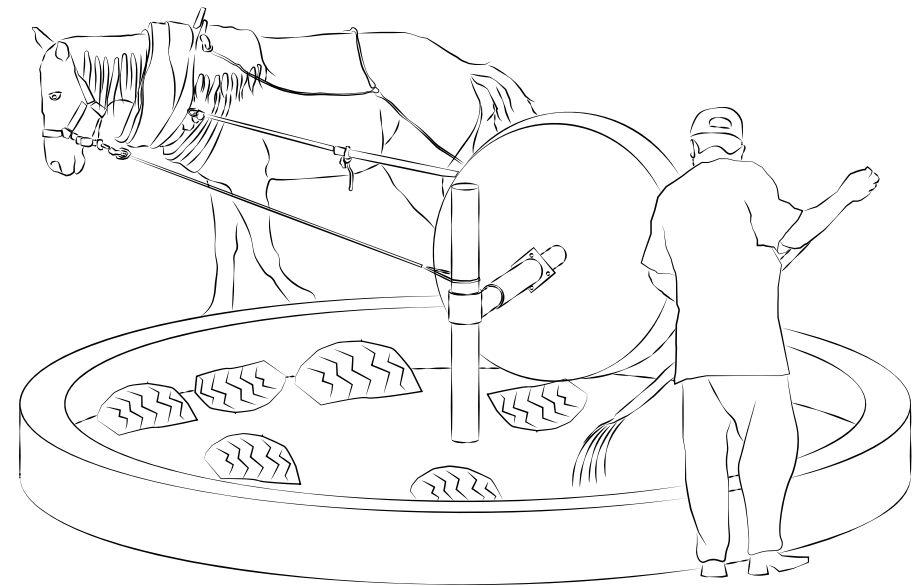
****Blanco 40°l Ensamble Espadín / Tosalá 160**

Nuestra primera receta original, inspirado en el concepto de la dualidad, el contraste de notas van desde las tonalidades cítricas hasta las florales.

****Negro 48°l Ensamble Espadín / Tosalá 200**

Nuestra evolución de la receta original, mismo espíritu, diferente identidad.

APOTHECA DE MEZCAL



Molienda

Molienda de los agaves previamente cocidos, para obtener fibras y jugos ricos en azúcares

○ APOTHECA DE MEZCAL
Cata




Corta (4 mezcales 1 oz) **\$ 550**












Larga (9 mezcales 1/2 oz) **\$ 900**



○ APOTHECA DE MEZCAL

1	2	3	4
			
Espadin	Tobalá Cuishe Tepextate	Bacanora Cupreata Abraxas	Jabali Flores



1	2	3	4
			
Espadin	Tobalá	Cuishe	Tepextate
5	6	7	8
			
Bacanora	Cupreata	Jabali	Flores
	9		
			
	Abraxas		



APOTHECA DE MEZCAL

Botella

280 ml 750 ml

Editor de mezcal *

Edición Oaxaca

Espadín - 48° - 7 años 320 795

Mezcal de espíritu intenso, sus suaves notas ahumadas permiten descubrir sus tonalidades cítricas y pimienta negra.

Tobalá - 48° - 12 años 430 1,150

Mezcal de espíritu femenino, sus notas florales y aterciopeladas lo vuelven elegante al paladar.

Cuishe - 48° - 12 años 440 1,200

Mezcal de espíritu mineral, está relacionado a la tierra y el cielo, sus notas herbales contrastan con tonalidades de ciruela pasa.

Tepextate- 48° - 25 años 540 1,450

Mezcal de espíritu terroso, seco y ligeramente ahumado, con notas que evocan lluvia y frutas maduras.

Jabalí- 48° - 15 - 25 años..... 900 1,950

Un mezcal rocoso ubicado en la montaña, su difícil acceso lo hace especial, tiene notas de hierbas, flores y vainilla.

Edición Estado de México

****Sierra Roja- 53° / 7-9 años**..... 600 1400

Mezcal de notas minerales, aroma a arcilla, sabor a pepita blanca, pera & manzana verde.

APOTHECA DE MEZCAL



Fermentación

Proceso por el cual el azúcar se convierte en alcohol, a través de un proceso de fermentación donde azúcar, levaduras y tiempo son los ingredientes principales.

APOTHECA DE MEZCAL

Botella

280 ml 750 ml

Editor de mezcal *

Edición Guerrero

Cupreata - 48.5° / 12 años 410 1,100

Mezcal de espíritu herbal de montaña, tierra de bosque y aroma de menta, reforzado por notas a leña ahumada y cuero maduro.

Edición Sonora

Bacanora - 45° / 12 años 410 1,100

Nuestra selección norteña de espíritu seco, con un toque de pimienta y un final terroso. Diseñado para permitir que tus labios besen un poco de espíritu nativo todos los días.

Edición especial

Mezcal de Flores - 45° / 12 años 990 2,100

Nuestro último experimento directo desde nuestro alambique, mezcal tobalá destilado con una selección de flores de campo que te harán recordar los momentos más felices.

Mezcal Abraxas

Blanco 40° | Ensamble Espadín / Tobalá - 1,200

Nuestra primera receta original, inspirado en el concepto de la dualidad, el contraste de notas van desde las tonalidades cítricas hasta las florales.

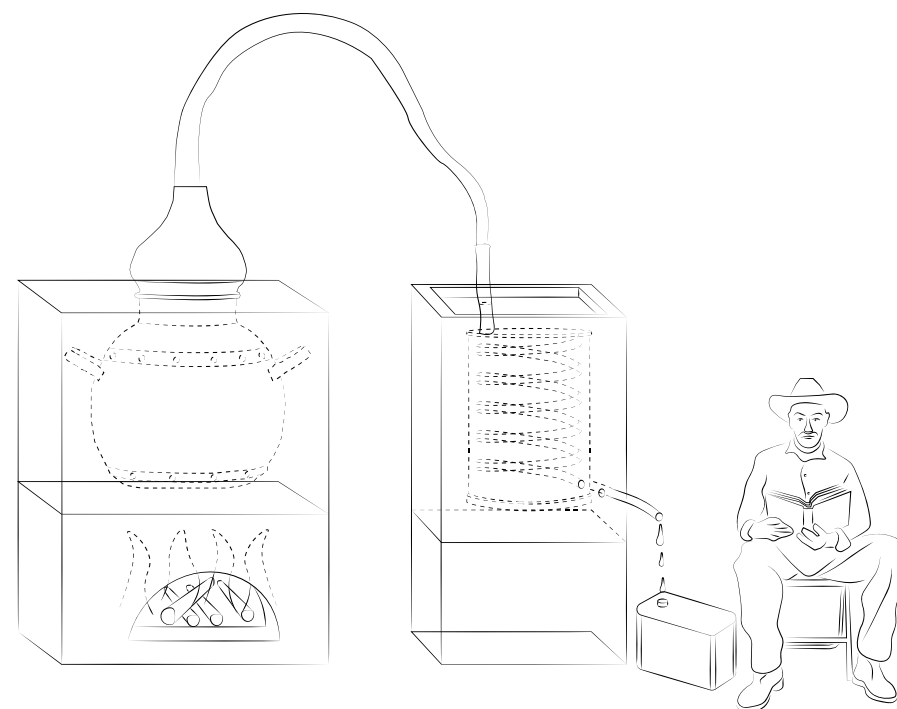
Negro 48° | Ensamble Espadín / Tobalá - 1,500

Nuestra evolución de la receta original, mismo espíritu, diferente identidad.

APOTHECA DE MEZCAL

Destilación

Proceso por el cual el mosto (que es el resultado de la fermentación) se transforma en alcohol por un proceso de ebullición y condensación controlada a través de un alambique, tradicionalmente se requieren dos destilaciones para obtener un mezcal.



Métodos

Existen dos métodos para destilar principalmente

- Método artesanal, con alambique de cobre
- Método ancestral con alambique de barro

APOTHECA DE MEZCAL

Puntas



60° -75°

Cuerpo



45° -58°

Colas

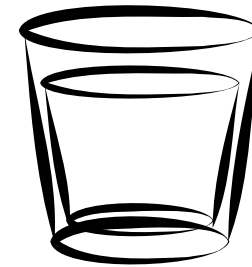
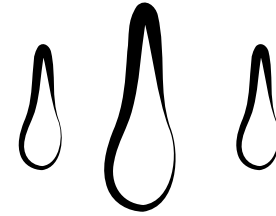


40° > -

Cortes

Proceso por el cual se distingue durante la destilación los grados alcohólicos que cada etapa contiene, esto requiere de mucha experiencia para saber identificar los momentos justos.

APOTHECA DE MEZCAL

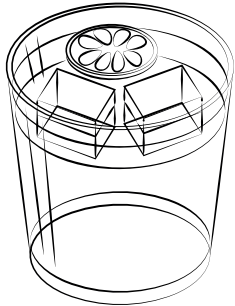


Ajuste alcohólico

Proceso por el cual se balancea el mezcal para ser un producto final, se elabora en base al "cuerpo" y dependiendo el método personal de cada productor se agregan Puntas, Colas o Agua para llevar el mezcal a su "Punto".

APOTHECA DE MEZCAL

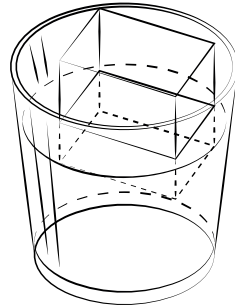
Cócteles



Mezcalita

Jamaica ° Limón

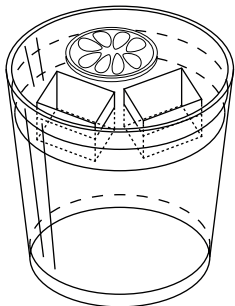
\$180



Mezcaloni

Nuestra versión del clásico
Negroni

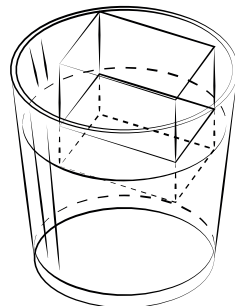
\$240



Agua de rancho

*Mezcal espadín, agua
mineral, sal*

\$180

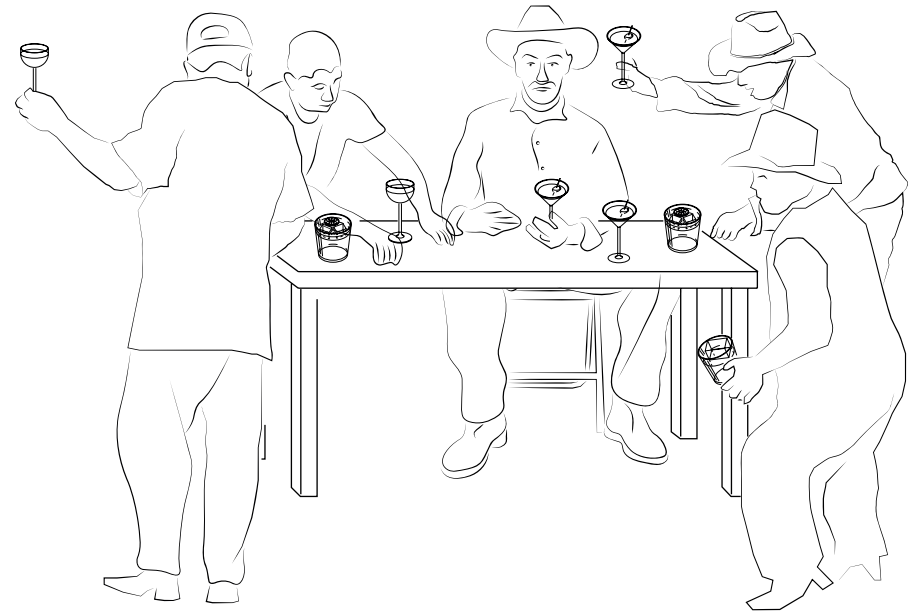


Mezkahlua

Nuestra versión del clásico
Alfonso XIII

\$240

APOTHECA DE MEZCAL



APOTHECA DE MEZCAL

Cerveza Artesanal Hércules

Super Lager 4.9% ABV | 473 ml 120
Lager extra amarga - Qro, México
Extra amarga, cuerpo refrescante

Lagermáiz 4.4% ABV | 473 ml 110
Lager con maíz mexicano - Qro, México
Ligera y muy refrescante

República 4.6% ABV | 473 ml 130
Czech Pilsner - Qro. México
Amargor pronunciado, floral y especiado.

Macanuda 5.2% ABV | 473 ml 110
Brown Ale - Qro, México
Notas a café y cacao tostado y balanceado.

Súper Lupe 7% ABV | 473 ml 140
IPA - Qro, México
Explosión de lúpulos que se expresan en aromas y sabores cítricos.

Ráfaga 5% ABV | 473 ml 120
American Pale Ale - Qro, México
Túrbia, amarga y refrescante.

Hombre Pájaro 4.5% ABV | 473 ml 110
Lager con centeno - Qro, México
Malta, lúpulo y levaduras alemanas.

APOTHECA DE MEZCAL



APOTHECA DE MEZCAL

Cerveza comercial

Pacífico	60
Modelo Especial	70
Negra Modelo	70
Stella	90

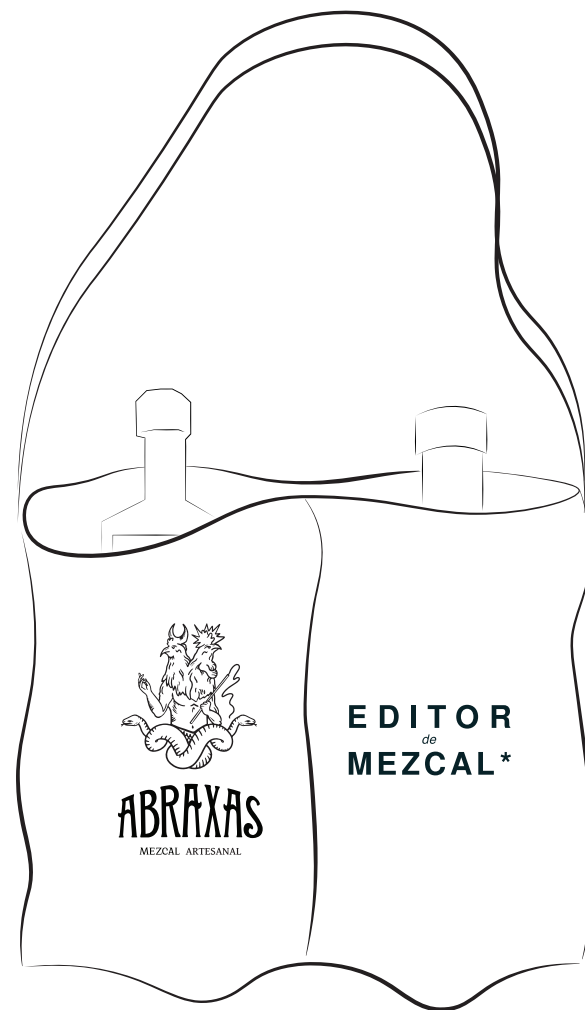
Miscelánea

Agua mineral	50
Agua natural	30

Accesorios

Mezcalera de acero inox	600
Tote bag	400
Vaso de cerámica	200
Encendedor con destapador	100

APOTHECA DE MEZCAL



APOTHECA DE MEZCAL

Si llegaste hasta acá, es por que tu compromiso es real y encontrarás una recompensa en la mano de Karen.

APOTHECA DE MEZCAL

