



Riablo Sotol Artesanal

MENU DE MIXOLOGIA CASERA

Paloma Sotolera

1.5 oz Riablo blanco
0.5 oz jugo de limón
4.0 oz refresco de toronja
2 oz agua mineral
Hielo al gusto

Sotol Sunrise

1.5 Riablo blanco
3.0 oz jugo de naranja
1.0 oz jugo de limón
1 cda de granadina
Hielo al gusto

Ranch Water

1.5 oz de Riablo blanco
.05 oz de Cointreau
Jugo de un limon
4oz de Agua mineral
Hielo al gusto

Riablo fresh

2.0 oz Riablo Pina Brava
1.0 oz jugo de pina
1.5 oz jugo de mango
2.0 oz de refresco de toronja
Hielo y tajin al gusto

Riablillo

2.5 oz de Riablo Pina Brava
4 oz de agua mineral
0.5 oz de jugo de limón
Tajin al gusto
Hielos al gusto

MANGO PALETA

2.5 oz de Riablo Pina Brava
1.5 oz de Refresco de Toronja
1.0 oz de Jugo de Mango
Tajin y medio limon

Jovanny Ortega

Jovy.ortega@riablosotol.com

MX +52 1 659-103-2716

USA: +1 225-936-7274

CEO & Founder





Riablo Sotol Artesanal

MENU DE MIXOLOGIA DE AUTOR

VIOLET ELIXIR

1.5 oz Riablo Blanco
1.0 oz Jarabe de Violetas
1.0 oz Jugo de Limon
Dash de bitter de Arandano
Emulsificante natural

TINTO DE RIABLO

2.5 oz de Riablo Pina Brava
2.5 oz de Jugo de Pina
1.0 oz de jarabe natural
Splash de agua mineral
Pintar la cima con Vino Tinto

SOTOL CANTARITO

Jugo de 5 limones
Jugo de 5 naranjas
Jugo de 5 Toronjas
2L soda fresca
1 botella 750 ml Riablo Blanco

Riablo citrus

1.5 oz Riablo Pina Brava
1.0 oz jugo de pina
1.5 oz jugo de naranja
10 ml vermouth rojo
1.0 oz de amareto
Hielo al gusto

Jovanny Ortega

Jovy.ortega@riablosotol.com

MX +52 1 659-103-2716

USA: +1 225-936-7274

CEO & Founder

