

# Liquen Oaxaca: Uno de los mejores bares de Oaxaca con mezcales exclusivos de Jesus Espina

*Liquen Oaxaca es una propuesta gastronómica y de coctelería única en el país y en Oaxaca. Un bar con mezcales exclusivos y licores botánicos originales.*

AUSTIN, TX, UNITED STATES, December 21, 2022 /EINPresswire.com/ -- Oaxaca, México, es conocida por su increíble cocina y su vibrante cultura. Pero lo que mucha gente no sabe es que la ciudad también alberga algunos de los mejores bares del país. Los bares de Oaxaca son famosos por sus cócteles creativos, hechos con licores y destilados originales y elaborados con

esmero. En este artículo hablaremos de Liquen Oaxaca, un bar que realiza la cultura coctelera de Oaxaca, hablando desde los tipos de cócteles hasta los mejores bares para visitar.



Bartender sirve tragos en el Bar Liquen Oaxaca

“

En Liquen hay nuevas posibilidades para caminar un nuevo sendero en mixología. No hay martinis ni negronis, hay pirul, cacao, poleo, agaves, muchas hierbas de nuestra tierra.”

*Jesus Espina*

## Introducción a la cultura coctelera de Oaxaca

Oaxaca se está convirtiendo en un destino popular para los amantes de la cultura, la gastronomía y dentro de ésta última la coctelería, gracias a su oferta única y diversa de insumos para realizarlos. Aunque México sea conocido por las clásicas margaritas o mezcalinas, en los creativos cócteles artesanales de los bares de Oaxaca hay algo para todos los gustos. La ciudad alberga a algunos de los cocteleros más innovadores y talentosos del mundo, que siempre están ideando nuevas y excitantes bebidas.

Liquen Oaxaca siempre está experimentando con nuevos sabores y técnicas, creando deliciosos cócteles que no encontrará en ningún otro lugar.

## Cócteles tradicionales que probar en Liquen Oaxaca

Cuando se trata de los tipos de cócteles que puedes encontrar en el [Bar Liquen Oaxaca](#), la lista es amplia. Reinventones del clásico negroni con licores originales producidos por Liquen como su propia Ginebra, Chartreuse y por supuesto Mezcal hasta creativos cócteles artesanales de la mente de [Jesus Espina](#), Liquen y la ciudad tiene algo para todos los gustos. Estos son algunos de los tipos de cócteles más populares para probar en Bar Liquen Oaxaca:

La Jefita: Un cóctel increíble y delicioso con la versión propia de un chartreuse pero oaxaqueño que se ha nombrado como Licor Rosario, fresa, limón, Mezcal y Jarabe de Vainilla

-

- Liquen: Uno de los mezcales más complejos, delicioso y raros, el Madre Cuish, acompañado de con un toque de chepiche (una hierba tradicional de Oaxaca) en gotas, cítricos y vainilla.

-

- Tlaxicalillo: Inspirado en el clásico carajillo, esta reinención utilizando café de especialidad de la mixteca oaxaqueña de yucuiti con método de extracción fría, mezclado con licor de lima mixteca macerado y destilado en el laboratorio de elixires de Liquen Oaxaca.

-

- Dry Maguey: Con ginebra original de Liquen, encurtidos hechos en casa y licor rosario.

Estos son sólo algunos de los muchos tipos de cócteles que puedes encontrar en Oaxaca, así que asegúrate de explorar y probar todos los que puedas!



Gente reunida en una noche de licores botánicos en el Bar Liquen Oaxaca



Jesus Espina maestro destilador y dueño del Bar Liquen Oaxaca

## Los [mejores bares de Oaxaca](#)

Cuando se trata de los mejores bares de Oaxaca, no hay escasez de opciones. Desde las tradicionales cantinas mexicanas hasta las modernas coctelerías artesanales, la ciudad lo tiene todo. Estos son unos de los mejores bares de Oaxaca:

### - Bar Liquen Oaxaca:

Cocktails botánicos. Licores ancestrales.

Mixología innovadora, con ingredientes oaxaqueños y licores originales. Una propuesta de mixología única en México, el 100% de los ingredientes son locales, cada uno de los licores y destilados ocupados en los cócteles están hechos en casa y eso es posible gracias a la fertilidad de la tierra Oaxaqueña.

Aquí se puede encontrar música Hi-Fi (Audio diseñado y fabricación por @habitushexis), cocktails botánicos, licores originales hechos con ingredientes ancestrales y medicinales con la terraza con la mejor vista de la ciudad de Oaxaca.

"En Liquen hay nuevas posibilidades para caminar un nuevo sendero en mixología. No hay martinis ni negronis, hay pirul, cacao, poleo, agaves, muchas hierbas de nuestra tierra. Liquen es tradición, fusión y resistencia" comento el creador y maestro destilador Jesus Espina

### - Selva Oaxaca

### - Mezcaloteca

### - Mezcalería el Cortijo:

Estos son sólo algunos de los muchos bares de Oaxaca, así que asegúrese de explorar y encontrar el más adecuado para usted.

Licores originales de Liquen Oaxaca para probar

En Oaxaca se pueden encontrar algunos de los licores originales que se han utilizado durante siglos en los cócteles mexicanos. Estos son algunos de los licores originales para probar en el Bar Liquen Oaxaca:

- Mezcal Archivo Maguery: El mezcal es un tipo de aguardiente a base de agave que se elabora en Oaxaca. Tiene un sabor ahumado y complejo que combina bien con muchos tipos de bebidas.

-

- Licor Rosario y chartreuse original

-

- Licor Nukano : Reinventando el negroni con ingredientes originales que dan un nuevo giro a un trago tradicional.

-

- Bitter tipo angostura de coyotl: Un bitter con ingredientes oaxaqueños y medicinales

-  
Éstas son sólo algunas de las bebidas espirituosas originales que puede encontrar en Liquen Oaxaca No deje de probar todos los que pueda y explore los sabores únicos de los licores mexicanos.

El mezcal más exclusivo de Oaxaca

Si busca el mezcal más exclusivo y de mayor calidad de Oaxaca, lo encontrará en la Archivo Maguey. Este lugar está especializada en mezcal, y ofrecen una amplia selección de diferentes tipos. También ofrecen catas y clases para ayudarte a aprender más sobre el mezcal y explorar los diferentes sabores.

Consejos para elegir el cóctel adecuado

A la hora de elegir el cóctel adecuado, hay que tener en cuenta algunas cosas. En primer lugar, piense qué tipo de sabor está buscando. ¿Busca algo ligero y refrescante, o algo fuerte y complejo? Una vez que haya decidido el perfil de sabor, podrá empezar a reducir sus opciones.

A continuación, piense en los ingredientes que desea utilizar. ¿Quiere utilizar un licor clásico como el mezcal o el sotol, o quiere probar algo nuevo? Una vez decididos los ingredientes, puedes empezar a buscar recetas o encontrar un bar especializado en el tipo de bebida que buscas.

Liquen Oaxaca esta ubicado en Crespo 203 Ciudad de Oaxaca

Abre de Miércoles a Sábado de 5pm a 11:30pm.

El telefono de reservaciones es: 951 230 0573

Anthony Velasco

Mixology Masters

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Twitter](#)

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/605047314>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2024 Newsmatics Inc. All Right Reserved.