



SIGNATURE MOCKTAILS

BY RIO ALTO + THE KOOLER + ANTONIO MUÑOZ



HOLA, SOY
**ANTONIO
MUÑOZ**
MIXÓLOGO

Desarrollo cócteles que combinan destreza técnica con expresión creativa. Para mí, cada trago es una forma de conectar personas a través de experiencias únicas.



MANGO BRAVO

Exuberante jugo de mango con un inesperado giro picante gracias al toque de tabasco. Se sirve con un borde de azúcar de vainilla, logrando un balance entre lo dulce y lo audaz. Una explosión tropical con carácter.

INGREDIENTES

3 oz MANGO
TABASCO
CRUSTAS DE AZÚCAR DE
VAINILLA SILVESTRE EN
FORMATO SMILE



NIEBLA DEL BOSQUE

Una mezcla intensa y equilibrada: el dulzor natural de la frambuesa se encuentra con el picor sutil de la pimienta, todo envuelto en un toque ahumado que aporta profundidad y carácter. Fresco, aromático y con personalidad propia.

INGREDIENTES

FRAMBUESA
PIMIENTA
LÍQUIDO DE HUMO



VERDE CIERTO

Melón tuna licuado y aromatizado con hojas de albahaca fresca, coronado por una crusta de sésamo, Refrescante, suave y original, ideal para quienes buscan sabores innovadores y ligeros.

INGREDIENTES

MELÓN TUNA
ALBAHACA
CRUSTA DE SÉSAMO



500 cc



490 cc



345 cc

VERANO SILVESTRE

Infusión de té helado de frutos rojos y mango, con un mix de frutas del bosque y un toque fresco de piel de limón. Ligero, refrescante y con un perfil aromático ideal para tardes cálidas.

INGREDIENTES

ICE TEA DE FRUTOS ROJOS
Y MANGO,
MIX DE FRUTOS ROJOS
PERFUME DE MENTA



ALMA NATIVA

Explosión fresca y aromática con base de piña y albahaca, realzada por un delicado perfume de albahaca y una crusta de merkén que aporta carácter y un sutil picor ahumado. Una mezcla vibrante que celebra lo natural y lo local.

INGREDIENTES

MEZCLA A BASE DE PIÑA Y
ALBAHACA,
PERFUME DE ALBAHACA Y
CRUSTAS DE MERQUÉN



SOMBRA DE ORO

Una mezcla cremosa y perfumada de frutilla y chirimoya, servida sobre una delicada cama de jengibre y azafrán. Un mocktail suave pero con carácter, que combina dulzor frutal con notas cálidas y especiadas.

INGREDIENTES

MEZCLA DE FRUTILLA
Y CHIRIMOYA CON
CAMA DE JENGIBRE
Y AZAFRÁN



CANELA Y SOL

Una mezcla intensa de frutilla y mango, realizada con canela en polvo y una rama flameada que perfuma y sorprende. Dulce, exótico y cálido, esta receta es un pequeño ritual de sabor y aroma.

INGREDIENTES

FRUTILLA Y
MANGO,
CANELA EN POLVO Y RAMA
FLAMEADO



BOSQUE AUSTRAL

Limonada de frambuesa con un delicado toque de sirope de chocolate blanco. Ácida, frutal y suavemente cremosa, ideal para quienes buscan frescura con un giro dulce y elegante.

INGREDIENTES

LIMÓN
FRUTOS ROJOS
Y SIROPE DE CHOCOLATE
BLANCO



PEPPER LUCUMA

Una fusión inesperada de frescura y suavidad: jugo de limón y puré de lúcuma se equilibran con sirope neutro, agua filtrada y un sutil toque de pimienta fresca. Un trago cremoso, cítrico y con carácter, perfecto para quienes buscan algo distinto y elegante.

INGREDIENTES

JUGO DE LIMÓN
LÚCUMA PURÉ
SIROPE NEUTRO
PIMIENTA FRESCA
AGUA FILTRADA



SIGNATURE MOCKTAILS

BY RÍO ALTO + THE KOOLER + ANTONIO MUÑOZ

DISEÑEMOS JUNTOS LA MEJOR CARTA DE
MOCKTAILS PARA TU RESTAURANTE

ESCRÍBENOS YA A
mixología@kbd.cl

