

CARTA DE CÓCTELES DE AUTOR

ZAGLIÁN

BARRA DE AUTOR

*Más que licor,
conversaciones con el alma.*

Una selección de mezclas que celebra los sabores colombianos, la botánica tropical y el arte de conversar alrededor de una buena copa.



SELECCIÓN · 2026

COLOMBIA EN UNA COPA

Cócteles de autor

Cuatro maneras de descubrir Colombia en una copa.



01

Tamarindus

Una propuesta refrescante e intempestiva con matices tropicales y notas herbales profundas.

INGREDIENTES

Ron de caña colombiana, Jägermeister, jarabe artesanal de tamarindo, zumo fresco de limón y toque final de soda.



02

Pasión Coco

Un perfil sedoso, botánico y aromático que equilibra la acidez cítrica con la cremosidad de la fruta.

INGREDIENTES

Ginebra colombiana, zumo fresco de limón mandarina, agua tónica colombiana y una sofisticada espuma de maracuyá y coco.

GARNISH / DECORACIÓN

Láminas de coco deshidratado y flores comestibles.



03

Pacífico

Un homenaje a los sabores ancestrales del litoral y a la riqueza botánica de nuestras regiones.

INGREDIENTES

Biche tradicional, notas de yuca y un sirope especiado de la casa elaborado con canela, clavos de olor y auténtica vainilla chocoana.



04

Rosé de Lichi

Una mezcla delicada, sofisticada y refrescante que resalta matices florales y frutales con un toque chispeante.

INGREDIENTES

Tajertas, licor de lichi, almíbar de lichi colombiano, zumo de limón mandarina y un top de vino Lambrusco Rosé.

GARNISH / DECORACIÓN

Pétalos de rosa frescos.