

The Envy
LA ENVIDIA

- 1 oz Santo Cuviso
Bacanora Blanco
- 1/2 oz Ancho Reyes verde
(licor de chile poblanco)
- 20 ml Lime juice
Agave syrup
Basil fresh
Salt
Crushed Ice
- 2 drops Dr Sours Bitters
'Dia de Los muertos'

Muddle the agave, basil and salt, add crushed ice. Add the Bacanora, Ancho Reyes, and lime juice, mix. Finish with two drops of Dr. Sours Bitters.

Created by Rodrigo Vidales especially for

SILVESTRE *wild*
ARTE • COCINA • INCOMPARABLE

The Envy
LA ENVIDIA

- 1 oz Santo Cuviso
Bacanora Blanco
- 1/2 oz Ancho Reyes verde
(licor de chile poblanco)
- 20 ml Jugo de limon
Jarabe de Agave
Albahaca fresca
Sal
Hielo
- 2 gotas Dr Sours Bitters
'Dia de Los muertos'

Mezcle el jarabe, la albahaca y la sal, agregue hielo picado. Añadir el Bacanora, Ancho Reyes, y el jugo de limón, mezclar. Termine con dos gotas de Dr. Sours Bitters.

Creado por Rodrigo Vidales especialmente para

SILVESTRE *wild*
ARTE • COCINA • INCOMPARABLE