Apre Chihuahua Tacos, la nuova destinazione del bere messicano a Milano

2e47c246-588c-4de9-a316-c917eb4cbf46

Chihuahua Tacos inaugura una nuova fase della propria evoluzione e si trasforma in un Mexican Bar di respiro internazionale, dove la cultura del bere messicano diventa protagonista attraverso la più ampia selezione di distillati d'agave di Milano e una nuova proposta di mixology che guarda al futuro. Al centro del nuovo progetto in zona Bocconi c'è una visione precisa: raccontare il patrimonio culturale e gastronomico del Messico attraverso un'esperienza completa che unisce cucina, design e beverage in un linguaggio contemporaneo, sofisticato e internazionale.

Elemento distintivo del nuovo corso di Chihuahua Tacos è la sua bottigliera, con oltre trenta referenze dedicate ai **Mexican Spirits**. La carta accompagna gli ospiti in un viaggio attraverso le molteplici espressioni dell'agave, dalle grandi tequila ai mezcal artigianali, fino a distillati più rari e ancora poco conosciuti in Italia come raicilla, bacanora e sotol. Una selezione costruita con un approccio curatoriale che valorizza territori, biodiversità, tecniche produttive e piccoli produttori, offrendo una lettura autentica e contemporanea dell'universo degli spirits messicani.

La proposta beverage si sviluppa come naturale estensione della cucina e trova la sua espressione in una **carta cocktail** costruita attorno ai grandi classici della tradizione messicana. Protagonista una verticale dedicata al Margarita, interpretato in diverse versioni, dal classico alle declinazioni più contemporanee e tropicali, affiancata da signature Paloma, Batanga e highball che esaltano le caratteristiche dei distillati selezionati. Accanto alla miscelazione, Chihuahua Tacos introduce anche percorsi di degustazione guidata, offrendo agli ospiti la possibilità di approfondire la cultura dell'agave attraverso un racconto che unisce storia, territorio e tecnica produttiva.

Tra le principali novità della nuova carta debutta **Free Spirits**, una selezione di mocktail contemporanei pensata per chi desidera vivere l'esperienza del cocktail senza rinunciare al gusto, alla convivialità e alla complessità aromatica. I drink sono realizzati con distillati analcolici premium a base di agave, ispirati al mondo della tequila, e ingredienti naturali a basso contenuto di zuccheri. La carta

nasce per rispondere alle nuove abitudini di consumo di un pubblico internazionale e della Generazione Z, sempre più attento al benessere e alla moderazione, ma desideroso di continuare a vivere il rito dell’aperitivo e della mixology con stile, personalità e qualità.