

## CÓCTELES

ESTIMULANTES	Precio
<b>BLINKER</b> Rye Whisky Bulleit, Frambuesas, Pomelo Rosa, Limón, Azúcar	11,00
<b>BLOODY MARY JAPO STYLE</b> Vodka, Spicy Miso, Tomate, Limón, Salsa Inglesa, Pimienta Sancho, Sal	10,50
<b>DRY MARTINI</b> Vodka / Ginebra, Martini Dry	8,50
<b>ZOMBIE</b> Ron Blanco, Ron Negro, Ron Añejo, licor de Cerezas, Zumo de Piña, Zumo de Pomelo, Granadina	14,00
AFRODISÍACOS	Precio
<b>PORN STAR MARTINI</b> Vodka, Vainilla, Fruta de la Pasión, Licor Passoa, Lima, Azúcar de Vainilla, Champagne	15,00
<b>ORIENTAL EXPRESS</b> Vodka/Gin, Lichis, Frambuesas, Guayaba, Limón, Rosas, Clara de Huevo (opcional)	12,00
<b>FUEGO MANZANA</b> Tequila 100% agave, Licor de Manzana, Manzana, Lima, Azúcar, Chili Rojo	9,50
<b>PISCO SOUR</b> Pisco El Gobernador, Clara de huevo, Limón, angostura, azúcar	10,00
RELAJANTES	Precio
<b>TOMMYS MARGARITA</b> Tequila Arette blanco 100% agave, Lima, Sirope de Agave	11,00
<b>MANHATTAN</b> Whisky, Vermout, Angostura	9,00
<b>GRAN MARTÍNEZ</b> Ginebra, licor de jengibre, Vermut Rojo, Maraschino, Orange bitters	9,50
<b>OLDFASHION BUMBU</b> Ron Bumbu (panamá), Ron Bumbu (Barbados), Azúcar, Angostura, Cáscara de naranja	14,00
AFRUTADOS	Precio
<b>MAI TAI</b> Ron, Licor Orange Curaçao, Lima, Sirope de Almendras, Azúcar	10,00
<b>HARVEST SEASON</b> Vodka, Vino Blanco, Licor de Sauco, Pera, Uvas, Shiso, Lima, Azúcar	12,00
<b>PALOMA</b> Tequila 100% Agave, Pomelo fresco, sirope de Agave, soda de pomelo y Lima.	9,50
<b>DAIQUIRI DE PIÑA Y SALVIA</b> Ron Angostura 7 años, lima, zumo de piña y sirope de agave	11,50
CON CAFEÍNA	Precio
<b>EXPRESSO MARTINI</b> Vodka, Licor de Café Bols, Café, Azúcar	8,50
<b>CARAJILLO MARTINEZ</b> Ron, Licor de Chocolate, Licor de Whisky, Licor de Café Bols, Café	8,50
SIN ALCOHOL	Precio
<b>EL DEL BOSQUE</b> Puré de Frambuesa, Fresa y Mora, Zumo de Limón, Zumo de Arándanos y Azúcar de Vainilla	6,50
<b>GINGER LOVE</b> Zumo de Mango, Fruta de la Pasión Boiron, Zumo de Manzana y Ginger Beer	6,50

# SNACKS

SNACKS	Precio
PAPAS MARIBEL	2,00
GILDA Pincho de boquerón, piparra o anchoa y aceituna rellena	2,50 / UD
BOL DE ENCURTIDOS Aceitunas, piparras. cebolleta y pepinillo	2,00
MARINERA DE RUSA Montadito de ensaladilla	2.00
PINCHO DE JAMÓN Y QUESO	2.80
QUESO CURADO Queso curado acompañado de picos de pan	5,50
SANDWICH DE PASTRAMI Pan brioche de mantequilla, 100 gr de pastrami Black angus, acompañado con salsa tártara, pepinillo agridulce y patatas chips.	16.50

# BEBIDA

CERVEZA	Precio
TURIA Cerveza de Barril o botella de 1/3	3,00
Free Damm Cerveza sin alcohol 0,0% en botella de 1/3	3,00

VINOS BLANCOS	Copa	Botella
DE LA CASA. Hombre Pez (D.O. Rueda) Verdejo	3,00	14,00
2L. Vinos Alto Turia (D.O. Valencia) Merseguera	4,00	18,00
Rascaña. Baldovar 923 (D.O. Valencia) Merseguera	6,00	28,50
PAGO FINCA ÉLEZ (Grandes Pagos) Chardonnay	4,50	21,00
TRENA. Casa lo Alto (D.O. Valencia) Tardana	5,00	23,00

VINOS TINTOS	Copa	Botella
DE LA CASA. Vinos Thémera. Tempranillo	3,00	14,00
FLOR DE SABINA. Finca Élez. (Tierra Castilla) Merlot, Tempranillo, Syrah	4,00	18,00
ROCHA. Casa lo Alto (D.O. Valencia) Garnacha	4,50	21,00
CERRO NEGRO. Baldovar 923 (D.O. Valencia). Mencia	5,50	24,00

VINOS ESPECIALES	Copa	Botella
SAN BLAS DULCE. Finca San Blas (D.O. Utiel-Requena) Merseguera y Chardonnay	10,00	
MESSIAS LBV. Caves Messias Operto	7,00	33,50
NPU. Sánchez Romate (D.O. Jerez) Amontillado	6,50	29,00
OREMUS (D.O. Tokaji) 3 Puttonyos	11,50	52,00

<b>VERMUTS</b>	<b>Copa</b>
<b>De La Casa</b> Vermut casero	3,00
<b>Martini Rosso</b>	3,50
<b>Martini Blanco</b>	3,50
<b>Martini Ambrato Reserva</b>	5,50
<b>Martini Rubino reserva</b>	5,50
<b>Antica Formula</b>	7,50
<b>La Quintinye</b>	5,50

<b>CHAMPAGNES</b>	<b>Copa</b>	<b>Botella</b>
<b>BARFONTARC TRADITION</b> Baroville. 92% Pinot noir, 8% Chardonnay El Champagne de Barfontarc comenzó a elaborarse hace más de 50 años en la región de Baroville. El viñedo ocupa más de 110 hectáreas de suelo arcilloso calcáreo	10,00	47,50
<b>COUTIER ROSÉ</b> Ambonnay Grand Cru. 34% Chardonnay, 66% Pinot noir Fermentación y crianza en cubas de inox. Champagne rosado de "assamblage" en el que participa un 16% de vino tinto Pinot Noir.	13,00	60,00
<b>BARFONTARC ROSÉ</b>		47,50
<b>COUTIER BLANC DE BLANCS</b> Ambonnay. Grand Cru 100% Chardonnay Situada en el Grand Cru d'Ambonnay, Coutier es uno de los principales productores de la región de la Montaña de Reims. Fundada en 1619.		60,00
<b>LABRUYERE PROLOGUE GRAND CRU</b> Verzenay. 70% Pinot noir, 30% Chardonnay Labruyere consta de 6 hectáreas ubicadas en Verzenay y Verzy. Su burbuja fina y complejidad aromática son el resultado de un largo envejecimiento.		60,00
<b>PIERRE MONCUIT MILLÉSIMÉ EXTRA BRUT GRAND CRU 2008 Mesnil-Sur-Oger Grand Cru</b> 100% Chardonnay Los viñedos de la familia Moncuit se ubican en pleno corazón de la Côte de Blancs. La edad media de ls viñas es de 30 años. Cultivo ecológico y biodinámico.		90,00

<b>CAVA</b>	<b>Copa</b>	<b>Botella</b>
<b>AT ROCA</b> Reserva 2010. Penedés.	6,00	25,00

## **DESTILADOS**

<b>WHISKY</b>	<b>Chupito</b>	<b>Copa</b>	<b>Comb.</b>
<b>FAMOUS GROUSE. Blended Scotch</b>	3,00	5,50	8,00
<b>DEWAR'S 8 MIZUNARA. Blended Scotch</b>	3,50	6,50	
<b>BULLEIT. Bourbon</b>	4,00	7,50	10,00
<b>WILD TURKEY 101. Bourbon</b>	4,50	8,50	
<b>MAKER'S MARK 46. Bourbon</b>	9,00	12,50	
<b>BULLEIT RYE. Centeno</b>	5,00	9,00	
<b>LAPHROAIG 10. Single Malt (Islay)</b>	8,50	12,00	
<b>SAZERAC. New Orleans Rye whiskey</b>	6,50	11,50	
<b>ABERFELDY. Single Malt (Highland)</b>	8,00	11,50	
<b>THE MACALLAN 12 DC. Single Malt (Speyside)</b>	9,00	12,50	

THE MACALLAN 15 DC. Single Malt (Speyside)	20,00	20,00
NIKKA TAKETSURU. Pure Malt (Japón)	8,50	12,00
NIKKA FROM THE BARREL. Blend (Japón)	7,00	11,00
CHIVAS MIZUNARA. Blended Scotch	7,00	11,00
HIBIKI HARMONY. Blend (Japón)	17,00	24,00
THE BALVENIE 12. Single malt (Speyside)	7,00	11,00
THE GLENLIVET 15. Single Malt (Speyside)	9,00	12,50

## VODKA

	Chupito	Copa	Comb.
KETEL ONE	3,00	5,50	8,00
SKYY	4,00	7,50	10,00
ZUBROWKA	4,00	7,50	10,00
CIROC	7,00	11,00	13,50
GREY GOOSE	8,00	11,50	14,00
ABSOLUT ELIX	8,00	11,50	14,00
ULUVKA	9,00	13,00	15,50

## GINEBRA

	Copa	Comb.
BOMBAY DRY. London Dry	5,50	8,00
SEAGRAMS. Dry Gin	6,50	9,00
PORTOBELLO. London Dry	7,00	9,50
G VINE FLORAISSON. Floral	10,00	12,50
SIPSMITH. London Dry	9,00	11,50
ROKU. Botánica	7,00	9,50
OXLEY. London Dry	10,00	12,50
HENDRICK'S. Botánica	9,50	12,00
BEEFEATER 24. Botánica	8,50	10,00
BEEFEATER STRAWBERRY PINK. Afrutada	7,50	9,00
PORTOBELLO MEDITERRANEAN. Botánica	11,50	14,00
TANQUERAY RANGPUR. Cítrica	8,00	10,50
TANQUERAY TEN. Cítrica	9,00	11,50
AVIATION. Floral	10,00	12,50

## TEQUILA Y MEZCAL

	Chupito	Copa
ARETTE. Blanco	4,50	8,00
JOSE CUERVO TRADICIONAL. Blanco	4,00	6,50
ARETTE. Reposado	5,00	9,00
CASAMIGOS. Blanco	10,00	14,00
GRAN CENTENARIO. Reposado	6,00	10,00
OCHO. Blanco	7,00	11,00
1800. Añejo Cristalino (doble filtrado)	9,00	13,00
DON JULIO 70. Añejo Cristalino (doble filtrado)	17,00	24,00
PATRÓN. Añejo	10,00	15,00
400 CONEJOS. Mezcal	6,00	11,00
MITRE ORIGEN. Mezcal	5,00	9,00
MITRE ARTESANAL. Mezcal	8,00	11,50
7 MISTERIOS. Mezcal	7,00	10,00

## RON

	Chupito	Copa	Comb.
BACARDÍ CARTA BLANCA. Blanco	3,50	5,50	8,00
BACARDÍ CARTA NEGRA	3,50	5,50	8,00
BUMBU (Barbados)	5,00	9,00	11,50
WRAY & NEPHEW OVERPROOF	5,00	9,00	11,50
ANGOSTURA 7	4,50	8,00	10,50
DIPLOMÁTICO 12 RESERVA	6,00	10,50	13,00
BUMBU (Panamá)	6,00	10,50	13,00
PLANTATION XO	9,00	13,00	15,50
ZACAPA. Edición negra	14,00	19,50	22,00
SANTA TERESA 1796	8,00	11,50	14,00

## LICORES

	Copa
BAILEYS	4,50
LILLET BLANC	4,50
AMARETTO DISARONNO	6,00
GRAND MARNIER	6,50
MOZART GOLD CHOCOLATE	6,50
VELVET FALERNUM	8,00
CHAMBORD	11,00
COGNAC COURVOISIER	15,00