



### PIRI PIRI DAIQUIRI

Ron, Sirope de panela, Zumo fresco de limón, Jerk bitter y polvo de Okra con Cayen "Piri Piri".

10€



### LOVUMBA

Whiskey bourbon infundado en pétalos de rosa, pimienta del paraíso, pomelo, sirope de coco y licor de melocotón.

11€



### MAR ROJO

Mezcal, Luxardo Marasquino, zumo clarificado de fresón, zumo de limón, sirope de agave y solución salina .

12€



### ERRADO

Licor Bitter artesanal, Oporto Tawny y falso espumoso de vino de plátano Canario.

10€



### CARNAVAL

Ginebra, zumo limón, miel, mix carnavalero, clara de huevo .

11€



### ZANZIBAR

Licor de maíz, sirope de fruta de la pasión, miel, zumo de limón, kombucha de remolacha y flores

12€



### AMANTES

Ron secreto especiado, sirope casero de manzana, limón, clara de huevo y rosas de infusión.

12€



### CAFE ANGOLA

Whisky macerado con haba de cacao, café de Angola, almíbar de plátano maduro canario y leche de coco

11€



### MALAWI

Ginebra, zumo de naranja, licor de vainilla, tónica y té negro.

11€



### FRENESI

Vodka, zumo de limón, miel y sirope de fresa natural

11€



### GIMLET DE MANGO

Ginebra y mango en "texturas"

10€



### O PENSADOR

Mezcal Unión, zumo de limón, guayaba natural, kombucha de fresa y menta, sirope de agave y flor de hibiscos.

12€

## Cócteles *sin alcohol*

### EL PASIÓN

Limón, sirope de fruta de la pasión y kombucha de fresa y menta

9 €

### ZEMBA

Sirope de mango, cerveza casera de jengibre y coco, hierbabuena, fibra de jengibre deshidratada

9 €

### LIMONADAS

Mango o fresa

5 €

### KOMBUCHAS

De fresa y menta

De remolacha

4 €

## Vinos de Jerez

### FINO PANDO – *NO DISPONIBLE*

Vino blanco fino, uva Palomino, ideal para el aperitivo

Copa 3,50€

### AMONTILLADO DON ZOILO

Amontillado natural, uva Palomino, ideal para aperitivo con un buen queso y jamón.

Botella 19€ – Copa 5€

### OLOROSO DON ZOILO

Vino seco, poco ácido, con mucho cuerpo, tanino aterciopelado, resulta pleno y armonioso.

Botella 18€ – Copa 4,50€

### CREAM CANASTA

Vino elaborado con Palomino fino y Pedro Ximénez. Suave, aterciopelado, muy cálido por su contenido alcohólico con retronasal persistente.

Botella 16€ – Copa 4€

## Vinos de *Madrid* – Blancos

### PUREZA

Malvar

Botella 14€ – Copa 3,50€

## Vinos de *Madrid* – Tintos

### M de Monroy

Garnacha y Syrah

Botella 18€ – Copa 4 €

## Vino de Canarias

### Platé seco

vino de plátano

Botella 14€ – Copa 4 €

### Platé afrutado

vino de plátano

Botella 14€ – Copa 4 €

## Para picar

### Media de jamón ibérico

8,50€

### Tabla de quesos

10,00€

## Licores

### GINEBRA

Santamania craft **9€**  
Santamania leyenda **10€**  
The Botanist **10€**  
Gin Mare **10€**  
Gin Nordés **9€**  
Gin Raw **10€**  
Gin MG **8€**  
Tanqueray **8€**  
Tanqueray Ten **10€**  
Seagrams **8€**  
Bombay Sapphire **8€**

### TEQUILA

Mezcal amores bio **13€**  
Mezcal Unión **9€**  
Don Julio blanco **11€**  
Mijenta **11€**  
Dobel **12€**  
Herradura **12€**

### RONES

Diplomático **11€**  
Mantuano **9€**  
Dos maderas 5+3 **9€**  
Dos maderas 5+5 **10€**  
Francisco Montero aniversario **12€**  
Myers's **8€**  
Brugal **8€**  
Barcelo **8€**  
Cacique **8€**

### VODKA

Grey Goose **11€**  
Pattar aged **11€**  
Absolut **8€**

### WHISKY

Nomad **9€**  
Bikkun vated malt **10€**  
Agot pioner edition **10€**  
Bulleit rye **9€**  
Bulleit bourbon **8€**  
Jack Daniel's **9€**  
Johnnie Walker Black **10€**  
Johnnie Walker Red **8€**  
Dewar's White Label **8€**  
J&B **8€**