

COCTELERÍA

Cócteles de aperitivo

Caprese Spritz

Vermouth artesano de naranja sanguina y albahaca, bitter de parmesano, soda y cava

€15

Margarita de cúrcuma y tamarindo

Tequila Patrón infundado con cúrcuma, cordial de tamarindo y yuzu

€16

Negroni

Gin Sipsmith London Dry, bitter Campari Cask Tales, vermouth vintage Antica Formula. Elige tu versión: Clásica, de chocolate negro o de trufa

€14

Choconut Americano

Campari infundado con cacao 95%, soda de coco, vermouth artesano "La Salita"

€14

Costa Oriental

Pisco peruano Barsol infundado con especias orientales, piña de Costa Rica, vino de jerez amontillado, cardamomo negro y nuez moscada

€15

Gibson Dry Martini

Gin Sipsmith London Dry, triple citrus bitter, vermouth Noilly Prat extra dry, perfume de limón, cebolleta marinada con campari. Extra fuerte y delicioso

€15

Old Fashioned BBQ

Whisky de maíz azul tostado procedente de Texas - Balcones, angostura bitter y azúcar ahumado

€15

cocktail's

Herbarium

Vodka Grey Goose, hierbas aromáticas frescas, shiso, lima y tónica de romero by London Essence

€15

Roku SIPS 梨

Ginebra japonesa Roku, pera williams, cardamon verde y tónica de pomelo

€15

Cactus fizz

Gin Bombay Sapphire Premier Cru Murcian lemon, licor de higo chumbo, cordial de panal de abeja, limón fresco y soda

€15

Japo Mary

Ajo negro, setas shiitake, mezcla secreta de chili y especias, ginebra japonesa Jinzu, zumo de tomate y lima fresca

€16

Chabe mule

Gin Xoriguer infundada con mostaza, fruta de la pasión, ginger beer y lima fresca. El cóctel favorito de Chabe Soler

€15

Tiki colada

Ron jamaicano Dark Overproof Worthy Park, ron especiado de Filipinas Don Papa, piña a la brasa, avellanas y lima. Fuerte visión de la Piña Colada

€16

Nuclear Daiquiri

Ron jamaicano White Overproof rum, plátano y ruibarbo o futa de la pasión y pomelo con zumo de lima. Extra fuerte. Elige tu versión

€16

VOGUE Mojito

Nuestra versión del mojito con cerezas italianas, ron Bacardi y soda de jazmín by London Essence

€15

Mezcalitano

Mezcal Mitre Espadin 100%, grappa de almendra Nardini, tónica de flor de cereza, zumo de limón y bitter de mole

€16

Blue ginger

Mezcal El Huesped espadin, lima fresca, cardamomo negro, vino de jerez, chile habanero y polvo de espirulina azul. Extra picante sólo para valientes.

€16

White & Smoky

Whisky Laphroaig Select Islay Single Malt, mezcla secreta de almendra y especias, ginger beer y zumo de lima

€16

Morocco Sour

Pisco Gobernador procedente de Chile infundado con Ras el hanout de Marruecos, té milky oolong, clara de huevo y zumo de limón

€16

Digestive cocktail's

Tiramisú

Grappa de almendra Nardini, licor de café Borghetti y espresso Lavazza. Versión líquida del maravilloso Tiramisú

€15

Selva de hadas

Gin Xoriguer de Menorca fundada 1708, Licor de naranja sanguina y limón, ginger ale, cremoso de fruta de la pasión y ciruela. Lo mejor de lo mejor

€15

June drops

Ginebra japonesa Roku, melocotón francés "Lágrimas de Junio" y soda de jazmín by London Essence

€15

Mayfair

Gin Malfy de pomelo y ruibarbo, cerezas Grace Star (amarenas) y crema de violetas. Un giro del Gin Sour

€15

Crunch Mango

Mezcal Mitre espadin 100%, Mango asado, almendra, vodka Absolut french vanilla, lima, piel de limón y mezcla de amaros italianos

€16

Nabucco

Gin Tanqueray Ten, licor de flor de sauco, licor de melocotón, zumo de limón, clara de huevo y bitter de arándano

€15

Nitro Irish Coffee

Irish whisky Roe & Co, mezcla de miel y cítricos, doble café espresso cy nata de espirulina azul

€18