



Creados y Seleccionados por Esther Medina-Cuesta

Albor - Armonioso, Cítrico, Chispeante -	10,00
<i>Sinfonía cítrica, chispeante y exótica, creada para recordar a un ser querido. Inspirada por la sonrisa llena de luz de Tomás Estes, esta bebida une yuzu, miel, Vermú St. Petroni Branco, licor de flor de saúco St. Germain, Grand Marnier y Ocho Blanco tequila con cava Agarena Brut de bodegas Murviedro (D.O.P. Requena). ¡Salud!</i>	
Amanecer Caribeño - Tropical, Cremoso, Coco -	12,00
<i>Ron artesanal Plantation 3 Stars batido con leche de coco, zumo de piña y lima fresca, Angostura Cocoa bitters y Falernum casero. Nuestro twist de una Piña Colada. Los sabores de este cóctel le llevarán al Caribe en un abrir y cerrar de ojos.</i>	
Baby Cherry - Aperitivo, Aromático, Seco -	14,00
<i>Maravillosa combinación de zumo de limón fresco, jarabe de cereza Amarena, ron Havana Club Selección de Maestros y Martini Vibrante con un toque de mezcal Siete Misterios Doba-Yej complementando los sabores afrutados con un aroma ahumado. Terminado con Schweppes Hibiscus, la decoración con pepino aporta frescura al conjunto. Trago largo, este cóctel revivirá sus papilas gustativas.</i>	
Cere-zana - Afrutado, Ligero, Delicioso -	11,00
<i>En este exquisito cóctel mezclamos Lustau Vermut Rojo, cerezas de temporada y Whisky Blend Escocés de 8 años French Smooth de Dewar's, terminado en barricas de espirituoso de manzana (Calvados). Apetitoso brebaje que le hará perderse en esta sorprendente combinación de aromas.</i>	
Elisabeth - Aterciopelada, Seductora, Elegante -	14,00
<i>Esta bebida espectacular, sin complicaciones y apetitosa, captura a todos los paladares. Mezclando Jerez Alfonso Oloroso Seco con solución cítrica y sirope de pistacho caseros, un golpe de biter de Cacao de Angostura y ron Zacapa Centenario 23 Solera Gran Reserva. Delicioso arreglo de sabores.</i>	
Flor de Oaxaca - Cítrico, Refrescante, Ahumado -	12,00
<i>Un elixir exquisito que combina a la perfección fruta de la pasión, Falernum casero, miel y zumo de yuzu. Bittermens Buckspice Ginger y Burlesque biter y mezcal Siete Misterios Doba-Yej. Embellecido con tónica Schweppes de Hibisco que aporta aromas florales a este delicioso cóctel.</i>	
Gin est Belle - Elegante, Intrigante, Aperitivo -	11,00
<i>Imagine que las hermanas Gibson hubieran conocido al Conde Negroni, este podría haber sido su descendiente. Una de las bebidas más difundidas y apreciadas de EMC bautizada por los fantásticos Anistatia Miller y Jared Brown. Ginebra Plymouth y Martini Reserva Ambrato vermut bailan el vals en su vaso acompañados con cebollitas empapadas en Campari.</i>	
El Jardín de las Delicias - Estimulante, Resplandeciente, Deslumbrante -	15,00
<i>Esta creación será refinamiento y disfrute en su copa. Zumo de lima fresco, un toque de Chartreuse Verte, licor de melón Midori y ginebra Monkey 47 Schwarzwald Dry. Trago largo, coronado con soda artesanal de Melocoton y Jazmín de London Essence.</i>	
Kiss the Skye - Apetecible, Marítimo, Floral -	11,00
<i>Como diría Jimmy Hendrix: "Disculpame mientras beso el cielo". Aperitivo elegante y espontáneo creado para un desafío lanzado por el maravilloso Colin Dunn. Quien después de deleitarse con el resultado, bautizó la bebida Talisker 10 años whisky escocés de malta y vino aperitivo Lillet Blanc amalgamados con salvia fresca.</i>	
Life is a peach - Melocotón, Ensoñador, Asombroso -	13,00
<i>Bebida deliciosa, afrutada y refrescante. La vida siempre es buena si uno está tomando la bebida adecuada en buena compañía. Zumo de melocotón de Pago, Avena, Tito's Handmade vodka artesanal, un toque de zumo de jengibre fresco y sirope de frambuesa hecho en casa. La felicidad está a la vuelta de la esquina.</i>	
Mule 'n' Rouge - Atrayente, Especiado, Fresco -	10,00
<i>Aromas de frutas maduras bañadas por el sol, cítricos, notas frescas y especiadas. Atrevida, asombrosa y exquisita combinación de tequila Curado Blanco, licor June, nuestro Red Syrup casero, zumos de limón y jengibre frescos, complementado con soda de Schweppes.</i>	
Nuclear Daiquiri - Potente, Exhuberante, Tropical -	12,00
<i>Un clásico moderno inventado por un buen amigo, Gregor De Gruyther. Combinación explosiva de Sampan ron agrícola vietnamita, Falernum, un jarabe tradicional caribeño hecho por nosotros, zumo de lima fresco y un toque de Chartreuse Verte. Servido con hielo para enaltecer su día.</i>	
Perfect Day - Radiante, Ligero, Cautivante -	12,00
<i>Este cóctel impresionante une vermuts Rojo y Blanco de Lustau, un golpe de The Bitter Truth Peach y Bombay Sapphire macerada con higos. Terminado con Cortese Pure Tonic para darle un toque sorprendente a la evolución de un Martini perfecto y un G&T, adornado con corteza de almendras.</i>	
Rhubard Gimlet - Vainilla, Sedoso, Suave -	13,00
<i>Cóctel en las líneas de un postre compuesto por cordial de ruibarbo casero, un golpe de The Sakura Japanese Bitters, vermut St. Petroni Branco y vodka francés Grey Goose. Adornado con una galletita de mantequilla, esta bebida está inventada para que la boca se le haga agua.</i>	
Sora - Sofisticado, Floral, Elegante -	12,00
<i>Belleza culminante creada de forma minimalista. La ginebra artesanal japonesa Roku baila con el licor The Bitter Truth Violet, nuestra solución cítrica casera y un toque de Luxardo Maraschino. Un cóctel que enaltecerá su día y le llevará a la cima del mundo.</i>	
Top Cat N°3 - Vigorizante, Mentolado, Refrescante -	10,00
<i>Mezclando dos clásicos a ritmo de jazz, se creó esta bebida refrescante en la que los aromas y sabores no dejaran de sorprenderte. Una combinación de lima fresca, menta, La Copa Roja de González Byass vermut y Bulliet Rye whiskey de centeno con un top de ginger ale de Fever Tree. ¡De categorial!</i>	

COCTELES CLASICOS



Adonis	10,00
<i>Jerez Alfonso Oloroso Seco, Vermut Punt e Mes, Twist de Limón</i>	
Bees Knees	11,00
<i>Ginebra Beefeater 24, Zumo Fresco de Limón, Aguamiel</i>	
Organic Mary	10,00
<i>Fair Quinoa Organic Fair Trade Vodka, Zumo de Tomate Orgánico de Difrutta, Tabasco, Sal, Pimienta Negra, Zumos frescos de Limón y Naranja, Agua de Jalapeño y L&P Worcestershire Sauce</i>	
Boulevardier	12,00
<i>Whiskey Michter's Original Sour Mash, Campari, Vermut Martini Reserva Speciale Rubino</i>	
Caipirinha	10,00
<i>Capucana Cachaça, Lima, Azúcar Morena</i>	
Cosmopolitan	11,00
<i>Vodka Grey Goose, Cointreau, Zumo Fresco de Lima, Zumo de Arándanos</i>	
Daiquiri	10,00
<i>Ron Havana Club 3 Años, Zumo fresco de Lima, Azúcar</i>	
Espresso Martini	14,00
<i>Vodka Grey Goose, Café, Licor de Café, Azúcar</i>	
Margarita	10,00
<i>Tequila José Cuervo Tradicional Reposado 100% Blue Agave, Zumo fresco de Lima, Cointreau</i>	
Mai Tai	11,00
<i>Appleton Estate Signature Blend ron, Ron agrícola vietnamita Sampan, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Sirope de almendra de Monin, Zumo de Lima</i>	
Mojito	11,00
<i>Ron Havana Club 3 Años o Bacardi Black, Zumo fresco de Lima, Azúcar, Hierba Buena, Agua de Soda de Schweppes</i>	
Paloma	12,00
<i>Tequila Patrón Silver, Zumo Fresco de Lima, Soda de Pomelo Rosa de Thomas Henry</i>	
Pisco Sour	11,00
<i>Pisco BarSol Quebranta, Zumo Fresco de Limón, Azúcar, Clara de Huevo, Biter Aromático de Angostura</i>	
Whiskey Sour	12,00
<i>Jim Beam Double Oak Straight Bourbon, Zumo Fresco de Limón, Azúcar, Clara de Huevo, Biter Aromático de Angostura</i>	
Old fashioned	18,00
<i>Mitcher's US 1 Kentucky Straight Bourbon, Azúcar, Angostura Bitter</i>	