

AIEÚ

Cocktails



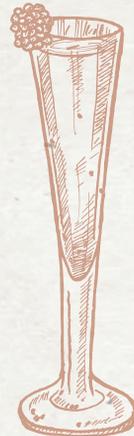


APERITIVOS



- **VIEJO NEGRONI- 18**
Añejado durante 15 días con sistema simple de solera en barrica de roble envinada en PX.
Bombay Sapphire, Martini Rubino y Martini Bitter.
- **GARIBALDI - 14**
Aperitivo con base de amargo italiano y zumo de naranja aireado con eucalipto.
Martini Bitter, zumo de naranja aireado con eucalipto.
- **VENICE BELLINI- 22**
Trago con base de prosecco italiano junto a puré natural de melocotón y velvet falernum.
Prosecco, melocotón natural, velvet falernum.

ACOMPANAMIENTO



- **HUGO'S - 18**
Bebida con base de espumoso italiano, con mucho frescor y notas florales de Sauco.
St-Germain, Prosecco, cordial de menta y soda de flor de sauco.
- **DALL'ITALIA AL CIELO- 16**
Sutil, fresco y cítrico. En base de cachaça proponemos esta exquisitez de la que nunca te cansarás.
Cachaça Leblon, agua de pepino, lima, albahaca y soda Royal Bliss.



SOBREMESA

IL CAPO - 16

Cóctel de café con base de tequila añejo. Gran personalidad para un momento totalmente personal.

Patrón añejo, amaro Montenegro, Borghetti, café y reducción de CocaCola salada.

CAPRICCIO- 16

Un capricho que embriagará tus sentidos con toques de limón, melón y mascarpone.

Mirto del Fondatore, Crema di melone Russo, limón y mascarpone.

SIN ALCOHOL

MANGO ADICTION - 12

Cóctel para todos los públicos con importante presencia de mango y final de burbuja.

Mango, lima, nata, clara de huevo y soda.

ARAMA - 12

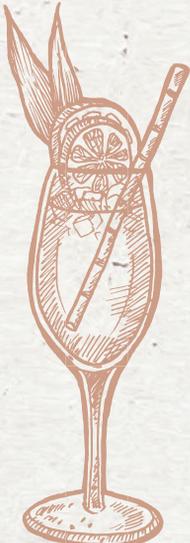
Explosión en boca de un conjunto de aromas y sabores tropicales.

Maracuyá, lima, mandarina, almendra amarga, falernum y clara de huevo.





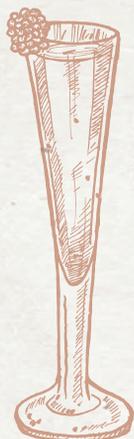
APERITIF



- **VIEJO NEGRONI- 18**
 Aged for 15 days with a simple solera system in a PX-matured oak cask.
 Bombay Sapphire, Martini Rubino and Martini Bitter.
- **GARIBALDI - 14**
 Aperitif featuring Italian bitter and eucalyptus-aerated orange juice.
 Martini Bitter, eucalyptus-aerated orange juice.
- **VENICE BELLINI- 22**
 A cocktail with a Prosecco base, fresh peach purée and velvet falernum.
 Prosecco, fresh peach, velvet falernum.

WITH YOUR MEAL

- **HUGO'S - 18**
 A cocktail with a sparkling Italian base, beautifully fresh with notes of elderflower.
 St-Germain, Prosecco, mint cordial and elderflower soda.
- **DALL'ITALIA AL CIELO- 16**
 Subtle, fresh and citrusy. With a cachaça base, this exquisite cocktail never fails to please.
 Cachaça Leblon, cucumber water, lime, basil and Royal Bliss soda.



AFTER YOUR MEAL



IL CAPO - 16

Coffee cocktail with an añejo tequila base. Big personality for a very personal moment. Patrón Añejo, Amaro Montenegro, Borghetti, coffee and savoury Coca-Cola reduction.

CAPRICCIO- 16

A treat that will intoxicate your senses with hints of lemon, melon and mascarpone. Mirto del Fondatore, Crema di melone Russo, lemon and mascarpone cheese.

ALCOHOL - FREE

MANGO ADDICTION - 12

Cocktail for everyone with big mango flavour and a sparkling finish. Mango, lime, cream, egg white and soda.

ARAMA - 12

A taste sensation with tropical aromas and flavours. Passion fruit, lime, mandarin, bitter almond, Falernum and egg white.



