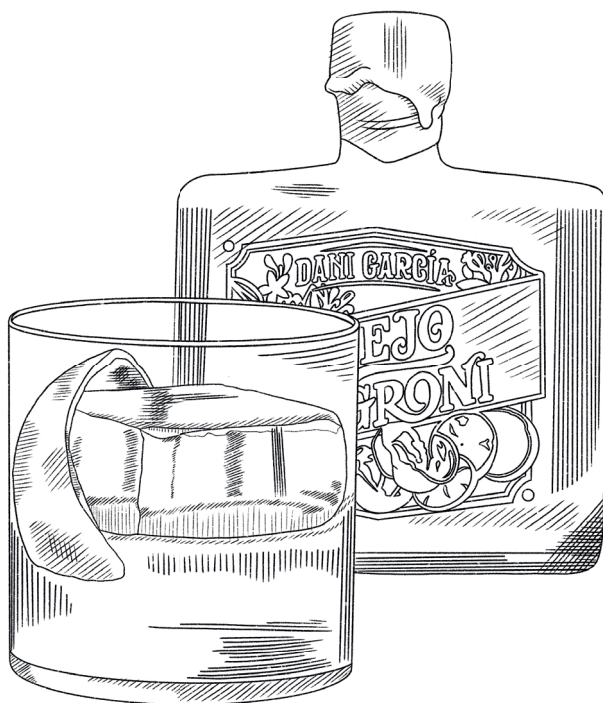


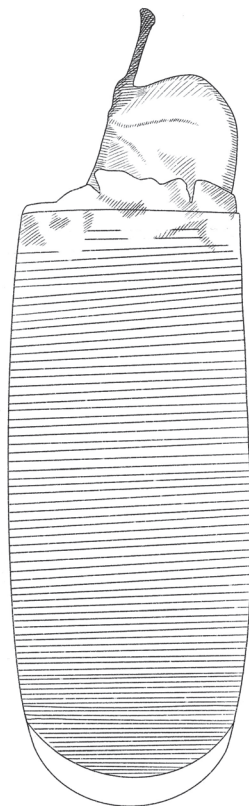


VIEJO NEGRONI

Bombay Sapphire, Martini Rubino y bitter.
Añejado durante 15 días con sistema simple de solera
en barrica de roble envinada en PX.

Bombay Sapphire, Martini Rubino and bitter.
Aged for 15 days with a simple solera system in a
PX-matured oak cask.

14€



TEMPÊTE DE POMMES

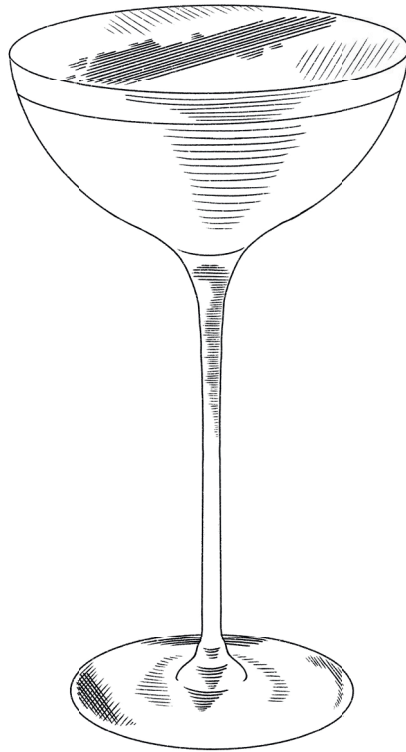
Bacardi negro macerado en manzana asada, zumo de manzana, limón y ginger beer.

Cóctel de tipo largo y afrutado con presencia de manzana asada y notas especiadas.

Bacardi negro macerated in baked apple, apple juice, lemon and ginger beer.

Long and fruity cocktail with baked apple and spicy notes.

12€



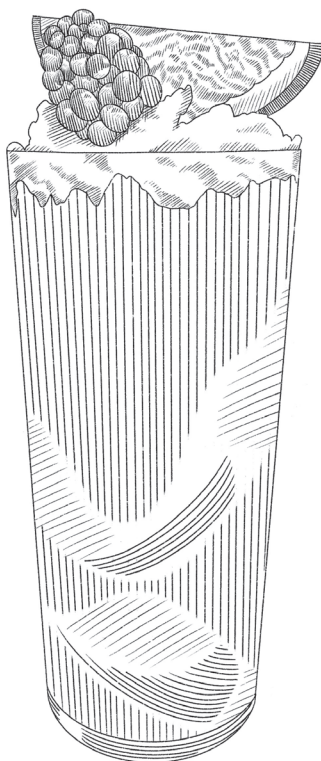
MARIAGE

Grey Goose, té chai, lima, miel de almendra
y clara de huevo.

Sour con base de vodka las notas especiadas del té chai
se mezclan con la miel de almendra.

Grey Goose Vodka, chai tea, lime, almond honey and egg white.
A vodka-based sour cocktail where the spice notes from the chai are
interlaced with the almond honey.

12€

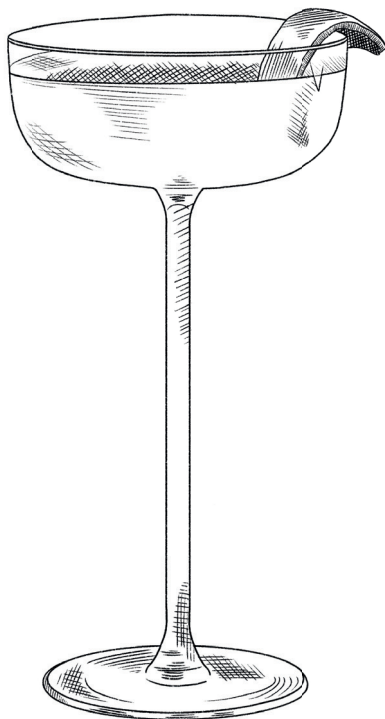


MURE COBBLER

Bombay Bramble, naranja, limón, mora y saccharum de cítricos.
Trago largo y fresco, con notas cítricas y de frutos del bosque.

Bombay Bramble, orange, lemon, blackberry and citrus saccharum.
Long and fresh, with citrus and berry notes.

10€

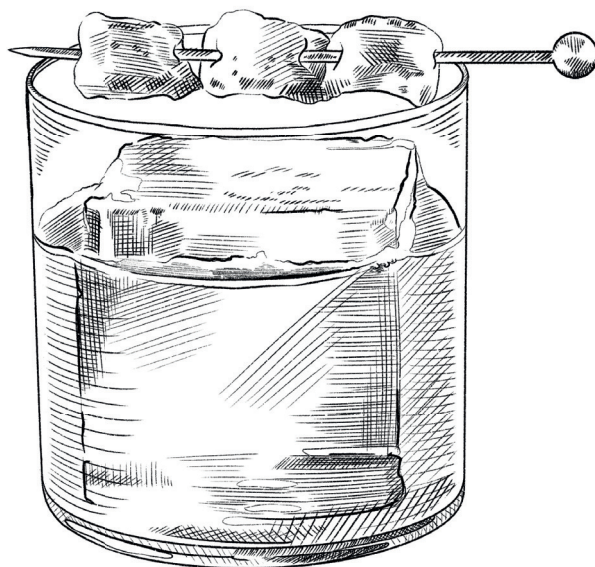


CARTAGINESA

Patrón Silver, Licor 43, lima y amargo de naranja.
Clásico Margarita, con la importante presencia de tequila,
vainilla y naranja.

Patrón Silver, Licor 43, lime and orange bitters.
Classic margarita, with the crucial presence of tequila,
vanilla and orange.

12€



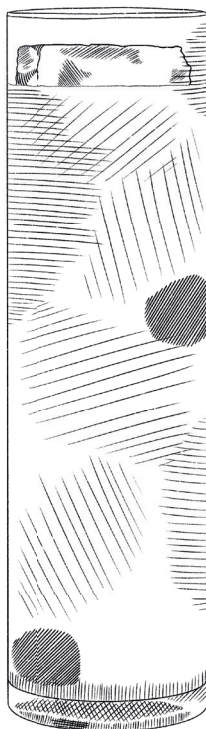
ARIZONA COTTON

Maker's Mark, St. Germain, cordial de malvavisco
y Martini Fiero.

Agradables notas amargas sobre una base ligeramente
dulce y avainillada.

Maker's Mark, St. Germain, toasted cloud syrup and Martini Fiero.
Pleasant bitter notes on a slightly sweet and vanilla base.

12€

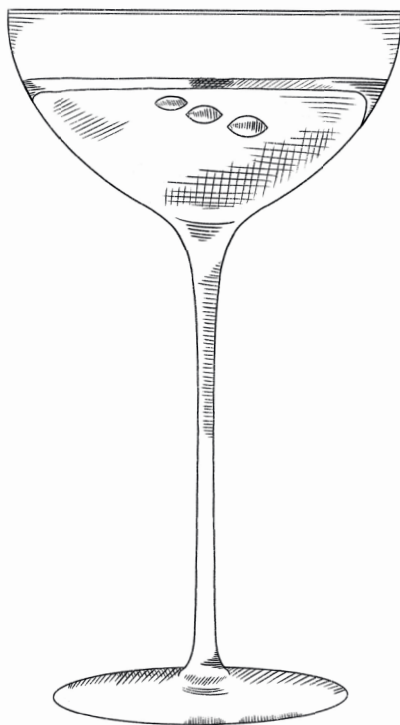


KERASOS

Bombay Sapphire, Maraschino, shrub de pomelo y limón.
Delicado trago con base de ginebra, notas de cereza que llevan
a la antigua región de Kerasos.

Bombay Sapphire, Maraschino cherry liqueurs, grapefruit shrub and
lemon. Long drink with a gin base and touches of cherry. Originally from
the ancient lands of Kerasos, it gives its name to the sweet cherry fruits
with which it is made.

10€

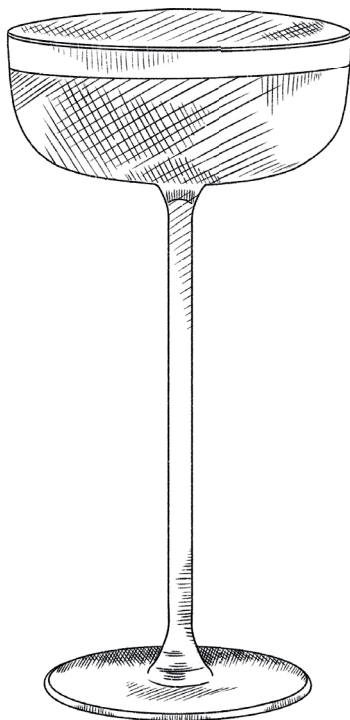


DG MARTINI

Ginebra Roku, Fino y AOVE envejecido en barrica de amontillado. Dry Martini al estilo tradicional, salino y fresco. El AOVE recuerda a la clásica aceituna.

Roku gin, Manzanilla wine and extra virgin olive oil aged in an amontillado cask. A traditional dry martini featuring salty and fresh notes. The EVOO reminds of the classic olive garnish.

12€



CAFÉ PARÍS

Chambord, nata semi montada en coctelera, chocolate blanco, Laphroaig 10, zumo de naranja natural y limón.

Mezcla de sabores con entrada dulce, sabores de frutas rojas y negras, paso por boca cítrico que ensambla en un final complejo con una maravillosa sensación ahumada.

Chambord, semi whipped cream in a shaker, white chocolate, Laphroaig 10, natural orange and lemon juice.

A mix of flavours with a sweet entry, red and black fruit flavours, citrus on the palate, and a complex finish with a wonderful smoky sensation.

12€

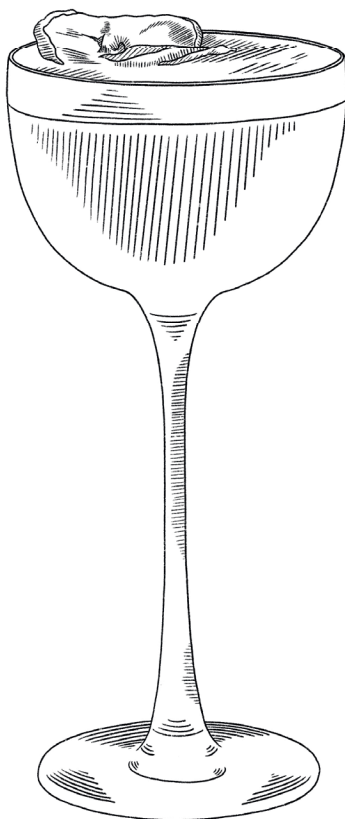


MUME

Brugal 1888, umeshu, aceites esenciales de cítricos y amargo de cacao.
Sencillo y redondo gracias a las notas de barrica del ron y el toque de la ciruela macerada.

Brugal 1888, umeshu, citris essential oils and cocoa bitters.
Very simple and well rounded due to the rum's cask notes and the presence of plums.

12€

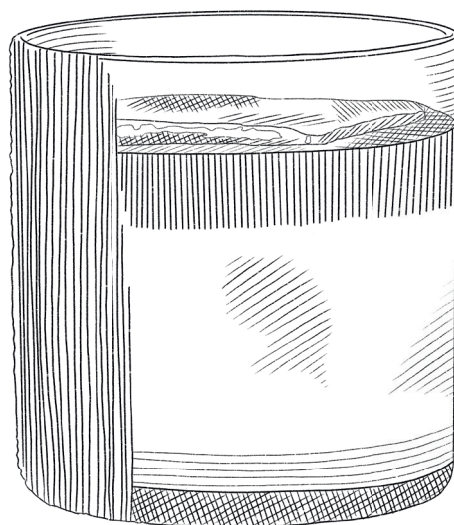


WHISKY SOUR DE CALABAZA

Macallan 12 Years Double Cask, mix de cítricos y jengibre,
azúcar de calabaza ahumada y clara de huevo.
Nuestro coctel más clásico se mantiene perenne
gracias a su éxito.

The Macallan 12 Years Double Cask, citrus and ginger mix, smoked
pumpkin syrup and egg white.
Our most classic of cocktails is such a hit it remains unchanged and a
firm favourite.

14€

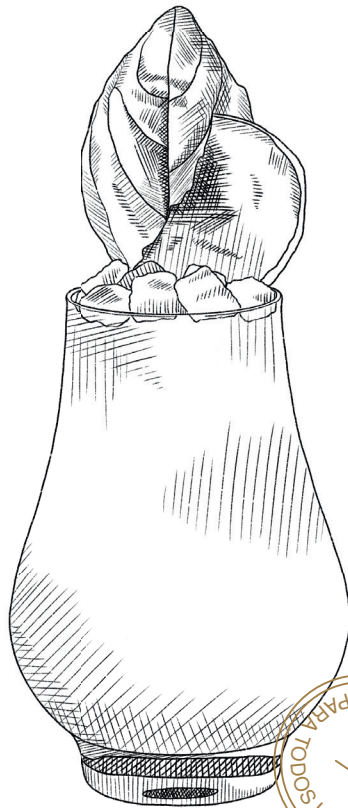


PALENQUE

Mezcal, Campari, infusión de Ras el hanout, piña y lima.
Trago cítrico y afrutado con notas especiadas que nos aporta
nuestra infusión el Ras el Hanout.

Mezcal, Campari, Ras el Hanout infusion, pineapple and lime.
A fruity, zesty tippie with spiced notes from our Ras el Hanout infusion.

12€

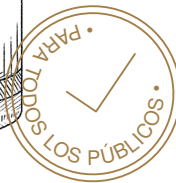
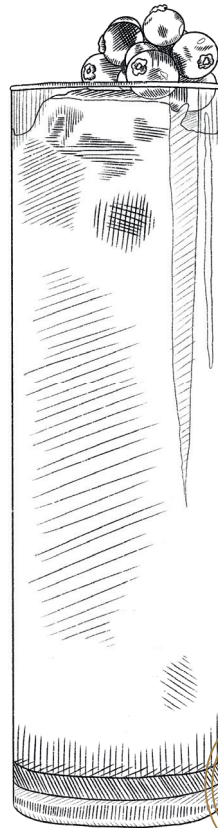


APPLEFIZZ

Limón, shrub de manzana, jengibre, albahaca y Appletiser.
Cítrico, fresco y afrutado donde la manzana es la predominante.

Lemon, apple shrub, ginger, basil and Appletiser.
Zesty, fresh and fruity, apple takes centre stage.

7€



GOLDEN GATE

Naranja, limón, piña, shrub de melocotón y granada.
Llevamos la impresionante bahía de San Francisco y sus
atardeceres a un coctel.

Orange, lemon, pineapple, peach shrub and pomegranate.
Here's our take on the amazing San Francisco Bay and its sunsets,
brought to you in cocktail form.

7€