



KANALOA

Bacardi Carta Blanca y Brugal 1888 en perfecta armonía tropical con maracuyá y especias.

 **16€** 



NEW FASHIONED

Aperitivo de Tequila Patrón Silver, generoso y lima. Trago intenso, ahumado y ligeramente salino.

 **16€** 



BARISTA'S BLEND

Intenso y equilibrado trago de café, Dewar's 8 años y azúcar nepalí.

 **14€** 



MUME

Bacardi Carta Negra y Brugal 1888, licor de ciruela y aceite de cítricos.

 **15€** 



SHERRY COBBLER

Histórico trago con vino de jerez, Bombay Citron Pressé y muchos cítricos.

 **14€** 



TOMA TORA

Vodka Grey Goose, fusión entre Jerez y Japón versionando un clásico bloody mary.

 **15€** 

BELLEZA Y ESPINAS

Elegante aperitivo con Martini Bitter, ginebra Roku, flores y frambuesa.

 14€ 

PISCO NIKKEY

Trago picantón con pisco, chile amarillo, zumo de maíz morado y yuzu.

 14€ 

FOREVER AUTUMN

Propuesta otoñal con Maker's Mark al foie, tarta de manzana y cordial de jerez y avellana.

 15€ 

EL TESORO

Ron Brugal Extraviejo acompañado de un cordial de cereza y azafrán.

 16€ 



SIN ALCOHOL

SOUR POWER

Mango, lima, falernum y piña asada.

 10€ 

PREHISTÓRICO

Maracuyá, limón, yuzu y miel de shiso.

 10€ 



CLÁSICOS DG

EL VIEJO NEGRONI

Añejado durante 15 días con sistema simple de solera en barrica de roble envinada en PX.

Bombay Sapphire, Martini Rubino y Martini bitter.

 15€ 

DG MARTINI

DG Martini al estilo tradicional, salino y fresco. El AOVE recuerda a la clásica aceituna.

Bombay Sapphire, Manzanilla y aove envejecido en barrica de amontillado.

 14€ 

WHISKY SOUR DE CALABAZA

Presencia elegante y presentación llamativa acompañan a una mezcla perfecta.

The Macallan 12 Years Double Cask, mix de cítricos y jengibre, azúcar de calabaza ahumada y clara de huevo.

 18€ 

APPLE TENNESSEE FIZZ

Desde Tennessee traemos esta reinterpretación con alcohol de nuestro conocido Applefizz, manzana en estado puro.

Jack Daniels Tennessee, zumo de limón, jengibre, Sirope de manzana, Appletiser.

 14€ 