

## ESSENTIALS

### Pretty mojito

Nuestra propuesta diferente del mojito clásico; ron dorado mezclado con hierbabuena, lima, angostura, azúcar moreno, agitado con clara de huevo y acabado con un vino frizzante.

10,00€



### Not a Moscow Mule

Cambiamos la combinación del cóctel clásico haciéndolo con whisky, Orgeat, Disaronno, miel, trituramos un cherry de jengibre y acabamos con lima, hierbabuena y Ginger Beer.

10,00€



### Black Colada

Piña colada creada a partir de una mezcla activa de carbón donde trituramos piña asada natural, canela, coco y angostura para finalmente acabarla con ron dorado.

11,00€



### Bitter Bitterless

Propuesta de aperitivo con Vermut macerado con agua salina, Ginebra, zumo de naranja natural, licor de pomelo y rematado con refresco de pomelo.

9,00€



### Mango Boy

Nuestro cóctel más antiguo, ron dorado, habanero y canela tostada, mezclado con mango, melocotón, lima, refresco de lima y aromatizado con un bitter de naranja.

10,00€



### What if?

Qué pasaría si estuviésemos en un día especial, en una semana diferente o en un mes único. Nuestras manos tendrán un cóctel preparado para ti, así que pregunta por él.

9,00€



Intensidad

## PRIMITIVES

### Blowfish

Preparado en dos partes. En coctelera mezclamos frutos rojos naturales, lima, ginebra y una mezcla de té rojo y té chai. Por otro lado preparamos una tónica de cereza con mermelada de fresa aromatizada con vinagre balsámico.

13,00€



### Drunk Empire

Preparado de whisky con disaronno, southern comfort y cointreau, con maracuyá y sirope de almendras aromatizado con madera y bitter de naranja. Acabamos con un agitado con clara de huevo y piel de naranja.

12,00€



### COCOMBER

Vodka mezclado con coco, kiwi, orgeat y lima. Aromatizado con wasabi, cilantro, bitter de pepino y acabado con nestea de maracuyá.

11,00€



### Geisha

Utilizamos de base un sour de sake y limón mezclado con vermut, fresa y Cointreau generando una espuma a base de clara de huevo.

11,00€



### Tea Foam

Tomamos como base el Pisco Sour y lo reinventamos en un cóctel de pisco andino, lima, clara de huevo con una mezcla de té matcha, agua de té verde, manzana, aromatizado con lima kaffir y acabado con angostura y cacao.

12,00€



### WoodCutter

Coctel con matices ahumadas gracias a la mezcla de mezcal y tequila. Utilizamos triple sec, tamarindo, zumo de piña, lima y maracuyá mezclado con clara de huevo y aromatizado con hoja de lima Kaffir, habanero asado natural, bitter de angostura y salsa lea perrins.

11,00€



### Crack'egg

Mezcla de tres alcoholes: Vodka, Ron dorado y Ginebra agitados con zumo de naranja natural, falernum, canela en polvo, maracuyá y acabado con los aceites de kumquat y tónica.

12,00€



### Kill a bunny

Ron, triple sec y un toque de tequila mezclado con cherry de jengibre, papaya, limón y bitter de angostura de naranja. En coctelera se mezcla con hojas de hierbabuena y canela tostada.

12,00€



## SPRINKLERS

### Mezcladito

Zumo de naranja, Licor de pomelo con vermut, cerveza Desperados y vino frizzante.

30,00€



### Sangría Roja

Mezcla de frutos rojos con vino tinto, refresco de naranja y limón acabado con tu elección de espumoso.

25,00€



### Sangría Blanca

Vino blanco semiseco, martini blanco, piña, melocotón, limón y refresco de lima.

25,00€



## MOCKTAILS

### Ph regulator

Zumo de naranja y zanahoria mezclado con lima y puré de fresa. Especiado con tajín y canela en polvo.

9,00€

### Sweet Disposition

Nuestro frappé de arándanos y fresa con sirope de brownie. Mezclado con zumo de melocotón.

9,00€

### Green Roots

Tanqueray 0,0 mezclado con kiwi y té matcha, agitado en coctelera con hierbabuena, hoja de lima kaffir, zumo de limón y un toque de sal. Por último acabamos con refresco de lima.

9,00€

## CERVEZAS

### Águila sin filtrar

Doble ..... 3,50€

Cañón ..... 4,50€

Heineken ..... 3,50€

Heineken 0 0 ..... 3,50€

Águila dorada ..... 3,50€

Desperados ..... 3,50€

Paulaner ..... 4,50€

Cibeles Rubia ..... 3,75€

Amstel Radler ..... 3,50€

## VINOS

Copa de tinto ..... 3,50€

Copa de blanco ..... 3,50€

Tinto de verano ..... 4,00€

Vermut ..... 4,50€

Botella de tinto ..... 17,00€

Botella de blanco ..... 17,00€

## RONES

Barcelo ..... 8,50€

Brugal ..... 8,50€

Santa teresa ..... 8,50€

Cacique ..... 8,50€

Legendario ..... 8,50€

Matusalem ..... 9,50€

Havana club ..... 9,50€

Brugal extraviado ..... 9,50€

Brugal 1888 ..... 15,00€

Zacapa ..... 15,00€

## WHISKYS

Ballantines ..... 8,50€

Red label ..... 8,50€

Cuty Sark ..... 8,50€

Jameson ..... 8,50€

Dewar's White label ..... 8,50€

J&B ..... 8,50€

Jim Beam ..... 9,50€

DYC ..... 8,50€

Black label ..... 12,00€

Jack Daniel's ..... 12,00€

Macallan ..... 18,00€

## GINEBRAS

Beefeater ..... 8,50€

Seagram's ..... 8,50€

Larios Rose ..... 8,50€

Larios 12 ..... 8,50€

Tanqueray ..... 8,50€

Bombay ..... 8,50€

Brockmans ..... 10,00€

Nordes ..... 10,00€

Bombay sapphire ..... 10,00€

Roku Gin ..... 10,00€

Martin Miller's ..... 10,00€

G'vine ..... 12,00€

Hendrick's ..... 12,00€

Tanqueray N\*Ten ..... 12,00€

## REFRESCOS

Té con Canela, hierbabuena, manzanilla, naranja ..... 3,50€

Coca cola ..... 3,50€

Coca cola zero ..... 3,50€

Fanta naranja ..... 3,50€

Fanta limón ..... 3,50€

Sprite ..... 3,50€

Aquarius limón ..... 3,50€

Aquarius Naranja ..... 3,50€

Nestea maracuyá ..... 3,50€

Nestea limón ..... 3,50€

Tónica ..... 3,50€

Burn ..... 3,50€

Agua gas ..... 3,50€

Agua ..... 3,00€

## VODKAS

Absolut ..... 8,50€

Belvedere ..... 10,00€

## BOTELLAS

Botella Premium ..... 80,00€

Botella Exclusiva ..... 100,00€

Moët brut ..... 70,00€

Moët Ice ..... 80,00€

Moët NIR ..... 100,00€



haroko