

M E N U

CÓCTELES DE AUTOR

alcohol

ARGENMULE

Fernet Branca, ginebra, cítricos, almíbar de jengibre, ginger beer.

Refrescante y sofisticado, nos animamos a darle un twist al famoso aperitivo italiano con toques cítricos y final de ginger beer.

GIMME SOUR

Ginebra, Aperol, Passion Fruit, Agave Cítricos, licor de naranja y clara de huevo

Un fresco sour con el toque tropical y la suave espuma que hace una caricia al paladar.

LA PERLA

Ron Nómada infundado en papaya y mandarina, Triple Sec, Passion Fruit, Campari.

Inspirado en la coctelería Tiki, con frutas tropicales y un sorprendente final amargo en boca y nariz.

MATCH YOUR GIN

Gin, licor de bergamota, limón, pepino, clara de huevo y té matcha.

Una mezcla refrescante para amantes del gin.

NEW YORK SOUR

Bourbon, cítricos, zumo de naranja, almíbar moreno, clara de huevo y vino tinto crianza.

Una variación del whisky sour con la dulzura de un crianza sobre la dulce espuma, el toque cítrico es la sorpresa final.

PISCO PUNCH

Pisco acholado, cítricos, zumo natural de piña, angostura bitters y soda.

By Duncan Nochols

SUGAR MOMMY

Ginebra infundada en jengibre, licor de sauco, cítricos, clara de huevo y cava.

Burbujeante y atrevido en paladar con un suave final de fairy floss.

TINTO DEL SOUR

Ginebra, cítricos, zumo de naranja, almíbar moreno, clara de huevo y vino tinto crianza.

Una variación sour con la dulzura de un crianza sobre la dulce espuma, el toque cítrico es la sorpresa final.

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Ginebra macerada con pepino y albahaca, cítricos, agave.

Aromático y refrescante, un cóctel ligero en boca con suaves notas herbáceas.

M E N U

CÓCTELES DE AUTOR

alcohol

Nuestras versiones del Margarita

COCONUT MARGARITA

Tequila blanco, Triple Sec, Agave, crema de coco, lima, coco flakes.

Como también amamos las Margaritas, tenemos varias reinterpretaciones y esta es una de ellas.

HIBISCUS MARGARITA

Tequila 100% de agave azul infundado en flor de hibiscus, mix de cítricos, agave y licor de naranja.

Nuestra versión del Tommy Margarita con una atrevida fusión con flor hibiscus.

MARGARETTO

Tequila 100% agave azul, cítricos, Amaretto, sirope de agave, licor de naranja.

Atrevidos como Thalía, le damos un toque italiano a un clásico de la coctelería mexicana.

SPICY MARGARITA

Tequila reposado infundado en habanero rojo, licor de naranja, agave, lima y Tajín.

Otra de nuestras versiones de Margarita con toques picantes.

Nuestras versiones del Espresso Martini

ESPRESSO XIMENEZ

Vodka, vino dulce Pedro Ximenez, licor de café, pizca de sal, maderas y queso parmesano.

No es un café, tampoco un postre, es nuestra versión Malagueña del Espresso Martini.

FROZEN B&W ESPRESSO

Vodka, shot de café, Baileys, licor de café, nata, vainilla.

Como amamos al Espresso Martini, tenemos varias reinterpretaciones y esta es una de ellas.

SANTA COQUITA

Vodka, shot de café, crema de coco, licor de café, vainillas y maderas.

No es un café, tampoco un postre, es nuestra versión del Espresso Martini: Santa Coquita.

M E N U

CÓCTELES CLÁSICOS

alcohol

AMARETTO SOUR

Amaretto, clara de huevo, cítricos, almíbar y angostura.

CAIPIRINHA

Cachaza, cítricos, almíbar clásica, fresa y mango.

ESPRESSO MARTINI

Vodka, licor de cafe, almibar de vainilla, shot de espresso.

MOJITOS

Ron blanco, hierba buena, soda, clásico fresa y mango.

NEGRONI

Campari, Vermú Rosso, Ginebra.

OLD FASHIONED

Bourbon, azúcar, angostura.

PENICILIN

Scotch, limon, jengibre y miel.

PORN STAR MARTINI

Vodka, lima, Passion Fruit, cava.

TOMMYS MARGARITA

Tequila reposado, agave, cítricos on the rocks.

WHISKY SOUR

Bourbon, clara de huevo, cítricos, almibar y angostura.

consultar por más clásicos