

# 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*