

MEDITERRANEAN FLOWERS

FLORAL – REFRESCANTE – DELICADO

Martini Floreale

Lichi ●

Flor de saúco

Miel de flores silvestres

Soda mediterránea

DULCE ÁCIDO AMARGO SALADO UMAMI



ALCOHOL POR VOLUMEN 0 ————— 50

*Una sinfonía de flores y frutas blancas.
Delicado, suave y sin alcohol, perfecto
para brindar con frescura.*



ROSATO SPRITZ

SECO - HERBAL - FLORAL

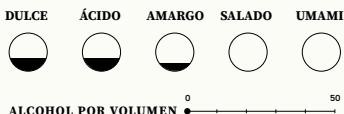
Martini Vibrante

Gin 0,0%

Pomelo

Cordial de baya de Timur

Schweppes Selection Hibiscus



Burbujeante, seco y floral.

*Un spritz 0,0% con la complejidad
y la elegancia de una bebida con alma.*

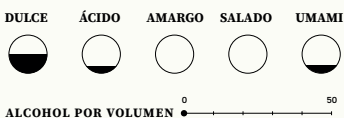


MANGO Nº5

TROPICAL - CREMOSO - ESPECIADO

Soda casera de mango especiado
y agua de coco tostado

Licor de piña 0,0% ●



*Un perfume tropical sin alcohol.
Mango especiado, coco tostado y
piña en una mezcla sensual y cremosa.*





SPRITZ



MOULIN ROUGE

AMARGO - BURBUJEANTE - FRUTOS ROJOS

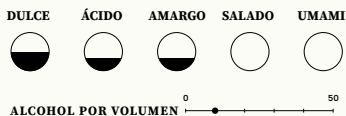
Martini Bitter

Licor de mandarina ●

Frutos rojos ●

Prosecco

Soda de frambuesa y ruibarbo



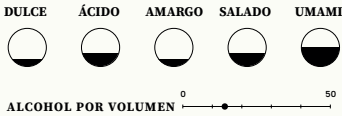
*Amargo y jugoso a la vez.
Elegancia efervescente con recuerdos
de frutos rojos y un perfume cítrico.*



CLARIFIED SHERRY MARY

APERITIVO – SALADO – CLARIFICADO

Amontillado Sherry
Licor de chile Ancho Reyes
Lima
Mezcla casera “Petróleo Mix” ●
Clamato



*Un Bloody Mary jerezano.
Sherry, clamato, especias y la acidez
perfecta en una versión clarificada
que mantiene el alma intacta,
pero con más elegancia.
Umami puro con carácter del sur.*

DOLCE & BANANA NEGRONI

AMARGO-DULCE - ESPECIADO - TROPICAL

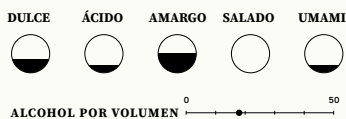
Bacardí 8 & Spiced

Licor de cacao y banana brasileña ●

Martini Rubino

Martini Bitter

Bitter de mole oaxaqueño



*Un negroni exótico, profundo y aromático.
La banana tropical, el cacao y las notas
especiadas del mole lo hacen inolvidable.*



APPLE & WASABI MARTINI

CLARIFICADO - AROMÁTICO - VIBRANTE

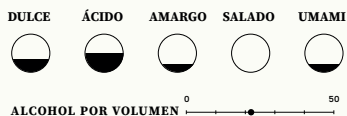
Grey Goose La Poiré

Fino

Cordial de manzana verde y lima Kaffir

Italicus

Aceite de wasabi



Ácido, fragante y electrizante.

*La pera verde fresca se encuentra con
el calor del jengibre y el toque vegetal
del wasabi.*



INTOLERANCIAS

LACTOSA

MOLUSCO

HUEVO

APIO

SULFITOS

SOJA

NUCES



FRENCH MULE

FLORAL - ESPECIADO - VIBRANTE

Grey Goose La Poire
St. Germain
Chartreuse Amarillo
Lima
Schweppes Selection Ginger Beer

DULCE ÁCIDO AMARGO SALADO UMAMI



ALCOHOL POR VOLUMEN 0 —●— 50

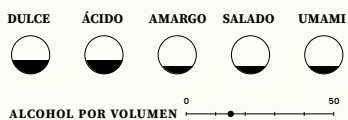
*Un mule con alma francesa.
Pera y flores, suaves especias y burbujas
efervescentes que lo hacen irresistiblemente fresco.*



PALOMA ENCHILADA

AHUMADO – CÍTRICO – PICANTE

Patrón Silver
Mezcal Unión
Licor de chile chipotle HUMO
Lima
Schweppes Selection Pomelo
Sal de gusano

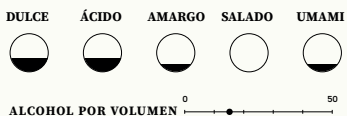


*Fuego, sal y frescura.
Pomelo amargo y humo de chile chipotle
con un ritual final de sal de gusano.*

BRASIL SMASH

TROPICAL – HERBAL – BURBUJEANTE

Capucana Cachaça
Licor de flor eléctrica Gardeum
Pepino
Lima
Albahaca
Soda de guaraná
Gominola de flor eléctrica



*Brasil líquido y burbujeante.
Pepino, guaraná y flor eléctrica en una
fiesta refrescante con un giro amazónico.*





TERERÉ

HERBAL - AMARGO - FRESCO

Bombay Sapphire Premier Cru

Yerba mate

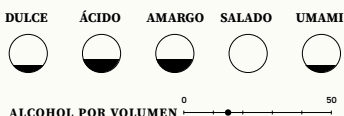
Cynar

Sirope especiado

Limón

Soda de pomelo

Menta fresca



*Frescura vegetal en su forma más pura.
Amargor elegante, pomelo y menta sobre
un fondo especiado de yerba mate.*

LYCHEE FIZZ

FLORAL - BURBUJEANTE - DELICADO

Roku Gin

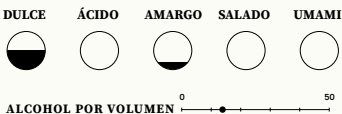
Aperol

Cordial de lichi ●

St. Germain

Schweppes Selection Hibiscus

Co₂



*Burbujas elegantes con alma asiática.
Lichi y flor de saúco en equilibrio con el
amargor suave del Aperol y un toque floral de hibisco.*





OAXACA KISS

(PONCHE CLARIFICADO DE LECHE DE COCO Y CACAO) 🍷

MILK PUNCH - TROPICAL - CREMOSO

Patrón Añejo

Mezcal Unión

Cointreau

Miel de agave y coco tostado

Lima

Piña 🍓

Flotado de chipotle y cacao

Borde de sal de cacao



DULCE ÁCIDO AMARGO SALADO UMAMI



ALCOHOL POR VOLUMEN 0 ————— 50

Una bebida suave y cremosa donde el ahumado del mezcal se fusiona con la piña tropical y el coco tostado. Clarificado con leche vegetal para una final sedosa y envolvente.

NAKED & NOT SO FAMOUS

CÍTRICO - AMARGO - LIMPIO

Mezcal Contraluz

Aperol

Yuzu

Limón



DULCE ÁCIDO AMARGO SALADO UMAMI



ALCOHOL POR VOLUMEN 0 ————— 50

Aromas cítricos orientales, mezcal ahumado y Aperol. Un minimalismo moderno, fresco y ácido.



INTOLERANCIAS

LACTOSA

MOLUSCO

HUEVO

APIO

SULFITOS

SOJA

NUCES

NEW FASHIONED

(FAT-WASH CON MANTEQUILLA DE AVELLANA)   

RICO - NUEZ - DIRECTO - INTENSO

Macallan 12

Amaretto

Licor de café

Amontillado Sherry 

DULCE ÁCIDO AMARGO SALADO UMAMI



ALCOHOL POR VOLUMEN 

Un clásico reinventado con textura sedosa y profundidad tostada. La mantequilla de avellana potencia las notas de frutos secos, jerez y café.



WATERMELON MEZCALITA

CLARIFICADO - PICANTE - JUGOSO

Mezcal Unión

Cordial de sandía y pepino 

Pimiento Espelette

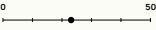
Lima

Miel de agave

Tajín de sandía

DULCE ÁCIDO AMARGO SALADO UMAMI



ALCOHOL POR VOLUMEN 

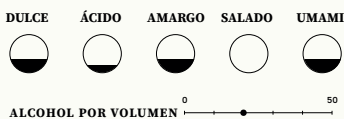
Sandía fresca, lima y chile ahumado en un equilibrio perfecto entre dulzor, frescura y fuego. El tajín de sandía eleva el ritual al siguiente nivel.



CAFÉ CHINGÓN!

CREMOSO - TOSTADO - INTENSO

Patrón Reposado
Café Tequilana NODO
Licor de chile poblano ●
Miel de agave
Agua de coco tostado
Mousse de café y coco



Un cóctel con actitud.

Café mexicano, agave, chile poblano y coco tostado en un abrazo cremoso y potente.

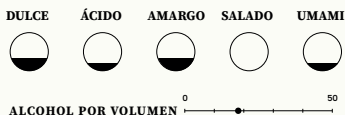
El mousse de café y coco corona la bebida como un postre con alma de guerrero.



SPICED & STORMY

ESPECIADO - TROPICAL - BURBUJEANTE 🍷

Brugal 1888 Doble Añejo
Planteray Dry & Cut Coconut
Soda casera de mango y haba tonka
Sirope de mango picante
Co2



Una tormenta dulce y picante que mezcla mango maduro, coco cremoso y ron añejo con un toque especiado.



ORO ANDINO

ANDINO - FLORAL - CÍTRICO

Pisco Barsol Quebranta

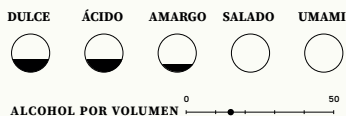
Licor de pomelo

Sirope de azafrán •

Pera

Lima

Espuma mágica



El toque dorado del azafrán y la frescura de la montaña.

Pisco, frutas blancas y flores andinas en un cóctel etéreo y elegante.

CHAI FOR TWO (CHAI MILK PUNCH)

MILK PUNCH - AROMÁTICO - PARA COMPARTIR

Grey Goose Essence Strawberry & Lemongrass •

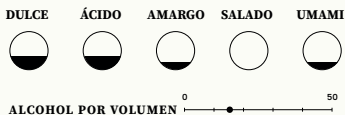
Miel de chai

Cointreau

St. Germain

Zumo de granada

Lima



Un ritual para dos.

Chai especiado, flores y frutos rojos servidos

en un porthole para compartir miradas y emociones.



PINECILLIN

AHUMADO – ÁCIDO – TROPICAL

Dewar's 12 infundado con piña ahumada •

Whisky ahumado

Licor de jengibre

Zumo de limón

Miel especiada •

Bitter de Angostura

DULCE ÁCIDO AMARGO SALADO UMAMI



ALCOHOL POR VOLUMEN 0 — 50

*El clásico Penicillin se vuelve tropical.
Piña ahumada y maltas profundas
envuelven el jengibre y la miel especiada
en un cóctel cálido y con carácter.*

KINTSUGI

FERMENTADO – FLORAL – UMAMI

Hibiki Japanese Harmony

Choya Umeshu

Cordial de baya Timur

Kombucha de jengibre, menta y moringa

Hoja de shiso verde

DULCE ÁCIDO AMARGO SALADO UMAMI



ALCOHOL POR VOLUMEN 0 — 50



*El arte de reencontrarse con elegancia.
Un cóctel meditativo y equilibrado donde
Japón y la fresca herbal se abrazan
en cada sorbo.*



INTOLERANCIAS

LACTOSA

MOLUSCO

HUEVO

APIO

SULFITOS

SOJA

NUCES

AMARETO SOUR

Amaretto Disaronno, lima, sirope simple, clara de huevo

AMERICANO

Bitter Martini, Martini Rubino, Schweppes Selection Soda

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Schweppes Selection Soda

BELLINI

Cordial de melocotón blanco & albaricoque, Champagne

BLOODY MARY

Vodka Grey Goose, limón, "Petroleo mix", zumo de tomate

CAIPIRINHA

Cachaça Capucana, lima, azúcar

CAIPIROSKA

Vodka Grey Goose, lima, azúcar

CORONEL CAVA / VODKA

Sorbete de limón, azúcar, Prosecco o Vodka Grey Goose

COSMOPOLITAN

Vodka Grey Goose, Cointreau, limón, zumo de arándanos

DAIQUIRI

Ron Bacardi Carta Blanca, sirope simple, limón

DARK & STORMY

Schweppes Selection Ginger Beer, limón, Ron Bacardí Spiced

DRY MARTINI COCKTAIL

Ginebra Sipsmith, Martini Dry

ESPRESSO MARTINI(RECETA DE LA CASA)

*Vodka Grey Goose, vainilla, licor de café Borghetti,
sirope de tiramisú, café espresso*

HUGO

St. Germain, Prosecco, Schweppes Selection Soda, menta

KIR ROYAL

Crème de Cassis, Champagne

LONG ISLAND ICE TEA

*Tequila Patrón Silver, Gin Bombay Sapphire,
Vodka Grey Goose, Bacardí Carta Blanca, Cointreau,
sirope simple, limón, Coca-Cola Zero*



MANHATTAN

Bulleit Rye, Martini Rubino

MARGARITA / MARGARITA PICANTE

Tequila Patrón Silver, Cointreau, limón

Tequila Patrón Silver, Cointreau, licor de chipotle, agave, limón

MOJITO

Ron Bacardí Carta Blanca, sirope simple, limón,

menta fresca, Schweppes Selection Soda

MOSCOW MULE

Vodka Grey Goose, limón, Schweppes Selection Ginger Beer

NEGRONI

Bombay Sapphire Premier Cru, Martini Rubino, Bitter Martini

OLD FASHIONED

Maker's Mark, azúcar, bitters

PISCO SOUR

Pisco Barsol Quebranta, limón, sirope simple, clara de huevo

PORNSSTAR MARTINI (RECETA DE LA CASA)

Vodka Grey Goose, vainilla, fruta de la pasión, lima,

clara de huevo, shot de Prosecco

RON FASHIONED

Ron Planteray Cut & Dry Coconut, azúcar, chocolate mole bitters

SEX ON THE BEACH

Vodka Grey Goose, licor Giffard Pêche de Vigne,

zum de naranja, zumo de arándanos

TOMMY'S MARGARITA

Tequila Maestro Dobel Cristalino, agave, limón

VESPER MARTINI

Ginebra Sipsmith, Vodka Grey Goose, Lillet Blanc

VODKA MARTINI

Vodka Grey Goose, Martini Dry

WHISKY SOUR

Maker's Mark, limón, sirope simple, clara de huevo



APERITIVO

Fernet Branca

Martini Ambrato Riserva Speciale

Martini Rubino Riserva Speciale

Martini Bitter

Martini Fiero

Aperol

Cynar

SIN ALCOHOL

Martini 0,0% Vibrante

Martini 0,0% Floreale

VODKA

Grey Goose

Absolut Elix

Belvedere

Grey Goose Altius

Belvedere 10

GINEBRA

LONDON DRY / DISTILLED GIN

Bombay Sapphire, Roku, Seagram's,

Beefeater Pink, Beefeater 0,0,

Bombay Pressé, Bombay Bramble, Beefeater 24

Martin Miller's, Malfy Pomelo

Bombay Sapphire Premier Cru, Sipsmith,

Gin Hendrick's, Mare, Tanqueray 10

Monkey 47

Beefeater Crown Jewel





RON

Bacardí Carta Blanca, Bacardí Carta Negra,
Bacardí Spiced

Bacardí 8, Plantation Stiggins Fancy
(Pineapple), Matusalem Gran Reserva 15

Brugal 1888, Plantation Dry & Cut (Coconut)

Havana Selección de Maestros,
Santa Teresa 1796

Matusalem Gran Reserva 23

Zacapa XO



WHISKY

WHISKY DE MALTA

Macallan 12 años Double Cask

Glenmorangie 18 años, Lagavulin 16

Macallan 15 años Double Cask

Macallan Rare Cask, Macallan 18 años Double Cask

Macallan Time Space Mastery

Macallan 25 años

Macallan 30 años

WHISKY ESCOCÉS MEZCLADO

Dewar's 12, Johnnie Walker Black Label, Chivas 12

Dewar's 15

Dewar's 18, Chivas 18

Johnnie Walker Blue Label

WHISKY AMERICANO

Maker's Mark Bourbon, Jack Daniel's Tennessee

Bulleit Rye

WHISKY JAPONÉS

Hibiki Japanese Harmony

Hakushu Distiller's Reserve

Yamazaki Distiller's Reserve

Hibiki 21

WHISKY IRLANDÉS

Jameson

Jameson Black Barrel



AGAVES



TEQUILA

Patrón Silver, Patrón Reposado

Maestro Dobel Reposado Diamante Cristalino

Patrón Añejo

Don Julio 70 Cristalino

Patrón El Cielo

1800 Guachimontón

Patrón El Alto

Clase Azul Reposado

Don Julio 1942

Clase Azul Gold

Clase Azul Añejo

Clase Azul Ultra Añejo

MEZCAL

Alipús San Andrés

Contraluz Cristalino

Clase Azul Guerrero, Clase Azul Durango,

Clase Azul San Luis de Potosí

RAICILLA & SOTOL

Raicilla La Venenosa Tabernas

Sotol Nocheluna



LOUIS XIII

Remy Martin
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE



PIENSA EN UN SIGLO ADELANTE

Cada decantador representa el logro de toda una vida para generaciones de maestros bodegueros.

Desde sus orígenes en 1874, cada generación de Maestros de Bodega ha seleccionado en nuestras bodegas los eaux-de-vie más antiguos y valiosos para Louis XIII.

Hoy, el Maestro Bodeguero Baptiste Loiseau reserva nuestros mejores eaux-de-vie como legado para sus sucesores del próximo siglo.

Una mezcla de hasta 1200 eaux-de-vie, 100% provenientes de la Grande Champagne.

Para los curiosos	1cl
Para los apasionados	2cl
Para los entendidos	3cl
Para los entusiastas	4cl
Para los genios	5cl

*¿Demasiado para una sola noche? No te preocupes,
cuidaremos tu decantador especialmente para que puedas volver
y disfrutarlo al día siguiente, o a lo largo de la semana.*

Prices € · 10% VAT included - Precios en € · IVA 10% incluido





BRANDIES & COGNACS



BRANDY

Ysabel Regina

Jaime I

COÑAC

Henessy V.S

Henessy V.S.O.P

Henessy X.O

OTROS

Armagnac

Calvados Pays d'Auge 8 Años

LICOR

Cointreau, Licor de café Borguetti, Baileys,

Frangelico, Licor 43, Grand Marnier,

Mandarina Giffard, Amaretto Disaronno,

Benedictine D.O.M, Amaro Montenegro,

Jägermeister, Limoncello Villa Mazza, Ricard,

Pacharán Belasco

Malibu, Sambuca Molinari

Cerveza en copa (Mahou), Mahou, 0,0% Tostada,

Sin Gluten

Alhambra Reserva IPA

Refrescos

Agua Evian 750ml sin /con gas

Café solo, americano, cortado, cortado doble,
con leche, descafeinado

Doble espresso

Capuccino, café latte

Carajillo

Café irlandés

Infusiones