

KANAIA

Bacardi Carta Blanca, Brugal 1888, lima, Falernum, mango y fruta de la pasión.

14€

NEW FASHIONED

Tequila Patrón, Mezcal 400 conejos, lima, generosos, aceituna.

14€

BARISTA'S BLEND

Deward´s Caribbean Smooth, Paragon Rue Berry, cerveza negra y café cold brew.

12€

MUME

Bacardi Carta Negra, Brugal 1888, licor Umeshu, oleo saccharum de cítricos y bitter de cacao.

12€

SHERRY COBBLER

Bombay Pressé, mix de cítricos, sherry, oleo saccharum y soda de piña asada London Essence.

12€

TOMA TORA

Grey Goose, sherry, zumo de yuzu, mix de especias y zumo de tomate especiado Seventeen.

12€

BELLEZA Y ESPINAS

St Germain, Martini bitter,
Roku, cordial de frambuesa y
rosas, soda de pomelo y
romero London Essence.

 12€ 

PISCO NIKKEY

Pisco 1615 infusionado en ají
amarillo, chicha morada
especiada, zumo de yuzu y
humo de vainilla.

 14€ 

FOREVER AUTUMN

Makers Marks al foie, cordial
de oloroso y avellana y
manzana compotada.

 14€ 

MICHELADA MUY BIBO

Port Charlotte, premix
Bibo, limón, especias y
cerveza lager.

 10€ 

SIN ALCOHOL

SOUR POWER

Mango, lima, falernum
y piña asada.

 9€ 

PREHISTÓRICO

Maracuyá, limón, yuzu y
miel de shiso.

 9€ 

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.

 14€ 

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.

 15€ 

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€ 