



SIN ALCOHOL

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.*

14€



ROSATO SPRITZ

SECO - HERBAL - FLORAL

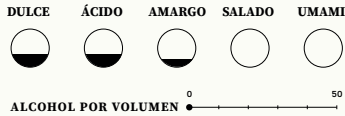
Martini Vibrante

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.*

14€



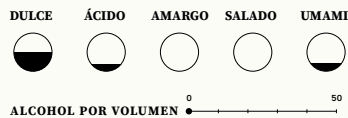
MANGO Nº5

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.*

14€





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.*

15€





CLARIFIED SHERRY MARY

APERITIVO - SALADO - CLARIFICADO

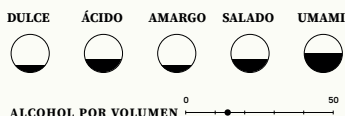
Amontillado Sherry

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.*

14€





APERITIVOS

DOLCE & BANANA NEGRONI

AMARGO-DULCE - ESPECIADO - TROPICAL

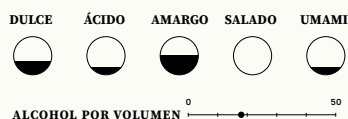
Bacardí 8 & Spiced

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.*

15€



APPLE & WASABI MARTINI

CLARIFICADO – AROMÁTICO – VIBRANTE

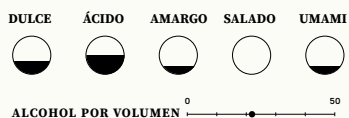
Grey Goose La Poire

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.

15€

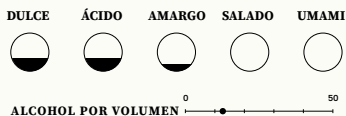




FRENCH MULE

FLORAL - ESPECIADO - VIBRANTE

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



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

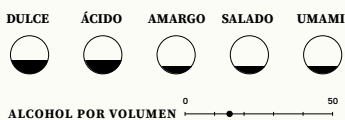
18€



PALOMA ENCHILADA

AHUMADO - CÍTRICO - PICANTE

Patrón Reposado
Mezcal Santo Gusano
Licor de chile chipotle HUMO
Lima
Schweppes Selection Pomelo
Sal de gusano



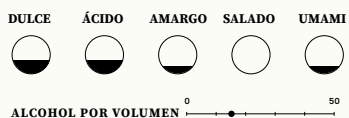
*Fuego, sal y frescura.
Pomelo amargo y humo de chile chipotle
con un ritual final de sal de gusano.*

16€

BRASIL SMASH

TROPICAL - HERBAL - BURBUJEANTE

Abelha 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.*

16€

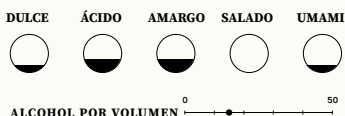




TERERÉ

HERBAL - AMARGO - FRESCO

Bombay Sapphire Premier Cru
Yerba mate
Cynar
Sirope especiado
Limón
Soda de pomelo
Menta fresca



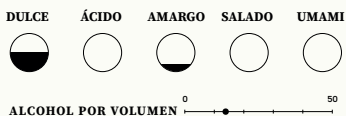
*Frescura vegetal en su forma más pura.
Amargor elegante, pomelo y menta sobre
un fondo especiado de yerba mate.*

15€

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.*

15€





OAXACA KISS

(PONCHE CLARIFICADO DE
LECHE DE COCO Y CACAO) 🍷

MILK PUNCH - TROPICAL - CREMOSO



Patrón Añejo

Mezcal Ilegal Reposado

Cointreau

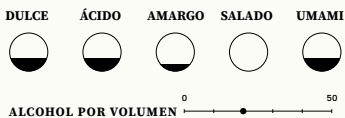
Miel de agave y coco tostado

Lima

Piña 🍓

Flotado de chipotle y cacao

Borde de sal de cacao



*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 un
final sedoso y envolvente.*

18€

NAKED & NOT SO FAMOUS

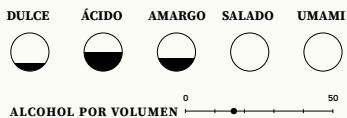
CÍTRICO - AMARGO - LIMPIO

Mezcal Ilegal Joven

Aperol

Yuzu

Limón



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

16€



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 0 ——— 50

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

18€



WATERMELON MARGARITA

CLARIFICADO - PICANTE - JUGOSO

Mezcal Santo Gusano

Cordial de sandía y pepino 

Pimiento Espelette

Lima

Miel de agave

Tajín de sandía

DULCE ÁCIDO AMARGO SALADO UMAMI



ALCOHOL POR VOLUMEN 0 ——— 50

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.

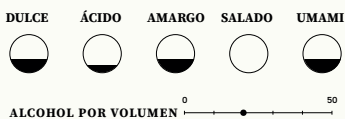


18€

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.*

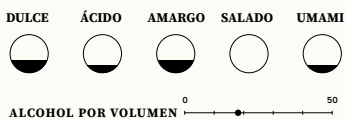
18€



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.*

18€

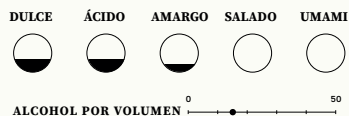




ORO ANDINO

ANDINO - FLORAL - CÍTRICO

Pisco Barsol Quebranta
Licor de pomelo
Sirope de azafrán •
Pera
Lima
Espuma mágica



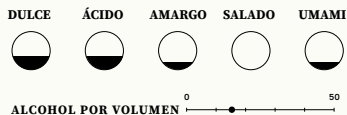
*El toque dorado del azafrán y la frescura de la montaña.
Pisco, frutas blancas y flores andinas
en un cóctel etéreo y elegante.*

15€

CHAI FOR TWO (CHAI MILK PUNCH)

MILK PUNCH - AROMÁTICO - PARA COMPARTIR

Grey Goose Essence Watermelon & Basil •
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.*

35€



PINECILLIN

AHUMADO - ÁCIDO - TROPICAL

Dewar's 12 infusionado 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.

15€

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.

22€



INTOLERANCIAS



LACTOSA



MOLUSCO



HUEVO



APIO



SULFITOS



SOJA



NUECES



AMARETO SOUR

Amaretto Disaronno, lima, sirope simple, clara de huevo

15

AMERICANO

Bitter Martini, Martini Rubino, Schweppes Selection Soda

14

APEROL SPRITZ

Aperol, Martini Prosecco, Schweppes Selection Soda

14

BELLINI

Cordial de melocotón blanco & albaricoque, Champagne

20

BLOODY MARY

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

15

CAIPIRINHA

Cachaça Abelha, lima, azúcar

14

CAIPIROSKA

Vodka Grey Goose, lima, azúcar

14

CORONEL CAVA / VODKA

Sorbete de limón, azúcar, Prosecco o Vodka Grey Goose

15

COSMOPOLITAN

Vodka Grey Goose, Cointreau, limón, zumo de arándanos

15

DAIQUIRI

Ron Bacardi Carta Blanca, sirope simple, limón

14

DARK & STORMY

Schweppes Selection Ginger Beer, limón, Ron Bacardi Carta Negra

14

DRY MARTINI COCKTAIL

Ginebra Sipsmith, Martini Dry

15

ESPRESSO MARTINI(RECETA DE LA CASA)

Vodka Grey Goose, vainilla, licor de café, tiramisú, café espresso

15

HUGO

St. Germain, Martini Prosecco, Schweppes Selection Soda, menta

14

KIR ROYAL

Crème de Cassis, Champagne

20

LONG ISLAND ICE TEA

*Tequila Siete Leguas, Gin Bombay Sapphire,
Vodka Grey Goose, Bacardi Carta Blanca, Cointreau,
sirope simple, limón, Coca-Cola Zero*

15





MANHATTAN

Bulleit Rye, Martini Rubino

15

MARGARITA / MARGARITA PICANTE

Tequila Siete Leguas, Cointreau, limón

Tequila Siete Leguas, Cointreau, licor de chipotle, agave, limón

15

MOJITO

Ron Bacardi Carta Blanca, sirope simple, limón,

menta fresca, Schweppes Selection Soda

14

MOSCOW MULE

Vodka Grey Goose, limón, Schweppes Selection Ginger Beer

16

NEGRONI (RECETA DE LA CASA)

Sipsmith, Martini Rubino, Bitter Martini

15

OLD FASHIONED

Maker's Mark, azúcar, Homemade bitters mix

15

PISCO SOUR

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

14

PORNSTAR MARTINI (RECETA DE LA CASA)

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

clara de huevo, shot de Prosecco

15

RON FASHIONED

Ron Planteray Cut & Dry Coconut, azúcar, Xocolate Mole Bitters

16

SEX ON THE BEACH

Vodka Grey GooseBerry Rouge, Pêche de Vigne,

zum de naranja, zumo de arándanos

15

TOMMY'S MARGARITA

Tequila Siete Leguas, agave, limón

16

VESPER MARTINI

Ginebra Sipsmith, Vodka Grey Goose, Lillet Blanc

16

VODKA MARTINI

Vodka Grey Goose, Martini Dry

15

WHISKY SOUR

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

15

CARAJILLO 43

Licor 43, café espresso, Cacao Bitters, Haba Tonka

15





SPIRITS



APERITIVO

COPA

Martini Rubino Riserva Speciale (Red Vermut)	12
Martini Ambrato Riserva Speciale (White Vermut)	12
Martini Bitter (Red Bitter)	12
Martini Fiero (Aperitivo)	12

SIN ALCOHOL

Martini 0,0% Vibrante	12
Martini 0,0% Floreale	12

VODKA

SHOT COPA

Grey Goose	12	18
Belvedere, Haku	13	19
Grey Goose Altius	25	45
Belvedere 10	30	55

FLAVORED VODKA

Grey Goose La Poire, Grey Goose Berry Rouge, Grey Goose Watermelon & Basil	12	18
---	----	----

GINEBRA

SHOT COPA

LONDON DRY / DISTILLED GIN

Bombay Sapphire, Roku, Beefeater 0,0	11	16
Bombay Sapphire Premier Cru, Sipsmith, Le Tribute, Martin Miller's	13	20
Monkey 47	14	22
Beefeater Crown Jewel (50°)	15	24
Seventy One	25	50

FLAVORED GIN

Beefeater Pink (Strawberries), Malfy (Grapefruit)	11	16
---	----	----





RON

Bacardi Carta Blanca, Bacardi Spiced,
Bacardi Carta Negra

Bacardi 8, Matusalem 15,
Plantation Stiggins Fancy

Brugal 1888 Doble Añejo, Santa Teresa 1796,
Havana Selección de Maestros,
Plantation Dry & Cut (Coconut)

Matusalem 23 Gran Reserva

Zacapa XO

Matusalem Sublime 50 Vistalegre
(Edición Limitada de 450 botellas en todo el mundo)

SHOT	GLASS	BOTTLE 0,7L
10	16	
11	18	
14	22	
15	26	
20	40	
220	400	3500





WHISKY

SHOT GLASS

SINGLE MALT

Macallan 12 Double Cask	13	22
Glenmorangie 18, Lagavulin 16	20	30
Macallan 15 Double Cask	20	40
Macallan Rare Cask, Macallan 18 Double Cask	30	60
Macallan Time Space Mastery <i>(Special release to The Macallan 200 Anniversary)</i>	120	220
Macallan 25 Sherry Oak	225	450
Macallan 30 Double Cask	440	880

BLENDED SCOTCH

Dewar's 12, Chivas Regal 12	10	16
Dewar's 15	11	18
Dewar's 18, Chivas Regal 18	14	24
Johnnie Walker Blue Label	25	50

WHISKY AMERICANO

Maker's Mark (Bourbon), Jack Daniel's (Tennessee)	10	16
Bulleit (Rye)	11	18

WHISKY JAPONÉS

Hibiki Japanese Harmony	14	24
Hakushu Distiller's Reserve	22	42
Yamazaki Distiller's Reserve	24	44
Hibiki 21	80	140

WHISKY IRLANDÉS

Jameson	10	16
Jameson Black Barrel	11	18



AGAVES

TEQUILA

	SHOT	COPA
Patrón Silver, Patrón XO Café	11	18
Siete Leguas	12	19
Patrón Reposado	13	20
Patrón Cristalino	13	26
Patrón Añejo	14	28
Patrón Cielo Silver	22	45
Patrón El Alto Reposado	25	55
1800 Guachimontón Añejo	25	50
Maestro Dobel 50 Cristalino	26	52
Don Julio 1942 Añejo	30	60
Clase Azul Reposado	30	60
Clase Azul Gold (Plata, Reposado & Añejo Blend)	45	90
Clase Azul Añejo	70	140
Clase Azul Ultra Añejo	260	520

MEZCAL

	SHOT	COPA
Ilegal Joven (100% Espadín)	13	19
Ilegal Reposado (100% Espadín)	14	22
Ilegal Añejo (100% Espadín)	15	24
Calse azul Durango (100% Cenizo), Clase Azul Guerrero (100% Papalote), Clase Azul San Luis de Potosí (100% Agave Verde)	45	90

RAICILLA & SOTOL

	SHOT	GLASS
Raicilla La Venenosa Tabernas	12	20
Sotol Nocheluna	14	22



LOUIS XIII

Rémy 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	70
Para los apasionados	2cl	140
Para los entendidos	3cl	210
Para los entusiastas	4cl	280
Para los genios	5cl	350

¿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

SHOT COPA

BRANDY

Ysabel Regina	11	16
Jaime I	20	32

COÑAC

Henessy V.S.O.P	12	20
Henessy X.O	30	60

OTROS

Armagnac	12	18
Calvados	12	18

LICOR

SHOT COPA

Amaretto, Amaretto Velvet, Baileys, Frangelico, Limoncello, Pacharán, Licores de Fruta "Giffard"	10	18
--	----	----

NON-ALCOHOLIC

Licores Premium "Giffard": Piña del Caribe, Pomelo, Flor de Sauco, Jengibre	9	15
--	---	----

Cerveza en copa (Mahou), Mahou 0,0% Tostada, Sin Gluten	5
Red Bull & Red Bull Light	6
Refrescos	4,5
Agua Evian 750ml sin /con gas	6
Café solo, americano, cortado, cortado doble, con leche, descafeinado	4
Doble Espresso	4,5
Capuccino, Café Latte	5
Carajillo	6
Café irlandés	16
Infusiones	4