



Sabores del Mundo

Nuestra coctelería

GIN-TONICS

GINEBRAS

Ginebra BOMBAY SAPPHIRE de sabor suave, fresco, equilibrado y aromático por sus excepcionales 10 ingredientes botánicos. \$240

Ginebra NORDÉS Premium de origen gallego, con un aroma herbal, fresco, con notas a fruta blanca. \$260

Ginebra LONDON 1 elaborada con grano inglés y 12 ingredientes botánicos; la maceración de flores de gardenia aportan su color azul turquesa característico. \$270

Ginebra HENDRICKS MID SUMMER SOLSTICE. Enebro adornado a la perfección con cáscaras fragantes y un carácter profundamente floral edición limitada. \$300

Garnituras

- Lavanda
- Naranja valenciana & romero
- Pomelo & romero
- Moras





COCTELERÍA DE LA TERRAZA

APEROL SPRITZ \$200

Cóctel clásico italiano de naranja, con vino espumoso pro-seco.

AMBAR \$280

Terciopelo al paladar de cerezas negras y mora azul, con burbujas de vino espumoso pro-seco.

MOJITO TROPICAL \$200

Cóctel a base de ron blanco y maracuyá, con el toque clásico de hierbabuena.

[Recomendación por temporada](#)

ROYAL NEGRONI \$200

Sofisticado al paladar y delicado en sabores, hace el cassis un Negroni extraordinario.

NEGRONI CLÁSICO \$300

Cóctel aperitivo mezcla de Gin Hendrick's, Vermouth Rosso y Aperol.

CARAJILLO \$300

Cóctel clásico español con espresso de la casa.

LA VIDA EN ROSA \$220

Cóctel a base de mezcal, jamaica natural y limoncello.

[Recomendación por temporada](#)

VIETNAM sin alcohol \$140

Sabores tropicales cuyo protagonista es el mango y limón, mezclados con un shrub de piña-naranja, terminado con refresco de jengibre.



CLERICOT

\$200

Cóctel clásico a base de vino
opción: Tinto o Blanco

EXTASIS DE GUAYABA

Cóctel a base de un licor originario de Cuetzalan Puebla (Yolixpa Teepak) shakeado con un cordial de guayaba cardamomo, terminado con un top de agua tonica.

CLERICOT TROPICAL

\$220

Vino rosado con maceración de frutas tropicales en jugo de pomelo.

Recomendación por temporada

SOLEIL MIMOSA

\$200

Cóctel brunch a base de vino blanco espumoso y jugo natural de naranja.

PIÑA COLADA

\$200

Cóctel frappé, preparado con crema de coco y jugo de piña acompañado de ron blanco.

Opción: sin alcohol.

MEZCALINA DE MARACUYÁ

\$200

Cóctel clasico de la terraza, preparado con mezcal de la casa (Espadin Reposado) y un jarabe natural de maracuyá.
Opción: shake o frappé.



DIGESTIVOS

LIMONCELLO \$100

Licor típico de Italia, elaborado de la maceración de limón amarillo.

CALVADOS \$180

Licor típico de la región de Normandía, Francia. Elaborado de la maceración de Manzana.

MEZCAL

ESPADIN JOVEN \$120

ESPADIN REPOSADO \$120

BASES

SUERO \$35.00

TRADICIONAL \$40.00

MICHELADA - MARACUYÁ \$50.00