



PASAPORTE DE COCTELERÍA

Bienvenidos a nuestra carta de coctelería, un recorrido sensorial inspirado en las culturas y tradiciones de quienes nos visitan. Desde los intensos sabores de España, pasando por el encanto Francés, lo dulce y tradicional de Italia, la elegancia británica, hasta la huerta alemana y dando un salto a la vibrante pasión de Latinoamérica, cada cóctel rinde homenaje a los sabores característicos de estas regiones. Prepárate para disfrutar de una experiencia única, donde cada sorbo es un pasaporte a nuevos y exquisitos destinos.

Cada "destino" al que puedes viajar con este pasaporte, tiene un precio de 14.00€





OUI-OUI

Es un brindis en rosa, un guiño chispeante al arte de vivir francés. Coqueto, elegante y con un espíritu burbujeante, reinterpreta un clásico con frescura y carácter. Un sorbo que conquista con sutileza, como un susurro en francés al oído.

- Gin Rosa
infusionado con
Melisa, Tila y
Hierba Luisa
- Frutos rojos
- Lima
- Cava
- Sirope de Vino
tinto casero
- Bitter de
Ruibarbo



Aperitivo / Seco / Herbal



QUEEN'S LILIBETH

Es un homenaje en copa a la elegancia eterna. Inspirado en uno de los clásicos favoritos de la realeza, este cóctel reinterpreta la tradición con un giro efervescente y personalizable. Refinado, sobrio y con el encanto sutil de lo atemporal, es un brindis digno de una reina... o de quien se sienta como tal.

- Vermut a lo Dubonnet
- Gin London Dry
- Agua tónica:
 - Limón
 - Wild Berry
 - Naranja
 - Original



Aperitivo / Amargo /
Burbujeante





BERE-MISÚ

Un cóctel que homenajea a un famoso postre italiano, transformándolo en una deliciosa experiencia líquida. Su mezcla de sabores crea un equilibrio perfecto entre dulzura y especias, ofreciendo al paladar un viaje gustativo único. Con su sedosidad y toque crujiente esta bebida es ideal para concluir una comida de manera elegante y original.

- Vodka
- Licor 43
- Café
- Te chai
- Mascarpone
- Pistacho
- Leche
- Savoiard

(Gluten)



Postre / Dulce / Especiadao





LA TAPA

Tiene acento, historia y pasión. Es un cóctel que rinde homenaje al espíritu español: una mezcla atrevida y refrescante que equilibra dulzura, profundidad y un guiño salado inesperado. Sabe a sobremesa de terraza al sol. España en sorbo, como marca la tradición

- Licor de melón
- Sirope de Brandy
- Vino Tinto
- Clara de huevo
- Lima
- Tierra de Jamón

(Gluten / Sal)



Atemporal / Dulce / Acido





¡PROST!

Es un brindis que bebe de la tradición alemana, donde la manzana y la cereza cuentan historias de huertos, sobremesas y celebraciones. Con un equilibrio entre frescura, notas herbales y un toque floral, este cóctel es una oda contemporánea al alma bávara. Un saludo en vaso, con acento del norte y espíritu festivo.

- Ron Blanco
infusionado con Eneldo
- ST Germain
(licor de flor de saúco)
- Sirope de Cereza
- Appletiser
- Cereza confitada



Atemporal / Acido /
Herbal / Afrutado





GÜARAPITA

Es un viaje de sabores frescos y audaces, una mezcla que celebra la alegría latina. Inspirado en el mojito clásico, pero con un giro inesperado, este cóctel combina el frescor, la intensidad y la pasión. Un brindis tropical que invita a disfrutar, bailar y saborear cada momento.

- Pisco
- Tequila
- Maracuyá
- Tamarindo
- Lima
- Hierba Buena



Atemporal / Acido /
Refrescante

