

Cocteles

Cocteles de autor **12**

A SANGRE FRIA

Un encuentro tropical entre ron blanco, coco y maracuyá, realzado con la intensidad del Malbec, fresca de naranja y un toque de hierbabuena

12 VOLCANES

Delicado gin con mora y el toque exótico del ishpingo, coronado con espumante y frambuesas cristalizadas para un final burbujeante

RAPSODIA

Ron macerado con coco tatemado y especias, infusionado con eucalipto y un toque de sour, coronado con espumante para una experiencia aromática y refrescante.

PASSIONE D'ORO

Tequila vibrante con mandarinas y maracuyá, realzado con una reducción cítrica, coronado con una crosta de sales exóticas y coronado con espumante para para un final burbujeante

OCASO AMAZONICO

Gin amazónico Cruz Loma con un toque cítrico de sour mix, fresca de albahaca y un final perfecto de Malbec.

SAY LESS

Ron añejo con Aperol, oleos de banana y chirimoya, maracuyá y albahaca, coronado con tinto y un toque ahumado de Ardbeg

Cocteles

Cocteles de autor **12**

AFTER HOURS

Bourbon y vermouth rosso con un toque de Aperol y mandarina, realizado con chocolate azteca y coronado con vino blanco

BANANA BLISS

Tequila blanco con licor de banana, naranjilla y limón, coronado con espumante y una delicada espuma de banana.

NOSTALGIA

Gin con pomelo, mandarina y perejil, combinado con vermouth de higos y chardonnay, acompañado de higo en almíbar y queso de cabra.

SNOWMAN

Gin con sour mix y vino blanco, coronado con espuma de coco y una lluvia de ajonjolí y coco tostados.

SUSPIRO

Tequila con sour mix y espumante, acompañado de sandía y pepino deshidratado para un toque refrescante.

OMAKASE

"Hecho a la medida" **15**

FLIGHT DE COCTELES

Elije 4 cocteles
a tu gusto **30**