

EXPERIENCIA BAR

CARTA DE CÓCTELES PREMIUM'S

@EXPERIENCIABAR

58 (424) 2403443

GIN TONIC

Ginebra, Tónica,
Botánicos y frutas
frescas seleccionadas.

RON/OLD FASHIONED

Ron o Whisky, Amargo de
Angostura, Azúcar, Soda y
Concha de Naranja

WHISKY'S

Whisky con soda, agua, agua
de coco, o a las rocas

NEGRONI

Ginebra, Campari, Red
Vermouth, Concha de
Naranja.

MARTINI

Ginebra, Dry Vermouth

MEDINA

Ron, Pulpa de Parchita,
Jarabe de Limón y Soda

MARGARITA

Tequila, triple seco y zumo
de limón.

PALOMA

Tequila, Jugo de Toronja,
Soda y zumo de limón.

MOSCOW MULE

vodka, Zumo de Limón y Ginger
Beer

COSMOPOLITAN

Coctel Agitado. Vodka con
aroma de limón, Triple Seco,
Zumo de Limón, Jugo de
Arándanos y rodaja de limón

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco y
Soda

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda y
Naranja

BLUE LAGOON

Coctel preparado directo,
Vodka, Zumo de Limón y
Curazao Azul

MIMOSA

Espumante, zumos de fruta
y toque de sirope. Frutas
frescas seleccionadas

COCTELES DE AUTOR

GIN BASIL MAUI

Ginebra London Dry, Zumo de Limón, Jarabe de Azúcar, Jarabe Especial y Albahaca.

Por: Maui Bartender

AVILA

Ponche Crema, Ron, Jarabe de Fresa, Crema y Chocolate.

Por: Camilo Olmos

GUAICA

Cocuy Reposado, Jarabe de Mango Artesanal, Albahaca, Zumo de Limón y Soda.

Por: David Bello Bartender
(WhosBartender)

GINBREU

Ginebra, Infusión de Jamaica, Jarabe de Canela Artesanal, Zumo de Limón, Canela Flameada.

Por: Manuel Abreu Bartender