

CÓCTELES

NUESTRAS CREACIONES

BILLY THE KID

Bulleit Bourbon con fat wash de mantequilla, vodka Zubrowka, té de caramelo, jarabe de canela con azafrán, limón amarillo, amargo angostura y sal.

BUGS BUNNY

Tanqueray Ten, jugo de zanahoria, limón amarillo, jarabe de té de limón, bitter de tres chiles, nopal fresco, perfume de fernet y sal.

ANT MAN COCKTAIL

Mezcla Unión, aguacate/hormiga mix, clara de huevo, bitter de hoja santa, jarabe de té de limón y top de soda.

360° COCKTAIL

Tanqueray Ten, jarabe de acai, jugo de toronja, té de earl grey y bitter de Orinoco.

MR. WHITE RABBIT

Tanqueray Ten, crème de cassis, St. Germain, jugo de limón amarillo, jarabe de té de limón con english breakfast y bitter de lavanda, acompañado con raíz de oro en tubos de ensayo.

HOT PRIMAVERA

Don Julio reposado, guayaba caramelizada, jarabe de vainilla, jarabe de nuez moscada, té de rooibos con manzanilla y bitter de hoja santa.

LA GRANDE JAUNE

Tanqueray Ten, Chartreuse amarillo, té de manzanilla, limón amarillo, jarabe de té de limón y bitter de naranja con enebro.

COR COCKTAIL

Don Julio 70, “sangre de toro”, mermelada de piña con serrano y xoconostle, licor de maíz, limón verde y aguamiel de agave.

FRIJOLITO

Bulleit Bourbon cocinado con frijol mungo, Don Julio 70, limón verde, Ancho Reyes, miel de agave y top de agua tónica.

GRANDMOTHER

Ketel One, Amaro averna, vinagre de frutos secos y compota secreta de la abuela.

REINVENTANDO LOS CLÁSICOS

INSIDE MANHATTAN

Bulleit Bourbon, Martini Rosso, Martini Bianco, Cynar y amargo angostura.

P. P. COLADA

Zacapa 23 infusionado con piña deshidratada, leche de soya, agua de coco, jugo de piña, Amargo Angostura y bitter de piña.

COLSA MARTINI

Don Julio 70, Lillet blanc y bitter de toronja.

FIFTY MILS MARTINI

Tanqueray Ten, Martini Bianco y aceitunas rellenas de Nutella.

NEGROCHO

Rosso, bitter de chocolate y Cynar, reposado en barrica por 2 meses.

DAIQUIRI GAVITO

Chartreuse amarillo, jarabe de miel de abeja, azúcar blanca, limón amarillo y clara de huevo.

FLY AVIATION

Tanqueray Ten, Maraschino, crème de violette, limón amarillo, clara de huevo y soda de azahar.

LAST LAST WORD

Tanqueray Ten, Chartreuse amarillo, dry curaçao, limón verde y bitter de Suze.

TRICKY SBAGLIATO

Tanqueray Ten infusionado con manzanilla y naranja, Martini Rosso, Campari y Prosecco.

MA 75

Tanqueray Ten, Oporto blanco, jarabe de semilla de melón, limón amarillo, champagne y bitter de durazno.

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

L'APPERITIF AND

St. Germain, champagne, soda perfumada con limón amarillo.

UNION

Bacardi, Stregga, piña, Mapple Tonic 2, limón verde y sal de cítricos.

BLOODY MARIA

Don Julio blanco con fat wash de tocino, jugo de tomate tatemado, chipotle, limón verde, sal de apio y albahaca italiana.

EXTRAORDINARY MARGARITA

Don Julio 70, Aperol, Cointreau, limón amarillo, sal de cítricos, pimienta y cardamomo.

DIGEOT COCKTAIL

Zacapa 23, Amaro averna, dry curaçao, espuma de café, ahumado con chile y canela.

IT'S NO JUST A CARAJILLO

Licor 43, Ancho Reyes, Averna y expreso.

CRUSTA COCKTAIL

Remy Martin VSOP, dry curaçao, Maraschino, limón amarillo, Angostura y pan tostado.

AGED COCKTAIL TO GO

Pregunta a tu bartender por nuestra reserva.

COCKTAILS

OUR CREATIONS

BILLY THE KID

Bulleit Bourbon butter fat wash, Zubrowka vodka, caramel tea, safron and cinnamon syrup, lemon, angostura bitter and salt.

BUGS BUNNY

Tanqueray Ten, carrot juice, lemon grass syrup, three chilli bitter, fresh cactus, fernet perfume and salt.

ANT MAN COCKTAIL

Mezcal Union, avogado/ant mix, egg white, hoja santa bitter, lemon grass syrup and top soda water.

360° COCKTAIL

Tanqueray ten, acai syrup, grapefruit juice, earl gray tea, orinoco bitter.

MR. WHITE RABBIT

Tanqueray Ten, crème de cassis, St. Germain, lemon juice, english breakfast and lemon grass syrup and lavender bitter, accompanied with golden root inside test tubes.

HOT PRIMAVERA

Don Julio reposado, caramelized guava, vanilla syrup, nutmeg syrup, teas of rooibos with chamomile, and hoja santa bitter.

LA GRANDE JAUNE

Tanqueray Ten, yellow Chartreuse, chamomile tea, lemon, lemon grass syrup and orange bitter with juniper.

COR COCKTAIL

Don Julio 70, beef blood, pineapple jam with serrano pepper and xoconostle, corn liqueur, lime and agave mead.

FRIJOLITO

Bulleit Bourbon cooked with mung beans, Don Julio 70, lime juice, Ancho Reyes liquor, agave honey and top of tonic water.

GRANDMOTHER

Ketel One, Amaro averna, dried fruit vinegar and grandma's secret compote.

REINVENTING THE CLASSICS

INSIDE MANHATTAN

Bulleit Bourbon, Martini Rosso, Martini Bianco, Cynar, and angostura bitter.

P. P. COLADA

Zacapa 23 infused with Dehydrated pineapple, soy milk, coconut water, pineapple juice, Angostura, and pineapple bitter.

COLSA MARTINI

Don Julio 70, Lillet blanc y grapefruit bitter.

FIFTY MILS MARTINI

Tanqueray Ten, Martini Bianco and Nutella stufed oliv

NEGROCHO

Bacardi 8, Campari, Martini rosso, chocolate bitter and Cynar, aged in a barrel for 2 months.

DAIQUIRI GAVITO

Bacardi white, yellow Chartreuse, honey syrup, white sugar, lemon and egg white

FLY AVIATION

Tanqueray Ten, Maraschino, liqueur de violette, lemon juice, egg white and orange blossom soda.

LAST LAST WORD

Tanqueray Ten, yellow Chartreuse, dry curaçao, lime, and Suze bitter.

TRICKY SBAGLIATO

Tanqueray ten infused with chamomile and orange, Martini Rosso, Campari and Prosecco.

MA 75

Tanqueray Ten, white port, cantaloupe seed syrup, lemon, champagne, and peach bitter.

APETIZERS AND DIGESTIVES

L'APPERITIF AND

St. Germain, champagne, soda water, perfumed with lemon.

UNION

Bacardi, Stregga, pineapple, Mapple Tonic 2, lime juice, and citrus salt.

BLOODY MARIA

Don Julio blanco with bacon fat wash, grilled tomato juice, chipotle sauce, celery salt, and Italian basil.

EXTRAORDINARY MARGARITA

Don Julio 70, Aperol, Cointreau, lemon, citrus salt, pepper, and cardamom.

DIGEOT COCKTAIL

Zacapa 23, Amaro averna, dry curaçao, cofee foam, smoked with chili, and cinnamon.

IT'S NO JUST A CARAJILLO

Licor 43, Ancho Reyes, Averna and espresso.

CRUSTA COCKTAIL

Remy Martin VSOP, dry curaçao, Maraschino, Lemon, Angostura, and toast bread.

AGED COCKTAIL TO GO

Ask to your bartender for our reserve.