

# COCKTAIL LIST

## APERITIVO

### AIRE - 12€

Vermouth blanco, St Germain, Jarabe de pomelo salado, Lima, Soda de pomelo

### NEGRONI DEL PESCADOR - 12€

Gin infusionado con Romero, Vermouth blanco, Bitter blanco, Oliva con Anchoa

### TROPICAL - 12€

Vodka, Bayas, Passion fruit, Naranja, Lima, Lemon soda

## ALL DAY

### MOJITO DE HIERBAS - 12€

Ron blanco, Licor de Hierbas, Jarabe de azúcar de Caña-Mate-Naranja, Menta, Soda de pomelo

### PANACEA MULE - 12€

Gin, Homemade Ginger syrup, Zumo manzana, Zumo lima, Soda

### HIGOS DE FRUTA - 12€

Ron blanco, Ron dark, Falernum, Mermelada de higos, Lima, Naranja, Piña, Ancho Reyes, Angostura

## AFTER DINNER

### MAQUIA - 12€

Gin infundido con Olivas, Limon, Albahaca, Jarabe de Tomillo de la isla

### PICANT - 12€

Tequila infundido Jalapeño, Agave, Lima, Pimiento Drum, Crusta de Sal Negra

### AIGUA TINI - 12€

GinLoe infundido con Algas, Martini Ambrato, Oyster Leaves

## BLOODY MARY

### BLOODY GOURMET - 12€

Belvedere, Tomate, Vermouth Rojo, Vinagre Balsámico, Romero, Crusta Sal Apio y Paprika

## MOCKTAIL

### ELIXIR - 9€

Seedlip Spice, Homemade Ginger syrup, Zumo Manzana, Lima, Soda

### QUITA SED - 9€

Seedlip Garden infundido con Olivas, Limón, Albahaca, Jarabe de Tomillo de la Isla

## A COPAS

### SANGRÍA - 9€

Blanco - Tinto - Cava

### POMADA - 9€

Receta secreta isleña

### REBUJITO - 9€

Manzanilla y Seven Up

## COCKTAILS DE LA CASA

### PINK CLOUD - 12€

Aperol, St Germain, Zumo de Piña, Lima

### THE CLASH - 12€

Tequila, Piña, Miel Agave, Yuzu, Angostura

### GRAN PECADO - 12€

Tequila, Piña, Miel Agave, Yuzu, Angostura

### PEREZA - 12€

Ron, Overproof Ron, Vainilla, Limon, Passion fruit

### CO-COOLER - 12€

Zumo de Manzana, Pepino, Lima, Menta

### VIRGEN - 12€

Piña, Frambuesa, Canela, Fruta de la Passion, Agua del Mar