

Esta carta está inspirada en la línea equinoccial del Ecuador.  
Esa línea imaginaria que divide al planeta en dos y la recorre  
360 grados

Es lo que haremos en Love Me. Recorrer el mundo a través de la coctelería de todo el mundo y de todos los tiempos. Un recorrido infinito de historias y aromas que harán de esta experiencia algo inolvidable.

Latitud 00° 00'00"

## ENTRADAS

### CROQUETAS VEGETARIANAS \$7,99

A base de espinaca y hongos, cubiertas de panko mayonesa de alioli y perejil.

### SLIDERS DE POLLO FRITO \$13,99

Pollo frito estilo coreano entre pancitos brioche, con ensalada de col y miel de sambal.

### TUNA TARTAR \$14,99

Fresco atún rojo aromatizado con jengibre, aceite de sésamo, soya, rayadura de limón y semillas de sésamo. Acompañado de chips de plátano verde y mousse de aguacate.

### DUMPLINGS DE ASADO DE TIRA \$14,99

Rellenos de tira de asado braseado, bañado en demi-glace con aceite de trufas blancas y manzanas verdes picadas.

### CAMARONES TEMPURA \$16,00

Pinchitos de camarones rebozados, bañados en miel picante de maracuyá. Acompañados de mayonesa de wasabi y soya.

### SAMOSAS DE CAMARÓN \$11,99

Crujientes empanaditas rellenas de sofrito de camarón, bañadas en miel de naranja y coco tostado.

### CEVICHE DE MARISCOS \$17,99

Pesca blanca, camarón y pulpo sobre una base de curry amarillo y leche de coco, con un toque de naranja y aguacate.

## POSTRES

### CRÈME BRÛLÉE \$5,99

Clásico creme brulee al estilo de la casa aromatizado con vainilla.

### COCO KISS \$5,99

Cremoso de coco bañado en caramelo con coulis de frutos rojos.

### MOUSSE DE CHOCOLATE \$6,99

Espuma de chocolate de Manabí al 70% con praliné crocante de almendras y una salsa a base de vino tinto, combinado con frutos rojos de temporada.

## PRINCIPALES

### PANCETA DE CERDO \$16,99

Jugosa y crocante panceta de cerdo bañada en salsa Jus lié aromatizada con mostaza Dijon, sobre cremoso de zapallo y cebollitas encurtidas.

### POLLO FRITO \$18,99

Pollo crocante deshuesado, mayonesa de chipotle, miel picante de maracuyá, alioli de ajo.

### LOMO SALTADO \$18,99

Lomo fino troceado, sellado al fuego con pisco, cebolla, tomate, ají amarillo y cilantro. Sobre una base de papitas rústicas crocantes.

### PULPO A LA PARRILLA \$21,00

Pulpo marinado en ají panca, hash de plátano maduro y chorizo español, cebolla, frijol negro, cilantro, alioli de ajos rostizados y tocino crujiente.

### PULPO GRILLADO \$21,99

Tiernos tentáculos de pulpo asado al grill en aromas de ají panka y especias. acompañado con majado de maduro, salsa de morrones y sal prieta Manabita.

### TOSAMI DE ATÚN ROJO \$15,99

Atún rojo laminado y marinado en soya y jengibre, acompañado de láminas de aguacate y base de puré de almendras y ajo. Bañado en salsa ponzu.

### JUCY LUCY BURGER \$16,99

Hamburguesa 80% de res y 20% de cerdo rellena de queso cheddar. Tocino, cebolla caramelizada, tomate, salsa especial de la casa y pan brioche.

### TACOS DE COCHINITA PIBIL \$14,99

Carne de cerdo estofada lentamente en naranja, achiote y especias, servidas sobre tortillas de maíz, acompañada de cebollitas encurtidas, hierbitas y aguacate.

### TACOS CRISPY SHRIMP \$14,99

Camarones crocantes servidos sobre tortillas de maíz, verduritas, aguacate, miel, picosa de maracuyá y salsa samurái taka coronari.

## CLÁSICOS

Cocktails históricos. Los más antiguos, respetados, imitados, reversionados, pero siempre originales.

La historia dice que la coctelería es un mundo y el mundo dice que la historia de la coctelería

### **OLD FASHIONED \$13,00**

Whisky, angostura bitter, almíbar, soda, piel de naranja.

### **NEW YORK SOUR \$13,00**

Whisky, limón, almíbar, clara, vino tinto.

### **BLOODY MARY \$13,50**

Vodka, limón, sal, pimienta, tabasco, salsa inglesa, jugo de tomate.

### **MARGARITA \$13,00**

Tequila, triple sec, limón.

### **MANHATTAN \$13,00**

Whisky, vermouth rosso, angostura, piel de naranja.

### **NEGRONI \$13,00**

Campari, vermouth rosso, gin, perfume de naranja.

### **AMERICANO \$12,00**

Campari, vermouth rosso, soda.

### **ALEXANDER \$13,00**

Gin, licor de chocolate blanco, almíbar, crema.

### **MOJITO \$12,00**

Ron, Limón, almíbar, hierba buena, soda.

### **PISCO SOUR \$13,00**

Pisco, limón, almíbar, clara, angostura.

### **PADRINO \$13,00**

Whisky, amaretto.

## MODERNOS

Cocktails post prohibición y guerras mundiales. Las migraciones hicieron de la coctelería un movimiento mundial. Desde los 90's vivimos una segunda era dorada en coctelería, embebamos cultura alcohólica.

### **MOSCOW MULE \$13,00**

Vodka, limón, ginger syrup, ginger beer.

### **GREEN PARK \$13,00**

Gin, albahaca, jugo de limón, clara, angostura bitter, almíbar.

### **PENICILLIN \$13,00**

Whisky, syrup de miel y jengibre, limón.

### **APEROL SPRITZ \$13,00**

Aperol, prosecco, soda.

### **BRAMBLE \$13,50**

Gin, licor de cassis, frutos rojos, almíbar, limón.

### **LONG ISLAND ICED TEA \$14,00**

Limón, triple sec, tequila, ron, vodka, gin, gaseosa.

### **PALOMA \$13,00**

Tequila, jugo de toronja, limón, soda de toronja, mix de sales.

## EXÓTICOS

Un infinito universo de ingredientes ha permitido a distintos bartenders crear estos elixires maravillosos.

### **BASEQUITO \$13,00**

Vodka, albahaca, limón, almíbar, soda.

### **MARY POPPINS \$13,00**

Gin, jengibre, tomillo, limón, almíbar.

### **SINGAPORE SLING \$13,00**

Gin, licor de marrasquino, triple sec, limón, angostura bitter, piña, granadina.

### **APPLE PIE \$13,00**

Ron, licor de manzana verde, limón, almíbar de canela, angostura bitter, clara.

### **CHANEL COLLINS \$13,00**

Gin, limón, almíbar de hibiscus, infusión de hibiscus, cinchona tónica de rosas.

## TIKI TIKI



Movimiento popularizado por Don "The beachcomber" lleno de culturas diversas, sabores, aromas, música y colores.

### **MAI TAI \$13,00**

Blend de rones, triple sec, limón, piña, angostura bitter, amaretto.

### **BAHAMA MAMA \$13,00**

Blend de rones, coco, naranja, piña, angostura bitter, granadina.

### **TIKI CHAI \$13,00**

Honey whiskey, smoked whisky, orgeat chai, limón, angostura bitter, nuez moscada, clara.

### **ZOMBIE \$13,00**

Blend de rones, triple sec, piña, naranja, limón, maracuyá, granadina.

# DE LATINOAMÉRICA

Un viaje lleno de sabores y colores, historia y alegría en nuestra sangre y en nuestros cócteles.

## CHILCANO (PERÚ) \$13,00

Pisco, limón, almíbar, angostura bitter, ginger ale, perfume de limón.

## GUARAPITA (VENEZUELA) \$13,00

Ron, vodka, limón, almíbar, mango, maracuyá, piña.

## RABO DE GALO (BRASIL) \$13,00

Cachaca, vermouth rosso, campari, perfume de limón.

# REGIONALES

## ALMA DE CANTUÑA \$13,00

Chawar, caña Manabita, Espíritu del Ecuador, almíbar de canela, limón, frutos rojos, guanábana, infusión de flores.

## QUITIKI \$13,00

Gin de maracuyá, caña manabita, limón, almíbar de canela, coco, naranjilla, bitter casero.

# DE AUTOR

Un infinito universo de ingredientes ha permitido a distintos bartenders crear estos elixires maravillosos.

## NEGRONI 159 \$13,00

Jagermeister, vermouth rosso, gin, campari, angostura bitter, pepino.

## MUHAMMED ALI \$13,00

Whiskey almíbar de miel de abeja. Licor de avellanas, limón, clara, angostura bitter, polen.

## ROMERO Y JULIETA \$13,00

Gin, licor de cassis, limón, almíbar de romero, humo de romero.

## BOTICARIO \$13,00

Coñac, gin, brandy, Espíritu del Ecuador, mandarina napoleon, fernet, plum bitter, humo de canela.

## UMAMI MARGARITA \$13,00

Tequila blanco, triple sec, piña, limón, mango picante, mix de sales, espuma de piña, y jengibre.

## SILVER BULLET \$13,00

Whisky, jugo de limón, jugo de naranja, almíbar, hierba buena, Red Bull Energy Drink.

## RED COLLINS \$13,00

Gin, limón, almíbar, frutos rojos y Red Bull Energy Drink.

LOVE ME  
SKY

COLABORACIÓN CON

SARAH  
RUIZ



## TIKI \$13,00

TROPICAL Y VERDE

Havana Club, piña caramelizada, chillangua, jalapeño y jengibre.

## PORN STAR RETIRADO \$13,00

TROPICAL Y ESPACIADO

Spiced Rum, fiero, maracuyá, sal, espumante.

## HORCHATINI \$13,00

MARTINI AROMÁTICO Y SEDOSO

Tanqueray Gin, aceite de oliva, horchata moscato, jamaica bitters.

## MALO SANTO \$13,00

FUERTE Y ESPECIADO CON NOTAS DE CHOCOLATE

Chivas 12, palo santo, Pedro Ximénez, chocolate, sal.

## JALISCO HIGHBALL \$13,00

REFRESCANTE CON SUTILES NOTAS DE CHOCOLATE

Tequila blanco, cáscara de cacao, tamarindo y Güitig.

## BELLADONA \$13,00

CÍTRICO Y ESPECIADO

Gin, Aperol, naranjilla, Ishpingo, limón.

## FAIRY DUST \$13,00

UN SOUR ESTILO FLORAL

Vodka, Butterfly Pea Tea, clara de huevo, Peychaud's Bitters, miel de pillagua, limón.

## ZARZAL \$13,00

JUGOSO Y SECO CON NOTAS HERBÁCEAS

Frambuesa clarificada, hoja de higo, Vermouth Andino, caña, bitters de Vainilla.

# ABUELO SPECIALS



## ABUELO COLLINS \$12,50

Ron Abuelo 7 años, limón, almíbar, soda de toronja.

## ESPRESSO DAIQUIRI \$12,50

Ron Abuelo 7 años, café espresso, licor de café kahlua, almíbar mascabo, solución salina.

## NEGRONI DEL ABUELO \$14,00

Ron Abuelo 12 años, vermouth rosso, campari, bitter de chocolate, perfume de naranja.

## THE OLD SIDE CAR \$12,50

Abuelo 7 años, cointreau, limón, almíbar mascabo.

## OLD BASIL CUBAN \$12,50

Ron Abuelo 7 años, almíbar, limón, albahaca, espumante.

## EL PRESIDENTE \$14,00

Ron Abuelo 12 años angostura, Vermouth rosso, vermouth blanco, triple sec, granadina, bitter de angostura.

# MARTINI LOVERS



Quien haya probado un martini alguna vez, sea cual sea su variante. Conoce lo que esto significa, historia, cultura, intensidad, carácter, personalidad. Un gusto adquirido por lo especial. Un tanto excéntrico más no arrogante. Un martini es algo tan único como cada experiencia que lo prosigue, siempre traen algo especial que lo hace inolvidable cada vez que lo tomas.

## **MARTINI CLÁSICO \$13,00**

Gin, vermouth seco, bitter de naranja, aceitunas.

## **PORNSTAR MARTINI \$13,00**

Vodka, infusionado con vainilla, triple sec, maracuyá, almíbar de vainilla, shot de espumante.

## **COSMOPOLITAN \$13,00**

Vodka, triple sec (licor de naranja), jugo de limón, bitter de naranja, jugo de arándanos rojos.

## **MARTINI SUCIO \$13,00**

Similar al Martini Clásico con intenso sabor a aceituna y salmulera, dado que lleva estos en su mezcla, igualmente alcohólico.

## **VESPER MARTINI \$13,00**

Gin, vermouth dulce y vodka, perfume de limón.

## **ESPRESSO MARTINI \$13,00**

Vodka, almíbar simple, kahlúa, (licor de café), café espresso.

## **MARTINEZ \$13,00**

Gin, vermouth rosso, angostura bitter, cointreau (licor de naranja), almíbar simple, perfume de naranja.

## **APPLE MARTINI \$ 13,00**

Vodka, licor de manzana, bitter de naranja, manzana verde.

# VINOS

- Calvet Rose D'anjou (Fra)
- Calvet Cabernet Sauvignon (Fra)
- Calvet Merlot (Fra)
- Calvet Sauvignon Blanc (Fra)
- Casillero del Diablo Red Blend (Chl)
- Sapo de otro pozo Red Blend (Arg)

# MOCKTAILS

(CERO ALCOHOL)



Porque la coctelería no es todo alcohol y fiesta “También es vida sana. y fiesta”

## **VIRGIN MULE \$7,00**

Limón, almíbar de jengibre, ginger beer.

## **CITRUS BLASTER \$7,00**

Limón, naranja, toronja, miel de abeja, ginger beer .

## **ESPRESSO TONIC \$7,00**

Café espresso, bitter aromático, miel de abeja, agua tónica especiada.

## **KYMONO \$7,00**

Frutos rojos, albahaca, limón, almíbar, Red Bull Energy Drink.

## **RED BULL TWIST \$7,00**

Hierba buena, limón, almíbar, manzana. Red Bull Energy Drink.

## **VICTORIA COLLINS \$7,00**

Café americano, horchata, limón, almíbar de café y azúcar morena, cinchona tónica.

## **SUMMER TWIST \$7,00**

Sirope hbiscus, limón, jengibre, chinchona rosas, perfume de sandía, Red Bull energy drink.

# RED BULL COCKTAILS



## **SUMMER BULL \$13,00**

Limón, Aperol, naranja, Red Bull energy drink.

## **REDBULL SBALGLIATTO \$13,00**

Campari, gin, Vermouth, Red Bull energy drink .

## **REDBULL SUNSET \$13,00**

Ron Abuelo añejo, maracuyá, mango, Red Bull energy drink.

## BOTELLA

## COPA

\$45.00	\$8.50
\$40.00	\$7.50
\$40.00	\$7.50
\$40.00	\$7.50
\$50.00	-----
\$80.00	-----

## WHISKY

	BOTELLA	VASO
Chivas Regal 12 + 1 Red Bull	\$145.00	\$12.50
Chivas Extra/Extra Tequila Cask	\$145.00	\$13.00
Chivas Regal 15 Años	\$190.00	\$18.00
Chivas Regal 18	\$290.00	-----
Royal Salute	\$650.00	-----
Johnnie Walker Black Label	\$165.00	\$15.50
Johnnie Walker Double Black	\$175.00	\$16.50
Johnnie Walker Gold	\$220.00	\$19.00
Johnnie Walker Blue Label	\$650.00	-----
Old Parr	\$165.00	\$15.50
Buchanan's	\$170.00	\$16.00
Buchanan's 18	\$290.00	-----
Jack Daniel's	\$175.00	\$16.50
Whiskey Irlandes Jameson	\$165.00	\$15.00
Jack Daniel's Honey	\$175,00	\$16.50
Bourbon High West	\$175,00	-----
Bourbon Wild Turkey	\$195,00	\$17.00

## SINGLE MALT

	BOTELLA	VASO
Glenmorangie original	\$200.00	\$17.00
Singleton 12 años	\$175.00	\$16.50
Glenlivet Founders 12 años	\$175.00	\$16.50
Aberfeldy 12 años	\$180.00	\$16.50
Glenmorangie Nectar D'or	\$255.00	\$17.85
Singleton 18 años	\$275.00	-----
Glenlivet Founders	\$175.00	\$15.50
Macallan 12 años	\$255.00	\$22.00

## RON

	BOTELLA	VASO
Flor de Caña 7 años	\$120.00	\$11.00
Flor de Caña 12 años	\$135.00	\$13.00
Flor de Caña 18 años	\$180.00	-----
Flor de Caña 130 Anniversary	\$250.00	-----
Hechicera	\$160.00	\$13.50
Abuelo 7 años	\$95.00	\$10.00
Abuelo 12 años	\$120.00	\$12.00
Abuelo Two Oaks	\$175.00	\$15.00
Abuelo Three Angels	\$175.00	\$15.00
Abuelo Finish Collection	\$195.00	\$18.00
Abuelo Centuria	\$240.00	-----
Zacapa 23	\$230.00	\$21.00

## VODKA

Grey Goose  
 Absolut + 1 Red Bull   
 Smirnoff spicy tamarindo

## BOTELLA

\$150.00  
 \$120.00  
 \$100.00

## VASO

\$13.50  
 \$11.50  
 \$10.00

## GIN

Beefeater + 1 Red Bull   
 Tanqueray  
 Tanqueray Flor de Sevilla  
 Tanqueray Ten  
 Beefeater Pink  
 Beefeater 24  
 London No 3

## BOTELLA

\$115.00  
 \$120.00  
 \$130.00  
 \$155.00  
 \$120.00  
 \$150.00  
 \$150.00

## VASO

\$11.50  
 \$12.00  
 \$12.50  
 \$14.50  
 \$11.50  
 -----  
 \$13.50

## TEQUILA

Corralejo Blanco  
 Corralejo Reposado  
 Patrón Silver  
 1800 Añejo / Cristalino  
 Corralejo Añejo  
 Patrón Reposado  
 Don Julio Blanco  
 Don Julio Reposado  
 Corralejo 99.000 horas  
 Gran Corralejo

## BOTELLA

\$135.00  
 \$145.00  
 \$210.00  
 \$210.00  
 \$210.00  
 \$220.00  
 \$210.00  
 \$220.00  
 \$300.00  
 \$360.00

## SHOT

\$12.00  
 \$13.00  
 \$18.50  
 \$18.50  
 \$18.50  
 \$19.00  
 \$18.50  
 \$19.00  
 -----  
 -----

## MEZCAL

Ojo de Tigre Joven  
 Ojo de Tigre Reposado

## BOTELLA

\$150.00  
 \$165.00

## SHOT

\$13.00  
 \$14.00

## AGUARDIENTE

Antioqueño + 1 Red Bull    
 Antioqueño Real + 1 Red Bull 

## BOTELLA

\$80.00   
 \$90.00

## SHOT

\$7.00   
 \$8.00

## CHAMPAGNE

## BOTELLA

Moët & Chandon   
 Dom Perignon Black Vintage

\$220.00   
 \$700.00

## ESPUMANTES

## BOTELLA

Calvet Celebration Brut Rosé   
 Calvet Celebration Brut   
 Henkell Rosé

\$45.00   
 \$45.00   
 \$60.00

## COPA

-----   
 -----   
 -----

## BAJATIVOS

## BOTELLA

Jagermeister + 1 Red Bull    
 Fernet Branca   
 Cointreau   
 Frangelico   
 Baileys   
 Hennessy

\$100.00   
 \$120.00   
 -----   
 -----   
 -----   
 \$180.00

## VASO

\$12.50   
 \$10.50   
 \$10.00   
 \$9.50   
 \$9.50   
 \$16.00

## ENERGIZANTE

Red Bull Energy Drink    
 Red Bull Sugar Free   
 Red Bull red edition   
 Sober

\$5.50   
 \$5.50   
 \$5.50   
 \$7,00

## CERVEZAS

\$5.50   
 \$6.50   
 \$6.50

Club   
 Corona   
 Stella

## BEBIDAS

CAFÉ ESPRESSO \$2,50   
 CAFÉ AMERICANO \$3,00

AROMÁTICAS \$3,00   
 GASEOSAS \$3,35



ABSOLUT®

TEQUILA  
RESERVA DE  
Tanqueray®

Don Julio®

FONDEADA EN 1743  
MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE