Cócteles calientes especiales

Hot Buttered Rum 5
un cóctel clásico de invierno en un vaso pequeño:
este cóctel cálido y
pequeño está hecho con
azúcar con melaza, mantequilla, canela, nuez moscada y ron Kraken Black
Spiced, coronado con nata
montada y canela



Hot Toddy 8
Ilamado "el abuelo de los cócteles calientes", este cóctel se remonta a mediados del siglo XVIII: una bebida caliente a base de bourbon con limón y azúcar



Mulled Wine 7
la bebida alcohólica caliente más antigua, Mulled
Wine – el vino caliente – se
elabora con un vino tinto
semiafrutado, especias y un
toque de brandy



Tom and Jerry 9
inventada en el siglo XIX,
esta bebida espumosa especiada – hecha con huevo
y leche – se anima con ron
Kraken Black Spiced y brandy, y se corona con nuez
moscada



HARLOW'S Tapas

Ceviche de pulpo 7

pulpo y cebolla morada macerados en lima y mezclados con cilantro y jalapeños. Servido con tortilla chips

Aceitunas con feta 5

una mezcla de aceitunas y queso feta

Dips gourmet

por Toupine et Cabesselle servido con crackers de hinojo hechos a mano

Artichoke Caviar con Green Olives

este dip combina el potente sabor de las alcachofas con el suave dulzor de las aceitunas verdes. Se sirve caliente

Mushroom Cream con Summer Truffle 7

los sabores refinados de las setas porcini y las trufas de verano se combinan en un dip suave y cremoso. Se sirve caliente

Mussels en Parsley 7

un dip soleado y lleno de marisco a base de mejillones cocidos con perejil y ajo. Se sirve caliente

Poichichade con Cilantro Fresco 7

un dip francés de puré de garbanzos – similar al hummus – con cilantro fresco. Se sirve fresco



Cócteles especiales

AMARGO

AMARGO

Clover Club 10 espumoso, dulce y ácido – para amantes de frambuesa

Pisco Sour 11 perfectamente ácido y espumoso, con Pisco El Gobernador

DULCE

DULCE

DULCE ACÍDO AMARGO

Whiskey Sour 11 la combinación clásica espumosa de bourbon v cítricos

Ramos Gin Fizz 13 un cóctel grande, cremoso y cítrico de 1888 con aroma de azahar

ACIDO

Gin Fizz 11 limón dulce y claras de huevo espumosas

> DULCE ACIDO AMARGO

Espresso Martini 12 sabores profundos de espressó especial con un final dulce

> DULCE ACIDO AMARGO

Amaretto Sour 10 licor de almendra con un toque de dulzor, acidez y sûavidad

DULCE ACIDO AMARGO

New York Sour 12 una revisión del Whiskey Sour que incorpora vino tinto

> AMARGO ACIDO

Cócteles los dulces

Black Mojito 13 ron negro especiado con menta dulce fría

DULCE

ACIDO

AMARGO

Jack Rose 12 applejack dulce y granada

Orange Blossom 9 especialmente suave: zumo de naranja dulce con un poco de profundidad

DULCE

ACIDO

AMARGO

Grasshopper 10 tras ganar un concurso de cócteles en Nueva York en 1918, este cóctel de postre con chocolate y menta ha seguido deleitando durante más de 100 años

DULCE

ACIDO

AMARGO

Bacardi Cocktail 9 granada y lima excepcionalmente suaves y dulces

DULCE ACIDO AMARGO

Brandy Alexander 9 postre cremoso de moscada y chocolate

DUICE

ACIDO AMARGO

Man O' War 8 bourbon con naranja especiado

DULCE

ACIDO

AMARGO

Bee's Knees 9 un dulce ponche de miel, limón y naranja

DULCE

ACIDO

AMARGO

French 75 9 cava fortificado con ginebra y sabores dulces de limón

DULC

ACIDO

AMARGO

White Lady 9 limón dulce con un poco de naranja

DUICE

ACIDO

AMARGO

Cócteles los ácidos

Valencian Suntan naranja especiada con limón

DULCE

ACIDO

AMARGO

The Alamo 12 ahumado con lima, pomelo y tequila

DULCE

ACIDO

AMARGO

Aviation 10 licor de violeta floral con limón y cereza marrasquino

Tom Collins 9 burbujeante con limón amargo y dulce con hielo

DULCE

ACIDO

AMARGO

Sidecar 12 naranja ácida y seca con un borde azucarado, hecho con coñac premium Courvoisier VSOP

DULCE

ACIDO

AMARGO

Moscow Mule 10 el sabor de ginger beer combinada con l<mark>i</mark>ma ácida

DULCE

ACIDO

AMARGO

Hemingway Special 8 un daquiri clásico con un toque de cereza y pomelo brillante

DULCE

ACIDO

AMARGO

Margarita '42 11 una margarita clásica: la combinación perfecta de tequila reposado y dulzor cítrico con un borde de sal

DULCE

ACIDO

AMARGO

Cadillac Margarita 15 la margarita elevada: con top-shelf tequila blanco Volcan, licor de naranja Grand Marnier, y un borde de sal

DULCE

ACIDO

AMARGO

Cócteles los fuertes

Old Fashioned 12 bourbon dulce con notas amargas

DULCE ACIDO AMARGO

Martini Clásico el martini seco clásico. Elija su ginebra o vodka limpio, sucio o muy sucio

Rusty Nail 10 en su día uno de los cócteles más populares de América: scotch y Drambuie completan este cóctel sencillo pero notablemente fuerte, cargado de scotch Vesper Martini 12 martini extra fuerte que James Bond hizo famoso en 1953: gin, vermut seco y vodka

Manhattan 11 rye whiskey con matices dulces y amargos

DULCE ACIDO AMARGO

Sazerac 12 el Cóctel Oficial de Nueva Orleans marida las especias del rye whiskey con coñac y la absenta aromática



Cócteles los amargos

The Left Hand 10 bourbon con notas de chocolate negro amargo

DULCE

ACIDO

AMARGO

Americano 8 burbujeante y amargo con Campari

DULCE

HCIDO

AMARGO

Negroni 9 herbal con matices un poco dulces

DULCE

ACIDO

AMARGO

Boulevardier 10 la dulzura del rye whiskey hecha amargura y especia

DULCE

ACIDO

AMARGO



Cócteles sin alcohol

Dapper Dan 7 tropical con notas herbáceas y especiadas

DULCE ACIDO AMANGO

Garden Club 8 un postre esponjoso de frambuesa con clara de huevo

DULCE ACIDO AMARGO

Lemon Fizz 8 limón dulce y claras de huevo esponjosas

DULCE ACIDO AMARGO

Jeanne Collins 7 burbujeante con limón agridulce_

Lisa-Lou Belle 7 limón y lima dulces con especias

DULCE ACIDO AMARGO

ACIDO

Bumble Bee 7 miel y cítricos

DULCE ACIDO AMARGO

Shirley Temple 6 burbujeante granada dulce

Licóres

Gin	Vaso
Tanqueray	5
Nordes	6.5
Ginraw	8
Hendricks	9
Gin Mare	10
Le Tribute	13
Kyoto Ki No Tea	16
Vodka	
Absolut	5.5
Grey Goose	9
Rum	
Bacardi	5
Malibu	5
Kraken	6.5
Don Papa Baroko	8.5
Plantation XO 20	1 1
Flor de Caña 20	13
Brandy	
Carlos I	7
Courvoisier VS Cognac	7.5
Courvoisier VSOP Cognac	10

Bourbon	Vaso
Bulleit	7
Bulleit 10 year	9.5
Whiskey	
Bulleit Rye	8.5
Kurayoshi pure malt 12 year	18
Hibiki Harmony master's select	25
Scotch	
Monkey Shoulder	7
Singleton 15 year	12
Macallan 12 year	16
Tequila	
Cruzplata Reposado	/ -
Volcan Blanco	6.5
Don Julio Añejo	9.5 14.5
	14.5
Mezcal	
Flor de Piña	9
Nucano Tobala Joven	12

Bebidas



jde aquí mismo, de nuestro propio barrio!

Las cervezas artesanas Emi son de aquí, el barrio de El Botànic de Valencia.

Tira-Li Golden Ale 5

La Canya Brown Ale 5



Turia barril

una cerveza tostada Oktoberfest/Märzen elaborada en Valencia desde 1947

Doble 3.5 Caña 2

Complot IPA barril

una versión mediterránea de la clásica IPA. Notas intensas de lúpulo con delicados toques de cobre y naranja

Doble 4 Caña 2.5

Estrella botella 3.5 una cerveza lager mediterránea elaborada en Barcelona desde 1876

Free Damm botella 3.5 un lager sin alcohol con una textura ligera y un aroma intenso Agua con gas 2

Agua

Grande 1L 4 Pequeña 330ml 2

Coca-Cola 2

Coca-Cola Zero 2

Ginger Ale 3

Ginger Beer 2

Casera Gaseosa 2.5

Espresso 3

Cappuccino 3.5

Cafe largo 3

Vinos

Aconcagua Alta 2019 Cabernet Sauvignon, seco y potente, con una acidez equilibrada y un sabor afrutado, con notas	2.2
2019 Cabernet Sauvignon.	22
de frutas negras como la mora, la cereza y el cassis, así como toques de especias y tabaco Valle del Aconcagua, Chile	50

Blanco

Murviedro Sauvignon Blanc	6	22
Mar de Frades 2021 Aromas de frutas tropicales con notas lorales y balsámicas. La brisa marina del vall del Salnés le confiere un carácter ligeramente salino Galicia, España		30

4xavos 5 20 tinto de familia. Vino generoso de garnacha tinta y 21 hierbas Valencia, Spain

Cava	Vaso	botella
Freixenet Negro Brut	8	26
Gramona Imperial 2017 Gran reserva brut espumoso de color ar pálido con aromas de maduras y un paladar so y fino. La encarnaci la elegancia, marida bi jamón ibérico Sant Sadurní d'Anoia,	narillo frutas cremo- ón de en con	42

\ /-... D | II

80

26

Champán



Rosé

Mirabeau X

Delicadas notas secas

D MINARIAN	de frangipane, melocotó de viña y cítricos. Un rosado aireado y apetito y un gran ejemplo de est impresionante denomi- nación de Provenza. Provence, Francia	ISO	
PALE	The Pale 2021 Una mezala deliciosa de garnacha, cinsault y syrah que cre en la costa mediterrán donde la tierra salada y bañada por el sol le da vino un carácter seco pero afrutado Provence, Francia	ea,	33