

LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET,
CONSECTETUER ADIPISCING ELIT, SED
DIAM NONUMY NIBH EUISMOD TINCIDUNT
UT LAOREET DOLORE MAGNA ALIQUAM ERAT
VOLUTPAT. ●T WISI ENIM AD MINIM

carta

50/50 gibson

€12

VODKA GREY GOOSE, TOMATE INFUSIONADO,
DRY VERMOUTH
. PICKLED ONION.

paloma spritz

€12

BLANCO TEQUILA CAZADORES, LACTO FERMENTADO
GRAPEFRUIT & LAPSANG, ST. GERMAIN, LIME. SOUR BEER
& SODA.
. GRAPEFRUIT

hicky coco punch

€12

BEETROOTH & GREEN APPLE SHURB, LEMOS SHERBET, AÑEJO
TON SANTA TERESA AGRICOL RON, MARTINI AMBARATO,
PACHARAN, LEMON.
. ALL CLARIIED WITH COCONUT MILK

torrija

€12

LIMONCELLO, MANZANILLA DE SAN LUCAR, OLIVE LEAF,
ERISTOFF VODKA, LEMON JUICE, CLARA, OLIVE OIL.

carroteake garibaldi

€12

CAMPARI, CARROT JUICE CARROT CAKE CREAM.
. LEMON OIL.

astoria

€12

SCOTCH WHISKEY DEWAR´S WHITE LABEL, MOSCATEL, ROSE
BUDS & APRICOT WHITE PORT, BITTER.

duquesa isabel

€12

SHERRY BLEND (MANZANILLA DE SAN LUCAR Y
AMONTILLADO), JAZMIN TE, WHITE VERMOUTH MARTINI,
HOUSE TONIC BUZZ & SODA

philly vie punch

€12

AÑEJO RUM ST. TERESA, CAMELLIZED PEACH & RED
PORT, PEACH LIQUER, DJARLEIG TEA, SIMPLE SYRUP
LEMON.

southside bumb

€12

GIN BOMBAY DRY, MENTA PEPERINA, SPICED FINO SYRUP,
ORANGE SHERBET WATER CORDIAL, TOP SODA.

la ultima palabra

€12

MEZCAL UNION, CHARTREUSE GREEN, MARASCHINO, LIME &
PINAPPLE FOAM.
. PINK PEPPERCORN

piston

€12

COFFEE OIL WASHED PISCO, TAPACHE, TONIC, SYRUP
SODA.
. COLLINS.

vinos naturales

la figa

€12

VINO NATURAL TINTO, LIGERO Y FRESCO , SE ELABORA CON ODO
EL GRANO ENTERO SIN PRENSAR, DE GARNACHA Y CARIÑENA DE PAU
Y RABÓS, LAS LEVADURAS DEL ENTORNO LO HACEN FERMENTAR DE
MANERA ESPONTÁNEA, NO HAY PROCESO DE CLARIFICACIÓN Y NO SE
LE AÑADEN SULFITOS EN NINGUNA FASE DEL PROCESO.
LO LLAMAMOS LA FIGA POR LA ETIQUETA, PERO NO ESTÁ HECHO DE
HIGOS...

vieira

€12

ES ESE VINO HECHO CON LAS LAS PIELES DE LA UVA Y
REFERMENTADO CON MOSTO, UN REFRESCO, UNA BEBIDA QUE NOS
RECORDARÁ A LA SIDRA EN CUANTO A LA FRUTA Y CON UN TOQUE
AMARGO DE TÓNICA O VERMUT, UN POCO MÁS DE BURBUJA, AUNQUE
MUY SUTIL, QUE EN LA VERSIÓN ÁCIDA, QUE PROVOCAMOS EN EL
EMBOTELLADO EN EL QUE HEMOS AÑADIDO UN PELÍN DE MIEL
ECOLÓGICA DE LA LBERA.

manoraines

€12

GARNACHA BLANCA DERRAPADA Y SIN PRENSAR QUE SE VIERTE
DIRECTAMENTE EN DEPÓSITO DE INOX. LA DEJAMOS MACERAR
DURANTE 25 DÍAS, Y APROVECHAMOS UN DÍA FRUTA PARA HACER EL
DESCUBE DE GRANOS QUE PRENSAMOS SUAVEMENTE Y CUYO JUGO
DEVOLVEMOS A LA TINA. PASADO EL INVIERNO EMBOTELLAMOS
TAMBIÉN EN DÍA FRUTA.

