

COCKTAILS

UREÑA

Gin, jugo fresco de lima, jarabe de canela y bitter Angostura.
Fresco y especiado



MOLA MOGOLLÓN

Vodka, vinagre de manzana, jarabe de maracuyá y jugo fresco de pomelo rojo.
Dulce y equilibrado



EL SALAO

Gin seco, jugo fresco de lima, ramita de apio, hojas de albahaca y borde de sal marina.
De entrada



JULEPE DE HONGOS

Whisky americano, menta fresca, jarabe de mascabo y hongos dulces de vainilla.
Diferente, pero no tanto



ANDALUCÍA COLADA

Ron blanco, Ron añejo, puré de piña y pepino y jarabe de Romero.
Frutal y herbáceo.



AGUA DE VALENCIA

Vodka, puré de mango y naranja, jarabe picante y vino espumante.
Reversión de un clásico



TINTO DE VERBENA

Vino tinto, ron añejo, jugo de limón, agua de jengibre y frutas de estación
Pal calorcito interior



SHANDY

Cerveza IPA + limonada
Probalo con un poco de vodka.



TÓNICOS

PORTEÑO

Gin infusionado con yerba mate, Cynar, agua tónica y salvia fresca
Refrescante y aromático.



DE CAFÉ

Espresso+ agua tónica. Sin alcohol
Para después de comer



AMARGO

Con bitter de cardamomo casero, bitter angostura y huacatay fresco
Complejo y delicado.



TAPEO DE NEGRONIS

(Prueba las tres variedades o pídelos por separado)

CLÁSICO

El de siempre



BLANCO

Para comenzar a beber negroni.



TOSTADO

Todo lo que esperas, infusionado con café.

