



CÓCTELES MENA

By Gonzalo Fernández

Cuarzo rojo	15
Don Julio blanco infusionado en lima, sandía, agave y soda	
Carnaval brasileño	12
Cachaça infusionada en lima kaffir, kumquat, lima y azúcar moreno	
Raíces	15
Mezcal, tequila, agave, jengibre y limón	
Coral	14
Ginebra infusionada en pomelo, tomillo limonero, chartreuse green, limón y tónica botanica	
Wild forest	12
Ginebra infusionada en frutos rojos, campari, coco y sweet vermú	
Green breeze	15
Ginebra, matcha, italicus, pepino y limón	
Aroma de lumbre	14
Makers Mark, licor de café, oloroso, bitter de nuez negra y angostura	
Inferno	15
Belvedere, fruta de la pasión, chocolate blanco, lima y prosecco	
Bruma	14
Mezcal, piña, romero, cointreau y licor de elote	
Niebla amazónica	15
Ron de coco, chutney de pasión, piña, canela, pimienta jamaicana y lima	
Golden age	14
Ron infusionado en piña, chartreuse yellow, vainilla, lima y clara de huevo	
Néctar	14
Hennessy VS, café, kumquat, fernet, chocolate azteca, agua de mar y mascarpone de coco	
Rubí storm	12
Pisco 1615, fresa, shiso y vainilla	
Elixir	14
Whisky, sweet vermouthe de nibs de cacao y mermelada de naranja amarga	
Deep garden	14
Vodka infusionado en poleo menta, umeshu, hierbaluisa y ciruela	

CÓCTELES SIN ALCOHOL

By Gonzalo Fernández

Éter tropical	10
Seedlip spicy, chutney de pasión, piña, canela, pimienta jamaicana, lima y arándanos	
Esmeralda	10
Tanqueray 00, hierbaluisa, jengibre limón, tomillo limonero y ginger beer	
Red stone	10
Seedlip grove, sandía, agave, arándanos y hibiscus	