PENSIÓN

MIMOSAS

XOC

Whisky Hibiki Harmony, Palo Cortado, cacao, Martini Rosso...
Emociones fuertes en vaso on the rock.

14€

****

GOLDEN CADILLAC

Grey Goose Vodka, melocotón, vainilla, chocolate blanco...
Aterciopelado, goloso y dulce pero delicado.

13€

**

NEO-TULUM

Patrón Silver Tequila, maíz tostado, piña ahumada...
Ácido, ahumado, picante.

14€

***

BLOODY BERRY

Mezcal Encantado, Vodka Grey Goose, arándanos,
frambuesa, tomate, salsa casera.
Sabroso, intenso, afrutado.

14€

**

ISPAHAN

Grey Goose Vodka, Sake, rosa, frambuesa, lichi...
Un clásico de la pastelería francesa hecho cocktail.

14€

**

BIALETTI MARTINI

Ron Brugal 1888, café, coco, sésamo...
Aromático, tostado, tropical.

13€

***

BLUE MILK

Ron Bacardí Carta Blanca, lima kefir,
galánga, coco, lemongrass...
Cremoso, cítrico, afable.

13€

**

BLACK SWAN

Bacardí 8, Pedro Ximenez, Licor de chocolate, vainilla..
Aterciopelado y intenso. Un postre servido en forma líquida.

13€

**

LSD

Pisco Barsol, manzana verde, cilantro, jalapeño...
Refresacante, vegetal, picante... Sabores de Perú en el
centro de Madrid.

13€

**

PALOMATRIX

Tequila 3 Generaciones, sirope de chamoy, soda de pomelo...
Fresco, picante y equilibrado.

14€

**

CROCCUS

Grey Goose Vodka, cerveza de jengibre, azafrán..
Fresco, sencillo y lleno de sabor.

13€

**

TOPACIO IMPERIAL

Marker's Mark Bourbon, calabaza, curry, fruta de la pasión...
Nunca Halloween fue tan saboroso.

12€

*

AREA 51

Leblon Cachaca, extracto de madera, Eau de Noix,
Charteuse, banana, chocolate...
Intenso, robusto, goloso.

14€

****

METEORO

Whisky Toki, soda de zarzaparrilla y frambuesa...
Para los que echan de menos el cubalibre.

13€

**

JEREZANA

Sairit Germain, fino sherry, soda de pera con menta e hinojo...
Fresco, elegante, aterciopelado.

12€

**

NEGRONI Z

Bombay Saphire, Martini Rubino, macis, Campari,
espumoso al fruto de la pasión...
"Il conte va in Vacanza"

13€

***

ULTRA MARTINI

Bombay Saphire, mix vermouth seco y magia.

14€

****

****GRADUACIÓN ALCOHÓLICA****

"Si tienes alergias o intolerancias alimentarias, no dudes en preguntar por los alérgenos presentes en nuestros cocktails."

MENÚ DISEÑADO POR
Marc Álvarez, Juan Falcon, Alessio Beltrami, Daniel Regajo y Daniela Correia