

COCTELES DE LA CASA

NEGRONI \$235

CAMPARI, MARTINI ROSSO Y TANQUERAY TEN

MANHATTAN \$235

BUSHMILLS 10, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA
Y LICOR DE MARRASQUINO

MOJITO EMILIO \$195

MATUSALEM CLÁ-SICO, JARABE DE PILONCILLO,
MIX DE CÍTRICOS Y HIERBABUENA

GALICIA GIN \$220

NORDES GIN, TINTURA DE LAUREL,
ALBARIÑO Y PROSECCO

WHISKEY SOUR \$210

BUSHMILLS 10, LIMÓN AMARILLO,
JARABE DE LAVANDA Y ANGOSTURA

HIGO DE VERANO \$190

TANQUERAY TEN CON HOJAS DE HIGO,
JEREZ FINO, VERMOUTH SECO Y AGUA QUINA

OLD FASHION \$160

BULLEIT, AZÚCAR, ANGOSTURA BITTERS
Y NARANJA

**MARGARITA DE
TAMARINDO** \$185

DOBEL DIAMANTE, PULPA DE TAMARINDO,
MIEL DE AGAVE, JUGO DE LIMÓN Y SAL DE GUSANO

EXPRESSO MARTINI \$200

GRAY GOOSE, AMARO, LICOR DE CAFÉ Y EXPRESSO

WHITE HONEY \$195

JACK DANIELS HONEY, LIMÓN EUREKA, SODA,
HIERBABUENA Y TINTURA DE MANZANILLA

**CHANDON GARDEN
SPRITZ** \$210

SPRITZ CON UN TOQUE DE NARANJA Y ROMERO