

C O C T E L E S D E L A C A S A

N E G R O N I (9 0 m l) \$ 280

CAMPARI, MARTINI ROSSO Y TANQUERAY TEN

M A N H A T T A N (9 0 m l) \$ 280

BUSHMILLS 10, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA
Y LICOR DE MARRASQUINO

M O J I T O E M I L I O (1 8 0 m l) \$ 260

MATUSALEM CLÁSICO, JARABE DE PILONCILLO,
MIX DE CÍTRICOS Y HIERBABUENA

G A L I C I A G I N (2 0 0 m l) \$ 250

NORDES GIN, TINTURA DE LAUREL,
ALBARIÑO Y PROSECCO

W H I S K E Y S O U R (1 5 0 m l) \$ 260

BUSHMILLS 10, LIMÓN AMARILLO,
JARABE DE LAVANDA Y ANGOSTURA

H I G O D E V E R A N O \$ 230

(2 7 0 m l)
TANQUERAY TEN CON HOJAS DE HIGO,
JEREZ FINO, VERMOUTH SECO Y AGUA QUINA

O L D F A S H I O N (6 5 m l) \$ 220

BULLEIT, AZÚCAR, ANGOSTURA BITTERS
Y NARANJA

M A R G A R I T A D E \$ 220

T A M A R I N D O (2 1 0 m l)
DOBEL DIAMANTE, PULPA DE TAMARINDO,
MIEL DE AGAVE, JUGO DE LIMÓN Y SAL DE GUSANO

E X P R E S S O M A R T I N I \$ 260

(1 5 0 m l)
GRAY GOOSE, AMARO, LICOR DE CAFÉ Y EXPRESSO

W H I T E H O N E Y (9 0 m l) \$ 240

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

A P E R O L S P R I T Z \$ 245

(1 5 0 m l)
APEROL, VINO ESPUMOSO, NARANJA

C O P A G A R D E N \$ 350

S P R I T Z