



---

---

## COCTELES DE LA CASA

<b>NEGRONI</b> CAMPARI, MARTINI ROSSO Y TANQUERAY TEN	\$ 235
<b>MANHATTAN</b> BUSHMILLS 10, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA Y LICOR DE MARRASQUINO	\$ 235
<b>MOJITO EMILIO</b> MATUSALEM CLÁ-SICO, JARABE DE PILONCILLO, MIX DE CÍTRICOS Y HIERBABUENA	\$ 195
<b>GALICIA GIN</b> NORDES GIN, TINTURA DE LAUREL, ALBARIÑO Y PROSECCO	\$ 220
<b>WHISKEY SOUR</b> BUSHMILLS 10, LIMÓN AMARILLO, JARABE DE LAVANDA Y ANGOSTURA	\$ 210
<b>HIGO DE VERANO</b> TANQUERAY TEN CON HOJAS DE HIGO, JEREZ FINO, VERMOUTH SECO Y AGUA QUINA	\$ 190
<b>OLD FASHION</b> BULLEIT, AZÚCAR, ANGOSTURA BITTERS Y NARANJA	\$ 160
<b>MARGARITA DE TAMARINDO</b> DOBEL DIAMANTE, PULPA DE TAMARINDO, MIEL DE AGAVE, JUGO DE LIMÓN Y SAL DE GUSANO	\$ 185
<b>EXPRESSO MARTINI</b> GRAY GOOSE, AMARO, LICOR DE CAFÉ Y EXPRESSO	\$ 200
<b>WHITE HONEY</b> JACK DANIELS HONEY, LIMÓN EUREKA, SODA, HIERBABUENA Y TINTURA DE MANZANILLA	\$ 195
<b>CHANDON GARDEN SPRITZ</b> SPRITZ CON UN TOQUE DE NARANJA Y ROMERO	\$ 210