

TEQUILA

1800 BLANCO	9€ / 170€
1800 REPOSADO	10€ / 185€
1800 GOLD	11€ / 200€
1800 CRISTALINO	14€ / 250€
DON JULIO BLANCO	10€ / 240€
DON JULIO REPOSADO	15€ / 250€
DON JULIO 1942	600€
SIETE LENGUAS REPOSADO	15€ / 270€
MAESTRO DOBEL	15€ / 300€
CASA DRAGONES BLANCO	20€ / 350€
CLASE AZUL REPOSADO	32€ / 550€

MEZCAL

KOCH ESPADIN	9€ / 195€	AMARAS CUPREATA	12€ / 230€
ALIPUS SAN BALTAZAR	10€ / 200€	REY CAMPERO CUISHE	17€ / 300€
REY CAMPERO ESPADIN	10€ / 210€	REY CAMPERO JABALÍ	21€ / 360€
AMARAS ESPADIN	12€ / 230€	KOCH ARROQUEÑO	21€ / 310€
400 CONEJOS	9€ / 150€		

GIN

GAUGIN CLASSIC	14€ / 180€
GAUGIN BEACH	14€ / 180€
GAUGIN MOUNTAIN	14€ / 180€

VODKA

BELVERDE	14€ / 190€
GREY GOOSE	16€ / 220€

SIGNATURE COCKTAILS

Base de *Tequila de Polen de Abeja*, Mezcal Ahumado, Biter de Cacao, Toque Oloroso, Lima, *Shrub de Plátano*, decorado con un garnish de *Chocolate Salino*.

NOTAS: VOLUPTUOSO, AHUMADO, CÍTRICO Y CON UNA TEXTURA SEDOSA

14€

Base de *Mezcal*, Shrub de Chiles Mexicanos, Zumo de Lima, Pasta de Chile, con un Toque *Ahumado y Fresco*.

NOTAS: SUTILMENTE PICANTE, AHUMADO, FRESCO, CON UN SABOR VIBRANTE

16€

Tequila Infusionado en *Cilantro*, Shrub de Chile, *Ginger Beer*, Sirope de Jengibre, Decorado con Jengibre Confitado.

NOTAS: REFRESCANTE, AROMÁTICO, CON UN TOQUE DE PICANTE DE JEN

16€

Base de *Mezcal Infusionado en Café*, Licor de Café, Campari, Biter de Cacao. Un digestivo oscuro y amargo.

NOTAS: INTENSO, AMARGO, IDEAL COMO DIGESTIVO.

14€

Base de *Tequila*, Cordial de *Manzana Verde*, Soda, *Yerbabuena*, con un Toque Cítrico y Refrescante.

NOTAS: CÍTRICO, REFRESCANTE, ÁCIDO Y LLENO DE VIDA.

16€

Base de *Tequila*, Sirope de *Vainilla*, *Zumo de Lychee*, Ralladura de Limón Decorado con *Lychee Fresco*. Afruitado y Equilibrado.

NOTAS: AROMÁTICO, AFRUTADO, SUTIL Y EQUILIBRADO.

14€

Base de *Ginebra*, Sirope Casero, *Albahaca Fresca*, Lima, Clara de Huevo. *Cremoso y fresco*.

NOTAS: HERBÁCEO, CREMOSO, FRESCO Y LIGERAMENTE ÁCIDO.

14€

CLASSIC COCKTAILS

CARAJILLO MEXICANO	14€
APEROL SPRITZ	14€
MOSCOW MULE	14€
PORNSTAR MARTINI	14€
ESPRESSO MARTINI	14€
DRY MARTINI	14€
NEGRONI	14€
GAUGIN TONIC	14€

BARRA FRIA

GUACAMOLE	8€
CLAMS WITH CHIPOTLE & PICO DE GALLO	1 UD - 4€
SHRIMP AGUACHILE	21€
CROAKER CEVICHE	21€

ESPUMOSOS

C.ANDREU RESERVA BARRICA	Parellada, Macabeo, Xarello	7€ / 38€
CAZALS CARTE D'ÓR	Chardonay	60€
ANDRÉ CLOUET MILLESIMÉ	Pinot Noir	70€
POL ROGER VINTAGE	Pinot Noir	120€

VINOS BLANCOS

ALGORITMO	Albillo Real / Malvasía	7€ / 35€
HACIENDA ARÍNZANO	Chardonay	7€ / 38€
PEPE MENDOZA	Macebo, Airen	7€ / 38€
COBIJA POBRE	Godello	7€ / 40€

VINOS ROSADOS

PANORÁMICO	Garnacha, Viura	7€ / 35€
PIBRANON BANDOL R	Caiño, Mencía, Brancella	52€

VINOS TINTOS

MAYELA	Tempranillo	7€ / 35€
FINCA SANDOVAL FUNDAMENTALISTA	Bobal, Blancas	7€ / 38€
MICHELLINI MUFATO EN EL CAMINO	Mencía	7€ / 38€
LA CASONA	Tempranillo, Merlot	8€ / 40€

DESTILADOS (Siguiete Página) →