

## NUESTROS CÓCTELES

### PARA EMPEZAR

#### OUR SPRITZ 8€

Belsazar Rosé, Tanqueray, frambuesas, lemongrass y Cinzano Spumante

Prueba nuestra versión del Aperol Spritz, su sabor te dejará la boca abierta

#### ITALIAN HUGO 8€

Italicus, Cinzano Spumante y jengibre

Una gominola de Jengibre te ayudará a preparar la boca para este aperitivo tan efervescente

#### SPRITZ O/O 8€

Royal Bliss Creative y Orange Spritz

El hermano abstemio del Aperol Spritz

### NUESTRAS ESPECIALIDADES

#### MEZCALERO 12€

Mezcal Vida, Altos Plata Tequila, maracuyá, agave, cilantro fresco y aroma de Ardbeg

El cocktail ideal para quien ama el Mezcal... y también para quien lo detesta

#### IRISH BERRY 12€

Tanqueray infusionado con moras, carbón activo, frambuesas, reducción de Kriek y espuma de San Miguel

Parece una cerveza irlandesa pero no lo es, déjate seducir por sus frutas del bosque

#### MARTINI BRONX 12€

Malfy Gin, Pedro Ximenez, galleta de dátil, chocolate y jengibre

Misterioso como vapor de las alcantarillas de este barrio peligroso en los 80

#### RAPA NUI 12€

Zacapa 23, Capitan Morgan infusionado all spice, sirope de orégano, zumo de piña, Red Bull Coconut

Desde la lejana Isla de Pascua, una mezcla de rones, especias y un sirope casero con toque ahumado

#### FRENCH KISS 12€

Ciroc, Cointreau, uvas frescas, sirope de almendras y Champagne Brut

Sabores exclusivamente franceses se funden en este cocktail refrescante y femenino

#### HUAXTLA 12€

Volcán de mi Tierra, Italicus, yuzu y raíz volcánica de Kuzu

Mexico y Japón, tierras de volcanes, aquí se juntan para dejarte la boca abierta

IVA incluido  
Suplemento terraza 10%

\* Disponemos de cartas para personas alérgicas o con intolerancias alimentarias

### PARA ACOMPAÑAR LAS OSTRAS

#### ELYX APPLE CIDER 12€

Absolut Elyx, ruibarbo, wasabi, agave y vinagre de manzana bio

El mejor aliado que puedas tener para encararte a una de nuestras deliciosas ostras

### PARA ACOMPAÑAR EL POSTRE

#### ¡TIERRA! 12€

Jameson infusionado con carquiñoles, licor café, espuma de moscatel y crunch de chocolate

Nunca un postre y un cocktail han estado tan juntos

#### THE SMOKING CORNER 12€

Hennessy VS, Belsazar Red, Chambord y humo de roble

Humo de cerezo envolverá un Cognac-Fashioned de sabor único, de otros tiempos

### CLÁSICOS

#### APEROL SPRITZ 8€

Aperol y Cinzano Spumante

#### AMERICANO 8€

Vermouth Belsazar Red, Campari y soda

#### NEGRONI 10€

Vermouth Belsazar Red, Campari y Tanqueray

#### BLOODY MARY 10€

Absolut infusionado con apio y pimienta del padrón, zumo de tomate y nuestro mix

#### MOJITO 10€

Havana 3, lima, menta, azúcar y soda

(a elegir entre fresa, mango, frambuesa, coco, maracuyá)

#### CAIPIRINHA 10€

Yaguara, lima fresca y azúcar

#### CAIPIROSKA 10€

Belvedere, lima fresca y azúcar

#### DAIQUIRI 10€

Havana 3, lima y azúcar

(a elegir entre fresa, mango, frambuesa, coco, maracuyá)

#### MARGARITA 10€

Altos Plata Tequila, Cointreau, y lima

#### COSMOPOLITAN 10€

Absolut, Cointreau, lima y zumo de arándanos

### HOUSE GIN TONIC

#### MALFY ORIGINALE Y ROYAL BLISS YUZU 12€

Tabla Elementos

(a elegir entre esencia de Tierra, Agua o Aire)

### SIN ALCOHOL

#### FLUÍR 8€

Aloe Vera, zumo de piña y rosas

#### BE COOL 8€

Pepino, menta, zumo de lima, zumo de manzana y kombucha

#### MOSCOW MULE 10€

Absolut, lima, jengibre, lemongrass y ginger beer

#### PIÑA COLADA 10€

Havana 3, Malibu, coco y piña

#### ESPRESSO MARTINI 10€

Ketel One, Kahlua, vainilla y Café Lavazza

Huevo	Apio
Soja	Sulfitos
Leche	Gluten
Pescado	

