



# Cocktails

**Q55.00**



## **Gin Tonic**

Preparado con Fever Tree y Wint & Lila, una ginebra procedente del Puerto de Santa María que contiene sabores cítricos y frescos con toques de naranja y limón que lo hacen un cóctel muy refrescante.



## **Negroni**

Un aperitivo hecho con Johnnie Walker, Campari y Gin, que es a la vez agudo y delicado, sencillo y exuberante, amargo y con un ligero dulzor, un clásico en toda coctelería.



## **Cuba Libre**

Un cóctel cubano por excelencia, el mítico Cuba Libre es necesario que sea preparado adecuadamente para disfrutarlo al máximo por ello elegimos Ron Barceló Imperial, cola y un toque de limón.



## **Margarita**

Es uno de los cócteles más famosos hecho de origen mexicano, por ello lo preparamos con un tequila especial, Herradura Reposado también se agrega Contreau con un toque de limón y jarabe para tener un cóctel sumamente exquisito al paladar.

*Flights*

- de VINOTECA -



# Cocktails

**Q55.00**



## **Martini**

Es uno de los cócteles clásicos y llenos de elegancia que nunca pasan de moda, por ello lo preparamos con gin Wint & Lila, Vermut blanco y aceitunas para realzar su sabor.



## **Paloma**

Uno de los pocos cócteles donde conseguimos despertar todas nuestras papilas gustativas, preparado especialmente con Herradura Reposado y diferentes tipos de cítricos como, toronja, naranja y limón.



## **Piña Colada**

Un clásico creado desde los años 50 que no pasa de moda, preparado con Ron Barceló Imperial, juego de piña, crema de coco y leche evaporada.



## **Moscow Mule**

Es un tesoro de la coctelería con vodka creado con pocos ingredientes, en este caso preparado con Stoli Vodka, Ginger Beer y un toque de limón que dan como resultado un cóctel excepcional.

# *Flights*

- de VINOTECA -