



Bloody Mary stilo cantabrico

Un bloody mary classico con acabado de caldo de navajas de galicia, jalapeño fresco y ahumado.

12€

Negroni de trufas

Maceracion propia de Campari con trufas, añadiendo vermouth de año 1786, y london dry gin.

12€

Margarita de tamarindo y curcuma

Un tequila premium con curcuma fresca y sirope de tamarindo de casa.

13€

El huerto de Begoña

Agridulce con vegetales y citricos gourmet con una ginebra mediterránea.

13€

Selva de hadas

Ginebra de selva negra, con naranja sanguina y espuma de yogurt y fruta de la passion.

14€

Elyxir floral

Un Elyxir de ruibarbo y flores de hibiscus, muy refrescante.

12€

Terroso ahumado

Setas silvestres con una rigurosa selección de rones de alta calidad de pequeñas destilerías locales del Barbados y Jamaica, con Albaricoques y gusto de almendras.

12€

Costa oriental

Pisco de uva Peruana con especias orientales como Galangal y Shiso con toque de piña Costa-Ricana y sirope de cardamomo & jerez.

13€

Xoriguer mule

Ginebra Menorquina con refresco de jengibre picante y fruta de la pasión y melocotón

13€

Espresso XO

Cocktail - postre, cocktail - café. La mejor arábica, con licor de café XO, ligeros toques de sal negra que se siente el sabor de caramelo salado.

14€

Reservas al +34 963 81 75 16 / 601 724 245
Calle Pedro III El Grande, 11-B (Russafa)