

Cocktails Menu
Special Edition

Botan



Bacardi Carta Blanca Infused with Vanilla, Coconut & Pineapple, Acacia Honey, Coconut Flakes, Coconut Milk, Pineapple Pulp & Pineapple Peel Cordial.

Bacardi Carta Blanca infundado en vainilla, coco y piña, miel de acacia, virutas de coco, leche de coco, pulpa de piña y cordial de piel de piña.

24€

Sakura



Infused Sake with Hibiscus Flower & Orange, Lychee & Hibiscus Purée, Lemon Juice & Ginger Beer.

Sake infundado en flor de hibisco y naranja, puré de lichí e hibisco, zumo de limón y ginger beer.

24€

Yuzu



Roku Gin, Italicus & Choya Yuzu.
Roku Gin, Italicus y Choya Yuzu.

24€

Higanbana



Infused Martini Fiero with Raspberries & Grapefruit, Cava, Red Berry Cordial, Citric Acid & Grapefruit.

Martini Fiero infundado en frambuesas y pomelo, cava, cordial de frutos rojos, ácido cítrico y pomelo.

24€

Ayame



Bacardi Black, Bacardi Carta Blanca Infused with Pineapple, Passion Fruit, Lime & Rosemary, Amaretto, Smoked Pineapple, Agave Syrup & Orange Bitters.

Bacardi Carta Negra, Bacardi Carta Blanca infusionado en piña, fruta de la pasión, lima y romero, Amaretto, piña abumada, sirope de agave y bitter de naranja.

24€

Hagi



Maker's Mark Infused with Chocolate, Campari, Coffee Amaro, Chocolate Bitters & Angostura Bitters.

Maker's Mark infusionado en chocolate, Campari, Amaro de café, bitter de chocolate y angostura.

24€

Kiku



Bes Gin, Green Cordial, Tonic Water & Lavender.
Bes Gin, cordial verde, tónica y lavanda.

24€

Sumire



Patrón Silver Infused with Grapefruit & Cardamom,
Spicy Honey Syrup, Grapefruit Juice, Citric Acid &
Grapefruit Soda.

*Patrón Silver infundado en pomelo y cardamomo, sirope de miel
picante, zumo de pomelo, ácido cítrico y soda de pomelo.*

24€

Ajisai



Malibu, Passoã, Aperol, Lemon Juice, Apple Juice
& Passion Fruit Purée.

*Malibú, Passoã, Aperol, zumo de limón,
zumo de manzana y puré de fruta de la pasión.*

24€

Tsubaki



Emblem Vodka, Lemon Juice, Natural
Mango Purée & Honey & Chili Cordial.

*Vodka Emblem, zumo de limón,
puré de mango natural y cordial de miel y chile.*

24€

Ume



Hibiki Infused with Banana & Chocolate Bitters.
Hibiki infusionado en plátano y bitter de chocolate.

35€

Himaware



Patrón El Alto, Mezcal, Ginger & Honey,
Passion Fruit with Shiso, Cheese & Walnuts.
*Patrón El Alto, mezcal, jengibre y miel, fruta de la
pasión con shiso, queso y nueces.*

40€

Asagao

Mocktails



Ginger Juice, Lemon Juice, Honey,
Mango Purée & Soda.

*Zumo de jengibre, zumo de limón, miel,
puré de mango y soda.*

22€

Kosumosu



Mocktail

Gin 0.0, Green Cordial, Tonic & Lavender.
Ginebra 0.0, cordial verde, tónica y lavanda.

22€

Tití



Mocktail

Martini Vibrante 0.0, Red Berry Cordial,
Alcohol Free Cava, Soda.
Martini Vibrante 0.0, cordial de frutos rojos, cava 0.0 y soda.

22€

Classic Cocktails

PORNSTAR MARTINI 22€

Emblem Vodka, Passion Fruit Liqueur
Passion Fruit Purée, Pineapple Juice
Lime Juice & Cava.

*Vodka Emblem, licor de fruta de la pasión,
puré de fruta de la pasión, zumo de piña,
zumo de lima y cava.*

ESPRESSO MARTINI 22€

Emblem Vodka, Coffee Liqueur, Espresso & Syrup.
Vodka Emblem, licor de café, espresso y sirope.

OLD FASHIONED 22€

Maker's Mark Bourbon Whiskey, Syrup & Angostura Bitters.
Whisky bourbon Maker's Mark, sirope y Angostura Bitters.

WHISKEY / AMARETTO SOUR 22€

Maker's Mark Bourbon Whiskey / Amaretto, Lemon Juice,
Angostura Bitters & Egg white.

*Whisky Bourbon Maker's Mark / Amaretto, zumo de limón,
Angostura Bitters y clara de huevo.*

MARGARITA / MEZCALITA 22€

Patrón Silver White Tequila / Mezcal, Orange Liqueur,
Lime Juice, Sugar & Agave Syrup.

*Tequila blanco Patrón Silver / Mezcal, licor de naranja,
zumo de lima, azúcar y sirope de agave.*

SPICY MARGARITA 22€

Patrón Silver White Tequila, Orange Liqueur, Ancho Reyes Liqueur,
Lime Juice & Sugar Syrup.

*Tequila blanco Patrón Silver, licor de naranja, licor Ancho Reyes,
zumo de lima y sirope de azúcar*

CLASSIC DAIQUIRI 22€

Optional Flavours, Bacardí Carta Blanca rum & lime juice.
Sabores opcionales, Bacardí Carta Blanca y zumo de lima.

MOJITO 22€

Optional Flavours, Bacardí Carta Blanca rum, mint,
lime juice & soda water

*Sabores opcionales, Bacardí Carta Blanca, hierbabuena,
zumo de lima y soda*

Classic Cocktails

PIÑA COLADA 22€

Bacardí Carta Blanca Rum, Coconut Purée, Pineapple Juice & Lemon Juice.
Bacardí Carta Blanca, puré de coco, zumo de piña y zumo de limón.

GIN BASIL 22€

Bombay Sapphire Gin, Lemon Juice, Basil & Sugar Syrup.
Ginebra Bombay Sapphire, zumo de limón, albahaca y sirope de azúcar.

NEGRONI 22€

Bombay Sapphire Gin, Red Vermout & Campari Bitter
Ginebra Bombay Sapphire, vermut rojo y Bitter Campari.

CLOVER CLUB 22€

Bombay Sapphire Gin, Raspberry Pureé, Lemon Juice & Egg White.
Ginebra Bombay Sapphire, puré de frambuesa, zumo de limón y clara de huevo.

MOSCOW MULE 22€

Emblem Vodka, Lime Juice & Ginger Beer.
Vodka Emblem, zumo de lima y Ginger Beer.

APEROL SPRITZ 22€

Aperol, Cava & Soda Water.
Aperol, cava y soda.

DRY MARTINI 22€

Bombay Sapphire Gin & Dry Vermouth.
Ginebra Bombay Sapphire y vermut seco.

BRAMBLE 22€

Bombay Sapphire Gin, Lemon Juice, Raspberry Liqueur & Sugar Syrup.
Ginebra Bombay Sapphire, zumo de limón, licor de frambuesa y sirope de azúcar.

BLOODY MARY 22€

Emblem Vodka, Lime Juice, Tomato Juice & Homemade Bloody Mixer.
Vodka Emblem, zumo de lima, zumo de tomate y mezcla casera de Bloody.

CAIPIRINHA 22€

Cachaça Leblon, Lime Juice & Sugar Syrup.
Cachaça Leblon, zumo de lima y sirope de azúcar.

ST. GERMAIN SPRITZ 22€

St. Germain, Cava & Soda.
St. Germain, cava y soda.

MOSH
10th
*The*ANNIVERSARY