Cocktails Menu
Special Edition

Botan

Bacardi Carta Blanca Infused with Vanilla, Coconut & Pineapple, Acacia Honey, Coconut Flakes, Coconut Milk, Pineapple Pulp & Pineapple Peel Cordial.
Bacardí Carta Blanca infusionado 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 infusionado en flor de hibisco y naranja, puré de lichi 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 infusionado 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.

Bacardí Carta Negra, Bacardí Carta Blanca infusionado en piña, fruta de la pasión, lima y romero, Amaretto, piña ahumada, 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 infusionado 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€

Mocktails

Asagao

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

This establishment has information on allergies and allergenic substances. Regulation: (EU) 1168/2011. Please ask our staff for information.

Este establecimiento dispone de información sobre alergias e intolerancias alimentarias. Reglamento: (EU) 1168/2011. Solicite información a nuestro personal.

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.

This establishment has information on allergies and allergenic substances. Regulation: (EU) 1168/2011. Please ask our staff for information.

Este establecimiento dispone de información sobre alergias e intolerancias alimentarias. Reglamento: (EU) 1168/2011. Solicite información a nuestro personal.

MOSH

10th

The ANNIVERSARY