

MENÚ CÓCTELES
para
BEBERTE MEJOR



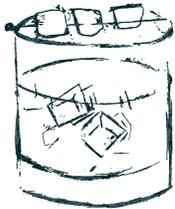
Impuesto y servicio incluido



SR FERROZ

Campari infusionado con higos deshidratados, vermut y ginebra

— € 5.500



TEQUILA TAMARINDO

Tequila infusionado en semillas de tamarindo tostadas, chiles de la huerta macerados en miel y gomitas picantes

— € 6.000 🌶️



MEZCALITA Y TORONJA

Mezcal siete misterios Aperol, miel de agave y juniper de toronja

— € 5.500



CLITONIC CON VIOLETA

Ginebra infusionada en flores de clitoria, licor de violeta y tónica

— € 5.500



MULE TRANQUILO

Vodka infusionado con manzanilla y cerveza de jengibre artesanal

— € 5.500



FLOR DE SAÚCO Y MEZCAL

Mezcal siete misterios, licor de Flor de Saúco, vino espumante con hierbabuena de la huerta

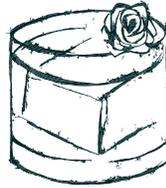
— € 6.000



MULE ENAMORADO

Cacique infusionado con moras de la huerta sirope de moras y cerveza de jengibre

— € 5.500



DIRTY MARTINI ROSE

Ginebra infusionada en Rosas de la huerta, licor de Rosas y salmuera

— € 5.500



FLOR FERROZ

Ron añejo flor de caña té especiado de flor de jamaica y reducción de tapa dulce con Cerveza de Jengibre

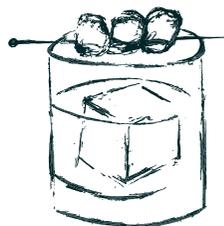
— € 5.500



GINTONIC DE NARANJAS

Ginebra, aperol con gotas amargas de naranja y sirope de mandarina

— € 5.500



MEZCALITA DE FOGATA

Mezcal siete misterios, sirope de caramelo licor de naranja y malvaviscos flambeados

— € 6.500