

Cócteles

Spritz da Costa	\$	16.000
Bitter Aperol, cordial de limón y ananá, Chandon extra brut.		
Gin tonic de la Vera	\$	16.000
Gin Tanqueray, cordial de naranjas, pimentón y romero, agua tónica Britvic.		
Los moros	\$	16.000
Whisky Johnnie Walker Red, miel de masala tandoori y mango, jugo de limón.		
Sbagliato Menorca	\$	16.000
Bitter Campari, Cantieri Desierto, cordial de manzana y pasas de uva, sidra Pulku dulce.		
Los pescadores	\$	15.000
Cordial de mandarina, ruda, iltico, soda.		
Frencho umbe	\$	15.000
Gin, cordial de zanahoria y eneldo, gotas de strega, Chandon extra brut. Eneldo fresco hoja de zanahoria.		
Dominique	\$	15.000
Gin Tanqueray, cordial de lavanda, coco, lima, licor Galliano.		
Como el agua	\$	17.000
Gin Tanqueray, salmuera de hinojo, cítricos y semillas, gildas.		
Parque Leloir	\$	17.000
Vermouth Cantieri Navali Desierto, verjuice de malbec y eucalipto, shiso, sauvignon blanc.		
El olivo	\$	16.000
Tanqueray Gin de aceite de oliva Zuelo, vermouth dry de aceitunas negras deshidratadas.		
Mar y posa de noche	\$	15.000
Vodka Absolut, mermelada de tomate, jugo de cranberry Britvic.		
Negroni del barco	\$	15.000
Gin Tanqueray de limones encurtidos, vermouth Cantieri Navali Montaña, Campari de pistacho.		
Fernet Branca perfect serve	\$	10.000

Sangrías

Alto - alto	\$	16.000
Cabernet franc, frambuesa, tomate, frutillas, hojas de frambuesas, romero.		
De una costa a la otra	\$	16.000
Uva verde, Costa y Pampa Albariño, cordial de pino limón y limón.		
Sangría de damascos y pinot	\$	15.000
Reducción de Chandon Aperitif, agua de damascos, Alma Cuatro Phos pinot noir.		

