

Cócteles

Spritz da Costa

\$ 17.000

Bitter Aperol, cordial de limón y ananá,
vino espumante Chandon Extra Brut.

Gin Tonic de la Vera

\$ 17.000

Gin Tanqueray, cordial de naranjas,
pimentón y romero, agua tónica Britvic.

Los Moros

\$ 17.000

Whisky Johnnie Walker Red, miel de Masala
Tandoori y mango, jugo de limón.

Sbagliato Menorca

\$ 17.000

Bitter Campari, vermouth Cantieri Navali Blanco, cordial
de manzana y pasas de uva, sidra Pulku dulce.

Los pescadores

\$ 16.000

Limoncello Itico, cordial de mandarina,
ruda fresca, soda.

Into the Woods

\$ 16.000

Cognac Hennessy V.S, Strega, cordial
de eucalipto. vino espumante Chandon
Extra Brut. Sal de cenizas.

Dominique

\$ 16.000

Gin Tanqueray, cordial de lavanda, coco,
lima, licor Galliano.

Como el Agua

\$ 18.000

Gin Tanqueray, Calvados, salmuera de hinojo,
cítricos y semillas. Aceite de azafrán.

Parque Leloir

\$ 18.000

Vermouth Cantieri Navali Desierto, verjus
de malbec y eucalipto, shiso, vino blanco
Sauvignon Blanc.

El Olivo

\$ 17.000

Tanqueray Gin de aceite de oliva Zuelo,
vermouth dry de aceitunas negras
deshidratadas.

Mar y posa de noche

\$ 16.000

Vodka Belvedere, mermelada de tomate, jugo
de cranberry Britvic.

Negroni del barco

\$ 16.000

Gin Tanqueray de limones encurtidos,
vermouth Cantieri Navali Montaña, Campari
de pistacho.

Fernet Branca perfect serve

\$ 15.000

Sangrías

Alto - Alto

\$ 17.000

Vino Cabernet Franc, mix de jugo de frambuesa, tomate
y frutillas, hojas de frambuesas, romero.

De una Costa a la Otra

\$ 17.000

Uva verde, Costa y Pampa Albariño, cordial
de pino limón y limón.

Sangría de Damascos y Pinot

\$ 16.000

Reducción de Chandon Aperitif, agua de
damascos, Alma Cuatro Phos Pinot Noir.

