COSTA 7070

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, jengibre y jugo de limón.

Sbagliato de Menorca $ 17.000
Bitter Campari, vermouth Cantieri Navali Blanco, cordial
de manzana y pasas de uva, sidra Pulku dulce.

Un Bloody bien Fresa $ 17.000
Bourbon de Panceta, Frutillas, Tomates, Jugo
de Mandarina y Jengibre, Mostaza Djon y Salsa Barbacoa.

Into the Woods $ 16.000
Cognac Hennessy V.S, Strega, cordial
de eucalipto. vino espumante Chandon
Extra Brut. Sal de cenizas.

Las olas y el viento $ 17.000
Vodka, Sake, Maracuyá, Óleo de banana,
Leche de Coco y Jugo de Lima.

Como el Agua $ 18.000
Gin Tanqueray, Calvados, salmuera de hinojo,
cítricos y semillas. Aceite de azafrán.

Parque Leloir $ 18.000
Vermut Cantieri Navali Desierto,
Verjus de malbec y eucalipto, Cordial de shiso
y jazmín y vino blanco Sauvignon Blanc.

Un cóctel para Francis $ 16.000
Vodka, Cantieri Navalli Desierto, Jugo de uvas,
Ananá, Caldo de huesos y Huacatay.

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.

Espresso de Costa $ 16.000
Vodka, Licor de café, Branca Menta y Café Espresso.

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.