

## CÓCTELES

**Luca's Friends.** Una exuberante coctelería de autor de los amigos de nuestro mixólogo Luca Anastasio. Los mejores barmans del panorama mundial, colaboran con unos cocktails delicados, y con refinados aromas que perduran en el paladar y en la mente. Unas creaciones únicas y deliciosas, con sugerentes matices.

### Olive Oil Sour 16

*(Lorenzo Antinori, Bar Leone, Hong Kong)*

Dewar's Special Reserve 12  
 Brandy Vecchia Romagna E.N.  
 Licor de banana du brazil  
 Vino generoso oloroso  
 Sirope de miel  
 Zumo de limón  
 Aceite virgen extra

### Mulata Daisy 16

*(Ago Perrone, Bar The Connaught, Londres)*

Ron Bacardi Superior  
 Licor crème de cacao  
 Licor Galliano L'Autentico  
 Azúcar de caña  
 Zumo de lima  
 Semillas de hinojo

### Prisma 16

*(Patrick Pistolesi, Bar Drink Kong, Roma)*

Vermú Martini Rosso  
 Licor St. Germain Elderflower  
 Vino generoso palo cortado  
 Bitters de pomelo

### Negroni Peach Me Up 16

*(Federico Pavan- Bar Donovan, Londres)*

Ginebra Bombay Sapphire  
 Bitter Martini 1872  
 Licor de melocotón  
 Fernet Branca

**Classic Revolution.** *Una interpretación sorprendente y elegante de unos cocktails legendarios e inolvidables, con exquisitos sabores, intensos y equilibrados.*

**Fiero Spritz** 15

L'Aperitivo Martini Fiero  
Prosecco Martini  
Soda

**Sexy Paloma** 16

Tequila Patrón Reposado  
Zummo de lima  
Refresco de pomelo  
Bitters de pomelo  
Tajin clásico

**Passion & Ginger Mojito** 16

Ron Santa Teresa 1796  
Sirope de jengibre  
Zummo de lima  
Fruta de la pasión  
Hierbabuena  
Agua soda  
Bitters Angostura

**Spicy Moscow Mule** 16

Vodka Grey Goose Original  
Licor de pimienta jamaicana  
Sirope de vainilla  
Zummo de lima  
Ginger beer  
Bitters de ruibarbo

**X Porn Star Martini** 16

Vodka Grey Goose La Poire  
Licor St. Germain Elderflower  
Sirope de vainilla  
Zummo de lima  
Fruta de la pasión  
Prosecco Martini

**St. Germain Hugo Spritz** 15

Licor St. Germain Elderflower  
Prosecco Martini  
Hierbabuena  
Agua soda

Jarra 60

**Classic Revolution.** *Una interpretación sorprendente y elegante de unos cocktails legendarios e inolvidables, con exquisitos sabores, intensos y equilibrados*

**Helguera's Old Fashioned** 16

Ron Santa Teresa 1796 Arabica Coffee  
Amaro Montenegro  
Sirope de arce ecológico  
Bitters de almendra  
Aroma de especias

**Espres-xo Martini** 16

Grey Goose Original  
Licor Patrón XO Café  
Sirope de azúcar de caña  
Café espresso

**Margarita Chingona** 16

Tequila Patrón Silver  
Licor de Chile Poblano  
Licor de Agave Voltaje  
Sirope de agave  
Zum de lima  
Sal Tajín

**The Club Martini** 16

Ginebra Bombay Sapphire  
Licor St. Germain Elderflower  
Vermú Martini Extra Dry  
Solución salina

**Naked and Famous** 16

Mezcal Ilegal joven  
L'Aperitivo Martini Fiero  
Chartreuse Amarillo  
Zum de lima

**Non Alcoholic.** *Una mixología que está conquistando a quienes buscan opciones diferentes y atractivas. Deliciosos cocktails sin alcohol, con mucha chispa, fruto de una imaginación atrevida. Unas combinaciones vibrantes, extremadamente armónicas, con suaves notas de especias y frutas exóticas.*

**L'Aperitivo Time**

13

Martini Floreale  
Martini Vibrante  
Refresco de pomelo  
Bitter de ruibarbo

**Mojigato**

13

Fruta de la pasión  
Sirope de vainilla  
Zum de lima  
Zum de piña  
Hierbabuena  
Refresco de limón  
Bitters Angostura

**Mumbai**

13

Crema de coco  
Fruta de la pasión  
Sirope de vainilla  
Zum de lima  
Zum de piña  
Curry indio