

Cocktails de autor

Para deleitar a nuestros clientes, este año hemos decidido inspirarnos en algo particular y con un toque diferente: ESPECIAS Y HIERBAS.

Con sus matices envolventes y sus variedades, a través de espumas, infusiones y macedonados queremos sorprenderos y, porqué no, intentar calentar un poco los cuerpos y los corazones en una temporada fría como el invierno.

NO DUDES EN PREGUNTAR A NUESTRO PERSONAL DE SALA Y BARRA CUALQUIER CURIOSIDAD, ESTAREMOS A TU COMPLETA DISPOSICIÓN.
¡A DISFRUTAR!

SPICED AND EXOTIC 12€

Potente y exótico

WHISKEY JHONNIE WALWER RED LABEL MACERADO CON ESPECIAS, AGAVE, MARACUYÁ

TINTO de INVIERNO 12€

Curioso y especiado

VERMUT, SEAGRAM'S INFUSIONADO CON CLAVO Y CANELA, VINO TINTO, ESPUMA ESPECIADA DE LIMÓN

A SUD DEL MONDO 12€

Herbal y picante

TEQUILA PATRÓN REPOSADO, COINTREAU, LIMA, CILANTRO, LICOR DE CHILES

BLOODY MARE 12€

Marino y mediterráneo

GIN MARE, AGUA DE TOMATE CLARIFICADA, LIMÓN, BITTER UMAMI, PIMIENTA DE SICHUAN





ALAMEDA FOREST 12€

Dulce y frutal

RON SANTÍSIMA TRINIDAD 3 AÑOS, LICOR DE PERA Y CARDAMOMO, PIÑA, LIMÓN Y CARBÓN VEGETAL

IMPERIALE 12€

Dulce y vegetal

BRANDY CARLOS I, REDUCCIÓN ACIDIFICADA MANGO, ZANAHORIA Y MIX DE ESPECIAS, GINGER BEER

NUTMEG SOUR 18€

Dulce y especiado

RON ZACAPA 23, LICOR DE ALMENDRAS, LIMA, CLARA DE HUEVO, NUEZ MOSCADA

SIN ALCOHOL

SPICY MANDARINA 10€

Cítrico y herbal

TANQUERAY 0.0, CORDIAL DE MANDARINA, LIMÓN, SODA DE TOMILLO Y JENGIBRE

AMAR MANGO 10€

Ligeramente amargo y cítrico

VERMUT SIN ALCOHOL, SHRUB DE MANGO Y LIMA, CILANTRO Y SODA DE POMELO

Denise Coppola y su equipo

Denise Coppola

PALAU
ALAMEDA

