NEGRONI MEDITERRANEO

●●●●○

AOVE – Tomillo limonero
Olive oil – Lemon thyme

Xoriguer gin – Red bitter
Cocchi Americano vermouth

15€

SALOPETTE

●●●○○

Frambuesa – Piña
Raspberry – Pineapple

Plantation O.D. rum – Savoia Orancio – cava

14€

RIVIERA

●●○○○

Genciana – Tónica
Gentian – Tonic Water

Savoia Americano

15€

BRISA AHUMADA

●●●○○

Pomelo – Chipotle
Grapefruit – Chipotle

Don Julio Tequila – Humo Licor

16€

BRINY MARTINI

●●●●●

Mantequilla ahumada – Anchoa
Smoky butter – Anchovy

Ketel One vodka – Cocchi Americano– Italicus

15€

MARADGA SOUR

●●●○○

Salvia – Mantequilla - Limon
Sage – Butter – Lemon

Xoriguer gin

15€

PINE+APPLE

●●○○○

Pino – Manzana
Pine – Apple

Plantation 3 Stars ron - Calvados

15€

GOLDIE

●●○○○

Azafrán – Pera – Almendra
Saffron – Pear – Almond

Barsol Pisco Quebranta

14€

Pregunta a nuestro personal por un cóctel clásico
Feel free to ask our staff for a classic cocktail

Para acompañar / Pair with

Aceitunas Gallegas marinadas
Marinated Galician olives 3.5

Almendras tostadas
Toasted almonds 3

Croquetas de pimiento rojo y calabacín
Red pepper & courgette croquettes 7

Croquetas de jamón ibérico
Iberian ham croquettes 7

Selección de quesos y embutidos
Selection of cheeses and cured meat 15

Bikini de roast beef, comté, mostaza
Roastbeef bikini, comte, mustard 9

Bikini de verdura mixta, mizuna, stracchino
Vegetable bikini, mixed vegetables, mizuna, stracchin 9

Bikini de calamares fritos, alioli picante de azafrán
Fried squid bikini, spicy saffron alioli 10

Ensalada de cous cous
Cauliflower cous cous salad 13