

KANAIQA

Brugal 1888, Bacardi Blanco, lima, Falernum, mango y fruta de la pasión.

 14€ 

NEW FASHIONED

Tequila Patrón, Mezcal 400 conejos, lima, generosos, aceituna.

 14€ 

BARISTA'S BLEND

Deward's Caribbean Smooth, Paragon Rue Berry, cerveza negra y café cold brew.

 12€ 

PISCO NIKKEY

Pisco 1615 infundado en ají amarillo, chicha morada especiada, zumo de yuzu y humo de vainilla.

 14€ 

MUME

Brugal 1888, Bacardi Carta Negra, licor Umeshu, oleo saccharum de cítricos y bitter de cacao.

 12€ 

SHERRY COBBLER

Bombay Pressé, mix de cítricos, sherry, oleo saccharum y soda de piña asada London Essence.

 12€ 



TOMA TORA

Grey Goose, sherry, zumo de yuzu, mix de especias y zumo de tomate especiado Seventeen.

 12€ 



BELLEZA Y ESPINAS

Roku, cordial de frambuesa y rosas, St Germain, Martini bitter y soda de pomelo y romero London Essence.

 12€ 



FOREVER AUTUMN

Makers Marks al foie, cordial de oloroso y avellana y manzana compotada.

 14€ 



MICHELADA MUY BIBO

Port Charlotte, premix Bibo, limón, especias y cerveza lager.

 10€ 



SIN ALCOHOL

SOUR POWER

Mango, lima, falernum y piña asada.

 9€ 

PREHISTÓRICO

Maracuyá, limón, yuzu y miel de shiso.

 9€ 



CLÁSICOS DG

WHISKY SOUR DE CALABAZA

Presencia elegante y presentación llamativa acompañan a una mezcla perfecta.

The Macallan 12 Years Double Cask, mix de cítricos y jengibre, azúcar de calabaza ahumada y clara de huevo.

 14€ 

APPLE TENNESSEE FIZZ

Desde Tennessee traemos esta reinterpretación con alcohol de nuestro conocido Applefizz, manzana en estado puro.

Jack Daniels Tennessee, zumo de limón, jengibre, Sirope de manzana, Apptetiser.

 14€ 

EL VIEJO NEGRONI

Añejado durante 15 días con sistema simple de solera en barrica de roble envinada en PX.

Bombay Sapphire, Martini Rubino y bitter.

 14€ 

DG MARTINI

DG Martini al estilo tradicional, salino y fresco. El AOVE recuerda a la clásica aceituna.

Bombay Sapphire, Manzanilla y aove envejecido en barrica de amontillado.

 14€ 