



Cócteles

TAZAMA 18

SUAVE PERO DEFINIDO. EL TEQUILA SE ABRE CON NOTAS FLORALES Y UN FONDO BOTÁNICO, SOSTENIDO POR UN FINAL CÍTRICO LIMPIO.

G4 TEQUILA, COINTREAU, BUTTERFLY PEA FLOWER, PEPINO, AGAVE



UCHAWI 18

PROFUNDO Y ENVOLVENTE. LA FRAMBUESA SE EXPRESA CON INTENSIDAD, EQUILIBRADA POR NOTAS HERBALES Y UN AMARGOR ELEGANTE.
BESGIN, CAMPARI, VERMUT ROJO, CORDIAL DE FRAMBUESA, ORANGE BITTER

EFIRIN MULE 16

REFRESCANTE Y PRECISO. LIMA Y ALBAHACA APORTAN FRESCURA, MIENTRAS LA GINGER BEER INTRODUCE UNA CHISPA ESPECIADA Y DINÁMICA.

KETEL ONE, ALBAHACA, LIMA, GINGER BEER

ZENZI 16

EXÓTICO Y SEDOSO. LA PIÑA ASADA Y EL UMESHU APORTAN PROFUNDIDAD Y FRESCURA, MIENTRAS LA HOJA DE HIGUERA ENVUELVE CON UN MATIZ VERDE.
VAINILLA Y HABA TONKA DEJAN UN FINAL CÁLIDO Y ELEGANTE.

PLANTERAY 3 AÑOS, CHAMBORD, CHOIA UMESHU, PIÑA ASADA, VANILLA, HABA TONKA, LIMA

DIVAI 18

BRILLANTE Y EQUILIBRADO. EL VINO TINTO SE MEZCLA CON MARACUYÁ Y NARANJA, ELEVADO POR UNA BURBUJA LIGERA Y UN TOQUE FLORAL SUTIL.

VINO TINTO, ST. GERMAIN, PASSION FRUIT, FANTA NARANJA, LIMA, AZUCAR