

“Estamos a un dry martini de la felicidad”



Bloody Nipo | 18€

(Ligeramente picante, salino)

*Vodka Belvedere, zumo de tomate, limón, salsa
Perrins trucada con sunomono y verduras asadas
y picante japonés.*

Cesare | 17 €

(Cítrico, seco, ligeramente herbáceo)

*Ginebra, vermut blanco dry, yuzu, hierbabuena
y clara de huevo.*

Penicilin 2.0 | 18 €

(Cítrico, ahumado, ligeramente especiado y notas dulce)

*Whisky Glenmorangie The Original, limón, jale de
jengibre y té lapsang Souchong, bitter de pimienta
Sichuan.*

Todos los precios incluyen el 10% de IVA.

“Estamos a un dry martini de la felicidad”



Shochu lychee fizz | 16 €

(Herbáceo, ligeramente dulce, seco)

*Shochu ginka Tori kai, Cocchi Americano blanco,
sirope de lychee, albahaca y limón.*

Tokibardier | 18 €

(Amargo y herbáceo)

*Whisky Toki, umeboshi de miel, umeboshi añejado,
vermut Carpano Formula Antica, Campari, bitter
Peychauds.*

Yumlet | 17 €

(Cítrico, refrescante)

Ginebra japonesa, cordial de yuzu y zumo de yuzu.

Marte | 18 €

(Afrutado, ligeramente cítrico, con notas herbáceas refrescante)

Sake, cordial de fresa y estragón, zumo de lima.

Todos los precios incluyen el 10% de IVA.