



\$40.000

辛いメスカル

Tsurai mezcal

De perfil dulce y con un regusto seco, la infusión de miel y jengibre da entrada fácil al paladar, mientras que el chile fermentado en sal brinda un cóctel juguetón.



\$45.000

梅

Ume sour

Ligeramente ácido, las especias del jagger se complementan a la perfección con el aroma de la ciruela fermentada, entregando un cóctel refrescante y aromático.



\$38.000

メロン sour

Melon sour

Para los amantes del gín, un cóctel balanceado de sabor suave y un retrogusto marcado a melón. Las perlas aportan un extra de textura y frescura.



\$35.000

パッションフルーツ Passhonfurūtsu

Este cóctel tipo sour usa como base maracuyá conservada en almíbar. El vodka logra ese punto alcohólico, complementado con la cremosa capa sobre el cóctel, brinda un sour tranquilo y clásico.



\$70.000

Japonesse old fashion

una receta casi tradicional, que en su simpleza evidencia con angostura y su sutil dulzura el ya tan conocido y aclamado whiskey japonés.

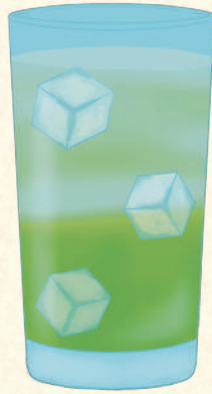


\$40.000

Julep de ron

Con jagger y ron, promete ser un trago fuerte, pero los aromas de la menta y el jagger logran un trago suave, y la miel añade un toque dulce a un cóctel con mucho carácter.

[\$15.000]



Melon soda

Soda a base de jugo fresco y perlas de melón.

Shoja soda

Soda a base de miel orgánica infundada con jengibre y naranja.



[\$15.000]

[\$15.000]

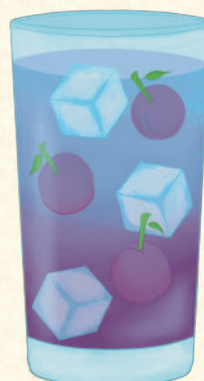


Passhonfurūtsu soda

Soda a base de almíbar de maracuya infundado con agua tónica y ginger beer.

Ume soda

Soda a base de almíbar fermentado de ciruela y pulpa.



[\$15.000]