

## COCKTAILS

### GINGER TONIC - Gs 50.000

Gin Fifty Pounds con tónica, elaborado con láminas de jengibre y finas hiervas de romero.

### FRESH GIN TONIC - Gs 45.000

Gin clasico con tónica, elaborado con hojas de albahacas y limón real para dale un característico toque fresco.

### BERRIES TONIC - Gs 50.000

Gin Puerto de Indias Strawberry con tónica. Elaborado con una reducción de frutos rojos, pomelo rosado y Aperol.

### GRAN CAMPEON - Gs 55.000

El coctel de la casa, con Campari, Vermouth y Ron Zacapa. Acompañado finalmente con un perfume cítrico de naranja.

### MOJITO - Gs 30.000

Hojas de menta inglesa maceradas con limón, acompañado con un ron avainillado y un toque de cerveza.

### OLD FASHIONED - Gs 35.000

Bourbon macerado con angostura y piel de naranja acompañado con una cereza maraschina.

### RON SOUR - Gs 25.000

Ron acompañado con limón y una infusión de albumina

### MOSCOW MULE - Gs 40.000

Vodka acompañado con una elaboración menta inglesa, almíbar de jengibre y un toque de jugo de limón.

### APEROL SPRITZ - Gs 40.000

Cóctel clásico, aperitivo hecho con Aperol + Prosecco y un toque de agua con gas.

### NEGRONI - Gs 35.000

Combinados con Vermouth, Campari y Ginebra ahumado con piel de naranja.

### SEÑOR POMBERO - Gs 40.000

Ahumado de vaso con tabaco, refrescado con JW Double Black, licor de almendras y finalmente un perfume de naranja

### CAIPIROSKA - Gs 30.000

Un cóctel preparado con Vodka, limón y azúcar

### PISCO SOUR - Gs 35.000

Cóctel representativo y famoso, elaborado con Pisco Capel Reservado, zumo de lima y un Ron avainillado para darle suavidad y aroma.

### MAÑACA - Gs 35.000

Elaborado con Vermouth La madre y Ron, acompañado con un ahumado de yerba mate para recordar buenos tiempos.

### VERMOUTH CINZANO - Gs 30.000

Sublime Vermouth Cinzano con Agus Gasificada, acompañado con frutas cítricas.

### VERMOUTH LA MADRE Gs 30.000

Exquisito Vermouth español con Agua Gasificada, acompañado con frutas cítricas.