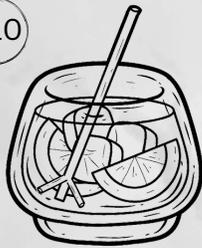


Ti Punch?

El trago más popular en Martinica y Guadalupe. Su origen es la palabra Petit Punch. No hay una fecha oficial de cuándo surgió el cóctel, pero históricamente ha sido la forma preferida de consumir ron agrícola en las islas francesas del Caribe. Encontramos dos historias que hablan sobre su origen. (a) La bebida fue creada para celebrar la abolición de la esclavitud en Francia el 27 de abril de 1848. (b) El Ti' Punch fue mencionado por primera vez en 1890 por el escritor Lafcadio Hearn en su libro "Two Years in the West Indies," donde describe su visita a Martinica, desde ese momento esta elaboración ha sido ampliamente difundida.

€10



Ti Punch Traditionnel No 1

Versión Blanc con Rhum Clément Canne Bleue 50%, lima y azúcar blanca

€10



Ti Punch Traditionnel No 2

Versión Blanc con Rhum J.M Agricole Blanc 50%, lima y sirope de azúcar de caña de las Antillas

€8



Ti Punch Traditionnel No 3

Versión Paille con St. James Paille 50%, lima y azúcar moreno

€8



Ti Punch Traditionnel No 4

Versión Guadalupe con Père Labat Blanc 50%, lima y azúcar blanca

€8



Intro to Ti Punch

El Ti' Punch puede ser un trago fuerte. Esta versión es más suave y usamos Rhum Clément Blanc 40%, más zumo de lima y más azúcar.



€8



Daiquiri No 1

Daiquiri No. 1 es la receta original creado por Jennings Cox en Cuba. Cóctel elaborado con ron Cubano Ron Legendario Oro, zumo de lima y azúcar.

€9



Daiquiri Rum Lab

Creado en 2019 por Fede. J. Hernández, donde combina un ron oscuro de origen Español "Ron Abuelo" y ron Jamaicano "Rum Fire Overproof".

Tiki Volcano Mai-Tai

Creado originalmente por Trader Vic's durante 1944. Esta versión es elaborada por Miguel, dueño del icónico tiki bar en Madrid - Tiki Volcano. Ron WPH 109 y St James, Orgeat (almendra), Jugos y Amoros

Caipirinha

Cóctel más popular de Brazil. Cachaça Magnifica - Envelhecida, lime y azúcar.

€12



Spiced Hot Toddy

Cóctel perfecto para esos días (o noches) frías. Bebida caliente donde infusamos ron Santaren 12 especiado. Perfecto para subir los ánimos, mientras calientes el alma.

€12



Caramel Hot Toddy

En esta versión usamos Ron Millonario Kuytchi de Perú, el resultado es dulce, acaramelado y con recuerdos a pastelería.

Daiquiri - Piña

Similar a un Daiquiri tradicional, pero usamos el ron Planteray Stiggin's Fancy de Barbados infusionado con la Piña Victoria y posteriormente añejado en Cognac, Francia.

€12



Old Cuban

Creado por Audrey Saunders como una versión de Mojito con Ron Bacardi 4 Años, menta, lima, azúcar, cava y gotas de bitter. Upgrade con Ron Bacardi 8 +€3

€12



Mojito

Eternamente agradecidos a Sir Francis Drake por la invención del Mojito, cuando buscaba una cura para sus soldados. Nuestra propuesta, Flor de Caña 12 Años, hierbabuena, lima y soda.

€10



Dark & Stormy

Docenas de historias intentan explicar el origen de este cóctel Inglés. Ron oscuro Jamaicano WPE 109, cerveza de jengibre y lima.

€12



Rum Punch

Cuando fusionamos ron de Barbados y Jamaica (Planteray Original Dark) y los distintos jugos de la casa.. Un trago refrescante y lleno de vitaminas :)

€12



€11



Haitian Rum Sour

Este es el cóctel más popular de Haití. Tres ingredientes principales: ron haitiano Clairin Communal, jugo de lima y azúcar. La receta varía según la región en Haití. Upgrade con Kléren 22 + €2

€12



Rum Old Fashion

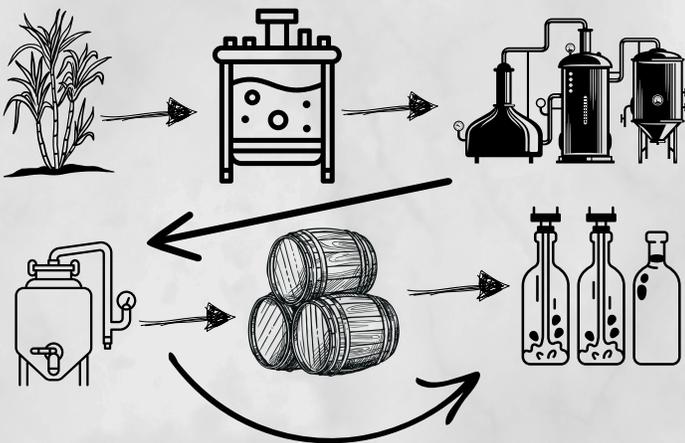
Trago clasico en el mundo del whiskey americano, pero en nuestra propuesta con la magia de Barceló Imperial. Upgrade con Barceló Imperial Rare Blend Porto Cask +€3

€9



Ron con Coco

De los tragos más comunes y tradicionales en el Caribe. Combinamos un ron Santa Teresa GR y agua de coco. Upgrade con Ron Santa Teresa 1796 +€6



Kingston Negroni

Preciosa elaboración usando vermouth español, bitter Amaro y ron Jamaiquino Worthy Park Estate Select.

€12



€10

La Proxima Vez Sera Diferente

Creado por Carlos Carballo. Amaro, ron jamaicano, bitter de naranja, largo y refrescante.



€13

Darrel Rum Espresso Martini

Creado por Jose "Darrel" usando un Ron Especiado de España y Cafe colado recién hecho. Servido frio en un vaso Coupe.



€8

Rum Bloody Mary

Zumo de tomate, salsa picante, salsa Worcestershire, limón, pimienta y ron blanco Bacardí Superior.



€11

Rum Sangria

Para los apasionados de Sangrias, le damos le toque especial con Ron Carupáno 6 Años y un toque de Arehucas 7 Años



Otros Cocteles

€10



Margarita

En 1936, el gerente del Hotel Garci-Crespo (Danny Negrete) decidió crear una bebida para su novia usando a base de triple sec, zumo de limón y tequila blanco.

Pisco Sour

Creado en Perú por el barman estadounidense Victor Vaughen, quien desarrolló el pisco sour como una variante del whiskey sour. Hecho con jugo de lima, jarabe simple, clara de huevo y amargo.

€10



€10



Spritz

El spritz fue creado en Venecia en 1920. Consiste en Prosecco, amargos digestivos y agua con gas. El concepto del copon, fue un capricho, pero cuando hay, mola.

Herbal Gin Tonic

Una historia desconocida. Dicen que fueron los holandeses, otros los británicos e incluso los indios para combatir la enfermedad. Usamos un gin botánico, agua tónica y una rodaja de lima.

€12



€12



Whisky Sour

La primera vez que se registró un Whiskey Sour en un libro de recetas fue en The Bartender's Guide de Jerry Thomas en 1862. Hecho con whisky, jugo de lima, jarabe simple, clara de huevo y amargo.

London Mule

Esta sencilla variación del clásico Moscow Mule combina nuestra ginebra seleccionada con cerveza de jengibre y lima para un cóctel picante y refrescante.

€10



€8



Vodka Bloody Mary

Zumo de tomate, salsa picante, salsa Worcestershire, limón, pimienta y nuestra vodka de la casa.

Moscow Mule

El Moscow Mule nació en Los Ángeles durante la década de 1940 como parte de una campaña de marketing. Combina nuestro vodka, cerveza de jengibre y lima.

€11



Desde €8

Clásico = 1 Destilado + 1 Mixer

Ron

Abuelo Añejo
Barceló Añejo
Snt Teresa Gran Reserva
Bacardi Carta Blanca
St James Palille 50%

Whisky

Chivas Regal
Johnnie Walker
Dewar's W. Label
Cutty Sark, J&B, DYC
Ballentine's Finest

Gin

Seagram's, Lario's
Citadelle, Bombay Sapphire,
Martin Miller, Gordon's,
Beefeter y Puertos de India



Sodas

Cola
Club Soda
Tonic
Limon

Zumos

Melocoton
Piña
Naranja

Catas / Tastings

€18

Rones Españoles

Arehuca 18 Años / Santarén Mediterráneo /
Arehuca 12 Años

€18

Asia Pacífico

Planteray Fiji / Samai Cambodia / SBS Australia
KLK

€24

Aventuras Dominicanas

Barceló Imperial Onyx / Matusalem Gran
Reserva 23 Solera / Cristobal Niña 8 -12 Años

€25

Aventuras Venezuela

Santa Teresa 1796, Carúpano 18 / ROBLE
VIEJO Ultra Añejo

€25

Influencia Inglesa

Admiral Rodney HMS Princesa 5-9ns /
Planteray Xaymayca / Planteray Barbados XO

€22

Cata de Influencias Int.

Worthy Park Select / Bacardi 8 / Rhum J.M
V.S.O.P

€18

Rones Añejado en España

Dos Maderas 5+5 / Mentidero Solera 12 Años /
Santarén PX

€15

Sur America Pacífico

Viejo de Caldas 8 Años / Millonario 10 Anni. /
SBS Origin Ecuador Malacatos

€24

Aventuras Panama

Abuelo Three Angels / Demons Share 12
Años / Ron Campanero Panama 12

€22

Aventuras Centroamérica

Flor de Caña 18 / Abuelo Two Oaks / Botrán
Solera 12

€24

Influencia Francesa

Clément V.S.O.P / SBS Guadalupe Red Cane,
/ J.M X.O

€23

Influencia Española

Santiago de Cuba 11 / Don Q XO / Cristobal
Pinta 6 -8 Años

Tenemos rones del mundo

Puerto Rico
Barbados
Venezuela
Peru
Mexico

Martinica
Guadalupe
Guatemala
Colombia
Costa Rica

España
Islas Canarias
Brazil
Jamaica
Republica Dominicana
Haiti

Nicaragua
Panama
Ecuador
Cambodia
Cuba
Guyana