

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.



Intro to Ti Punch

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

Daiquiri - Piña

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



€12

€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.

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

€9



Daiquiri Rum Lab

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

Dark & Stormy

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



€12

€9

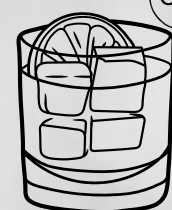


Caipirinha

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

Kingston Negroni

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



€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

€12



Caramel Hot Toddy

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

€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

€12



Spiced Hot Toddy

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

€8