



Cocteles sin Alcohol **Cocktails without alcohol**

GINGER BRAMBLE 15€

*Beefeater 0.0, Macerada Hibiscus, Puré de Mora,
Lima, Ginger Beer*

SPICY PINAPPLE 15€

*Beefeater, Piña, Agavesito, Lima, Zumo de Piña,
Clara de Huevo, Ginger Beer*

Champagne Cocktails

CHAMPAGNE COCKTAIL 20€

*Champagne Perrier Jouet Brut, 1 Terrón de Azúcar,
Gotas de Angostura Bitters, Twist de Limón*

FRENCH 75 20€

*Gin (London Dry), Zumo de Limón Fresco, Siropo de Azúcar,
Champagne Perrier Jouet Brut*

KIR ROYALE 20€

Crème de Cassis, Champagne Perrier Jouet Brut



**“CADA COMBINACIÓN DESPIERTA
UNA EXPERIENCIA ÚNICA, GUIADA
POR CÓCTELES QUE EXALTAN LA
ELEGANCIA DE LA GASTRONOMÍA.”**

CARTA DE COCKTAILS MARI'E

Cócteles de Aperitivo

Aperitif Cocktails

Una propuesta que celebra la esencia de los vinos generosos, con cócteles que reposan en barricas de roble americano previamente envinadas, impregnándose de matices que evocan elegancia y carácter.

SAFFRON NEGRONI 18€

Beefeater Black con Azafrán, Vermut Dibaldo, Campari

BOULEVARDIER 18€

Campari, Vermut Casa Curro, Chivas Mizunara 18

OLD FASHIONED 18€

Chivas Mizunara 18, Terrón de Azúcar, Angostura Bitters

DRY MARTINI MANZANILLA (FOR SHERRY LOVERS) 18€

Bouquette de Manzanilla, Ginebra Beefeater Crown, Vermut Seco

MARI'E COCKTAIL 25€

Ingredientes: Gin Papa Salt, Lima, Salmuera, Dry Vermut, Ostra Fresca AMELIE

BLOODY MARY FINO (FOR SHERRY LOVERS) 18€

Belvedere Vodka, Fino en Rama, Lima, Zumo de Tomate, Gotas Scrappy's Fire, Gotas Lea & Perrins, Sal de Apio y Pimienta

BELLINI 18€

Puré de Melocotón, Perrier-Jouet Grand Brut

Martini's Aperitivo – Para los Martini's Lovers

Martini's Aperitivo - For Martini's Lovers

MARTINI DORADO 18€

Ginebra, Sauternes, Polvo de Oro 24 Quilates

MARTINI DRY COCKTAIL 18€

Ginebra, Vermut Blanco Seco

GIBSON (RECETA DEL 1961) 18€

Ginebra Seca, Vermut Blanco Seco, Garnish, Cebolla Pequeña, Dulce Blanco

Cócteles Antes y Durante la Comida

Cocktails before and during the meal

Cócteles frescos, ligeros y aromáticos, pensados para acompañar con naturalidad cada plato.

MAMMA MIA COLLINS 18€

Limoncello, Malfy Gin, Zumo de Limón, Jarabe Simple, Soda

PETRONI SPRITZ 18€

Petroni Aperitivo, Cava, Soda

CUCUMBER COOLER 18€

Monkey 47, Lima, Sirope de Pepino, Clara de Huevo, Ginger Beer

PENICILLIN 18€

Johnnie Walker Black Label, Laphroaig, Agua Miel, Lima, Jengibre Fresco

NEW YORK SOUR 18€

Chivas Mizunara 18, Emperical Ayuuk, Clara de Huevo, Lima, Sirope Simple, Vino Tinto

KAMIKAZE 18€

Belvedere Vodka, Alma Finca, Lima, Emperical Ayuuk

SOFIA LOREN 18€

Havana 7, Takamaka Zepis Kreol, Vermut 9 Di Dante Inferno, Drambuie, Angostura

PALOMA 18€

Pomelo, Tequila Codigo 1530, Lima, Agua Miel

Después de un Almuerzo / Cena

After Lunch / Dinner

Tragos intensos, sedosos y reconfortantes, ideales para coronar la sobremesa con un broche elegante.

ESPRESSO MACALLAN 20€

Macallan 12 Double Cask, Sirope Simple, Espresso, Honey Cream, Emulsionante

MAI TAI 18€

Appleton Signature, Saint James Royal Ambré, Orgeat, Dry Curaçao, Lima

SPICY MEZCALITA 18€

Tequila Olmeca Altos, Mezcal Picaflor, Alma Finca, Humo, Agavesito, Lima, Scrappy's Fire

NAKED MARI'E 18€

Mezcal Picaflor, Aperol, Chartreuse Amarillo, Lima