

# COCKTAILS

## APERETIF/APERITIVO

### SAFFRON NEGRONI

*Gin Beefeater Black con Azafrán/Saffron, Vermut Divaldo, Campari*

### BOULEVARDIER

*Campari, Vermut Casa Curro, Chivas Mizunara 18*

### OLD FASHIONED

*Chivas Mizunara 18, Terrón de Azúcar/Sugar Cube, Angostura Bitters*

### DRY MARTINI MANZANILLA

*Bouquette de Manzanilla, Ginebra Beefeater Crown, Vermut Seco*

### MARI'E COCKTAIL

*Gin Papa Salt, Lima/Lime, Salmuera, Dry Vermouth, Ostra Fresca/Fresh Oyster Amelie*

### BLOODY MARIE FINO

*Belvedere Vodka, Fino en Rama, Lima/Lime, Zumo de Tomate/Tomato Juice, Scrappy's Fire, Lea & Perrins, Sal de Apio y Pimienta/ Celery & Pepper Salt*

### BELLINI

*Puré de melocotón/ Peach pure, Champagne Perrier Jouet Brut*

### WASABI ROT SOUR

*Vodka Belvedere, Jengibre, Wasabi, Sirope de Manzana, Sirope simple, Zumo de Lima, Clara de Huevo, Lima deshidratada, Hierbabuena*

## MARTINI APERETIVO, FOR MARTINI LOVERS

### MARTINI DORADO

*Ginebra/Gin, Sauternes, Polvo de Oro/Gold Powder 24 Quilates*

### MARTINI DRY COCKTAIL

*Ginebra/Gin, Vermut Blanco Seco/Dry White Vermouth*

### GIBSON 1961 RECEPIE

*Ginebra/Gin, Vermut Blanco Seco/Dry White Vermouth, Garnish, Cebolla Pequeña/Small Onion, Dulce Blanco/Sweet White Wine*

## CHAMPAGNE COCKTAILS

### CHAMPAGNE COCKTAIL

*Champagne Perrier Jouet Brut, Terrón de Azúcar/Sugar cube, Angostura Bitter, Twist de Limón/Lemon Twist*

### FRENCH 75

*London Dry Gin, Zumo de Limón Fresco/Fresh Lemon Juice, Sirope de Azúcar/Sugar Syrup, Champagne Perrier Jouet Brut*

### KIR ROYALE

*Crème de Cassis, Champagne Perrier Jouet Brut*

## ANTES Y DURANTE LA COMIDA/ BEFORE AND DURING THE MEAL

### MAMMA MIA COLLINS

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

### PETRONI SPRITZ

*Petroni Aperitivo, Cava, Soda*

### CUCUMBER COOLER

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

### PENICILLIN

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

### NEW YORK SOUR

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

### KAMIKAZE

*Belvedere Vodka, Alma Finca, Lima, Emperical Ayuuk*

### SOFIA LOREN

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

### PALOMA

*Pomelo, Tequila Código 1530, Lima, Agua Miel*

## DESPUÉS DE UN ALMUERZO & CENA/ AFTER LUNCH AND DINNER

### ESPRESSO MACALLAN

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

### MAI TAI

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

### SPICY MEZCALITA

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

### NAKED MARI'E

*Mezcal Picaflor, Aperol, Chartreuse Amarillo, Lima*

### PASSIONS

*Kraken Ron/Rum, Triple Sec, Pure Passion Fruit, Zumo de piña/Pineapple juice, Physalis, Lima rallada*

### WHITE GINGER

*Ginebra/Gin Malfly limón, Mandrina, Zumo de Lima, Zumo de manzana, Clara de huevo, Ginger beer, Jengibre, Hierbabuena*

### TROPICAL FIREMASTER

*Jagermeister, Jengibre, Hierbabuena, Canela, Absint, Mango spicy, Ginger Ale, Zumo de piña, zumo de lima, Pure Passion Fruit*

# PETITES BOUCHÉES

## PICOTEO CHIC/CHIC APPETIZER

### OSTRAS AMELIE XO/COCKTAIL

*Al natural o con vinagreta de Mignonette*

### LATA DE ANCHOAS OO

*(8 unidades) con brioche tostado*

### LATA DE MEJILLONES 28€

*En escabeche con chips de patata*

### CAVIAR DE 3OG (IMPERIAL OSCIETRA) 120€

*Acompañado de nuestro pan artesano, nata agria y toques cítricos de lima*

### GRAND PLATEAU IBÉRIQUE (100GR) REMEDIOS SANCHEZ 36€

*Jamón Ibérico de Bellota 100%*

### ASSIETTE DE FROMAGES

*Selección de quesos franceses y españoles con confituras artesanas*

## LES GILDAS

### GILDA CLASSIQUE

*Anchoa del Cantábrico oo, aceituna, guindilla vasca*

### GILDA ANDALUZA 7.50€

*Ventresca de atún ahumada, aceituna gordal y piparra ahumada*

## TARTARES

### TARTAR DE ATÚN ROJO

*Atún de almadraba ligeramente aliñado con ponzu y huevas de trucha*

### STEAK TARTAR

*Solomillo de ternera, aliñado especial Casa Curro y yema curada de amontillado*

## LES BIKINIS

*(tostados finos al estilo parisino, con pan crujiente y rellenos selectos)*

### BIKINI CLASSIQUE 1

*Prociuto cotto, queso Comté, mantequilla de trufa*

### BIKINI GRATTONIQUE 15€

*Chicharrones de Cádiz, queso gruyère, mostaza de Dijon y limón*

### BIKINI IBÉRIQUE 17€

*Lomo ibérico de bellota Remedios Sánchez con dos quesos Gruyère y Comté*

## FOCACCIA & BURGER

### FOCACCIA MORTADELA ITALIANA Y PISTACHO 18€

*Crema de burrata, pesto de pistacho, mozzarella*

### BURGER DE BOEUF 15.50€

*Cebolleta al Oporto, pomada de trufa y cheddar clásico*

**BESTSELLER**

## KATSU SANDO/ JAPANESE SANDWICH

### TUNA

*Lomo de atún rojo con salsa BBQ japonesa Yakiniku*

### BEEF

*De Solomillo de ternera, crema de setas trufada y parmesano*

## POSTRES

### PIÑA COLADA ASADA EN TEXTURAS

*con su sorbete*

### BROWNIE DE CHOCOLATE 9€

*con helado de vainilla/with vanilla ice cream*

# SIN ALCHOL/ NO ALCOHOL 0.0

### GINGER BRAMBLE 15€

*Beefeater o.o, Macerada Hibiscus, Puré de Mora, Lima, Ginger Beer*

### SPICY PINAPPLE 15€

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

### TEMPTATION

*Zumo de melocotón, Zumo de naranja, Pure de Passion Fruit, Sirope de Fresa, Piña deshidratada, Hierbabuena*

### PASSION ICE TEA

*Té rojo, Sirope de mango, Pure de Passion Fruit, Sirope Mojito, Zumo de lima, Zumo de naranja, Hierbabuena, Lima deshidratada*

### SPRING GREEN

*Zumo de Piña, Zumo de lima, Pure de Kiwi, Sirope de Manzana, Clara de Huevo, Bitter, Kiwi deshidratado*