



COCTELERÍA
DE TERRITORIO

Cócteles 100×100 canarios
con productos elaborados en Canarias
100% Canary Island Cocktails made with local ingredients

14,50€

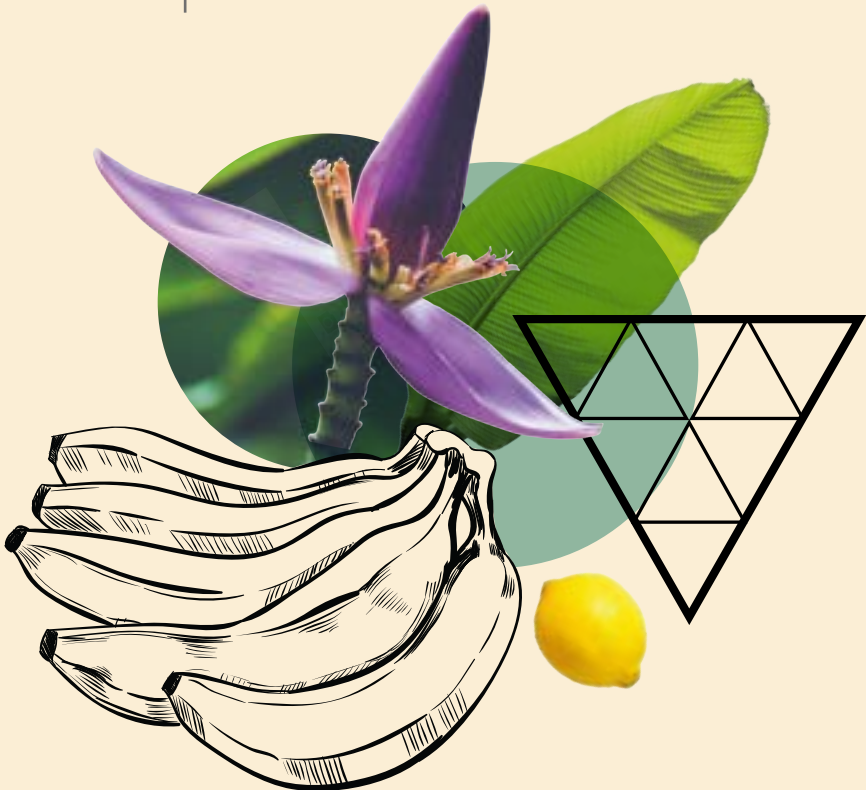


Ron Aldea, licor cacao chile, sirope de cascara de plátano, zumo de limón y bitter chocolate.

Aldea rum, cacao chilli liqueur, banana peel syrup, lemon juice and chocolate bitters.

Cóctel que homenajea a los campesinos que cultivan el plátano, uno de los productos más populares de las Islas Canarias.

Cocktail that highlights the farmers who grow the Canary Island Banana, one of our most popular products.



BARRATINI

02

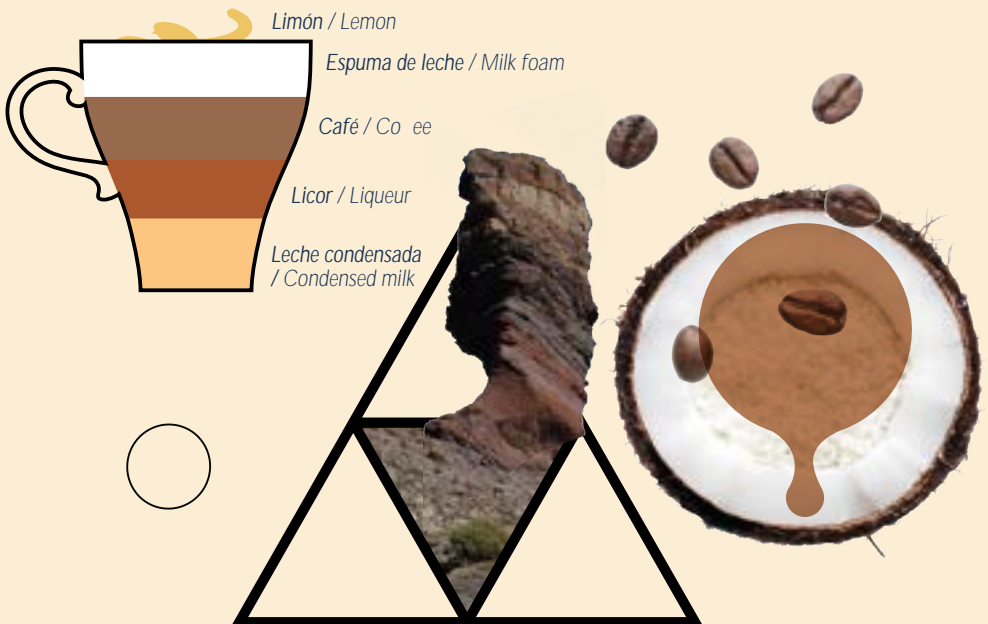
14,00€

Vodka Blat, licor de café especiado y naranja tostada, café expresso y azúcar.

Blat vodka, spiced coffee and toasted orange liqueur, espresso coffee and sugar.

Innovadora versión del famoso café barraquito convertida en cóctel, respetando los sabores tradicionales.

Innovate version inspired by the most popular coffee in the Canary Islands, el Barraquito, showcasing the traditional flavours.

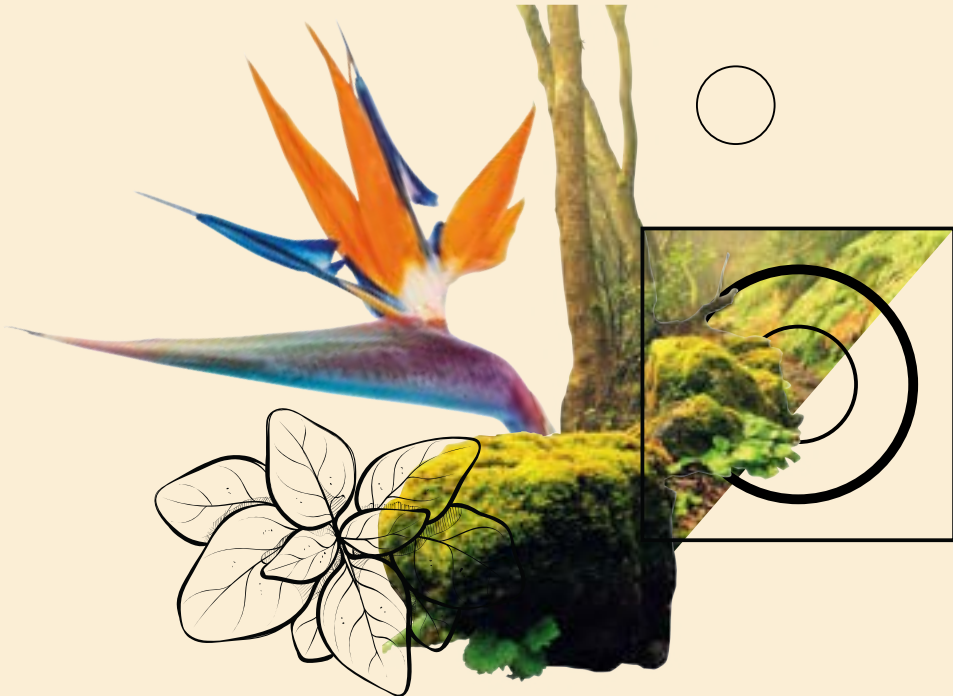


Vodka Blat macerado en hojas de pino, sirope de pera y tomillo, licor de perico, zumo de manzana e hinojo, clara de huevo.

Blat vodka macerated in pine needles, pear and thyme syrup, perico fruit liqueur, apple and fennel juice, and egg white.

Cóctel herbal inspirado en los aromas de los montes canarios.

Herbal cocktail inspired by the aromas that transport us to the Canary Island countryside.



CLIPPERITO

04

13,50€

Gin Duality, licor de cacao Cherry, sirope de jengibre, Clipper de fresa clarificado, bitter de cítricos.

Duality gin, cacao cherry liqueur, ginger syrup, clarified strawberry Clipper, citrus bitters.

Recreamos el clásico refresco canario Clipper de fresa en el coctel más refrescante de nuestra carta.

Inspired by one of the Canary Islands' emblematic refreshments, the strawberry CLIPPER, this cocktail version on our menu is perfect for cooling off.



MAGARZA

05

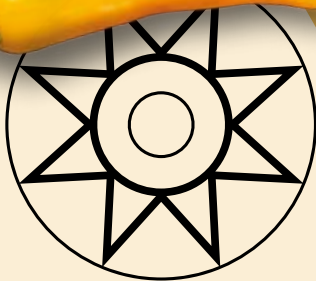
13,50€

Ron Aldea pura caña, licor de maracuyá, bitter de pimienta ahumada, sirope de pimienta asado y zumo de limón.

Aldea pure cane rum, passion fruit liqueur, smoked pepper bitters, roasted pepper syrup and lemon juice.

Una de las flores más típicas de nuestras islas da nombre a nuestra versión del famoso Margarita mexicano.

A typical flower along our coast gives name to our version of the Mexican Daisy.



14,00€

Gin Duality Love, zumo de sandía clarificada,
vino espumoso Paisaje de Las Islas, fresas y albahaca.

Duality Love gin, clarified watermelon juice, Paisaje
de las Islas sparkling wine, strawberries and basil.



*Nuestra versión del Spritz obtenida a través
de la fusión de productos de temporada como
fresa y sandía.*

*Our version of a Spritz, made with in-season
ingredients such as watermelon and
strawberry.*





14,00€

Whisky macerado en pimienta, sirope de maíz y pimienta, bitter de pimienta ahumada, zumo de pomelo, cerveza IPA Tocoa.

Whisky macerated in pepper, corn and pepper syrup, smoked pepper bitters, grapefruit juice and Tocoa IPA beer.

Aperitivo refrescante inspirado en la combinación de diferentes tipos de pimienta canaria con la mejor cerveza IPA de la isla.

This refreshing appetizer combines different types of peppers from in the Canary Islands and the best local IPA beer.

