



COCTELERÍA
DE TERRITORIO

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

15,00€

Ron macerado en costillas de cerdo, cordial de vino, comino, cilantro, vino blanco afrutado, sirope de maíz y puré de papa.

Rum macerated with pork ribs, wine cordial, cumin, coriander, fruity white wine, corn syrup and mashed potatoes.



*Una mezcla de tradición y modernidad.
Inspirado en el plato “Papás, costilla y
piña”, uno de los más populares de la isla.*

*A blend of tradition and modernity, inspired
by the dish papas, costilla y piña, one of the
most popular dishes on the island..*



14,50€

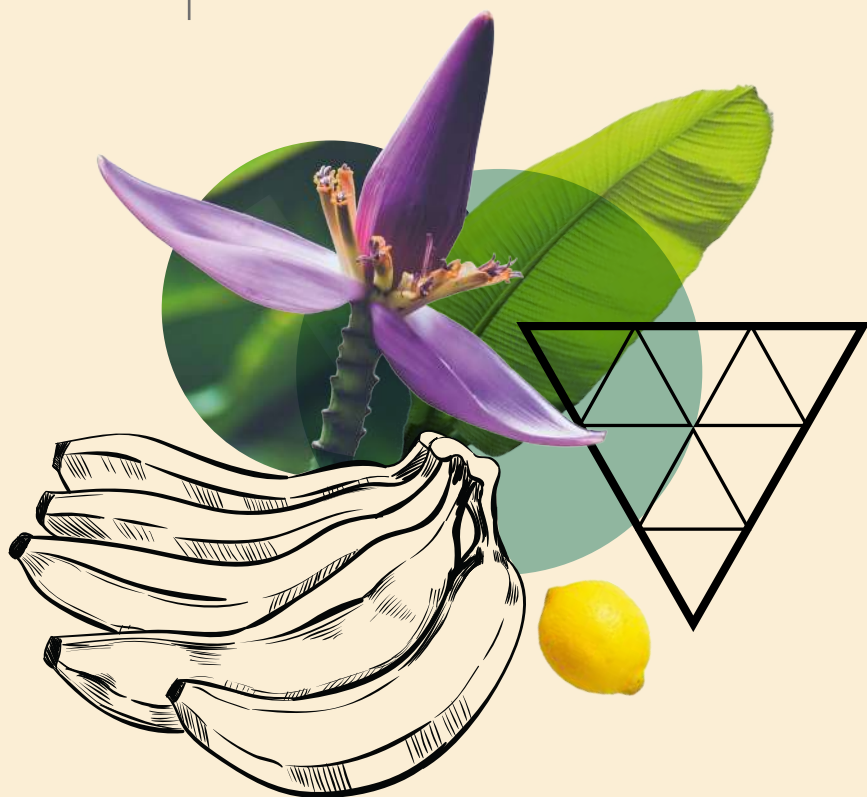
Ron Aldea añejo, licor cacao chile, bitter chocolate,
sirope de platano flambé, zumo de limón.

Aldea añejo rum, cacao chili liqueur, chocolate bitters,
bananas flambé syrup, lemon juice.



*Cóctel inspirado en nuestro producto
por excelencia, el plátano.*

*Cocktail inspired by our top product:
bananas.*



14,50€

Whisky El Drago, licor de canela, zumo de limón, bitter de cítricos, azúcar, clara de huevo y vino tinto especiado.

El Drago whiskey, cinnamon liqueur, lemon juice, citrus bitters, sugar, egg white and spiced red wine.



*Elaborado con el primer whisky canario.
Equilibrio perfecto de sabores especiados y
cítricos.*

*Made using the first Canarian whiskey. A
perfect balance of spicy and citrus flavours.*



14,50€

Ginebra Duality, licor de cacao cherry, sirope de jengibre, bitter de citricos y Clipper de fresa clarificado.

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



Uno de los refrescos más populares de canarias hecho cóctel.

One of the most popular Canary Island refreshments transformed into a cocktail.



15,00€ _____

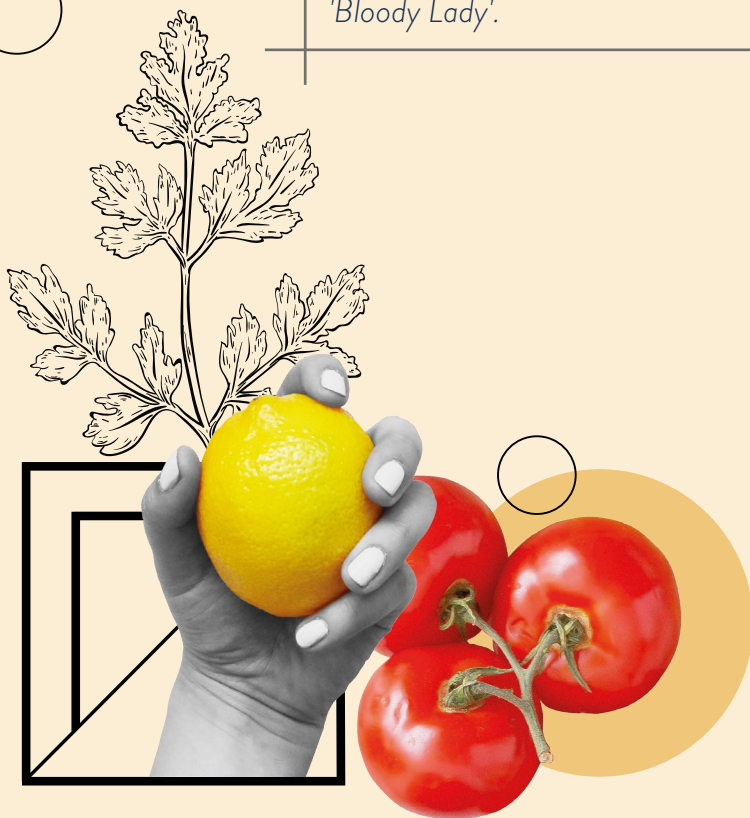
Vodka, agua de tomate, salsa casera de perrin's (km0),
sal, pimienta y oleo de pimienta picante.

Vodka, tomato water, home-made Worcestershire
sauce (locally sourced), salt, pepper and spicy pepper
oil.



*Inspirado en la historia de Beatriz de
Bobadilla, más conocida como la
dama sangrienta.*

*Inspired by the story of Beatriz de
Bobadilla, better known as the
'Bloody Lady'.*



16,00€

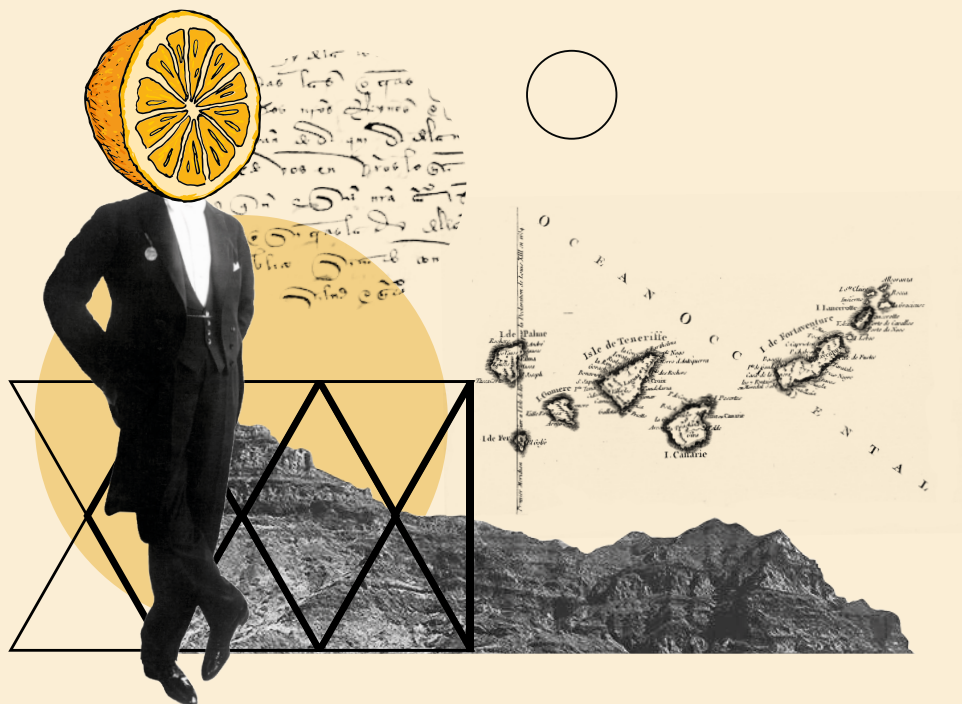


Whisky ahumado en madera de haya, licor de tabaco, vermut macerado en café de higo y bitter de chocolate.

Whisky smoked in oak wood, tobacco liqueur, vermouth macerated in fig coffee, chocolate bitters.

Nombre por el que eran conocidos los antiguos gobernantes, que da nombre a este aperitivo.

This aperitif is named after the term used for ancient rulers.



15,50€



Ginebra Macaronesian macerada en pitaya, licor de cereza, cordial de fresa y pitaya, limón y bitter de lavanda.

Macaronesian gin macerated in dragon fruit, cherry liqueur, strawberry and dragon fruit cordial, lavender and lemon bitters.

Cóctel basado en una fruta exótica como la pitaya, que crece en las islas gracias al clima subtropical y los vientos alisios.

Cocktail based on the exotic dragon fruits that grow on the islands thanks to the subtropical climate and trade winds.



15,00€



Vodka Blat macerado en bienmesabe, licor de leche merengada clarificado, sirope de especias y espuma de limón y merengue.

Blat vodka macerated in bienmesabe coconut cream cake, clarified meringue milk liqueur, spiced syrup, and lemon meringue foam.

*Inspirado en diferentes postres canarios,
unidos para crear un sabor único.*

*Inspired by various Canary Island desserts,
combined to create a unique flavour.*



14,50€



Vodka Igneo, licor de café, licor de naranja tostada, café y azúcar, acompañado de bizcocho sabor barraquito.

Igneo vodka, coffee liqueur, toasted orange liqueur, coffee, sugar paired with barraquito-flavoured cake

El famoso café barraquito, en este caso, en nuestra versión coctelera.

Our cocktail version of the famous barraquito coffee.



