



COCTELERÍA
DE TERRITORIO

100% *Canary Island Cocktails*
made with local ingredients

VITAMIN SEA
01

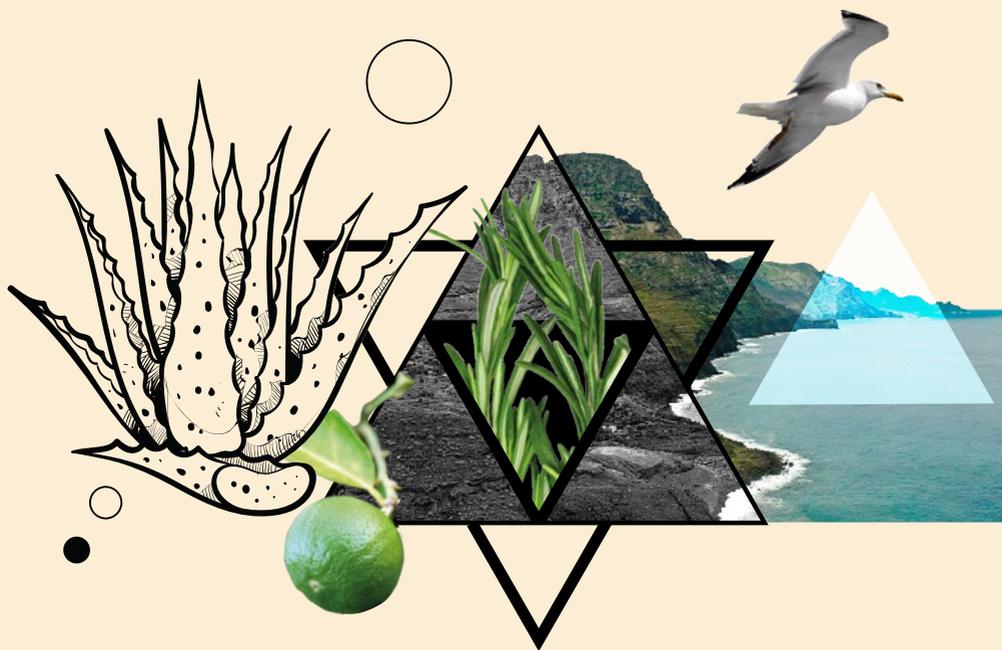
14,00€

Ron caña Cocal macerado con salvia, Vermut blanco Primo, zumo de aloe vera y maracuyá, cordial de romero, lima y jengibre, aire de romero.

Cocal cane rum macerated with sage, Primo white vermouth, aloe vera and passion fruit juice, rosemary cordial, lime and ginger, rosemary essence.

Cóctel que recuerda al océano que baña las islas, el Atlántico, con los aromas de sus frutas y plantas.

A cocktail reminiscent of the ocean that bathes the islands, the Atlantic, with the aromas of its fruits and plants.



13,00€

Ron Amaro Pargo, Ron Capiroto Spiced, shurb de piña asada, sirope especiado, zumo de piña, zumo de lima, hojas hierba buena, bitter especiado.

Amaro Pargo rum, Capiroto Spiced rum, roasted pineapple shrub, spiced syrup, pineapple juice, lime juice, mint leaves, spiced bitters.



Cóctel inspirado en un aborigen guancho de la isla de Tenerife, Mencey de Anaga.

A cocktail inspired by a native Guanche from Tenerife, Mencey de Anaga.



MAGARZA



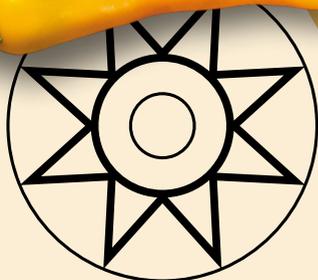
13,50€

Ron blanco Aldea caña pura, licor de maracuyá Vieja Licoreria, bitter pimienta ahumada, sirope de pimiento asado, zumo de limón.

Aldea blanco caña pura rum, Vieja Licoreria passion fruit liqueur, smoked pepper bitters, roasted pepper syrup, lemon juice.

Nombre de una flor muy típica de nuestras costas, también conocida como margarita.

The name of a typical flower along our coast, also known as a daisy.



13,50€

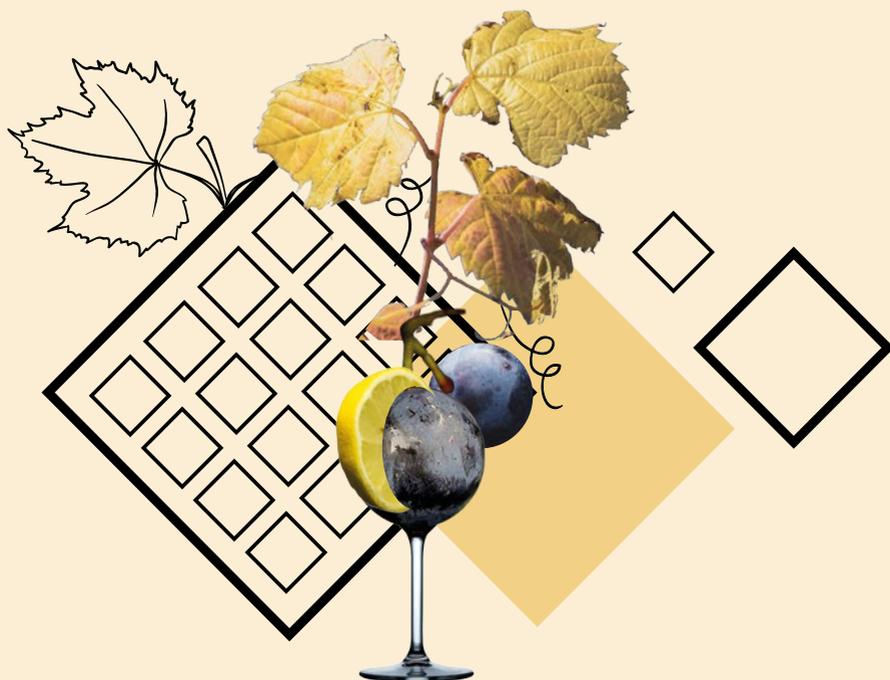
Aguardiente de parra Fayal, zumo de limón, zumo de mango y cilantro, sirope de azúcar, zafranillo bitter.

Fayal aguardiente de parra liqueur, lemon juice, mango and coriander juice, simple syrup, zafranillo bitters.



Nuestro aguardiente de parra armoniza una combinación deliciosa.

Our aguardiente de parra liqueur creates a delicious combination.



EL PATRÓN

05

14,00€

Whisky Grain macerado en café, licor almendras amargas, oleo naranja, bitter naranja.

Grain whiskey macerated in coffee, bitters almond liqueur, orange oil, orange bitters.

De esta forma llamamos a los capitanes de los barcos, aperitivo con carácter isleño.

Named after our word for ship captains, this aperitif has an island feel.



14,50€

Gin Duality, licor gofio dry, licor de canela de La Vieja Licorería, sirope especiado, sirope de chocolate, nata.

Duality gin, gofio dry liqueur, La Vieja Licorería cinnamon liqueur, spiced syrup, chocolate syrup, cream.



El rey de los postres canarios se convierte en experiencia líquida.

The king of Canary Island desserts, transformed into a liquid experience.



15,50€

Arehucas 18 años, Licor gofio dry, miel de palma, naranja y limón, bitter chocolate, bitter naranja.
Arehucas 18 years, gofio dry liqueur, palm honey, orange and lemon, chocolate bitter, orange bitters.



Aperitivo que ensalza uno de los productos más conocidos de la Gomera, la savia de palma y el gofio.

An aperitif that showcases the most famous products in La Gomera: palm syrup and gofio.



