

## DRINKS & COCKTAILS

FUSION  
EXPERIENCE

### COCTELES DE AUTOR

#### **SPICYNILIN**

Es un cóctel audaz y vibrante que combina notas especiadas, cítricas y picantes. Diferenciándose del clásico penicilin, utiliza como base un blend de rones nicaraguense, enriquecido con la dulzura exótica de la miel de mango. Un perfume de piña corona este cóctel ofreciendo un aroma tropical irresistible.



12

#### **VERTE MARGUERITA**

Es una interpretación fresca y creativa de la clásica Margarita. Utiliza mezcal como base, aportando un toque ahumado distintivo. La jalea de aguacate añade una textura cremosa, complementada por un licor artesanal de cítricos que realza la acidez del limón fresco.



12

#### **PISCO ANDINO**

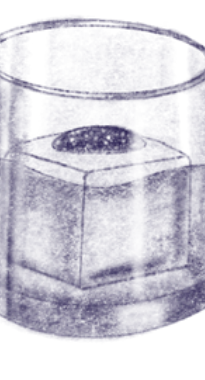
Se destaca por su textura suave y cremosa, logrando un perfecto equilibrio entre lo dulce y lo ácido. Utiliza pisco peruano de base, infundido con la frescura tropical del maracuyá. La tintura de maíz morado introduce una nota sutil y compleja, completando y evocando sabores de los Andes peruanos.



12

#### **NEGRONI DEL TRÓPICO**

Trópico es una variación innovadora del clásico negroni inspirada en la compleja biodiversidad que nos regala el Ecuador. Este cóctel combina la base tradicional del gin, campari y vermut, pero añade una distintiva nota de café producido en Loja, la inclusión de frutas tropicales como el plátano y la banana características de las regiones costeras, así como también coco natural previamente tostado.



12

#### **UN POCO DE AMOR FRANCÉS**

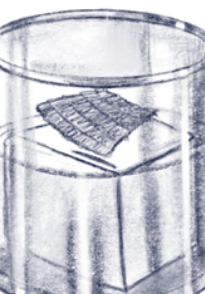
En este cóctel reversionamos un Black Russian, incluyendo notas a avellanas en el mismo, con el agregado de una densa espuma de café y cacao que le otorga cremosidad al cóctel, al igual que aroma y sabor especiado gracias al acabado de la nuez moscada rallada, evocando, de esta manera la elegancia de las cafeterías parisinas.



12

#### **TOM DEL PACÍFICO**

Es un cóctel fresco y extrovertido. Combina gin con notas lácteas que aportan una textura sedosa. El alga nori y la solución salina cierran ese sabor marítimo. El sake lo hace un aliado ideal para acompañar con nuestro delicioso sushi.



12

#### **LA VIE EN LE BLUE**

Es un cóctel vibrante y refrescante que coteja la esencia del largo verano de Guayaquil. Base de vodka y de unos de los licores de naranja por excelencia que enriquece con la dulzura de los frutos rojos y la piña. La miel autóctona añade un toque de dulzor y suavidad.



12

## COCTELES CLÁSICOS

<b>GIN &amp; TONIC</b>	7
<b>MOJITO</b>	7
<b>VODKA &amp; TONIC</b>	7
<b>MARGARITA</b>	8
<b>NEGRONI</b>	8
<b>PALOMA</b>	9
<b>MOSCOW MULE</b>	9
<b>CAMPARI &amp; TONIC</b>	10
<b>TOM COLLINS</b>	10
<b>PISCO SOUR</b>	10
<b>COSMOPOLITAN</b>	10
<b>OLD FASHIONED</b>	10
<b>PENICILLIN</b>	10
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	10
<b>PADRINO</b>	10
<b>AMERICANO</b>	10
<b>APEROL SPRITZ</b>	10
<b>DRY MARTINI</b>	10
<b>TINTO DE VERANO</b>	10
<b>CARAJILLO</b>	10
<b>VINO HERVIDO</b>	10
<b>MANHATTAN</b>	10
<b>JÄGERBOMB</b>	11
<b>BLOODYMARY</b>	11
<b>MIMOSA</b>	11
<b>MEZCALONI</b>	11
<b>NEGRONI SGLABIATO</b>	11

WHISKY	BOTELLA	VASO
<b>BALLANTINES FINEST</b>	70	7
<b>CHIVAS 12 AÑOS</b>	110	11
<b>CHIVAS EXTRA 13 AÑOS</b>	120	12
<b>THE GLENLIVET FOUNDERS RESERVE</b>	130	-
<b>BUCHAHANS</b>	130	13
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b>	130	13
<b>JACK DANIELS N 7</b>	140	14
<b>CHIVAS 15 AÑOS</b>	160	16
<b>JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK LABEL</b>	170	17
<b>CHIVAS 18 AÑOS</b>	180	18
<b>JOHNNIE WALKER GOLD LABEL</b>	190	19
<b>ROYAL SALUTE 21 AÑOS</b>	500	-
<b>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL</b>	650	-

GIN	BOTELLA	COPA
<b>BEEFEATER</b>	70	7
<b>BEEFEATER PINK</b>	70	7
<b>TANQUERAY</b>	90	9
<b>HENDRICK'S</b>	90	9
<b>BEEFEATER 24</b>	120	12
<b>TANQUERAY TEN</b>	130	13

RON	BOTELLA	VASO
<b>FLOR DE CAÑA 7 AÑOS</b>	70	7
<b>FLOR DE CAÑA 12 AÑOS</b>	85	8
<b>FLOR DE CAÑA 18 AÑOS</b>	170	17
<b>ZACAPA 23 AÑOS</b>	220	22
<b>FLOR DE CAÑA 25 AÑOS</b>	380	-

VODKA	BOTELLA	COPA
<b>ABSOLUTE NEUTRAL</b>	70	7
<b>GREY GOOSE</b>	130	13

AGUARDIENTE	BOTELLA
<b>ANTIOQUEÑO</b>	70

TEQUILA/MEZCAL	BOTELLA	SHOT
<b>KARNAL</b>	70	7
<b>CORRALEJO BLANCO</b>	120	12
<b>CORRALEJO AÑEJO</b>	150	15
<b>MEZCAL OJO DE TIGRE</b>	150	15
<b>1800 CRISTALINO</b>	160	-
<b>DON JULIO SILVER</b>	230	23
<b>DON JULIO REPOSADO</b>	230	23

APERITIVOS Y BAJATIVOS	BOTELLA	COPA
<b>VINO JEREZ TIO PEPE</b>	-	7
<b>VERMOUTH CINZANO</b>	-	8
<b>BAILEYS</b>	-	9
<b>FERNET BRANCA</b>	70	9
<b>PISCO TABERNERO</b>	80	9
<b>JÄGERMEISTER COGNAC</b>	110	11
<b>MARTELL V.S.O.P</b>	130	13

ESPUMANTES	BOTELLA
<b>HENKELL BLANC DE BLANCS</b>	40
<b>CALVET CELEBRATION ROSÉ</b>	40
<b>CHAMPAGNE MUMM</b>	160
<b>CHAMPAGNE TAITTINGER</b>	180
<b>MÖET &amp; CHANDON IMPERIAL</b>	260
<b>DOM PERIGNON</b>	900

VINOS	BOTELLA	COPA
<b>FRONTERA MERLOT</b>	30	7
<b>FRONTERA CHARDONNAY</b>	30	7
<b>FRONTERA CARMENERE</b>	30	7
<b>FRONTERA CABERNET SAUVIGNON</b>	30	7
<b>CALVET CONVERSATION MERLOT- CABERNET</b>	35	-
<b>BORDEAUX MERLOT CABERNET</b>		
<b>JUAN GIL HUMILLA</b>	35	-
<b>TRIVENTO BLEND MALBEC-CABERNET</b>	35	-
<b>TRIVENTO MALBEC RESERVA</b>	35	-
<b>BANFI COL DI SASSO</b>	35	-
<b>WOODBRIGE CABERNET</b>	40	-
<b>CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC</b>	40	-
	45	-
<b>CASILLERO DEL DIABLO PINOT NOIR</b>		
<b>FRA CHATEAU SUPERIOR</b>	45	-
<b>TRUMPETER CHARDONNAY</b>	45	-
<b>TRUMPETER MALBEC</b>	45	-
<b>MUGA TINTO ANDEN</b>	45	-
<b>DIABLO DARK RED BLEND</b>	45	-
<b>MARQUES DE LA CASA CONCHA CHARDONNAY</b>	45	-
	60	-
	65	-

BEBIDAS SOFT	
<b>AGUA</b>	3
<b>AGUA CON GAS</b>	4
<b>COCACOLA</b>	4
<b>SPRITE</b>	4
<b>COCACOLA CERO</b>	4
<b>FANTA</b>	4
<b>REDBULL</b>	5
ZUMOS	
<b>LIMONADA</b>	3
<b>LIMONADA IMPERIAL</b>	3
CERVEZAS	
<b>CLUB</b>	4
<b>STELLA ARTROIS</b>	4
<b>HEINEKEN</b>	4
<b>MODELO</b>	5
<b>PAULANER</b>	6