



(champagne bar)

CÓCTELES DE AUTOR - “FLORES”

THE ROSE (PARA 4 PERSONAS)

49

Espumoso, delicado y refrescante

Vodka Grey Goose infundado con rosas de Damasco, Dry Vermouth y cordial de Champagne Perrier-Jouët Brut y sándalo

LAVENDER

19

Afrutado, cítrico y espumoso

Vodka Grey Goose infundado con lavanda, licor de ciruela, Jerez Fino extra dry, soda de papaya, melocotón y maracuyá terminado con espuma de Champagne Perrier-Jouët Brut

VIOLET

19

Balsámico, elegante y afrutado

Gin Beefeater 24, licor Muyu “Vetiver Gris”, licor “Crème De Mûre”, solución cítrica, Kéfir, sirope de violeta y Champagne Perrier-Jouët Brut “a la Ratafia y violeta”

SZECHUAN FLOWER

24

Eléctrico, exótico y ligeramente dulce

Ron Cacique 500, licor Gardeum “Floral Punch”, Sake de Yuzu Misaki, zumo de ume, solución cítrica y mix de vermouths infundado con albahaca

ELDERFLOWER

19

Delicado, floreal y ligeramente afrutado

Gin Monkey 47, licor de flor de saúco, zumo de plátano clarificado, Champagne Perrier-Jouët Brut cocinado a baja temperatura con flor de saúco y toque de sirope de vainilla

SUNFLOWER 17

Estructurado, seco y ligeramente especiado

Whisky Chivas XV años macerado en té “Genmaicha” y arroz tostado, Jerez Fino extra dry, licor de avellana, zumo de limón y sirope de pipas tostadas

SAFFRON FLOWER 18

Afrutado, especiado y cítrico

Tequila Don Julio blanco infusionado con azafrán, licor de cítricos, cordial de Champagne Perrier-Jouët Brut infusionado con cúrcuma y zumo de mandarina clarificado

PATCHOULI 22

Intenso, ligeramente especiado y espumante

Tequila Don Julio blanco, Mezcal, Café “Cold Brew”, cordial de cereza amarena, sirope de Patchuli y final de Champagne Perrier-Jouët Brut

MÓCTELES - SIN ALCOHOL

JASMINE 14

Floreal, afrutado y refrescante

Seedlip, kombucha de jazmín, zumo de pera clarificado, Champagne “desalcoholizado” Perrier-Jouët Brut infusionado con jazmín

ORANGE BLOSSOM 14

Afrutado, refrescante y delicado

Seedlip, zumo de pomelo clarificado, solución cítrica, sirope de agave, agua de azahar y Champagne “desalcoholizado” Perrier-Jouët Brut infusionado con flor de naranjo

CHAMPAGNE POR COPAS

ÉPERNAY

Dom Pérignon Vintage 95
51% Chardonnay, 49% Pinot Noir

Perrier-Jouët Brut 19
20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier

Perrier-Jouët Belle Epoque Brut 75
50% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier

REIMS

Krug Grand Cuvée 110
50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot Meunier

Pommery Brut Rosé Royal 25
40% Chardonnay, 60% Pinot Noir - Pinot Meunier

Ruinart Blanc de Blancs 35
100% Chardonnay

Veuve Clicquot Yellow Label 19
50-55% Pinot Noir, 28-33% Chardonnay, 15-20% Pinot Meunier

CAVA POR COPAS

D.O. CAVA

Josep Reventós 18
35% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 10% Xarel·lo, 10% Macabeu, 10% Perellada