



MENÚ

MIXOLOGIA

COCINA DE EMOCIONES



VERGARAMILLÁN



Cocteles con alcohol

Venice beach

Tequila cristalino, guayaba, limón, miel de agave orgánica, toronjil y limón amarillo

Lavanda mojito

Ron blanco, jarabe de lavanda, hierbabuena, limón y soda

Lychee sour

Vodka, jarabe de lychee, limón, clara de huevo, angostura y brocheta de palomitas caramelos

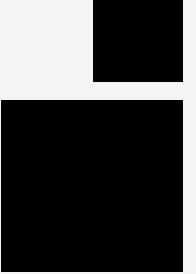
Whisky valley

Whisky escoses, arándano clarificado, jarabe de maní y soda

Gingerly

Buchannan's piña 12 años, jengibre macerado, limón, miel de agave orgánica y zumo de piña





Yellow river

Mezcal artesanal espadín 50°, maracuyá, mango, limón y miel de agave orgánica

Kiss me

Vino tinto, tequila cristalino, fresa, mora azul, limón y miel de agave orgánica

Tzunami

Mezcal artesanal espadín 50°, crema de coco, limón, miel de agave orgánica, toronjil y agua de coco

Blodymillán

Ron blanco, jugo de tomate, limón, miel de agave orgánica, jugo de piña, clamato y una pizca de sal de pimiento amarillo

21 Hojas

Gin cítrica, albahaca clarificada, limón amarillo, jarabe natural y ginger ale



Mocktails

Cocteles sin alcohol

Honey

Jugo de arándano, manzana, limón amarillo y soda

Lavanda fauxjito

Jarabe de lavanda, hierbabuena, limón, miel de agave orgánica y soda

Matcha tonic

Jarabe de matcha, agua tónica y jugo de piña

Mint sunrise

Jarabe natural de mora azul y menta, limón, maracuyá clarificada y refresco de lima

Pera sour

Pera, limón amarillo, clara de huevo, miel de agave orgánica y angostura





MENÚ

MIXOLOGIA

COCINA DE EMOCIONES



VERGARAMILLÁN