

CAITÉ!

Pablo Pelatti & Alberto Correia
Mixólogos



de Autor

Propuestas originales, desarrolladas en exclusiva por nuestros mixólogos. Cócteles atrevidos, sorprendentes, tanto en contenido como en su puesta en escena.

CHAMÁNICO

Ron Chairman's Spiced, licor de ginseng, mango, calabaza, sirope de rooibos y especias, licor de chocolate, bitter "indian spices", cúrcuma y lima.

Cóctel transformador y mágico. Notas dulces y especiadas. Ideal para compartir.


 Excitante y goloso

 12€

AVE MARIA

Tanqueray Ten, lima, sirope de yuzu, espuma de manzanilla y raíz de angélica.

Una experiencia celestial, suave, sorprendente, pero nada naif.

 suave, cítrico, seco

 11€

HOMBRE LOBO

Johnnie Walker Red Label, Laphroaig 10, licor de chocolate, sake, sirope de té especiado-cerveza y shitake, remolacha y balsámico de frambuesa.

Una propuesta intensa, misteriosa, con aromas a sotobosque y a humedad. Tómallo y experimenta una transformación mágica.

 fuerte y terroso

 12€

STUDIO 54

Vodka Ketel One infusionado en lemongrass y melón cantaloupe, licor japonés de melón, lima y miel de flor de limonero.

Mezcla sofisticada de melón y cítricos que haría las delicias de "Blondie". Un homenaje al mítico local y a la música disco.

 frutal, cítrico, meloso

 11€

CHIDO

Don Julio blanco, mezcal Recuerdo de Oaxaca, chocolate blanco, coco, té matcha, sirope y lima.

Un combinado de sabores dulces y armoniosos, que te permiten un viaje al México más sensual unido a la elegancia de Asia.


 excitante, ahumado

 12€

DESAYUNO CON YOKO

Ginebra Jinzu, Sochu infusionado en canela, licor de flor de sauzo, zumo de lichi y sirope de miel.

Yoko Ono y John Lennon utilizaron la cama de la suite del Hilton de Nueva York en 1969 para protestar por la guerra de Vietnam. Un momento en un cóctel.

 fresco, floral, especiado

 13€



FUKUSA

Té matcha, sake Junmai, Seedlip garden, Quintinye Vermouth Royal, ElderFlower Cordial, lima y licor de yuzu, zumo de manzana y aire de bergamota.

El fukusa es un pañuelo de seda que purifica, simbólicamente, los utensilios de la ceremonia del té. Cóctel elegante, equilibrado y con esencia japonesa.



marino, vegetal, floral



11€

BLUE TIKAL

Ron Zacapa 23, higos, Pedro Ximenez, albahaca, lima y espuma de queso azul.

Sí, queso azul. Una de las experiencias más intensas, creativas e irrepetibles que vas a vivir. Y repetir.



dulce, cremoso, umami



12€

COCO CHANEL

Ron Chairman's Spiced, leche de coco infundada con lima de kaffir, citronella, azúcar de caña y galangal.

Un cóctel de alta costura para endulzarte la noche y trasladarte sensorialmente al trópico.



dulce, especiado



11€





de Nuevos Clásicos

Evoluciones de cócteles clásicos,
recetas que hemos adaptado a un
nuevo paladar.

MARGARITA KAHLO

Don Julio Blanco, Cointreau, pimiento del padrón, espuma de hibisco, lima y tajín.

Inspirado en el clásico Margarita, este cóctel lleva el nombre de la hermana de la pintora y poetisa, por sus ingredientes de origen mexicano.



cítrico, fresco



11€

PISCO FLOWER

Pisco, licor de mora, sirope de flores y té, coulis de frutos del bosque, clara de huevo, bitter de ruibarbo, lima.

Con cuerpo de "Pisco" y alma de té, un cóctel con un toque floral. Sumamente encantador.



frutal, floral, anisado



10€

WHEATGRASS MOJITO

Wheatgrass, ron de coco, ron añejo, fruta de la pasión, menta y sour mix.

Un mojito sorprendente y original, con hierba de trigo fresca y aromas del Caribe.



herbal, cítrico



11€

JAZZ MANHATTAN

Whisky Marker's Marck infusionado con banana y avellana, vermut Antica Fórmula, bitter de chocolate y twist de naranja.

Un clásico reversionado por nuestros mixólogos. Un cóctel que nos traslada a los clubs de jazz de New York.



alcohólico, semi-dulce



11€

MESSAGE IN A BOTTLE

Ketel one vodka, brandy infusionado en pera, coulis de pera, pimienta, lima y ginger beer.

Un combinado que encierra un mensaje, fruto de la suerte, de la casualidad o, quizás, del destino.



fresco, intenso, especiado



12€

OLD FASHIONED "EL RESPLANDOR"

Bulliet Bourbon, reducción de manzana ecológica, bitter Jerry Tomas y twist de pomelo.

Inspirado en la película "El Resplandor", en la que un barman espectral sirve a Jack Nicholson un whisky en un salón de baile.



alcohólico, cítrico, afrutado



10€



TOMATE UN NEGRONI

Vodka Ketel One infundado en tomates asados,
Campari, vermut de alcachofa Cynar, Amaro
Montenegro, confitura de tomate y bitter de oliva.

Un cóctel sostenible y, a la vez, una oda al tomate
gourmet del monte Vesubio.



amargo, meloso



10€



#tomateunnegroni
#worldclass2018
@pablopelatti



de Mocktails

Cócteles súper healthy, sin alcohol, con ingredientes naturales botánicos y superalimentos: la experiencia del cóctel con efectos beneficiosos para tu organismo.

SUPERGRASS

Wheatgrass, Seedlip Garden 108, manzana verde, sirope artesano de cáñamo-remolacha-ajedrea, albahaca, cardamomo verde.

El supercóctel sano, equilibrante, depurativo y delicioso. ¿Te resistes?


 herbal

 7,5€

GARDEN & TONIC

Seedlip Garden 108, tónica de azahar y lavanda, flor de sauco, cítricos.

Un gin tonic sin alcohol, con tónica elaborada artesanalmente y con todo el aroma del Mediterráneo en tu copa.

 ligero, floral, amargo

 7€

ORIENT EXPRESS

Seedlip Spiced infusionado en Chai, piña, tamarindo, sirope artesano de almendra, jengibre, lima, bitter "indian spices", aroma de sésamo.

Notas exóticas, dulces y picantes, prepárate para una viaje a Asia a través de un cóctel.

 especiado, cítrico

 7€

WIFI IS OVER

Zumo fresco de zanahoria, albahaca, lima, sirope de pop corn.

Cocktail sin alcohol creado por nuestros mixólogos para olvidar el móvil y conectar contigo mismo.

 fresco, herbal

 7,5€

GINEBRA

Beefeater 9,00€

Inglaterra. Destilada a base de puro alcohol de grano y con botánicos naturales. La servimos con limón y enebro.

Tanqueray 10,00€

Inglaterra. Transparente y limpia, de cuerpo medio, con aroma de enebro y cítricos. La servimos con lima y enebro.

Bombay Shaphire 10,00€

Inglaterra. London Dry con aromas de enebro y especias, cítrica y ligera. La servimos con piel de lima y limón.

Seagrams 10,00€

Estados Unidos. Clásica, limpia, de tono ámbar y sabor suave y herbáceo. La servimos con piel de naranja y canela.

N3 London Dry Gin 11,00€

Inglaterra. Sin extravagancias, con enebro, cilantro y cardamomo, piel de naranja, raíz Angélica y pomelo según tradición rigurosa. La servimos con piel de naranja y cardamomo.

G´vine Floraison 13,00€

Francia. Muy suave con aroma floral macerado y que camufla al enebro. La servimos con uva y piel de limón

Novaison G vine 13,00€

Francia. Elaborada con un espíritu de uva suave y sedosa, con 14 botánicos que combinan múltiples dimensiones: floral, afrutado, herbal, especiado. La servimos con jengibre y uva.

Tanqueray TEN	12,00€
Inglaterra. Aroma fresco, con cítricos, hierbas y especias. Intenso y refrescante, con notas cítricas finales sutiles. La servimos con piel de pomelo, naranja y lima.	
Tanqueray Rangpur	12,00€
Antiguas colonias Británicas. Cítrica y perfumada con la rara lima Rangpur. La servimos con piel de limón y kaffir.	
Bulldog	12,00€
Inglaterra. Seca, suave y dulce, con aroma floral y toque especiado. La servimos con regaliz y piel de limón.	
Jinzu	12,00€
Inglaterra. Elaborada parcialmente con sake y otros botánicos japoneses, como la flor de cerezo, el cilantro y el yuzu. La servimos con Kumkuat y piel de lima.	
Monkey 47	14,00€
Alemania. Ginebra equilibrada y compleja, con la mayor cantidad de botánicos del mundo. Seca de sabor y notas amargas. La servimos con piel de naranja cardamomo y hibisco.	
Gin Mare	13,00€
Barcelona. Con notas poco comunes y esencia Mediterránea: albahaca, romero, limón y oliva arbequina. La servimos con albahaca y piel de limón.	
Nordes	12,00€
Galicia. Base de una destilación de Albariño, en nariz es brillante, con aromas dulces y muy perfumada. La servimos con menta, piel de limón, hibisco.	
Hendricks	12,00€
Escocia. Con notas clásicas de enebro y cítricos, junto a notas florales y a la del característico pepino holandés y la rosa de Bulgaria. La servimos con pepino y rosa.	
Brockmans	13,00€
Inglaterra. Muy suave al paladar, con aromas a frutos rojos cítricos. La servimos con piel de pomelo y frutos rojos.	
Sipsmith dry gin	12,00€
Inglaterra. Ginebra Premium. Con botánicos característicos como el enebro Macedonio, el limón y la almendra española, el cilantro y la Casia. Nítida, floral y suave. La servimos enebro, casia y piel de naranja.	

VODKA

Ketel One	10,00€
Absolut	10,00€
Ciroc	10,00€
Grey Goose	13,00€
Beluga	14,00€
Belvedere	10,00€

TEQUILA & MEZCAL

José Cuervo Reposado	9,00€
Tequila Don Julio Blanco	11,00€
Tequila Don Julio Reposado	14,00€
Mezcal Recuerdo de Oaxaca	9,00€
Mezcal Señorío	10,00€
Mezcal Vida	12,00€

RON

Bacardi Carta Blanca	9,00€
Brutal Añejo Superior	10,00€
Barceló Añejo	10,00€
Chairman's Reserve	10,00€
Chairman's Spiced	10,00€
Havana 7	11,00€
Gosling Black	11,00€
Appelton Estate	11,00€
Zacapa 23	12,00€
Diplomático 12 Reserva	12,00€
Botran 18	13,00€
Plantation Extra Old	14,00€
Angostura 1824	15,00€

WHISKY

BLENDED

J&B	9,00€
Ballantines	9,00€
Cutty Sark	9,00€
Johnnie Walker Red Label	9,00€
Johnnie Walker Black Label	12,00€
Cardhu	12,00€
Johnnie Walker Gold Label Reserve	13,00€

AMERICANOS

Bulleit Bourbon	10,00€
Bulleit Rye	11,00€
Maker's Mark	11,00€
Jack Daniel's Tennessee	10,00€

IRISH

Jameson	9,00€
Roe & Co	10,00€

MALTAS

Talisker 10 (Skye)	13,00€
Auchentoshan 12 Lowlands	13,00€
Macallan Amber (Speyside)	13,00€
Laphroaig 10	14,00€
Oban 14 (Highlands)	14,00€
Lagavulin 16 años (Islay)	15,00€
Hibiki Harmony (Japón)	16,00€

BRANDY & COGNAC

Magno	8,00€
Mascaró	8,00€
Larios 1866 Gran Reserva	12,00€
Hennessy V.S.	13,00€
Remy Martin V.S.O.P	12,00€
Baron Gaston Legrand (Armagnac)	10,00€

