

# BEBIDAS



## COCTELERÍA

Sangría Tinta	
Sangría Blanca	\$7

Mojito	
Mezcalita	
Piña Colada	
Bloody Mary	\$8
Gin & Tonic	
Espresso Martini	
Daiquirí	
Moscow Mule	

Negroni	
Aperol Spritz	\$9
Margarita	

## GASEOSAS

Coca Cola	
Sprite	\$4
Ginger Ale	

San Pellegrino	\$5
----------------	-----

## NATURALES

Agua Rainforest (botella)	\$4
---------------------------	-----

Piña & Coco	
Mora & Albahaca	
Mango & Maracuyá	\$5
Limón & Hierbabuena	
Fresa & Jengibre	

## CAFÉS

Chorreado Tradicional	
Americano	\$3
Agua Dulce	

Espresso	
Cortado	\$4
Chocolate Caliente	
Ice Coffee	

Café Latte	
Capuccino	\$5

Capuccino Frozen	
Capuccino & Baileys	\$6
Capuccino Trogón (vainilla - almendra)	

## TÉS GOURMET

Blanco Digestivo	
<i>Té blanco antigripal, mango, naranja y hojas de calendula</i>	

Vainilla Orgánica	
<i>Té negro de intenso sabor a vainilla</i>	

Rooibos Antioxidante	
<i>Toronja, guayaba, limón y naranja con flores de aciano</i>	\$5

Cocoa Chai	
<i>Honeybush, cacao, canela, hinojo, clavo, moringa y lavanda</i>	

Matcha Té o Latte	
<i>Té verde japonés, en perfecta armonía con nuestro entorno</i>	

Infusión Antigripal	
<i>Limón, jengibre y miel, para combatir las bajas temperaturas</i>	

## APERITIVOS

Campari	
Tequila Blanco	\$6
Vermouth	

Amaretto	\$7
----------	-----

Mezcal	
Tequila Don Julio	\$9

## LICORES

Tanqueray	
Absolut	\$6
Bacardi	

## DIGESTIVOS

Licor de Café	
Limoncello	
Licor 43	\$6
Baileys	

Grand Manier	
Jack Daniels	
Cognac Hennessy	\$9
Old Parr	
Bulleit Bourbon	

Chivas 12 Años	\$10
----------------	------

Remy Martin VSOP	\$12
------------------	------

Centenario 30 años	
Macallan 12 Triple Cask	\$15

## CERVEZAS

Imperial Pilsen	\$4
-----------------	-----

Michelada Tica	
Estrella GF	\$5

## BOCAS

Aceitunas	
Chips de Plátano Maduro	\$4
Almendras Tostadas	

Bruschetta de Trucha Ahumada	
Dip de Aguacate	\$7

Queque de Zanahoria	
Nidos de Galleta con Jalea	\$5
Galleta de Avena, Almendras y Cacao	

Tortilla Española	
Queso Grana Padano con Balámico	\$8