



Coctelería de autor

La Leyenda del Gallo

Delicia turca

Vodka, zumo de naranja y mango y sirope de delicia turca. Alérgenos: frutos secos.

7€

Mononoke

Umeshu, leche de arroz, zumo de limón, sirope de coco, clara de huevo y aceite de sésamo. Alérgenos: huevo, sésamo y frutos secos.

7€

Piscazo

Pisco, zumo de piña, zumo de limón, licor de Bergamota y orgeat. Alérgenos: frutos secos.

7€

Long Monster tea

Ginebra, ron, Cointreau, vodka infusionado con té Earl Grey, whisky, sour mix, jarabe de jengibre, Monster Energy Té y limonada

7€

Maui mailate

Rones Jamaicano y Martinica, ron especiado (macerado), zumo de lima, Curaçao, Falernum, orgeat chocolate, nibs de cacao y bitter de chocolate. Alérgenos: frutos secos.

7€

Braingstoriming

Ron oscuro, zumo de lima, puré fruta de la pasión y Ginger Beer. Alérgenos: frutos secos.

7€

La Leyenda del Gallo

Ginebra Martin Millers, sour Mix, sirope de azúcar, crema de leche, clara de huevo, agua de azahar y soda. Alérgenos: huevo y lactosa.

7€

Guarapo

Cachaça, zumo de piña y sirope de coco. Alérgenos: frutos secos.

7€

Mula de Perú

Pisco, sweet&sour, azúcar, anís, y Ginger Beer.

7€

*Consultar alérgenos con el bartender.

Time Codes

Mana: Clavado en un bar

Patrón reposado, zumo de limón, menta, agave y licor de regaliz negro.

Alérgenos: frutos secos.

8€

Queen: Bohemian Rhapsody

Bombay Pressé, zumo de limón, menta, clara de huevo y ginebra ale.

Alérgenos: frutos secos y huevo.

8€

Bob Dylan: Like a Rolling Stone

Ballatines 10, zumo de limón, Oleo Saccharum, albahaca fresca y clarina.

Alérgenos: frutos secos, gluten y huevo.

8€

Fleetwood Mac: Dreams

Beefeater Pink, zumo de limón, plátano y menta. Alérgenos: frutos secos.

8€

Aretha Franklin: Respect

Grey Goose macerado en café, licor borghetti, sirope de jenjibre y café expreso. Alérgenos: frutos secos.

8€

Michael Jackson: Earth Song

Bacardí Cata Negra, zumo de limón, Oleo Saccharum, porto y líquido de gobierno.

8€

Sly and the Family Stone: If you want me to say

Deward's 8 Caribbean Smooth, mix de rones especiados, zumo de piña, Falernum y Amaretto. Alergenos: gluten y frutos secos.

8€

Coctelería clásica

La Leyenda del Gallo

Gin Fizz

Ginebra, zumo de limón, azúcar líquido y soda al gusto.

7€

Bloody Mary

Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, salsa Perrin's o Worcestershire sauce, tabasco, sal, pimienta negra y apio.

7€

Caipirinha

Cachaça, media lima en trozos y azúcar en grano.

7€

Whisky Sour

Bourbon, zumo de limón y azúcar.

7€

*Consultar alérgenos con el bartender.

Margarita

Tequila, triple Seco y zumo de Limón.

7€

Expresso Martini

Vodka, licor café, azúcar líquido y café arábico.

7€

Mojito

Ron blanco, zumo de limón, azúcar blanco, hojas de menta y soda al gusto.

7€

Piña Colada

Ron blanco, crema de coco y zumo de piña.

7€

Dry Martini

Ginebra y vermut seco.

7€

Clover Club

Ginebra, sirope de frambuesa, zumo de limón y clara de huevo.

7€

Daiquirí

Ron, zumo de limón y azúcar.

7€

Pisco Sour

Pisco, zumo de limón, jarabe de azúcar y clara de huevo.

7€

Moscow Mule

Vodka, zumo de lima y cerveza de gengibre.

7€

Mai Tai

Ron Jamaicano dorado, ron agrícola Martinica, curaçao de naranja, sirope de almendra, jugo de lima y jarabe de azúcar.

7€

Café especial: Licor 43 café

Café expreso, crema de leche, licor de chocolate 43 y Falernum.

4€