



CABIN CREW COCKTAILS MENU

ELIGE DOS CÓCTELES DE LA CARTA O UN SPIN-OFF *
(*VERSIONES CON ALGÚN INGREDIENTE INNOVADOR)

Paper plane. Ligero, como su propio nombre indica. Bourbon, Amaro, Aperol y zumo de lima.

Dry Martini & Vodka Martini. Agitado, no removido. Un clásico desde 1910. Ginebra o vodka con vermut y un twist de cáscara de limón.

Manhattan (Dry, Sweet & Perfect). El aperitivo más emblemático. De Churchill a Marilyn Monroe. Bourbon, vermut y bitter.

Clover club. Historias de Philadelphia. Ginebra, vermut, frambuesa y zumo de limón.

Moscow Mule & Mexican Mule. Los favoritos del público, con un toque picante. Vodka o tequila, ginger beer, lima.

Brazilian lemonade. Happy and tropical. Cachaça, leche condensada y zumo de lima. Margarita ¡Órale! Tequila, triple seco y zumo de lima.

Spin-off: *Tequila infusionado con ají verde, zumo de lima, agave, AOVE y sal.*

Daiquiri. El clásico más tropical. Ron, zumo de limón y azúcar.

Spin-off: *Con mango deshidratado.*

Pornstar Martini. Una combinación atrevida... ¡y sin Martini! Vodka, puré de fruta de pasión y sirope. Decorado con espuma y una rodaja de maracuyá.

Spin-off: *Vodka de frambuesa y chocolate blanco.*

French 75. Fresco, aromático y sofisticado. Ginebra, zumo de limón, sirope y cava.

Spin-off: *Con flor de saúco.*

Gin Tonic. Los clásicos son clásicos por algo. Elige tu ginebra favorita, la servimos con tónica Fever Tree y naranja o limón.

Classic Champagne Cocktail. El cóctel de champagne más antiguo. Terrón de azúcar, angostura, coñac y champagne.

Los Sours. El toque amargo de siempre con tu destilado favorito. Amaretto, Whiskey o Pisco con zumo de limón, azúcar y clara de huevo.

Los Spritz: de Aperol y Campari con prosecco y soda. Perfectos para un tardeo.

Spin-off: *Spritz de limoncello. Elegante y enérgico a partes iguales.*