



# MENÚ DE CABIN CREW COCKTAILS

TRIA DOS CÒCTELS DE LA CARTA O POTSER ALGUNA VERSIÓ SPIN-OFF\*  
(\*AMB ALGUN INGREDIENT INNOVADOR)

**Paper plane.** *Lleuger, tal com indica el seu nom.* Bourbon, amaro, Aperol i suc de llimona dolça.

**Dry Martini & Vodka Martini.** *Agitat, no remenat.* Un clàssic des del 1910. Ginebra o vodka amb vermut i un twist de pell de llimona.

**Manhattan (Dry, Sweet & Perfect).** *L'aperitiu més icònic.* De Churchill a Marilyn Monroe. Bourbon, vermut i bíter.

**Clover club.** *Històries de Filadèlfia.* Ginebra, vermut, gerds i suc de llimona.

**Moscow Mule & Mexican Mule.** *Els preferits del públic, amb un toc picant.* Vodka o tequila, cervesa de gingebre i llimona dolça.

**Brazilian lemonade.** *Happy and tropical.* Cachaça, llet condensada i suc de llimona dolça.

**Margarita.** *Órale!* Tequila, triple sec i suc de llimona dolça.

**Spin-off:** *Tequila infusionat amb ají verd, suc de llimona dolça, agave, oli d'oliva verge extra i sal.*

**Daiquiri.** *El clàssic més tropical.* Rom, suc de llimona i sucre.

**Spin-off:** *Amb mango deshidratat.*

**Pornstar Martini.** *Una combinació atrevida... i sense Martini!* Vodka, puré de fruita de la passió i xarop. Decorat amb escuma i una rodanxa de maracujà.

**Spin-off:** *Vodka de gerds i xocolata blanca.*

**French 75.** *Fresc, aromàtic i sofisticat.* Ginebra, suc de llimona, xarop i cava.

**Spin-off:** *Amb flor de saüc.*

**Gin Tonic.** *Els clàssics són clàssics per algun motiu.* Tria la teva ginebra preferida; la servim amb tònica Fever-Tree i una rodanxa de taronja o llimona.

**Classic Champagne Cocktail.** *El còctel de xampany més antic.* Terròs de sucre, angostura, conyac i xampany.

**Els Sours.** *El toc amarg de sempre amb el teu destil·lat preferit.* Amaretto, whisky o pisco amb suc de llimona, sucre i clara d'ou.

**Els Spritz:** *d'Aperol o Campari amb prosecco i soda. Perfectes per a una tarda de terrassa.*

**Spin-off:** *Spritz de limoncello. Elegant i energètic a parts iguals.*