

# COCKTAILS

## THE DÔME SPRITZ. 14

**Un clásico renovado con un toque moderno.**

*Déjate sorprender por nuestro Spritz, coronado con una fabulosa espuma de Aperol y un delicado aroma a lavanda.  
¡Salut!*

## TEQUILAME MUCHO. 14

**La combinación perfecta:**

*Tequila, nuestro zumo casero de pera y pepino, un toque de licor poblano y un final refrescante de lima.*

## COLADA POR TI. 14

**¡Tu escapada al Caribe!**

*Una tentadora combinación de Bacardi Carta Negra, oleo saccharum de piña y soja, equilibrado con un delicado aire de leche de coco.*

## ROSÉGRONI. 14

**Una mezcla perfectamente equilibrada y vibrante:**  
*Gin Bombay Bramble, vermouth rosado mallorquín y bitter blanco. Un cóctel ideal para disfrutar como aperitivo.*

## THE GOLDEN GOOSE. 14

**Místico y refrescante:**

*Grey Goose infusionado con fresa y hierba de limón, puré de ruibarbo agitado con zumo de limón, servido en copa Martini y coronado con espuma de manzanilla, flor de saúco y un toque de oro.*

## SALTED FASHION. 14

**Una mezcla robusta pero agradable:**  
*nuestro sirope de caramelo salado, elaborado por nuestros bartenders, combinado con Whisky Dewar's 8 y licor de avellana.*

# MOCKTAILS

## SOUR 0.0%. 10

**¡No te preocupes!**

**También hemos pensado en quienes no pueden excederse hoy.**

*Este sour, preparado con Tanqueray Gin sin alcohol, hierbas mallorquinas 0.0% y un jarabe de manzanilla y naranja, no te decepcionará. 0.0% ALCOHOL.*

## LOLA BUNNY. 10

**¿Buscas algo más especiado e inesperado?**

*Este trago, hecho con zumo de zanahoria y cúrcuma, limón y terminado con ginger ale, te sorprenderá.*

**0.0% ALCOHOL.**

## SANGRÍA FORN PROJECTS. 26

*La SANGRÍA DE FORN PROJECTS es un mezcla afrutada que puede adaptarse a vino tinto, blanco o cava. Elaborado con puré de melocotón, Canonita, Martini Fiero, un chorrito de ginebra, brandy y zumo de naranja. Esta sangría es el equilibrio perfecto de sabores dulces y picantes.*

**CÓCTELES CLÁSICOS FUERA DE CARTA, PREGUNTA POR ELLOS.**

# COCKTAILS