

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