



THE BAR
Bebidas · Drinks

COCKTAIL MENU

NO-LO · 18

Borneo 2.0

*Mango, fruta de la pasión,
piña, vainilla, lima, soda.*

*Mango, passion fruit,
pineapple, vanilla, lime, soda.*



Wild Mule 0%

Ginger beer, frambuesa, almendra, lima.

Ginger beer, raspberry, almond, lime.



Smash 0%

*Sandía, albahaca, lima,
azúcar, soda de pomelo.*

*Watermelon, basil, lime,
sugar, grapefruit soda.*

COCKTAIL MENU

DE AUTOR · SIGNATURE · 25



Danny's Margarita

Tequila, agave, lima, licor de mandarina.

Tequila, agave, lime, mandarine liqueur.

Golden London

Ginebra, sirope de manzana

golden, mandarina, soda.

Gin, golden apple syrup,

tangerine, soda.



Demonio del Pacífico

Pisco acholado, licor de chipotle, agave,

pomelo, melocotón, azúcar clara de huevo.

Acholado pisco, chipotle liqueur, agave,

grapefruit, peach, egg white, sugar.

Basil Smash

Vodka premium sandía, London Dry GIN, lima, azúcar, sandía, albahaca, soda de pomelo.
Premium watermelon vodka, London Dry GIN, lime, sugar, watermelon, basil, grapefruit soda.



Spicy Paloma

Mezcal, tequila, zumo de naranja, agave, lima, soda de pomelo, azúcar.
Mezcal, tequila, orange juice, agave, lime, grapefruit soda, sugar.

Honey 'N' Stormy

Ron premium añejo, licor de miel local, lima, azúcar, ginger beer de chile.
Premium aged rum, local honey liqueur, lime, sugar, chili ginger beer.





La Poire Velvet

Vodka premium pera, cava, lima, azúcar, clara de huevo, perfume de cítricos.

Premium pear vodka, cava, lime, sugar, egg white, citrus perfume.

Kyoto Highball

Whisky japonés, tónica soda, angostura, perfume de cítricos.

Japanese whisky, tonic soda, angostura, citrus perfume.



*Pídenos tu cóctel clásico favorito.
Just ask for your favourite
classic cocktail.*

VINOS / WINES

VINOS ESPUMOSOS · SPARKLING WINES

Kripta Franc Cava <i>Macabeo, Parellada, Xarel·lo</i>	17
Raventos De Nit Rosé Conca de la Riu Anoia <i>Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Monastrell</i>	18
Pol Roger Champagne <i>Pinot Noir, Meunier, Chardonnay</i>	27
Ruinart Blanc de Blancs Champagne <i>Chardonnay</i>	42
Ruinart Rosé Champagne <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	42

VINOS BLANCOS · WHITE WINES

Diez Siglos Rueda · <i>Verdejo</i>	13
Leirana Rías Baixas · <i>Albariño</i>	16
Finca la Colina Rueda · <i>Sauvignon Blanc</i>	16
Blas Muñoz Toledo · <i>Chardonnay</i>	18

VINOS ROSADOS · ROSÉ WINES

Born Rosé Penedés · <i>Syrah</i>	13
Whispering Angel Provence · <i>Grenache, Syrah</i>	19

VINOS TINTOS · RED WINES

Viña Alberdi Reserva Rioja · <i>Tempranillo</i>	16
Casa Castillo, La Tendida Jumilla · <i>Monastrell</i>	17
López Cristóbal Ribera del Duero · <i>Tempranillo</i>	17

VINOS BLANCOS PREMIUM · *Servidos con Coravin* PREMIUM WHITE WINES · *Served with Coravin*

Jean Pierre Grossot Chablis · <i>Chardonnay</i>	25
Montes Obarenes Rioja · <i>Viura, Malvasía</i>	26
Domaine Bader-Mimeur Chassagne Montrachet · <i>Chardonnay</i>	41
Baron de “L” Pouilly-Fumé · <i>Sauvignon Blanc</i>	46

VINOS TINTOS PREMIUM · *Servidos con Coravin* PREMIUM RED WINES · *Served with Coravin*

Château Brun Saint Emillion <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	19
Roda I Rioja · <i>Tempranillo</i>	27
Domaine Jean-Jacques Confuron Bourgogne · <i>Pinot Noir</i>	29
Marchesi di Barolo “Cannubi” Barolo · <i>Nebbiolo</i>	34
Celia Vizcarra Ribera del Duero · <i>Tempranillo</i>	43

TEQUILA & MEZCAL**TEQUILA & MEZCAL**

Don Julio Blanco,	23
Patrón Silver	
Don Julio Reposado,	25
Patrón Reposado	
Los Danzantes, Alipús	25
Don Julio 1942	50
Clase Azul Reposado	50

WHISKY WHISKY

Dewar's White Label,	18
J.W. Red Label,	
Jameson, Canadian Club	
Teeling, Maker's Mark	20
Bulleit, Jack Daniels	22
Dewars 12, J.W. Black Label,	22
Chivas 12, High Club, Cardhu 12	
Oban, Macallan 12	28
Chivas 18, Lagavulin	35
Nikka, Hibiki, Yamazaki 12	36
Macallan 18	50
Johnnie Walker Blue Label	55

GINEBRA GIN

Bombay Sapphire, Beefeater,	18
Tanqueray	
Seagram's, Roku, Brockmans	20
Tanqueray Ten, Martin Miller's,	22
London N° 1	
Hendrick's, Gin Mare, G'Vine	25
Gaugin	27
Nordés	28
Monkey 47	28

RON RUM

Bacardí, Barceló	18
Bacardí 8, Brugal 1888,	20
Havana 7, Kraken	
Barceló Imperial, Matusalem,	20
Cacique 500	
Zacapa 23	20
Zacapa X.O.	48

VODKA VODKA

Absolut, Smirnoff, Stolichnaya	18
Grey Goose, Belvedere	22
Beluga, Cîroc, Stolichnaya Elit	25

COGNAC & ARMAGNAC

Carlos I, Père Magloire,	18
Saint Vivant	
Lepanto, Isabel Regina, 1866	22
Hennessy VSOP,	27
Rémy Martin VSOP	
Dartigalongue 1990	32
Hennessy X.O.	50
Rémy Martin X.O.	

LICORES, APERITIVOS Y DIGESTIVOS 15**LIQUORS, APERITIFS AND DIGESTIVES**

Vermut, Campari, Ricard, Amaretto,	
Baileys, Frangelico, Licor de Café,	
Cointreau, Drambuie, Licor 43,	
Fernet Branca, Orujo, Limoncello,	
Grappa, Pacharán	

ESPECIALIDADES / SPECIALITIES

Glühwein “El Lodge” 12

*Vino tinto, Oporto, whisky, jarabe de arce, vainilla,
estrellas de anís, cítricos, canela*

*Red wine, Port wine, whisky, maple syrup, vanilla,
anise, citrus, cinnamon*

Carajillo · Coffee with liquors 12

Café Irlandés · Irish coffee 14

Café, whisky irlandés, crema batida, azúcar

Coffee, Irish whisky, whipped cream, sugar

CAFÉS Y TÉS / COFFEES & TEAS

Cafés · Coffee 7

Solo, espresso, cortado, americano

Capuccino, café con leche, latte macchiato

Selección de té · Seleccion of teas 7

Chocolate caliente · Hot chocolate 10

Té Matcha · Matcha Tea 8

Barraquito 14

Café, licor 43, leche, leche condensada, canela, piel de lima

Coffee, Licor 43, milk, condensed milk, cinnamon, lime peel

Leches vegetales disponibles: almendra, avena y soja

Plant-based milks: almond, oat and soy

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Refrescos / Zumos · <i>Soft drinks / Juices</i>	8
Agua sin gas / Con gas · <i>Still / Sparkling Water</i>	10
Zumos naturales <i>Naranja, piña, manzana, zanahoria</i>	12
Fresh juices <i>Orange, pineapple, apple, carrot</i>	

CERVEZAS / BEERS

Caña / Pinta · <i>Small / Pint</i>	8/10
San Miguel / Alhambra	10
Alhambra 1925	12
Corona	12

