

SERVICIO PERFECTO

Maridajes de licores con mixers premium de hierbas, frutas y especias de Latinoamérica
Meso-south American inspired pairings of spirits, premium mixers, spices, herbs and fruits

TOMILLO Y PERAS G&T - €11
infusión casera de ginebra, pera y tomillo, indian tónica
homemade pear and thyme infused gin, indian tonic, dried pear, thyme

NEGRITA G&T - €11
infusión casera de ginebra, laurel y moras, indian tónica
homemade bayleaf and blackberries infused gin, indian tonic, dried bayleaf, blackberries

BAYA G&T - €12
ginebra peruana de bayas, Indian tónica, moras, frambuesas, lima
gin'ca peruvian berry gin, indian tonic, blueberries, raspberries, lime

CONQUISTADOR G&T - €12
ginebra atlántica, indian tónica, carpaccio de uva, menta
nordes atlantic gin, indian tonic, grapes, mint

PLATANITO FIZZ - €11
infusión casera de ron y piña, BBQ, banana, puré de frambuesa, sirope de jengibre, zumo natural de lima, soda
charred pineapple homemade infused rum, banana & raspberry puree, ginger syrup, fresh lime juice, soda

DOMINICANO ROM & GENJIBRE - €10
ron añejo, sirope de jengibre, bitter de naranja, zumo natural de lima, ginger beer
añejo rum, ginger syrup, orange bitters, fresh lime juice, ginger beer

PALOMA - €12
tequila blanco, mezcal, zumo natural de lima, sirope de agave, soda de pomelo rosa
tequila blanco, mezcal, fresh lime juice, agave syrup, grapefruit soda

SOURS

Una de las familias de cócteles más famosas con un toque Latinoamericano.
One of the most famous cocktail families with a Latin American touch

PISCO SOUR - €11
pisco, zumo natural de lima, azúcar líquida, clara de huevo, angostura
pisco, fresh lime juice, sugar syrup, egg white

CABRÓN SOUR - €11
infusión casera de ron y piña BBQ, zumo de piña, zumo natural de lima, azúcar líquida, clara de huevo
charred pineapple homemade infused rum, pineapple juice, fresh lime juice, sugar syrup, egg white

PINK G SOUR - €11
infusión casera de ginebra y fresas, campari, zumo natural de lima, azúcar líquida, clara de huevo
homemade strawberry infused gin, campari, fresh lime juice, egg white, sugar syrup

CLÁSICOS

Un giro a las recetas clásicas
Classic recipes, with a twist

MARACUYA CAIPIRINHA - €10
cachaça, puré de maracuyá, zumo natural de lima, azúcar
cachaça, maracuja puree, fresh lime, sugar

MATA COCHINOS - €11
infusión casera de tequila y chile, zumo natural de lima, sirope de jengibre, puré de banana y frambuesa
homemade chilli infused tequila, fresh lime juice, ginger syrup, banana & raspberry puree

CHURRASCO MOJITO - €10
infusión casera de ron y piña BBQ, sirope de canela, menta, lima, azúcar morena
charred pineapple homemade infused rum, cinnamon syrup, mint, lime, soda, brown sugar

ORINOCO - €11
vodka, zumo natural de lima, puré de fresas, miel, vinagre balsámico
vodka, fresh lime juice, strawberry puree, honey, balsamic vinegar

CHILI RITA - €11
infusión casera de tequila y chile, licor mexicano de chile, triple seco, zumo natural de lima, zumo de piña
homemade chili infused tequila, ancho Reyes liqueur, triple sec, fresh lime juice, pineapple juice

MEZCAL GASTRONÓMICO

El arte culinario se encuentra con la mixología y todos los sabores ahumados, umami y salados del mezcal
Umami, savoury and all the smoky flavors of Mezcal, mixology meets culinary arts

TROPICAL MEZCAL - €12
mezcal, zumo natural de lima, sirope de piña y miel, zumo de piña, bitter de especias
mezcal, fresh lime juice, pineapple honey syrup, pineapple juice, spice bitters

MICHELADA - €12
mezcal, cerveza mexicana, sirope de reducción de IPA, zumo de tomate, zumo natural de lima, especias
mezcal, mexican lager, IPA reduction syrup, tomato juice, lime, spicey salt

CHICHA PUNCH - €12
infusión casera de tequila y chile, mezcal, clara de huevo, lima, sirope de jengibre, polvo de chicharrón
mezcal, homemade chilli infused tequila, egg white, fresh lemon juice, ginger syrup, fried pork powder

DE AUTOR

Coctelería de autor, inspirada en la cultura Latinoamericana
Signature recipes from our mixologists, inspired from the meso-south American drinking culture

NIÑA DULCE - €12
aguardiente cubano, zumo natural de lima, dulce de leche, espuma de hibisco y jengibre
aguardiente, fresh lime juice, dulce de leche, berries and ginger espuma

SIERRA NEGRA - €12
tequila, mezcal, fernet branca, sirope de hibisco, zumo natural de lima, burbuja de humo aromático
tequila, mezcal, fernet branca, berries tea syrup, fresh lime juice, smoke

MELÓN CON VINO - €11
vodka, licor de melón, triple seco, puré de melón, azúcar líquida, sirope de vino blanco
vodka, melon, liqueur, triple sec, melon puree, fresh lime juice, white wine syrup

TEQUILA FOREST - €11
tequila, zumo natural de lima, puré natural de arandano, sirope de lemongrass
tequila, lemon grass syrup, fresh lemon juice, fresh cranberry puree

MONTEVIDEO BERRY - €12
bourbon, fruta fresca de la pasión, puré de frambuesa, zumo natural de lima, miel
bourbon, passion fruit & raspberry puree, fresh lime juice, honey

THE GRAN CHACO - €11
infusión casera de ginebra y yerba mate, puré de mango, zumo de lima, clara de huevo, azúcar, bitter de naranja
homemade yerba mate infused gin, mango puree, fresh lemon juice, egg white, sugar syrup, orange bitter

INOCENTES

Lo mejor de la coctelería, sin resaca
The real deal, without the hangover

CHICHA MORADA - €7
maíz morado, piña, zumo fresco de lima, especias
purple corn, pineapple, fresh lime juice, spices

VAYA PAPAYA - €6
zumo de papaya, banana, puré de fruta de la pasión, zumo natural de lima, soda
papaya juice, banana & passion fruit puree, fresh lemon juice, soda



PIQUEOS / BAR BITES

CHICHARRÓN - €12

cerdo, lima, merken
pork jowl, lime, merken

GUACAMOLE (VG) - €6

(acompañado de tostadas de maíz)
aguacate, lima, chile habanero, cilantro, cebolla
(served with corn tostadas)
avocado, lime, habanero, coriander, onion

MANTEQUILLA DE ALUBIAS NEGRAS - €6

(acompañado de tostadas de maíz)
orégano, chicharrón, comino
(served with corn tostadas)
black bean, fried pork bites, cumin

PEBRE (V) - €6

(acompañado de tostada de maíz)
mantequilla de kefir, tomate, cebolla, cilantro, ají
(served with corn tostadas)
kefir butter, tomato, onion, coriander, chili

TEQUEÑOS (V) - €12

queso criollo, mayonesa de cilantro
fried breaded cheese stick, coriander mayonnaise

CHILAQUILES (V) - €12

maíz, crema ácida, salsa ranchera, alubias negras fritas
corn tostadas, sourcream, ranchero sauce, black bean

CHICHARRÓN DE PESCADO - €14

salsa acevichada, ají jalapeño encurtido
fish, acevichada sauce, jalapeño pickle

HORA FELIZ

Todos los días de la semana de 18.00 a 20.00
todos los cocteles €6

All week from 18.00 to 20.00
all cocktails at €6



HAMMETT'S

MESTIZO

MENORCA

COCKTAIL LIST