



## COCKTAILS Y SANGRÍAS CON QUÍMICA

Les ofrecemos una búsqueda de los sabores primarios y secundarios a través de la coctelería y en especial, a través de los cinco sentidos .

Una catarata de gustos dulces, salados, amargos y ácidos, que se unen en una selección de cócteles de autor, inspirados en nuestro árbol de la vida y el universo. Una manera fantástica de excitar los sentidos desde la mirada de un alquimista interesado en la búsqueda de la verdad a través de la inspiración

Sin duda, la coctelería es una manera fantástica de iniciar, acompañar o completar tu comida, tardeo o cena y si además conoces nuevos elixires, mucho mejor!

### FILOSOFÍA

Muchos de los alquimistas más conocidos, utilizaban la **FILOSOFÍA** para transmitir sus conocimientos del mundo y de la ciencia.

Queremos hacerle un homenaje a todos ellos y a la comunicación entre individuos. Para ello les damos la oportunidad de compartir su conocimiento, de compartir su visión del mundo, explicar anécdotas o hacer el amor con las palabras.

Nosotros nos encargaremos de hacerle llegar esa carta a quien quiera que se la envíe. Sólo tendrá que seguir unos pasos, que aunque sencillos, merecen que se lo expliquemos con más detenimiento.

## COCKTAILS AND SANGRIAS WITH CHEMISTRY

We offer you a search for primary and secondary flavors through cocktails and all five of your senses.

A waterfall of sweet, salty, bitter and sour tastes coming together in a selection of signature cocktails, inspired by our tree of life and the universe. A fantastic way to excite the senses from the perspective of an alchemist interested in the search for truth through inspiration.

Without a doubt, cocktails are a fantastic way to start, accompany or complete your lunch, afternoon or dinner and if you are also able to discover a new elixir, so much the better!

### PHILOSOPHY

Many of the best-known alchemists used **PHILOSOPHY** to convey their knowledge of the world and science.

We wish to honor them and continue sharing their knowledge. For this reason, we will provide them with the opportunity to share their knowledge and vision of the world, to explain anecdotes or to make love with words.

We will ensure this letter gets to whoever wishes to read it. The reader will just have to follow a few steps, which although simple, should be explained in more detail.

# Cafés e Infusiones

## Coffee & Tea

Espresso . . . . .	2,80€
Cortado / Espresso with milk . . . . .	2,95€
Americano / Black coffee . . . . .	3,15€
Café con leche / White coffee . . . . .	3,15€
Carajillo . . . . .	3,90€
Café bombón / Coffee with condensed milk . . . . .	3,90€
Cappuccino . . . . .	4,15€
Latte macchiato . . . . .	4,40€
Laccao caliente / Hot chocolate . . . . .	3,65€
Lumumba - 5cl . . . . .	6,65€
Te Verde Gunpowder, Te Rojo Pu Erh, English Breakfast Tea, Rooibos Fresh Fruit . . . . .	4,00€

# Cafés Especiales

## Coffee Dreams

IRISH COFFEE . . . . .	8,00€
Café ristretto, 3cl whisky irlandés, azúcar y nata montada Ristretto coffee, 3cl irish whisky, white sugar and whipped cream	
FRENCH COFFEE . . . . .	8,00€
Café ristretto, 3cl cognac, azúcar blanco y nata montada Ristretto coffee, 3cl cognac, white sugar and whipped cream	
BAILEYS COFFEE . . . . .	8,00€
Café ristretto, 3cl Baileys y nata montada Ristretto coffee, 3cl Baileys and whipped cream	
CALYPSO COFFEE . . . . .	8,00€
Café ristretto, 3cl Tía María, azúcar blanco y nata montada Ristretto coffee, 3cl Tía María, white sugar and whipped cream	

# Cocktails



## Clásicos

### Classic

CLASSIC MOJITO . . . . .	8,00€
STRAWBERRY MOJITO . . . . .	9,00€
MANGO MOJITO . . . . .	9,00€
STRAWBERRY DAIQUIRI FROZEN . . . . .	9,00€
CUBA LIBRE . . . . .	9,00€
MOSCOW MULE . . . . .	9,00€
PORN STAR MARTINI . . . . .	9,00€

## Sin Alcohol

### Alcohol-Free

VIRGIN MOJITO . . . . .	6,00€
VIRGIN SAN FRANCISCO . . . . .	6,00€

## Único

### The Special One

APEROL SPRITZ . . . . .	9,00€
-------------------------	-------

# Vinos - Wine

## Blancos - White

			
SES NINES BLANC SELECCIÓ . . . . .	-	26,00€	--
V.T. Mallorca			
BICICLETAS Y PECES VERDEJO . . . . .	6,00€	26,00€	--
D.O. Rueda			
BICICLETAS Y PECES BLANCO SAUVIGNON BLANC . . . . .	6,00€	26,00€	-
D.O. Rueda			
RAMÓN DO CASAR . . . . .	-	29,00€	--
D.O. Ribeiro			
ERMITA D'ESPIELLS BLANCO . . . . .	-	27,00€	-
D.O. Penedés			
TIANNA BOCCHORIS . . . . .	-	28,00€	-
V.T. Mallorca			
MARTIN CODAX MARA MOURA GODELLO . . . . .	-	28,00€	-
D.O. Monterrei			
ATTIS BLANCO ALBARIÑO LÍAS FINAS. . . . .	-	28,00€	-
D.O. Rías Baixas			
MAR DE FRADES . . . . .	-	29,00€	58,00€
D.O. Rías Baixas			
EL AERONAUTA - GODELLO . . . . .		28,00€	
D.O. Valdeorras			
CHÂTEAU MIRAVAL STUDIO . . . . .		31,00€	
A.O.C. Côtes de Provence -Francia-			

## Rosados - Rosé

			
BICICLETAS Y PECES ROSADO PÁLIDO. . . . .	6,00€	26,00€	--
D.O. Somontano			
EL COLUMPIO ROSADO . . . . .	-	26,00€	-
V.T. Mallorca			
MIRAVAL STUDIO ROSADO . . . . .	-	28,00€	-
A.O.C. Côtes de Provence -Francia-			
MIRAVAL. . . . .	-	38,00€	76,00€
A.O.C. Côtes de Provence -Francia-			

## Sangría de Autor *Signature Sangria*



**SANGRÍA RITA** . . . . . 7,00€ . 23,00€

De color rojo teja, con aroma de cítricos de naranja madura y un punto de vainilla y canela.  
*Tile-red in colour, with ripe orange citrus aromas and a touch of vanilla and cinnamon.*

**SANGRÍA RITA CLAREA** . . . . . 7,00€ . 23,00€

La base de vino blanco le da un color amarillo pajizo, mezclada con notas de canela.  
*The white wine base gives it a straw yellow colour, mixed with notes of cinnamon*

**SANGRÍA RITA BRUT** . . . . . 8,50€ . 24,00€

Sangría dulce de color blanco pálido, con aromas de canela, naranja, fruta blanca y florales.  
*Pale white with cinnamon, orange, white fruit and floral aromas.*

# Tintos - Red

			
SES NINES NEGRE . . . . . V.T. Mallorca	-	26,00€	-
TIANNA BOCCHORIS . . . . . V.T. Mallorca	-	30,00€	-
QUATTUOR INSULAE . . . . . V.T. Mallorca	-	58,00€	-
BICICLETAS Y PECES . . . . . D.O. CA. Rioja	6,00€	26,00€	-
EL TRACTORISTA . . . . . D.O. CA. Rioja	-	26,00€	-
EL VÍNCULO . . . . . D.O. La Mancha	-	27,00€	-
DEHESA LA GRANJA . . . . . D.O. La Mancha	-	27,00€	-
PROELIO CRIANZA . . . . . D.O. CA. Rioja	-	28,00€	-
XR RESERVA BY MARQUÉS DE RISCAL . . . . . D.O. CA. Rioja	-	40,00€	-
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA . . . . . D.O. CA. Rioja	-	46,00€	92,00€
JÚPITER CRIANZA . . . . . D.O. Ribera del Duero	-	29,00€	-
PAGO DE CARRAOVEJAS . . . . . D.O. Ribera del Duero	-	55,00€	-
PESQUERA CRIANZA . . . . . D.O. Ribera del Duero	-	36,00€	72,00€

# Espumosos - Sparkling

			
BLAU DE MAR BRUT . . . . . D.O. CAVA	-	21,00€	-
JUVÉ & CAMPS ESSENTIAL PÚRPURA . . . . . D.O. CAVA	-	25,00€	-
BICICLETE E PESCI . . . . . D.O.C. PROSECCO	8,00€	26,00€	-
BICICLETE E PESCI ROSÉ . . . . . D.O.C. PROSECCO -ITALIA-	8,00€	26,00€	-
MOET CHANDON "ICE" . . . . . A.O.C. CHAMPAGNE -FRANCIA-	-	130,00€	260,00€
LAURENT PERRIER "LA CUVÉE" ROSÉ BRUT . . . . . A.O.C. CHAMPAGNE -FRANCIA-	-	110,00€	-

