# GOGTELES INUSUALES



@VIVAMADRIDTABERNA



## REFRESCANTES

Cócteles increiblemente agradables y frescos

## ORANGE BLOSSOM

Pisco con puré Boiron de fruta de la pasión, agua de azahar, sirope de pimienta rosa y refresco de lima limón



Ron Diplomático Reserva Exclusiva especiado en casa, amaretto Disaronno, gajos de lima, amargo de Angostura y Schweppes ginger beer

## LONG JOHN

Nuestra particular versión del clásico
Long Island Iced Tea pero con Mezcal
400 Conejos, sirope casero de cola y
golpe de Schweppes tónica (pero sin cola)

VIVA EL TÓNICO

Tequila 1800 macerado con semillas de cardamomo verde, pepino fresco, zumo de limón y Schweppes ginger beer

PD: Creado por nuestros compis de **Salmon Guru Dubai** para nosotros

## BIANCO DE MEZZANOTTE

Martini Bianco, Martini Floreale, cordial amargo de mandarina, licor de flor de saúco Saint Germain y cava

Nuestra versión de Spritz

PRECIO CÓCTELES 13€

## **AFRUTADOS** El complemento ideal, tónico y vitaminado



Ron Santa Teresa 1796 y nuestra particular receta casera con piña fresca, frutos secos y galletas María



Vodka con licor de fruta de la pasión, sirope de vainilla y golpe de espumante



## ☐ TERRY JULEP

Gin Bombay Sapphire con piña asada macerada en brandy blanco, zumo de granada, cordial de lima con pimienta Penia v menta fresca



Mezcal Unión con sirope casero de avellanas y mango picante, zumo de limón y amargo de cacao

## MIZUNARA HIGHBALL

Chivas Mizunara, zumo de limón, miel. granada y Schweppes ginger ale

PRECIO CÓCTELES 13€





# FUERTES Reconocidos "All around the world" Sólo en el VIVA



Tequila Patrón blanco con pimiento chipotle, bitter Martini y vermú rosé. Todo macerado con melocotón y grosellas

#### ☐ TIEMPOS MODERNOS

Macallan 12 yr con vermú rojo, sirope de cereza amarena y amargo old fashioned

#### RITUAL BANANA

Gin Nº3 con vino de plátano canario, Empirical Symphony 6, licor de flor de saúco y cordial de lima

En ánforas sumergidas en agua de mar por 72 hs

#### Destilado de hojas de K mandarino. Cítrico y herbal

#### ☐ MÍTICO

Calvados, Bourbon, eau de vie de pera, Peychaud's bitters y perfume de abstenta

Laspirado en el clásico Sazerac

#### ☐ TAIYO 16€

Hibiki Harmony whisky, Campari, licor Umeshu y bitter ahumado

#### PRECIO CÓCTELES 13€

\*Contiene clara de huevo Cóctel picante

## **AGRIDULCES**

No hay nada igual. Para todos los públicos



Gin Mare, mezcal con pimiento chipotle, licor de fresas y zumo de limón



Pisco 1615, licor especiado, flor de saúco, zumo de limón y miel de naranjo ahumado



Ron Brugal 1888, cordial de vino de Jerez con dátiles y mix de cítricos



Roku gin con konjac y coco, zumo de limón y Schweppes de pomelo



Fundador Sherry Cask, vermú rojo y mix de torrija





PRECIO CÓCTELES 13€



## PARA CONDUCTORES

Deliciosos y excelentes



Gin Tangueray 0,0 con Boiron de fruta de la pasión, agua de azahar, sirope de pimienta rosa y refresco de lima limón



Nuestra versión de una Piña Colada sin alcohol, con el mismo mix de galletas María v frutos secos

#### **NEGRONI BAMBINO**

Gin 0,0 con vermú y aperitivo amaro 0,0 macerados con enebro y chile thai, amargo de naranja y fruta de la pasión



Infusión de maíz morado con especias, cáscara de piña, manzana verde y miel

#### PRECIO CÓCTELES 10€





## CÓCTELES CLÁSICOS

SI YA LOS CONOCES ¿PARA QUÉ QUIERES UNA LISTA?



No los busques en este menú porque ya te los sabes.

PRECIO CÓCTELES CLÁSICOS 13€

## OTRAS BEBIDAS

#### **CERVEZAS**

Tercio 4,50€ Cerveza sin. 4€

#### MEDIA COMBINACIÓN

Clásica 4.50€

Cubana 5€ + con Gilda 7.50€





#### **VINOS POR COPA**

Tinto 4.50€
Blanco 4.50€
Jerez desde 4.00€
Cava 8 €
Champagne 12€
Sangría 9€

#### POR BOTELLA

Cava 31€ Champagne desde 55€

REFRESCOS	3,50€	CAFÉS	
ZUMOS	3,50€	Solo y Cortado Café con leche	2,50€ 3.50€
AGUAS	3.20€		

con y sin gas

# TABERNA INUSUAL



@VIVAMADRIDTABERNA