

# CÓCTELES INUSUALES



# REFRESCANTES

Cócteles increíblemente agradables y frescos



## UNDER THE COUNTER

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

13€



## ORANGE BLOSSOM

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

13€



## 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)*

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

14€



## VIVA EL TÓNICO

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

14€



# AFRUTADOS

El complemento ideal, tónico y vitaminado



## PIÑA COLADA

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

14€



## TERRY JULEP

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

14€



## LAST DANCE

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

13€



## PORN STAR MARTINI

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

13€

\* Contiene clara de huevo \* Cóctel picante

# BAJA GRADUACIÓN

*Ni de aquí ni de allá*



## BIANCO DE MEZZANOTTE

Martini Bianco, Martini Floreale, cordial de mandarina, licor de flor de saúco  
St- Germain y cava

13€

*Nuestra versión del Spritz!*



## MIZUNARA HIGHBALL

Chivas Mizunara macerado con rocoto, falernum y soda de guayaba

13€



## PARTIGIANO \*

Nuestra particular versión del Garibaldi con Campari, limon agri dulce y yuzu

10€



## MEDIA COMBINACIÓN ITALIANA

Vinos fino y oloroso de Jerez, vermú dulce, aceto balsámico y refresco de hoja de higo + bocado de Parmigiano Reggiano

9€

*Cóctel creado por Giorgio Bargiani como regalo a Viva Madrid (Connaught Bar - Londres)*



Contiene clara de huevo



Cóctel picante

# FUERTES

*Sólo en el VIVA*

*Reconocidos "All around the world"*



## OUR GRONI



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

14€



## TIEMPOS MODERNOS

Macallan 12 yr con vermouth Valdespino, sirope de cereza amarena y amargo old fashioned

14€



## MAMBO TROPICAL

Pisco 1615 Italia con plátano, pieles de naranja, flor de jamaica y azahar

13€



## SIP BY SIP

Hibiki Harmony macerado en piña ahumada, cognac, Cynar y amargo Psychaud

16€

*\*Contiene clara de huevo*  *Cóctel picante*

# AGRIDULCES

*No hay nada igual. Para todos los públicos*

## **XO XO LOCO**

Ginebra, mezcal con pimiento chipotle,  
licor de fresas y zumo de limón

14€

## **VELVET**

Ron Brugal 1888, vermouth seco, zumo de  
limón, frambuesas y amargó de  
Angostura

14€

## **SALMON SOLAR**

Gin, konjac y coco, zumo de  
limón y Schweppes de pomelo

13€

## **CLAYMORE**

Pisco Italia, Laphroaig 10 yr,  
Chartreuse verde, zumo de lima-  
limón y sirope de azúcar

14€



 Contiene clara de huevo  Cóctel picante

# PARA CONDUCTORES

*Deliciosos y excelentes*



## ORANGE BLISS

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



## RECATADA

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



## NEGRONI BAMBINO

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



## CHICHA

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

PRECIO CÓCTELES 10€

*\* Contiene clara de huevo*  *Cóctel picante*

## 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€



# MADRID 91

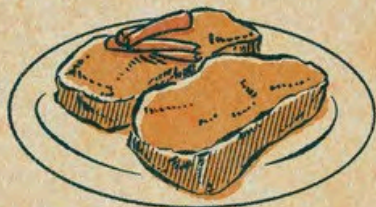
- BRANDY
- VERMOUTH ROJO
- TORRIJA

MILK PUNCH



Postre tradicional español, tiene una larga historia arraigada en Madrid desde el siglo XV. Comenzó como una forma de aprovechar el pan viejo remojándolo en leche, y luego se convirtió en un símbolo de la gastronomía madrileña.

1.



PRESENTES EN LAS TABERNAS DE MADRID DESDE EL SIGLO XVII, TENEMOS NUESTRA PROPIA VERSIÓN ESPECIAL EN SALMON GURU.



# OTRAS BEBIDAS

## CERVEZAS

Tercio	4,50€
Cerveza sin.	4€



## MEDIA COMBINACIÓN

Clásica	4,50€	+ con Gilda 7,50€
Cubana	5€	



## VINOS POR COPA

Tinto	4,50€
Blanco	4,50€
Jerez	desde 3,50€
Cava	8 €
Champagne	28€ (benjamín 20 cl)
Sangría	9€

## POR BOTELLA

Cava	31€
Champagne	76€

PREGUNTA POR NUESTRA  
CARTA DE VINOS

**REFRESCOS** 3,50€

**ZUMOS** 3,50€

**AGUAS** 3,20€

con y sin gas

## CAFÉS

Solo y Cortado	2,50€
Café con leche	3,50€

# TABERNA INUSUAL



@VIVAMADRIDTABERNA


# CARTA DE VINOS

## BLANCOS

### RUEDA

K'Naia verdejo 	4€	25€
Naiades verdejo con crianza		35€

### RÍAS BAIXAS

Nora 	4€	27€
--	----	-----

### SOMONTANO

Enate chardonnay		25€
------------------	--	-----

### VALEDORAS


Guitian Godello		27€
-----------------	--	-----

## VINOS TINTOS


### DO MADRID

El Regajal Selección Especial		36€
-------------------------------	--	-----

### RIBERA DEL DUERO

La Celestina 	4€	27€
Dominio De Atauta		49€

### RIOJA

El puntido		64€
Sierra cantabria crianza 	4€	27€

### PRIORAT

Les Terrasses		54€
---------------	--	-----


## DO JEREZ / SHERRY

Don Zoilo Manzanilla	4€	28€
Don Zoilo Amontillado	4€	28€
Don Zoilo Palo Cortado	5€	28€
Don Zoilo Oloroso	4€	28€

## ARGENTINOS

Malbec		31€
Pinot noir		32€


## CHAMPAGNE

Mumm 	12€	55€
Ruinart Brut		75€

## CAVA

Juvé & Camps 	7€	38€
--	----	-----

## PROSECCO

Martini 	7€	27€
---	----	-----