

COCKTAILS

Our cocktails are original creations by our bartenders,
The result of careful research into flavors and balance.
All ingredients used are fresh and homemade.

HEY MATE - 18€

TRIGO LIMPIO VODKA INFUSED WITH BERGAMOT AND
YERBA MATE, NOJAE ELDERFLOWER LIQUEUR, AMARO
SANTONI, ORANGE AND LIME JUICES, GINGER BEER

MOUSTACHE PALOMA - 18€

OCHO BLANCO TEQUILA, CAMPARI, CALAMANSI JUICE,
AGAVE SYRUP, HOMEMADE FOAM OF CITRUS MARINATED
WITH ROSEMARY & THYME

DILL ME SOFTLY - 17€

DEMONIO DE LOS ANDES PISCO, YELLOW CHARTREUSE,
APEROL, ANGOSTURA ORANGE BITTERS, LEMON AND
GRAPEFRUIT JUICES, FRESH DILL

MA CHERRY A LA PLAGE - 18€

MANCINO VERMOUTH ROSSO, BUFFALO TRACE
BOURBON, CHERRY & BASIL SHRUB, RASPBERRY,
SMOKED SPRAY

IXCHEL - 17€

ROSALUNA MEZCAL, NARDINI RABARBARO, MANDARIN
& CALAMANSI JUICE, FRESH CORIANDER, AGAVE SYRUP
& LIME JUICE

ROCOCÒ - 18€

PLANTERAY CUT & DRY RUM, PLANTERAY 3* RUM,
FUSETTI BANANA LIQUEUR, COCONUT SYRUP, LIME &
GRAPEFRUIT JUICES

EXPERIMENTAL BEACH CLASSICS

BOMBA DE HUMO - 18€

ROSALUNA MEZCAL INFUSED WITH SMOKED PAPRIKA,
HUMO CHIPOTLE CHILI LIQUEUR, AGAVE SYRUP,
ROASTED PINEAPPLE & LIME JUICES

BELZA - 18€

CITADELLE GIN INFUSED WITH PINK PEPPER, ORANGE
BLOSSOM, CUCUMBER, GREEN TEA AND GRAPEFRUIT
SYRUP, PINEAPPLE & LIME JUICES

SEÑOR CAROTA - 18€

DEMONIO DE LOS ANDES PISCO INFUSED WITH
CARDAMOM & BURNT PINEAPPLE SKIN, MANGO,
CARROT CORDIAL, LEMON JUICE, TAMARIND

OLD CUBAN - 17€

PLANTERAY 3* RUM, MINT, GINGER CORDIAL,
LIME JUICE, CAVA & ANGOSTURA BITTERS

COCKTAILS TO SHARE

PINEAPPLE EXPRESS - 38€

PLANTERAY ORIGINAL DARK, PLANTERAY 3*
& GOSLING'S BLACK SEAL RUMS, VELVET FALERNUM,
LUXARDO MARASCHINO, RED FRUITS GRENADINE SYRUP,
PINEAPPLE & LIME JUICES, ANGOSTURA BITTERS

CONCHAS

ANY COCKTAIL OF THE MENU

FOR 4 PEOPLE - **64€** - FOR 8 PEOPLE - **126€**

GLASSES OF WINE

CAVA - 11€

MARIA RIGOL ORDI - BRUT NATURE - Penedès

ROSÉ - 8€

DOMAINE DES MAPLIERS - EXPERIMENTAL ROSÉ
CÔTES-DE-PROVENCE

WHITE - 8€

ANDRES SISTERS - MILENRAMA - RIOJA

RED - 8€

BODEGA ZIFAR - SENDA DE LOS OLIVOS ROBLE
RIBERA DEL DUERO

ARTISAN KOMBUCHA - 11€

UMYKO GOLD 20 CL

SANGRIAS

RED - 44€

WHITE - 44€

ROYAL SANGRIA - 49€

BEERS

ALHAMBRA DRAFT

25CL 4€ / 35CL 6€ / 47CL 8€

CORONA (MEXICO) 7€

ALHAMBRA RESERVA 1925 9€

ALHAMBRA ESENCIA CITRA IPA 9€

ALHAMBRA RADLER

(WITH LEMON JUICE) 9€

SAN MIGUEL ESPECIAL GLUTEN FREE 9€

SAN MIGUEL O.O TOSTADA 7€

LICORS

HIERBAS CAN RICH 100CL - 110€

LIMONCELLO VILLA MASSA 70CL - 95€

SPIRITS

VODKA

BELVEDERE

70CL - 180€

BELUGA

70CL - 220€

GIN

GIN MARE

70CL - 190€

HENDRICK'S

70CL - 210€

TANQUERAY TEN

70CL - 220€

RUM

PLANTERAY 3 STARS

70CL - 180€

PLANTERAY ORIGINAL DARK

70CL - 200€

DIPLOMATICO RESERVA

70CL - 210€

TEQUILA

FORTALEZA BLANCO

70CL - 250€

PATRÓN AÑEJO

70CL - 280€

DOBLE DIAMANTE

REPOSADO 70CL - 320€

CLASE AZUL REPOSADO

70CL - 750€

DON JULIO 1942

70CL - 830€

WHISKY

BUFFALO TRACE

70CL - 190€

NIKKA FROM THE BARREL

50 CL - 200€

FOR ALLERGIES, PLEASE ASK A STAFF MEMBER

CÓCTELES

Nuestros cócteles son creaciones originales de nuestros barmans,
fruto de una cuidadosa investigación de sabores y equilibrio.
Todos los ingredientes utilizados son frescos y caseros.

HEY MATE - 18€

VODKA TRIGO LIMPIO INFUSIONADO CON BERGAMOTA
Y YERBA MATE, LICOR DE FLOR DE SAÚCO NOJAE,
AMARO SANTONI, ZUMOS DE NARANJA Y LIMA,
GINGER BEER

MOUSTACHE PALOMA - 18€

TEQUILA OCHO BLANCO, CAMPARI, ZUMO DE
CALAMANSI, SIROPE DE AGAVE, ESPUMA CASERA
DE CÍTRICOS MARINADOS CON ROMERO Y TOMILLO

DILL ME SOFTLY - 17€

PISCO DEMONIO DE LOS ANDES, CHARTREUSE
AMARILLO, APEROL, ANGOSTURA BITTERS NARANJA,
ZUMOS DE LIMÓN Y POMELO, ENELDO FRESCO

MA CHERRY A LA PLAGE - 18€

VERMOUTH ROSSO MANCINO, BOURBON BUFFALO
TRACE, SHRUB DE CEREZA Y ALBAHACA, FRAMBUESA,
SPRAY AHUMADO

IXCHEL - 17€

MEZCAL ROSALUNA, NARDINI RABARBARO,
ZUMOS DE MANDARINA Y CALAMANSI, CILANTRO
FRESCO, SIROPE DE AGAVE Y ZUMO DE LIMA

ROCOCÒ - 18€

RON PLANTERAY CUT & DRY, RON PLANTERAY 3*,
LICOR DE PLÁTANO FUSETTI, SIROPE DE COCO,
ZUMOS DE LIMA Y POMELO

EXPERIMENTAL CLASSICS

BOMBA DE HUMO - 18€

MEZCAL ROSALUNA INFUSIONADO CON PIMENTÓN AHUMADO, LICOR DE CHILE CHIPOTLE HUMO, SIROPE DE AGAVE, ZUMOS DE PIÑA ASADA Y LIMA

BELZA - 18€

GIN CITADELLE INFUSIONADA CON PIMIENTA ROSA, AGUA DE AZAHAR, PEPINO, SIROPE DE TÉ VERDE Y POMELO, ZUMOS DE PIÑA Y LIMA

SEÑOR CAROTA - 18€

PISCO DEMONIO DE LOS ANDES INFUSIONADO CON CARDAMOMO Y CÁSCARA DE PIÑA QUEMADA, MANGO, CORDIAL DE ZANAHORIA, ZUMO DE LIMÓN, TAMARINDO

OLD CUBAN - 17€

RON PLANTERAY 3*, MENTA, CORDIAL DE JENGIBRE, ZUMO DE LIMA, CAVA Y ANGOSTURA BITTERS

CÓCTELES PARA COMPARTIR

PINEAPPLE EXPRESS - 38€

RONES PLANTERAY ORIGINAL DARK, PLANTERAY 3* Y GOSLING'S BLACK SEAL, VELVET FALERNUM, LUXARDO MARASCHINO, SIROPE DE GRANADINA CON FRUTOS ROJOS, ZUMOS DE PIÑA Y LIMA, ANGOSTURA BITTERS

CONCHAS

CUALQUIER COCTEL DEL MENÚ

PARA 4 PERSONAS - **64€** - PARA 8 PERSONAS - **126€**

COPAS DE VINO

CAVA - 11€

MARIA RIGOL ORDI - BRUT NATURE - Penedès

ROSADO - 8€

DOMAINE DES MAPLIERS - EXPERIMENTAL ROSÉ
CÔTES-DE-PROVENCE

BLANCO - 8€

ANDRES SISTERS - MILENRAMA - RIOJA

TINTO - 8€

BODEGA ZIFAR - SENDA DE LOS OLIVOS ROBLE
RIBERA DEL DUERO

ARTISAN KOMBUCHA - 11€

UMYKO GOLD 20 CL

SANGRIAS

TINTA - 44€

BLANCA - 44€

ROYAL SANGRIA - 49€

CERVEZAS

ALHAMBRA DRAFT

25CL 4€ / 35CL 6€ / 47CL 8€

CORONA (MEXICO) 7€

ALHAMBRA RESERVA 1925 9€

ALHAMBRA ESENCIA CITRA IPA 9€

ALHAMBRA RADLER

(CON ZUMO DE LIMÓN NATURAL) 9€

SAN MIGUEL ESPECIAL GLUTEN FREE 9€

SAN MIGUEL O.O TOSTADA 7€

LICORES

HIERBAS CAN RICH 100CL - 110€

LIMONCELLO VILLA MASSA 70CL - 95€

SPIRITS

VODKA

BELVEDERE

70CL - 180€

BELUGA

70CL - 220€

GIN

GIN MARE

70CL - 190€

HENDRICK'S

70CL - 210€

TANQUERAY TEN

70CL - 220€

RUM

PLANTERAY 3 STARS

70CL - 180€

PLANTERAY ORIGINAL DARK

70CL - 200€

DIPLOMATICO RESERVA

70CL - 210€

TEQUILA

FORTALEZA BLANCO

70CL - 250€

PATRÓN AÑEJO

70CL - 280€

DOBLE DIAMANTE

REPOSADO 70CL - 320€

CLASE AZUL REPOSADO

70CL - 750€

DON JULIO 1942

70CL - 830€

WHISKY

BUFFALO TRACE

70CL - 190€

NIKKA FROM THE BARREL

50 CL - 200€