

Mixología con café

Combinaciones de sabores y texturas que interactúan de forma aromática. Frescos, dinámicos.

Sin alcohol.

Bloy

Monte Carmelo

\$65.00

Infusión de naranja, maracuyá y moras; agua mineral y cold brew red honey.

255 ml.

Covadonga

\$65.00

Infusión de jengibre, pera, mandarina y dátil; agua tónica y cold brew lavado europeo.

255 ml.

Montecassino

\$65.00

Infusión de fresa, kiwi, manzana, jamaica y grosella; agua mineral y cold brew marago.

255 ml.

Lepanto

\$50.00

Infusión de manzana y arándano; agua tónica, canela y cold brew red honey.

255 ml.

Espresso mojito \$55.00

Espresso con jugo de limón, hojas de menta y agua mineral, servido con hielo.

255 ml.

Archiduque Otón \$65.00

Infusión de manzana, jamaica, mango; agua tónica y cold brew red honey.

255 ml.

Madeira \$65.00

Cold brew marago servido en las rocas, con cáscara de naranja y limón rallado.

255 ml.

Bebida de temporada \$85.00

Pregunta por la bebida incógnita de temporada.

255 ml.

Mixología sin café

Combinaciones de sabores y texturas que interactúan de forma armónica. Frescos y dinámicos.

Sin alcohol ni café.

Bloy

Orán \$65.00

Pulpa de tamarindo, limón,
menta y agua mineral.
255 ml.

Málaga \$65.00

Pulpa de fresa, limón, menta y
agua mineral.
255 ml.

Juchitlán \$65.00

Pulpa de mango, limón, menta y
agua mineral.
255 ml.