



LE JADE

THE
MACALLAN



BELLINI

Cordial de melocotón blanco
y albaricoque

Champagne

White peach and apricot cordial

Champagne

Creado en 1948 por Giuseppe Cipriani
en el Harry's Bar de Venecia.

Nombrado en honor al pintor Giovanni Bellini
por su tono rosado característico que
recordaba sus obras.

*Created in 1948 by Giuseppe Cipriani at
Harry's Bar, Venice. Named after painter
Giovanni Bellini for its pink hue reminiscent
of his artwork.*

24€



ROSSINI

Cordial de fresa & hoja de shiso verde

Agua de rosas

Champagne

Strawberry & green shiso leaf cordial

Rose water

Champagne.

Inspirado en el clásico Bellini, el Rossini nace en honor al compositor italiano Gioachino Rossini. Su vibrante color rojo y frescura lo convierten en una opción sofisticada y frutal.

Inspired by the classic Bellini, the Rossini was created in honor of Italian composer Gioachino Rossini. Its vibrant red color and freshness make it a sophisticated and fruity choice.

24€



ADONIS

Manzanilla Sherry
Vermut rojo
Orange Bitter

Manzanilla Sherry
Martini Rubino
Orange bitter

Creado en los años 1880 en el Waldorf-Astoria
de Nueva York, nombrado por la obra de
Broadway que alcanzó 500 funciones.

*Created in the 1880s at New York's
Waldorf-Astoria Hotel, named after a
Broadway play that reached 500 performances.*

24€



BAMBOO

Oloroso Sherry
Vermut Bianco
Vermut Dry
Angostura & Orange Bitters

Creado en la década de 1890 por Louis Eppinger, bartender del Grand Hotel de Yokohama, Japón. Es una mezcla seca y aromática que combina la elegancia del jerez con el vermut, ideal como aperitivo.

Created in the 1890s by Louis Eppinger, bartender at the Grand Hotel in Yokohama, Japan. A dry and aromatic blend that combines the elegance of sherry with vermouth, making it an ideal aperitif.

24€



GARIBALDI

Campari

Zumo de naranja natural (Fluffy)

Campari

Fresh orange juice(fluffy texture)

Su historia está vinculada a las primeras décadas del SXX. Se dice que fue creado en honor a Giuseppe Garibaldi, héroe de la unificación Italiana del SXIX y simboliza la unión entre el Norte y el Sur. El Campari, hecho en el Norte de Italia y el zumo de las naranjas de Sicilia, en el Sur.

Its history dates back to the early decades of the 20th century. It is said to have been created in honor of Giuseppe Garibaldi, a hero of the 19th-century Italian unification, and it symbolizes the union between North and South. Campari, made in Northern Italy, and the juice of Sicilian oranges, from the South.

24€



BRAMBLE

Ginebra
Lima
Simple syrup
Crème de mûre

Gin
Lime
Simple syrup
Crème de Mûre

Creado en los años 80 por el legendario bartender Dick Bradsell en Londres. Inspirado en los sabores británicos, combina ginebra y frutos del bosque para un perfil vibrante.

Created in the 80s by legendary bartender Dick Bradsell in London. Inspired by British flavors, it combines gin and wild berries for a vibrant profile.

24€



FRENCH MARTINI

Vodka
Chambord
Cordial de piña

Vodka
Chambord
Pineapple cordial

Nacido en los años 80 en Nueva York,
destaca el Chambord, un lujoso licor de
frambuesa francés, para un giro fresco
y sofisticado del martini.

*Born in 1980s New York, it highlights
Chambord, a luxurious French raspberry
liqueur, for a fresh, sophisticated martini twist.*

24€



TOMMY'S MARGARITA

Tequila
Miel de agave
Lima

Tequila
Agave nectar
Lime juice

Nació en los años 90 en Tommy's Mexican Restaurant en San Francisco, gracias a Julio Bermejo, quien lo convirtió en un ícono al sustituir el licor de naranja por agave, resaltando la pureza del tequila.

Born in the 90s at Tommy's Mexican Restaurant in San Francisco thanks to Julio Bermejo, who turned it into an icon by replacing orange liqueur with agave, highlighting the purity of tequila.

24€



SIDECAR

Cognac Hennessy VSOP
Cointreau
Lima

Hennessy VSOP Cognac
Cointreau
Lime

24€



NAKED & FAMOUS

Mezcal
Chartreuse amarillo
Aperol
Lima

Mezcal
Yellow Chartreuse
Aperol
Lime

Un Neo-Clásico de 2011 creado por Joaquín Simó en Death & Co., que combina mezcal ahumado, Aperol frutal y Chartreuse herbal.

A 2011 Neo-Classic by Joaquín Simó at Death & Co., blending smoky mezcal, fruity Aperol, and herbal Chartreuse.

24€



GRASSHOPPER

Cognac VSOP

Licor de cacao blanco

Licor de menta

Nata

Virutas de chocolate

VSOP cognac

White cacao liqueur

Mint liqueur

Cream

Chocolate shavings.

Creado en 1918 en Tujague's, Nueva Orleans, destaca por su sabor dulce, tipo postre, y su resurgir en la era disco de los años 70.

A 1918 creation from Tujague's in New Orleans, beloved for its sweet, dessert-like flavor and disco-era revival in the 1970s.

24€

