

AIXERROTA

CÓCTELES

PISCO SOUR 18 €

EL CLÁSICO PERUANO DE PISCO, LIMÓN Y CLARA DE HUEVO. UN EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE ACIDEZ, DULZURA Y UN TOQUE AMARGO, CORONADO CON SU ICÓNICA ESPUMA BLANCA.

AIXERROTA 18 €

CREACIÓN DE LA CASA. PACHARÁN NAVARRO BAINES, LICOR DE NARANJA Y CÍTRICOS FRESCOS, REALZADOS CON UN TOQUE DE SAL Y BITTER DE NARANJA. UN CÓCTEL EQUILIBRADO Y AROMÁTICO, CON FINAL ESPECIADO.

NEGRONI 16 €

CLÁSICO ITALIANO DE GINEBRA, VERMOUTH ROJO Y CAMPARI. INTENSO Y AROMÁTICO, CON EL EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE AMARGOR Y DULZURA, SERVIDO CON HIELO Y UNA RODAJA DE NARANJA.

PIÑA COLADA 16 €

RON BLANCO, CREMA DE COCO Y JUGO DE PIÑA EN UNA MEZCLA CREMOSA Y REFRESCANTE. EL SABOR DEL TRÓPICO EN SU FORMA MÁS CLÁSICA.

WHISKY SOUR 16 €

WHISKY, LIMÓN Y CLARA DE HUEVO EN ARMONÍA PERFECTA. UN CÓCTEL INTENSO Y ELEGANTE, ENTRE LO DULCE Y LO ÁCIDO.

DRY MARTINI 16 €

LA ESENCIA DE LA SOFISTICACIÓN. GINEBRA Y VERMOUTH SECO, SERVIDO CON ACEITUNA O TWIST DE LIMÓN. SECO, AROMÁTICO Y ATEMPORAL.

SAN FRANCISCO 14 €

CÓCTEL SIN ALCOHOL DE ZUMOS NATURALES —NARANJA, PIÑA, LIMÓN Y UN TOQUE DE GRANADINA—. REFRESCANTE, AFRUTADO Y VIBRANTE, IDEAL PARA QUIENES PREFIEREN UNA OPCIÓN LIGERA Y COLORIDA.

