COCTELES CLÁSICOS

• Aperol **Bs. 80**
Aperol, espumante, naranja deshidratada.

• Martini Dry **Bs. 80**
Gin, Vermouth blanco

• Margarita **Bs. 70**
Tequila, Cointreau, sour mix.

• Negroni **Bs. 70**
Gin, Campari, vermouth rosso, orange bitters.

• Singani Sour **Bs. 60**
Singani, sour mix, clara de huevo.

• Penicilin **Bs. 80**
Ballantine's Finest, Johnnie Walker Double Black, miel, kion, sour mix.

• Chuflay **Bs. 70**
Don Lucho Silver, sour mix, orange bitters, ginger ale.

• French Martini **Bs. 80**
Vodka, piña, licor de cassis.

• Planters Punch **Bs. 80**
Ron, Cointreau don lucho silver, piña, naranja, Orange bitters

• Zombie **Bs. 120**
Blend de rones, falernum, maracuyá, pomelo, mix de cítricos, orange bitters.

COCTELES DE AUTOR

• Bolivian Fizz — **Bs. 100**
Destilado nacional, cítricos, notas efervescentes y botánicas.

• Spicy Berry Mojito — **Bs. 80**
Ron, frutos rojos, menta fresca, toque picante y gaseosa.

• Huacataya — **Bs. 60**
Infusión herbal andina, destilado base, toques cítricos y aromáticos.

• Rosa Imperial — **Bs. 70**
Mix tequila, mix de citricos, Tonica,Orange bitetters

• Flor Marangatu — **Bs. 90**
Ron,piña clarificada,miel kion,demerara,mix citricos y flores comestibles.

• Bloody Smoking Mery — **Bs. 90**
Mix de tomate ahumado, especias de la casa, destilado y apio.

• Lucho Sbagliato — **Bs. 80**
Singani, vermut rojo, espumante y toque de naranja.

• Tentación Camba — **Bs. 80**
Singani, tequila ,frutos tropicales y notas dulces

• Bramble Tumbo — **Bs. 80**
Gin, tumbo fresco, limón, licor artesanal de frutos rojos.