





CÓCTELES  
COCKTAILS

CÓCTELES DE AUTOR  
SIGNATURE COCKTAILS

**Mandarine Sour** 11.9€  
Cognac Mandarin Napoleón, zumo de limón,  
sirope simple, emulsionante, agua de azahar  
*Mandarin Napoleón Cognac, lemon juice, simple syrup,  
emulsifier and orange blossom water*

**Té Oloroso** 11.9€  
Oloros seco, vermut dulce, Chartreuse verde,  
absenta e infusión de manzana  
*Dry Oloros, sweet vermouth, green Chartreuse,  
absinthe & apple infusion*

**Rebujito Picante** 12.5€  
Licor de humo, vino Amontillado,  
zumo de lima y soda  
*Smoked liqueur, Amontillado wine, lime juice & soda*

**Azahar** 11.9€  
Vodka, Pale cream, zumo de naranja  
y agua de azahar  
*Vodka, Pale cream, orange juice & orange blossom water*

**Mojito Andalúz** 11.5€  
Fino en rama, zumo de lima, azúcar,  
hierbabuena y soda  
*Sherry wine, lime juice, sugar, peppermint & soda*

**Mojito clásico** 11.9€  
Ron, zumo de lima, azúcar moreno,  
hierbabuena y soda  
*Rum, lime juice, brown sugar,  
peppermint & soda*

**Mojitos de sabores** 12€  
Ron, zumo de lima, azúcar moreno, hierbabuena,  
mango, fresa, chocolate blanco o tarta  
de manzana y soda  
*Rum, lime juice, brown sugar, peppermint, mango,  
strawberry, white chocolate or apple pie & soda*

**Aperol Spritz** 10.5€  
Aperol, cava y soda  
*Aperol, cava & soda*

**June Spritz** 11.9€  
June de melocotón o pera, aperol, cava y soda  
*Peach or pear June gin, aperol, cava & soda*

**Bloody Mary** 11.9€

Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, tabasco, salsa perrins, sal, pimienta y apio  
*Vodka, tomato juice, lemon juice, tabasco, perrins sauce, salt, pepper & celery*

**Pisco Sour** 11€

Pisco, sirope simple, zumo de lima y clara de huevo  
*Pisco, simple syrup, lime juice & egg white*

**Daikiri Frozen** 11.5€

Ron, azúcar y zumo de lima  
*Rum, sugar & lime juice*

**Daikiri Frozen de sabores** 11.9€

Ron, mango, fresa, o fruta de la pasión y zumo de lima  
*Rum, mango, strawberry or passion fruit & lime juice*

**Espresso Martini** 11.5€

Vodka, café espresso, licor de café y sirope de vainilla  
*Vodka, espresso coffee, coffee liqueur & vanilla syrup*

**Margarita Frozen** 11.5€

Tequila, azúcar y zumo de lima  
*Tequila, sugar & lime juice*

**Margarita Frozen de sabores** 11.9€

Tequila, mango, fresa o fruta de la pasión y zumo de lima  
*Tequila, mango, strawberry or passion fruit & lime juice*

**Moscow Mule** 10.9€

Vodka, zumo de limón y ginger beer  
*Vodka, lemon juice & ginger beer*

**Negroni** 11.5€

Campari, martini rojo y ginebra  
*Campari, red martini & gin*

**36-5 BV** 11.9€

Vodka cítrico, zumo de lima, sirope de kiwi y algodón de azúcar  
*Citric vodka, lime juice, kiwi syrup & cotton candy*

**Dark & Stormy** 12.5€

Ron especiado (kraken), zumo de limón y ginger beer  
*Spiced rum (kraken), lemon juice & ginger beer*

## GINEBRAS GINS



GINEBRA RECOMENDADA  
RECOMMENDED GIN

**Piel de lima + enebro** 13.5€  
*Lime peel + juniper*  
Premium Indian tonic water FEVER-TREE

### LARIOS 12

**Piel de limón** 11€  
*Lemon peel*  
Premium Indian tonic water FEVER-TREE  
o/or Elderflower tonic water FEVER-TREE

### BEEFEATER

**Piel de limón** 11.5€  
*Lemon peel*  
Premium Indian tonic water FEVER-TREE

### TANQUERAY

**Piel de limón + manzana ácida** 11.5€  
*Lemon peel + acid apple*  
Premium Indian tonic water FEVER-TREE  
o/or Mediterranean tonic water FEVER-TREE

### SEAGRAM'S

**Piel de lima** 11.5€  
*Lime peel*  
Premium Indian tonic water FEVER-TREE  
o/or Elderflower tonic water FEVER-TREE

### PUERTO DE INDIAS

**Fresa + piel de naranja** 11.5€  
*Strawberry + orange peel*  
Raspberry & Rhubarb tonic water FEVER-TREE

### BULLDOG

**Pomelo + piel de lima + enebro** 11.9€  
*Grapefruit + lime peel + juniper*  
Elderflower tonic water FEVER-TREE

# GINEBRAS GINS

## BOMBAY SAPHIRE

Regaliz infusionado  
+ twist de piel de lima 12.5€  
*Infused licorice + twist of lime peel*  
Premium Indian tonic water FEVER-TREE

## MOMBASA

Piel de naranja & limón + enebro 13€  
*Orange peel + lemon + juniper*  
Premium Indian tonic water FEVER-TREE  
o/or Mediterranean tonic water FEVER-TREE

## NORDES

Hierba luisa fresca  
+ mandarina + uvas 13.5€  
*Fresh lemon grass + mandarin + grape*  
Premium Indian tonic water FEVER-TREE

## HENDRICK'S

Láminas de pepino + piel de limón 14.5€  
*Cucumber slices + lemon peel*  
Mediterranean tonic water FEVER-TREE

## BROCKMANS

Arándanos + mora  
+ piel de pomelo 16.5€  
*Blueberries + blackberry + grapefruit peel*  
Premium ginger beer FEVER-TREE

## G'VINE

Uva laminada  
+ manzana + flores 17.5€  
*Rolled grape + apple + flowers*  
Elderflower tonic water FEVER-TREE

## MONKEY 47

Frambuesa + piel de lima 19€  
*Raspberry + lime peel*  
Premium Indian tonic water FEVER-TREE

## VINOS ESPUMOSOS SPARKLING WINES

### CAVAS



Juvé & Camps Essential Púrpura <i>Xarel-lo, Macabue, Parellada</i>	5.9€	34.9€
Juvé & Camps Brut Rosé <i>Pinot Noir</i>	6.5€	37.9€

### CHAMPAGNE

Möet & Chandon Imperial <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	80€
Möet & Chandon Brut Imperial Rosé <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	100€

\*Bajo disponibilidad  
\*Upon availability

## VINOS ROSADOS ROSE WINES

### D.O. CA. RIOJA

Ramón Bilbao <i>Garnacha Tinta</i>	5.5€	24.9€
Marqués de Riscal <i>Tempranillo, Viura</i>	5.5€	24.9€

### D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

Cloe <i>Garnacha</i>	5.5€	27.9€
-------------------------	------	-------

### D.O. CÔTES DE PROVENCE

Cuvés des Lices <i>Garnacha, Cinsault, Syrah</i>	6€	28.9€
Minuty <i>Garnacha, Cinsault, Syrah</i>		35.9€

## VINOS BLANCOS WHITE WINES

### D.O. RIOJA



Cueva de Lobos  
*Viura*

4.9€ 24.9€

### D.O. RUEDA

Viña Salceda  
*Verdejo*

5.5€ 24.5€

Ramón Bilbao  
*Verdejo*

5.9€ 24.9€

Perro Verde  
*Verdejo*

6€ 28.9€

Marqués de Riscal  
*Sauvignon Blanc*

5.9€ 27.9€

### SIERRAS DE MÁLAGA

Cloe  
*Chardonnay*

5.5€ 28.9€

### D.O. RÍAS BAIXAS

Martín Codax  
*Albariño*

5.5€ 26.5€

Pazo de San Mauro  
*Albariño*

30.9€



## VINOS TINTOS RED WINES

### D.O. CA. RIOJA



Arienzo Marqués de Riscal <i>Tempranillo, Graciano</i>	5.5€	24.9€
Ramón Bilbao <i>Tempranillo</i>	5.9€	25.9€
Amaren Selección <i>Tempranillo, Garnacha</i>	6€	27.9€

### D.O. RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso <i>Tinto Fino</i>	5.5€	25.5€
Cepa Gavilán <i>Tempranillo</i>	6€	26.9€
Carmelo Rodero 9 meses <i>Tempranillo</i>	6.5€	27.9€

### D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

Encaste <i>Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	5€	24.5€
Seis + Seis <i>Tempranillo, Syrah</i>	5.5€	26.9€



36-5° BERMEJA VIEWS

*El Cielo de Estepona*



MAKAKO

ESTEPONA

## ENTRANTES STARTERS

Vainas de edamame salteadas con soja, guindilla y lima  
*Sauteed edamame pods with soya, chili pepper and lime*  
7.5€

Hummus de edamame con crujientes de plátano  
*Edamame hummus with crunchy banana*  
9.5€

Mini burger de wagyu  
*Mini wagyu burger*  
13.9€

Croquetas de pollo y curry  
*Chicken and curry croquettes*  
12.9€

Gyozas de langostinos y pollo  
*Prawn and chicken gyozas*  
13.5€

Tartar de atún sobre onigiri de arroz crujiente  
*Tuna tartare over crispy rice onigiri*  
16.9€

Tostada de won-ton de atún de almadraba  
*Almadraba tuna over won-ton toast*  
16.5€

## SUSHI

Maki de atún/salmón picante  
*Spicy tuna/salmon maki*  
15.5€

California roll  
*California roll*  
16.5€

Roll de salmón y aguacate  
*Salmon and avocado roll*  
15.5€

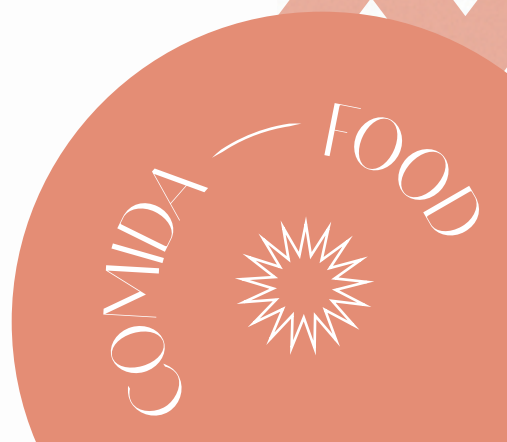
Roll de atún y aguacate  
*Tuna and avocado roll*  
16.5€

Roll de langostinos  
*King prawn roll*  
16.9€

Roll en tempura  
*Tempura roll*  
17.5€

Roll de ternera y espárragos  
*Beef and asparagus roll*  
17.9€

Rollito de foie y salmón  
*Foie and salmon roll*  
17.9€



SÍGUENOS EN NUESTRAS  
REDES SOCIALES

FOLLOW US!

