

CÓCTELES DE AUTOR SIGNATURE COCKTAILS

Mandarin Sour	14€
Cognac Mandarin Napoleón, zumo de limón, sirope simple, emulsionante, agua de azahar <i>Mandarin Napoleón Cognac, lemon juice, simple syrup, emulsifier and orange blossom water</i>	
365 BV	13€
Vodka cítrico, zumo de lima, sirope de kiwi y algodón de azúcar <i>Citric vodka, lime juice, kiwi syrup and cotton candy</i>	
Andalusian Breeze	14€
Ginebra, vino fino, zumo de limón, sirope de miel y soda <i>Gin, sherry wine, lemon juice, honey syrup and soda</i>	
Atardecer	14€
Mezcal, licor de frambuesa, sirope simple y zumo de limón <i>Mezcal, raspberry liqueur, simple syrup and lemon juice</i>	
Brisa Mediterránea	14€
Ginebra, vermut blanco, zumo de lima y sirope de albahaca <i>Gin, white vermouth, lime juice and basil syrup</i>	
Paloma	14€
Tequila blanco, infusión de té de jazmín, zumo de pomelo, sirope de agave, zumo de lima y soda <i>White tequila, jasmine tea infusion, grapefruit juice, agave syrup, lime juice and soda</i>	

CÓCTELES CLÁSICOS CLASSIC COCKTAILS

Mojito	13€
Ron, zumo de lima, azúcar moreno, hierbabuena y soda <i>Rum, lime juice, brown sugar, peppermint & soda</i>	
Mojitos de sabores	14€
Ron, zumo de lima, azúcar moreno, hierbabuena, mango, fresa, fruta de la pasión y soda <i>Rum, lime juice, brown sugar, peppermint, mango, strawberry, passion fruit & soda</i>	
Aperol Spritz	11€
Aperol, cava y soda <i>Aperol, cava & soda</i>	
Espresso Martini	12€
Vodka, café, y licor de café <i>Vodka, coffee and coffee liqueur</i>	

Moscow Mule Vodka, zumo de limón y ginger beer <i>Vodka, lemon juice and ginger beer</i>	12€
Daikiri Frozen de sabores Ron, mango, fresa, o fruta de la pasión y zumo de lima <i>Rum, mango, strawberry or passion fruit and lime juice</i>	13€
Negroni Campari, Martini rojo y ginebra <i>Campari, red Martini and gin</i>	13€
Piña Colada Ron, puré de coco, zumo de piña y zumo de lima <i>Rum, coconut purée, pineapple juice and lime juice</i>	12€
Margarita Tequila, azúcar y zumo de lima <i>Tequila, sugar and lime juice</i>	13€
Margarita Frozen de sabores Tequila, mango, fresa o fruta de la pasión y zumo de lima <i>Tequila, mango, strawberry or passion fruit and lime juice</i>	13€
Pisco Sour Pisco, sirope simple, zumo de lima y clara de huevo <i>Pisco, simple syrup, lime juice and egg white</i>	12€
Dark & Stormy Ron especiado (kraken), zumo de limón y ginger beer <i>Spiced rum (kraken), lemon juice and ginger beer</i>	13€
Bloody Mary Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, tabasco, salsa perrins, sal, pimenta y apio <i>Vodka, tomato juice, lemon juice, tabasco, perrins sauce, salt, pepper and celery</i>	13€

CÓCTELES CON CAFÉ COCKTAILS WITH COFFEE

Carajillo 43 Café espresso y Licor 43 <i>Espresso coffee and Licor 43</i>	12€
Coffee Politan Vodka, café espresso, zumo de arándanos y zumo de limón <i>Vodka, espresso coffee, cranberry juice and lemon juice</i>	12€
Mango Prestige Vodka, café espresso, puré de mango, sirope de caramelo y sirope simple <i>Vodka, espresso coffee, mango purée, caramel syrup and simple syrup</i>	13€
Mandarin Coffee Sour Vodka de mandarina, café espresso, sirope simple y zumo de limón <i>Mandarin Vodka, espresso coffee, simple syrup and lemon juice</i>	13€

ZUMOS DE FRUTAS SMOOTHIES

Costa Tropical <i>Papaya, mango y piña</i> <i>Papaya, mango and pineapple</i>	10€
Axarquía <i>Fresa, mango y melón</i> <i>Strawberry, mango and melon</i>	11€
Brisa del sur <i>Piña, fresa y coco</i> <i>Pineapple, strawberry and coconut</i>	10€
Frutos Rojos <i>Mora, fresa y grosella</i> <i>Blackberry, strawberry and currant</i>	11€
Sierra Bermeja <i>Manzana, aguacate, kiwi, menta y pera</i> <i>Apple, avocado, kiwi, mint and pear</i>	12€

MENÚ DE GINEBRAS GIN MENU

RIVES 1880 Enebro y piel de limón con Tónica Mediterránea <i>Juniper and lemon peel with Mediterranean Tonic</i>	12€
RIVES EXÓTICA Arándanos y piel de lima con Tónica Elderflower <i>Blueberries and lime peel with Elderflower Tonic</i>	12€
BEEFEATER Enebro, piel de naranja y limón con Tónica Indian <i>Juniper, orange and lemon peel with Indian Tonic</i>	13€
TANQUERAY Cardamomo, pomelo y piel de lima con Tónica Indian <i>Cardamom, grapefruit and lime peel with Indian Tonic</i>	13€
SEAGRAM'S Canela, enebro y piel de naranja con con Tónica Aromatic <i>Cinnamon, juniper and orange peel with Aromatic Tonic</i>	13€

PUERTO DE INDIAS

Fresas y frambuesas
con Tónica Raspberry

Strawberries and raspberries with Raspberry Tonic

13€

BULLDOG

Regaliz y pomelo
con Tónica Mediterránea

Licorice and grapefruit with Mediterranean Tonic

14€

BOMBAY SAPHIRE

Pimienta rosa, enebro y piel de limón
con Tónica Indian

Pink pepper, juniper and lemon peel with Indian Tonic

14€

MOMBASA

Cardamomo y pomelo
con Tónica Mediterránea

Cardamom and grapefruit with Mediterranean Tonic

14€

NORDÉS

Uvas y manzana verde
con Tónica Eldelflower

Grapes and green apple with Eldelflower Tonic

15€

HENDRICK'S

Pepino con Tónica Eldelflower

Cucumber and Eldelflower Tonic

16€

BROCKMANS

Moras, arándanos y piel de naranja
con Tónica Mediterránea

*Blackberries, blueberries and orange peel
with Mediterranean Tonic*

18€

G'VINE

Enebro y uvas verdes
con Tónica Eldelflower

Juniper and green grapes with Eldelflower Tonic

19€

MONKEY 47



Arándanos, piel de naranja y limón
con Tónica Aromatic

*Blueberries, orange and lemon peel
with Aromatic Tonic*

21€

VINOS ESPUMOSOS SPARKLING WINES

D.O. CAVAS

		
J&C Cinta Púrpura <i>Macabeo, Parellada y Xarel·lo</i>	6.5€	38€
J&C Rosé <i>Pinot Noir</i>	7€	40€

SIERRAS DE MÁLAGA

Cloe Brut Nature <i>Sauvignon Blanc</i>	8€	39€
--	----	-----

CHAMPAGNE

Möet & Chandon Imperial <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>		90€
Moët & Chandon Imperial Rosé <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>		100€
Pierre Paillard Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>		130€

*Bajo disponibilidad
*Upon availability

PROSECCO FRIZZANTE

Voga Moscato <i>Moscato</i>	6€	36€
Voga Pinot Grillo <i>Pinot Grigio</i>	6€	36€

VINOS BLANCOS WHITE WINES

SIERRAS DE MÁLAGA

		
Cloe <i>Chardonnay</i>	6€	30€
Markiss <i>Sauvignon blanc</i>		105€

D.O. RUEDA

Ramón Bilbao <i>Verdejo</i>	6€	27€
Castillo de Miraflores Semidulce <i>Verdejo</i>	6€	27€

Perro verde <i>Verdejo</i>	6.5€	32€
-------------------------------	------	-----

Marqués de Riscal <i>Sauvignon Blanc</i>	6.5€	31€
---	------	-----

D.O. RÍAS BAIXAS

Martín Codax <i>Albariño (Salnés)</i>	6€	29€
--	----	-----

Mar de Frades <i>Albariño</i>	6.5€	33€
----------------------------------	------	-----

I.G.P PAYS D'OC

Les Argelieres <i>Chardonnay</i>	6€	27€
-------------------------------------	----	-----

A.O.C CHABLIS

Chablis Gran Cru Bourgos <i>Chardonnay</i>		129€
---	--	------

VINOS ROSADOS ROSÉ WINES

SIERRAS DE MÁLAGA

Cloe <i>Garnacha</i>	6.5€	30€
-------------------------	------	-----

D.O. RIOJA

Marqués Riscal <i>Tempranillo, Viura, Garnacha y Malvasía</i>	6€	28€
--	----	-----

Ramón Bilbao <i>Garnacha Tinta</i>	6€	28€
---------------------------------------	----	-----

CÔTES DE PROVENCE

Cuvée des Lices <i>Garnacha, Cinsault y Syrah</i>	6.5€	31€
--	------	-----

Minuty <i>Garnacha, Cinsault y Syrah</i>		40€
---	--	-----

VENEZIA

Lamberti Blush Pinot Grigio <i>Pinot Grigio</i>	6€	27€
--	----	-----

VINOS TINTOS RED WINES

SIERRAS DE MÁLAGA



Encaste <i>Syrah, Tempranillo, Garnacha</i>	6€	27€
Seis + Seis <i>Tempranillo, Syrah</i>	6.5€	30€

D.O. RIOJA

Ramón Bilbao <i>Tempranillo</i>	6€	29€
Seis Roble (Paco García) <i>Tempranillo</i>	6€	29€
Biga de Luberri <i>Tempranillo</i>	6.5€	30€
Marqués de Murrieta <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha</i>	7€	32€

D.O. RIBERA

Finca Resalso <i>Tinta Fina</i>	6€	28€
Senda Los Olivos Roble <i>Tempranillo</i>	6.5€	40€
Pagos de Anguix <i>100% Tinto fino</i>		40€
Carmelo Rodero 9 meses <i>Tempranillo</i>	7€	32€
Vizcarra Celia <i>Tinto fino, Garnacha</i>		110€

A.O.C BORGONA

Nuits Saint-Georges 2019 <i>Pinot Noir</i>		110€
---	--	------



BERMEJA VIEWS

ROOFTOP BAR

BY



ΜΑΚΑΚΟ

ESTEPONA

MENÚ DE COMIDA

FOOD MENU

Vainas de edamame salteadas con soja, guindilla y lima
Sauteed edamame pods with soya, chili pepper and lime
9€

Hummus de edamame con crujientes de plátano
Edamame hummus with crunchy plantain
11€

Mini burger de wagyu
Mini wagyu burger
15€

Croquetas de pollo y curry
Chicken and curry croquettes
14€

Taco de panceta braseada, daikon encurtido,
aguacate, cilantro y salsa Ssamjang
*Braised pork belly taco, pickled daikon radish, avocado,
coriander and Ssamjang sauce*
15€

Tartar de atún de Almadraba sobre onigiri de arroz crujiente
"Almadraba" tuna tartare over crispy rice onigiri
19€

Cucurucho de pollo al General Tso
General Tso chicken cone
15€

¡¡TENEMOS MUCHO ROLLO!!

COME ROLL WITH US!!

Roll Kakiage, queso crema, aguacate y mango
Kakiage roll, cream cheese, avocado and mango
17€

Maki de atún de Almadraba o salmón picante
Spicy "Almadraba" tuna or salmon maki
18€

California roll
California roll
17€

Roll de salmón y aguacate
Salmon and avocado roll
17€

Roll de atún de Almadraba y aguacate
"Almadraba" tuna and avocado roll
18€

Roll de cangrejo, mayo picante, tobiko, atún de Almadraba,
reducción de ponzu y brotes de cilantro
*Crab roll, spicy mayonnaise, tobiko, "Almadraba" tuna,
ponzu reduction and coriander sprouts*
19€

Roll de langostinos
King prawn roll
18€

Roll en tempura
Tempura roll
18€

Rollo de pollo al pastor y piña asada
Mexican chicken and roasted pineapple roll
18€

SÍGUENOS EN NUESTRAS
REDES SOCIALES

FOLLOW US!

