

MENÚ COCTELERÍA

COCÓCTELES DE LA
HUERTA Y LA REGIÓN



HACIENDA
M D CuSiN C II
SAN PABLO DEL LAGO

FRÍOS

COLD ONES

PENCO SOUR

Casa Agave Blanco, Amaro Montenegro, limón, sirope de cacao y guayaba, clara.

COSMOS

Crespo, Vunka de Mora, Cointreau, limón, sirope, albahaca aromática.

CHOCLO PUNCH

Romero & Sons Pre-Cask, sirope de maíz amarillo especiado, limón, papaya, toronjil.

TAXO Y CAFÉ

Casa Agave Reposado, espresso, sirope de taxo, menta de árbol

LOCAL OLD FASHIONED

Romero & Sons 9 años, sirope de naranjilla, bitter de ruibarbo y anís, ruda.

NEGRONI CUSÍN

Vunka de Coca, Campari, Vermouth Andino, romero.

CALIENTES

HOT ONES

EL CAMPANILLERO

Ron Cabo Pasado 3 años, sirope de vino especiado, limón, cedrón.

RUPAY RUPAY

Barsol Quebranta, sirope de naranjilla, limón, piña, ruda.

VINO HERVIDO

Vino tinto hervido y especiado, limón & naranja

MOCKTAILS

VINO HERVIDO 0% vol.

Sirope de Vino Especiado, Piña, limón, Agua con gas, Menta.

VIRGIN PUNCH

Sirope de guayaba y cacao, limón, piña, Agua con gas, Menta

¡SALUD!