

Atelier.

COCKTAIL BAR

EL OLIMPO  
DE LOS  
DIOSES

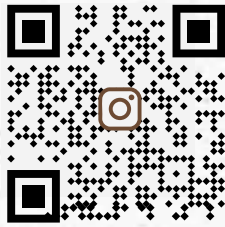


DICEN QUE LOS DIOSES MIRAN EL MUNDO  
DESDE LO ALTO... NOSOTROS PREFERIMOS  
HACERLO CON UN BUEN COCKTAIL  
EN LA MANO.

ESTA CARTA SE INSPIRA EN LOS MITOS  
Y LEYENDAS QUE HABITAN TODOS  
LOS RINCONES DEL PLANETA. PENSADA  
PARA QUE DISFRUTES CADA TRAGO  
COMO SI FUERA UNA OFRENDA  
AL PALADAR.

BUENA VISTA. BUENA VIBRA Y COCKTAILS  
DE OTRA DIMENSIÓN.





360\_\_ATELIER



## ACORÁN 15€

Ron Aldea blanco infundado  
con queso canario ahumado (fat-washing)  
Ron Miel Aldea Special Cask Selection  
Vino amontillado  
Limón  
Milk punch



ORIGEN: MITOLOGÍA GUANCHE (ISLAS CANARIAS)  
DEIDAD SUPREMA DE LOS ABORÍGENES GUANCHES.  
REPRESENTABA EL BIEN, LA LUZ Y EL ORDEN DEL UNIVERSO



## ÞÓRR 16€

Ginebra Le Tribute macerada con eneldo  
Licor Gardeum  
Shrub de miel  
Espuma de limoncello



**ORIGEN: MITOLOGÍA NÓRDICA (ESCANDINAVIA)**  
**DIOS DEL TRUENO, LA FUERZA Y LA PROTECCIÓN**  
**PORTADOR DEL MARTILLO MJÖLNIR Y PROTECTOR DE LA HUMANIDAD**

# ♀ AFRODITA

ΑΦΡΟΔΙΤΗ 15€

Vodka macerado con fresas

Licor de lychee

Sirope de rosas

Limón

Soda de pomelo

Aire de lavanda



ORIGEN: MITOLOGÍA GRIEGA

DIOSA DEL AMOR, LA BELLEZA Y LA FERTILIDAD

NACIDA DE LA ESPUMA DEL MAR

 **DIONISIO**

**ΔΙΟΝΥΣΟΣ 14€**

Vino tinto macerado con frutas  
Campari  
Pedro Ximénez  
Miel de plátano



**ORIGEN: MITOLOGÍA GRIEGA**

**DIOS DEL VINO, EL ÉXTASIS, EL TEATRO Y LA FERTILIDAD**

**ASOCIADO CON EL DESENFRENO RITUAL Y LA RENOVACIÓN ESPIRITUAL**



R<sup>c</sup> 15€

Bourbon Wild Turkey  
Sirope de dátiles  
Limón  
Aquafaba y angostura



ORIGEN: MITOLOGÍA EGIPCIA

DIOS DEL SOL Y CREADOR DEL MUNDO. VIAJABA EN SU BARCA SOLAR  
POR EL CIELO DURANTE EL DÍA Y EL INFRAMUNDO POR LA NOCHE

# GANESHA

गणेश 15€

Vodka Skyy  
Licor Cointreau  
Mango  
Vainilla  
Limón  
Milk punch de yogur



ORIGEN: MITOLOGÍA HINDÚ  
DIOS CON CABEZA DE ELEFANTE Y PATRÓN DE LA SABIDURÍA,  
LOS COMIENZOS Y LA SUPERACIÓN DE OBSTÁCULOS

# inari

稲荷 16€

Sake infundado con coco tostado  
(fat-washing)

Sirope de arroz tostado y canela

Yuzu

Limón



ORIGEN: RELIGIÓN SINTOÍSTA (JAPÓN)

DEIDAD DE LA FERTILIDAD, EL ARROZ, LA AGRICULTURA Y LA PROSPERIDAD  
SUS MENSAJEROS SON LOS ZORROS (KITSUNE)

# Ceuci

CEUCI 14€

Cachaça  
Cordial de kiwi y cardamomo  
Lima



ORIGEN: MITOLOGÍA INDÍGENA BRASILEÑA (TUPÍ-GUARANÍ)  
FIGURA FEMENINA DIVINA RELACIONADA CON LA AGRICULTURA,  
LA NATURALEZA, LA LUNA Y LA FERTILIDAD DE LA TIERRA

# OCHÚN

OSUN 15€

Ron Santísima Trinidad 3 años  
Licor Chambord  
Shrub de piña  
Limón  
Azúcar



ORIGEN: RELIGIÓN YORUBA (ÁFRICA OCCIDENTAL)

ORISHA DEL AMOR, EL AGUA DULCE, LA FERTILIDAD Y LA BELLEZA

VENERADA TAMBIÉN EN RELIGIONES AFROAMERICANAS COMO LA SANTERÍA

# Mayahuel

MAYAHUEL 16€

Tequila Espolón Reposado  
Vino oloroso  
Soda de tepache de piña  
Agave  
Limón



ORIGEN: MITOLOGÍA MEXICA (NÁHUATL, MESOAMÉRICA)  
DIOSA DEL MAGUEY (AGAVE) Y MADRE DEL PULQUE  
REPRESENTA LA FERTILIDAD, EL ALIMENTO Y LA EMBRIAGUEZ SAGRADA



# Pele

PELE 16€

Ron Aldea Escorpión Spiced  
Ron Dead Man's Fingers Black  
Vainilla, coco y maracuyá  
Naranja y angostura



ORIGEN: MITOLOGÍA HAWAIANA  
DIOSA DEL FUEGO, LOS VOLCANES Y LA CREACIÓN  
VIVE EN EL VOLCÁN KILAUEA EN HAWÁI

# MANITOU

MANITOU 16€

Bourbon Wild Turkey infusionado  
con mantequilla de maíz (fat-washing)

Licor Nixta  
Cilantro

ᐃᐱᐱᐱᐱ

ᐃᐱᐱᐱᐱᐱ

ᐃᐱᐱᐱᐱᐱᐱ

ᐃᐱᐱᐱᐱᐱ

ᐃᐱᐱᐱᐱᐱᐱ



ORIGEN: CREENCIAS INDÍGENAS ALGONQUINAS (AMÉRICA DEL NORTE)  
ESPÍRITU SAGRADO PRESENTE EN TODOS LOS SERES VIVOS  
PUEDE SER BENÉVOLO O PODEROSO SEGÚN EL CONTEXTO

# MOCKTAILS

*Cocktails sin alcohol*

## BUDA

बुद्ध 11€

Tanqueray 0,0%  
Albahaca  
Lima  
Siropo de flor de saúco  
Ginger beer

## DEMETER

Δημήτηρ 11€

Crodino  
Vainilla  
Naranja  
Limón  
Hierbabuena

# LØKI

LOKI 11€



Martini Floreale sin alcohol  
Vino espumoso sin alcohol  
Soda



*Cocktails clásicos  
fuera de carta desde 10€*



## SNACKS

18:00-00:00




Chips vegetales	4€
Frutos secos	4€
Aceitunas marinadas	5€
Banderillas picantes	5€
Gilda Picofino ( <i>aceituna, anchoa y piparra</i> )	2,5€/unidad

## CROQUETAS

18:00 - 22:30



Croquetas de potaje canario y crema de batata a la naranja	
Croquetas de jamón ibérico y leche fresca de Canarias	4 unidades 10€ 8 unidades 18€
Croquetas de setas y trufa con tomate caramelizado	

*\*Las croquetas  
no se pueden elegir por unidades*

# SPRITZ

Aperol Spritz

Campari Spritz

Picofino Orange Spritz

El 18 Blanco Spritz

Lillet Rosé Spritz

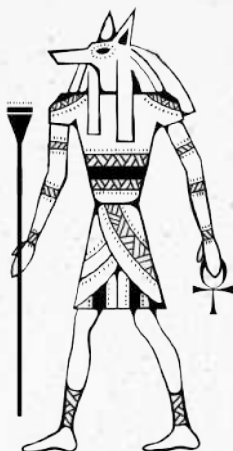
Limoncello Spritz

Italicus Spritz

Nonino Spritz

12,50€





## DESTILADOS

*Cantidad servida 50ml  
\*Suplemento refresco Le Tribute  
o zumo de naranja natural —2,50€*

## VODKA

Blat	13€
Belvedere	14€
Grey Goose	14€
Beluga	14€
Grey Goose VX	16€

# GINEBRA



Bulldog	13€
Le Tribute	13€
Picofino	13€
Hendrick's	14€
Gunpowder	13€
Gunpowder Sardinian Citrus	13€
Bobby's	14€
Ginraw Orange	13€
Nikka Coffey	16€
Komansa Komikan	16€
Komansa Ichigo	15€
London N°3	13€
Duality Sea & Mountain	13€
Duality Love	13€
G-Vine	14€
Nordés	13€
The Botanist	14€

Seagram's	13€
Oxley	15€
Sipsmith	14€
Brockmans	13€
Plymouth	15€
Tanqueray 0,0%	10€

## Ron

### *Estilo francés*

Aldea Single Cane	13€
Trois Rivières Cuvee de l'océan	14€
Rhum J.M	11€
Rhum J.M VSOP	14€
Clément VSOP	14€
Clément 10 años	25€

## *Estilo británico*

Constellation Orion	14€
Appleton Estate Signature Blend	12€
Appleton Estate Rare Cask 12 años	14€
Plantation 3 Stars	12€
Plantation Original Dark	12€
Plantation Pinneapple	12€
Plantation XO	20€
Mount Gay Eclipse	12€
Mount Gay XO	18€
El Dorado 12	15€
El Dorado 15	18€
Cab-ron	15€

## *Estilo hispano*

Santísima Trinidad 3 años	12€
Santísima Trinidad 7 años	13€
Santísima Trinidad 15 años	18€
Aldea Maestro	12€

Aldea Familia	14€
Aldea Tradición	18€
Abuelo 12	15€
Diplomático 8 años	13€
Matusalem 15	12€
Matusalem 23	18€
Dos Maderas P.X	14€
Santa Teresa 1796	16€
Zacapa XO	24€



**WHISKY ESCOCÉS**

*Blended*

Artist Blend	13€
Glasgow Blend	13€
Orchard House	16€
Monkey Shoulder	13€
Spice Tree	15€

## *Single Malt*

Glenmorangie 10Y	13€
Glenmorangie Lasanta	15€
Glenrothes 1998	15€
Macallan 12Y Doble Cask	20€
Glenfiddich 15Y	14€
Knockando	13€
Bruichladdich	20€
Talisker 10Y	14€
Highland park	13€
Oban 14Y	16€
Dalmore 15Y	17€
Lagavulin 16Y	15€
Ardbeg Ten	14€
Ardbeg Corryvreckan	20€
Ardbeg An Oa	17€

## WHISKEY IRLANDÉS

Drumshanbo Single Pot Still	15€
Teeling Small Batch	12€
The Irishman Single Malt	15€
Tullamore 12Y	14€
Redbreast 12Y	16€
The Dead Rabbit	12€

## WHISKY JAPONÉS

Nikka from the barrel	18€
Nikka Yoichi	20€
Tottori Blended	13€
Kurayoshi Pure Malt	25€
Yamazaki 12	44€
Hibiki Harmony	28€

## WHISKEY AMERICANO

Wild Turkey	12€
Jack Daniels Single Barrel	15€
Maker's Mark	12€
Woodford	13€
Blanton's Single Barrel	20€
Willet	16€
Michter's Bourbon	17€
Michter's Rye	17€
Hudson Rye	27€

## WHISKY FRANCÉS

Bellevoe Azul Grain Finish	16€
Bellevoe Rojo Grand Cru	22€

# BRANDY

Carlos I Imperial	15€
Jaime I	24€
Ysabel Regina	15€
Cardenal Mendoza	13€
Barbadillo Gran Reserva	19€
Luis Felipe Gran Reserva	24€

# COGNAC

Hennessy VS	15€
Martell VS	13€
Pierre Ferrand Gran Cru	16€
Martell VSOP	16€
Remy Martin VSOP	16€
Courvoisier VSOP	13€
Hine Rare VSOP	13€



ARMAGNAC

Croix de Salles VSOP

13€

Bas Armagnac Dartigalongue

15€

CALVADOS

Père Magloire VSOP

13€

Père Magloire XO

15€



# TEQUILA

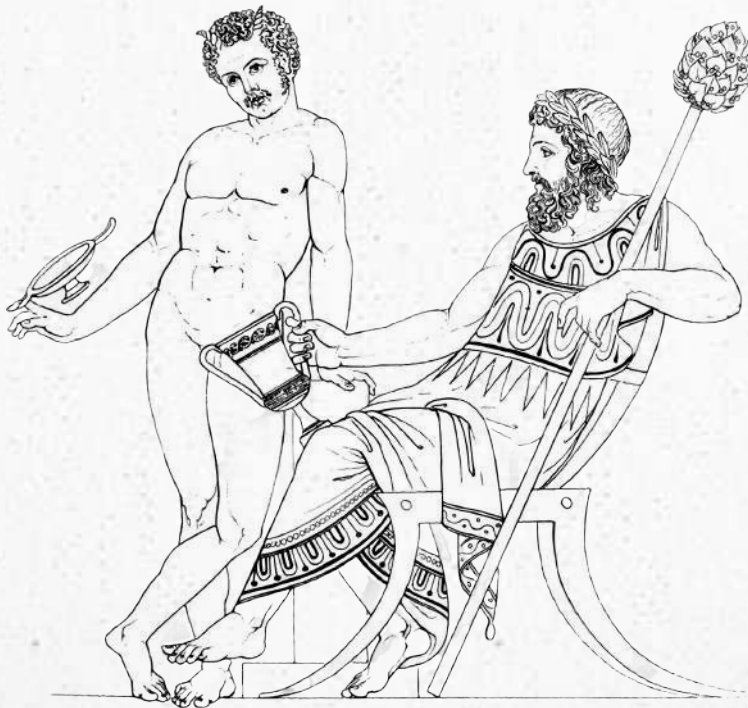
Espolón Blanco	12€
Espolón Reposado	13€
Don Julio Blanco	15€
Don Julio Reposado	17€
Don Julio Añejo	18€

# MEZCAL

Montelobos	13€
Del Maguey Tobala	28€
Del Maguey Tepextate	25€

# CERVEZAS

Mahou 5* (barril) 33cl	4€
Mahou 5* (barril) 50cl	6€
Mahou 5* 33cl 0,0 tostada	4€
Mahou 5* 33cl (sin gluten)	5€
Alhambra Reserva 33cl	5,5€
Alhambra Reserva Roja 33cl	6,5€



# APERITIVOS



Campari	10€
Lillet blanc	8€
Lillet rosé	8€
Vermut Cinzano Bianco	8€
Vermut Cinzano 1757 Rosso	8€
Vermut Carpano Antica Fórmula	8€
Vermut El 18 Blanco	8€
Vermut El 18 Tinto	8€
Vermut Picofino	8€
Vermut de naranja Picofino	8€
Vermut Dos Deus	8€
Vermut Dolin Blanc	8€
Vermut Dolin Dry	8€
Ricard 45°	8€
Pernot 40°	8€



## DIGESTIVOS

Grappa Nonino Bianca	8€
Grappa Nonino Vuisinâr	10€
Grappa Nonino Riserva 5 años	22€
Amaro Nonino Quintessentia	10€
Vecchio Amaro del Capo	8€
Amaro Montenegro	8€
Amaro Ramazzotti	8€
Fernet Branca	8€
Licor de hierbas Strega	8€
Limoncello Santa María al Monte	8€
Chartreuse Verde	8€
Chartreuse Amarillo	8€
Elixir di Café Santa María al Monte	8€
Crema de gofio Puro Legado	8€
Baileys	8€
Disaronno	8€
Cointreau	8€
Frangelico	8€

# AGUAS

Agua con gas 0,75l	6€
Agua sin gas 0,75l	6€



# REFRESCOS

Coca Cola	4€
Coca Cola Zero	4€
Sprite	4€
Schweppes Naranja	4€
Schweppes Limón	4€
Schweppes Soda	4€
Tónica Schweppes	5€
Tónica Le Tribute	5,5€
Le Tribute Tónica Zero	5,5€
Le Tribute Ginger Ale	5,5€
Le Tribute Ginger beer	5,5€
Le Tribute Soda de pomelo	5,5€

# CAFÉS Y TÉS

Descafeinado	4€
Americano	4€
Espresso	4€
Doble espresso	5€
Espresso con leche	4€
Café con leche	5€
Latte macchiato	5,5€
Cappuccino	5,5€
Café irlandés	9€
Café Baileys	9€
Tés & Infusiones	4€



# Atelier.

COCKTAIL BAR

#ELARTEDELAMEZCLA