

Vinos | Cocktails | Sakes

Vinos/wines

Cocktails

inspirados en Asia



ECOLÓGICO	Mesta Blanco Seco y fresco	12,30€
	Verdejo, Castilla y La Mancha, D.O. Uclés	
	COPA 2,90€	
	Xalera	
	Floral y aromático, equilibrato	13,80€
	Garnacha Blanca y Macabeo, D.O. Terra Alta	
	Ikigall	15,90€
	Afrutado y persistente, cítrico y salino	
	Xarel.lo, Malvasía de Sitges, Moscatel, D.O. Penedes	

Pisco China	5,90€
Pisco, Piña, Mei-jiu, Angostura, Clara De Huevo	
Lemongrass Margarita	5,90€
Tequila Infusionada con Lemongrass, Triple Sec, Limón	
Pink Soju	5,70€
Soju Chum Churum Coreano, Almibar De Frambuesas, Limonada	
Whisky 5 Especies Fizz	6.70€
Whisky, Jarabe A Las 5 Especies, Soda, Clara De Huevo	
Kaffir Lime Gin & Tonic	7€
Gin Seco, Hojas De Lima Kaffir, Lima Fresca	
Lichy Saketini	7€
Saké, Ginebra, Almibar De Lichy	

ECOLÓGICO	Mesta Tinto Fresco y floral	12,30€
	Tempranillo, Castilla y La Mancha, D.O. Uclés	
	COPA 2,90€	
	Gran Cerdo Afrutado y ligero	13,80€
	Tempranillo y graciano, D.O. La Rioja	
	Mimetic	15,90€
	Goloso, notas a ciruelas negras, arándanos, moras y tomillo	
	Garnacha Tinta, Monastrell, cepas viejas 35-80 años, D.O. Calatayud	

Vermut “Last Monkey”

Vermut Negro, Lichy, Lima

3.80€

Cava/sparkling	
Roses de Catalunya (Brut)	14,20€
Macabeo, Xarel.lo y Parellada, D.O. Cava	
COPA 3,20€	

Monkey’s Spritz

5,80€



Ginger Spritz

Aperol, Ginger Beer, Cava, Naranja

Spicy Spritz

Aperol, Pulpa de mango, Habanero, Cava, Lima

Vinos de arroz/ Rice wines

Sake Japonés (15°) “Ozeki Karatamba”

Seco, suave y rico, puede tomarse tanto caliente como frio. Perfecto para acompañar la comida picante.

40ml	3,30€
90ml	6,70€

Sake Coreano (6°) Makgeolli

Sake turbio de arroz y trigo coreano, ligeramente dulce y ligero

40ml	1,90€
90ml	3,80€

SoJu Coreano Chum Churum (18°)

Aguardiente coreano de arroz fermentado, seco y persistente

40ml	2,60€
90ml	5,20€
360ml	10,80€