

gigi cóctels



signature

bumblebee 7.00

zubrowka vodka, miel (honey), zumo de limón (lemon), yogur griego (greek yogurt) y pollen

gigi´s authentic sangria 8.00

vino tinto (red wine), mascaro brandy, triple sec, pedro ximenez vermut, oporto portal, schweppes limón y fruta fresca

sagrada ginebra 8.50

roku gin, pinomugo, zumo fresco de lima (lime), agave, bitters de miel y tomillo (thyme)

los clásicos

barracuda 7.75

appleton ron, galliano, cava, zumo de piña (pineapple juice) zumo fresco de lima (lime)

espresso martini 6,25

absolut vainilla, kahlua, espresso y sirope simple de azúcar

tommy´s original margarita 6.25

olmeca blanco tequila, zumo fresco de lima (lime) y sirope de agave

bramble 6,00

tanqueray gin, crème de cassis, zumo de limón (lemon), sirope simple de azúcar

piña colada 6,00

malibú , bacardi ron, mangaroca batido de coco, zumo de piña (pineapple juice), sirope de coco y nata (cream)

dark and stormy 6,00

goslings ron, angostura y ginger beer

tinto verano (summer wine) 4.50

vino tinto (red wine), schweppes limón (lemon) y fruta Suaveee

sidecar 6.50

courvosier vsop, triple sec y zumo de limón (lemon)

old fashioned 9.00

diplomático o makers mark

singapore sling 7.50

tanqueray gin, cherry heering, cointreau, dom beneditine, zumo de piña (pineapple), zumo de lima (lime), granadina y angostura

bloody maría 7.50

smirnoff vodka, zumo de tomate, tabasco, horseradish, salsa de worcestershire, zumo de limón (lemon) , sal de apio (celery salt) y pimienta

aperitivos

aperol o campari spritz 6.00

aperol o campari, cava y soda. Vaya.....vooom!

negroni 6.50

tanqueray gin, punt e mes y campari

americano (estilo gigi) 5.00

campari, noilly prat y un twist de limón

vermut

vermut casero 3.50

punt e mes 5.50

noilly prat rouge 6.00

noilly prat dry original 6.00

antica formula 7.50

cerveza

Barril (Draft)

estrella galicia bodega (Galicia) caña 2.75 pinta 4.00

estrella 1906 TOSTADA (Galicia) caña 2.90 pinta 4.25

Botellas (Bottles)

estrella galicia (Gal) 2.75

estrella galicia sin gluten 3.25

vic mumbai IPA (Cat) 4.75

coronita (Méx) 3.50

barcino gothic ale (Cat) 4.00

magners sidra (Irl) 5.50

estrella galicia 0% (sin alcohol) 3.00

vi. vinos. wines y cava

tinto (red)

envite (tempranillo) D.O. Rioja copa 3.20 bot. 13.20
fresco y muy aromático. joven

vinyet negre 2016 D.O. Cataluña copa 3.40 bot. 13.80
tinto crianza, suave con carácter

blanco (white)

vent del mar blanc D.O. Cataluña copa 3.20 bot. 13.30
aromas a pomelo y cítricos
profundo y persistente!

atino (verdejo) D.O. Rueda copa 3.40 bot. 13.30
fresco con aromas a limón y toques de fruta
de la pasión. muy ligero y fácil de beber.

rosado (rosé)

sorbet D.O. Cataluña copa 3.90 bot. 15.30
fresco, seco y rico en matices
frutas rojas y aroma floral

cava

mo brut (brut cava) D.O. Cava copa 3.30 bot. 13.50
ligero, fresco

