

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

olmea 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 Suaveeee

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

michelada 6.50

coronita con salsa valentina, maggi, zumo de tomate, sal de apio pimienta y zumo fresco de lima

aperitivos

aperol o campari spritz 6.00

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

negroni 6.50

tanqueray gin, punt e mes y campari

americano (estilo gígi) 5.00

campari, noilly prat y un twist de limón

vermut

vermut casero 3.50

punt e mes 5.50



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

estrella galicia 0% (sin alcohol) 3.00

vic mumbai IPA (Cat) 4.75

vic choc infested Porter 4.75

coronita (Méx) 3.50

vi. vinos. wines y cava

tinto (red)

lacrimus (tempranillo) D.O. Rioja copa 3.20 bot. 13.20
fresco, seco, fruta negra y roble tostada

vinyet negre (garnacha negra y cabernet) D.O. Cataluña copa 3.40 bot. 13.80
semi crianza, afrutado y suave con carácter

blanco (white)

abadia mercier (verdejo) V.T. Castilla copa 3.20 bot. 13.20
aroma intenso de fruta cítrica y tropical, suave y gran frescura en boca

clos del dia (garnatxa blanca) D.O. Terra Alta copa 3.40 bot. 13.80
cuatro meses de crianza, aromas de fruta blanca madura como peras, en boca es untuoso y cremoso

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

