

FLORIPA

LATIN COCKTAIL BAR

**En Floripa creemos que cada cóctel puede
contar una historia.**

**Nos inspiramos en las antiguas
civilizaciones de América Latina,
mezclando frutas, raíces y especias con
técnicas modernas y un espíritu creativo.**



**At Floripa, we believe that every cocktail
can tell a story.**

**We draw inspiration from the ancient
civilizations of Latin America, blending
fruits, roots, and spices with modern
techniques and a creative spirit.**

COCKTAILS

HISTORIAS LIQUIDAS



NUEVO/NEW : COCKTAIL TAROT

Deja que el destino sorprenda tu paladar. Pide tus cartas!
Let destiny surprise your senses. Draw your cards!

EL DORADO

Whisky Bulleit bourbon

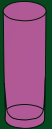
Caramelo salado - limón - licor de banana de Brasil
Salted caramel - lemon - Brazilian banana liqueur



PATAGONIA FIZZ

Gin Bombay Sapphire

Soda de pomelo rosa Floripa - tintura de yerba maté
Floripa pink grapefruit soda - yerba maté tincture



CONDOR

Pisco Tacama (destilado de uva - *grape distillate*)

Soda de manzana y albahaca Floripa - flor de saúco
Floripa apple and basil soda - elderflower



11€

¿ALERGIAS? AVÍSANOS ! ALLERGIES? LET US KNOW !

COCKTAILS

HISTORIAS LIQUIDAS

AFRODISIAC

Vodka Finlandia

Maracuyá - lima - chocolate blanco. Burbujas
Passionfruit - lime - white chocolate. Bubbles



SNAKE

Tequila Jimador blanco - Mezcal 400 conejos
Lima - pimientos y chiles - licor de maíz ancestral
Lime - peppers & chiles - ancestral corn liqueur



TULUM

Ron Diplomático Planas

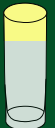
Guayaba rosa - frambuesa - limón - bitters de cacao
Pink guava - raspberry - lemon - cocoa bitters



SOLAR

Ron Bacardí carta blanca

Soda de coco Floripa - espuma de piña y maracuyá
Floripa coconut soda - pineapple & passionfruit foam



12€

¿ALERGIAS? AVÍSANOS ! ALLERGIES? LET US KNOW !

COCKTAILS

HISTORIAS LIQUIDAS

AMAZONIA

Whisky Bulleit Bourbon

Café - piña asada - haba tonka

Coffee - roasted pineapple - tonka bean



SHAMAN

Tequila Jimador blanco - Mezcal 400 conejos

Coco - té matcha - lemongrass. Cuchara ritual.

Coconut - matcha tea - lemongrass. Ritual spoon.



LUNA

Gin Roku

Lichi - rooibos bergamota y flores. Milk punch clarificado

Lychee - bergamot & flowers rooibos. Clarified milk punch



12€

NEGRONI - MARGARITA - PISCO SOUR

10€

SANGRIA - HUGO/APEROL SPRITZ

8€

¿ALERGIAS? AVÍSANOS ! ALLERGIES? LET US KNOW !

MOCKTAILS

0.0% ALCOHOL

COPACABANA

Piña - mango - coco - maracuyá

Pineapple - mango - coconut - passionfruit



TROPICAL FIZZ

Té matcha - coco - lemongrass - soda

Matcha tea - coconut - lemongrass - soda



GUAVALAJARA

Mango - guayaba rosa - lima - Tabasco

Mango - pink guava - lime - Tabasco



POMELADA

Pomelo - limón - hierbabuena - soda

Grapefruit - lemon - mint - soda



8€

¿ALERGIAS? AVÍSANOS ! ALLERGIES? LET US KNOW !

SEGUÍNOS / FOLLOW US
@BAR.FLORIPA

FOOD - TAPAS

€



NACHOS CON GUACAMOLE FRESCO

9.5

Nachos with fresh guacamole



FINGERS DE POLLO CON SALSA BBQ

7.5

Chicken fingers with bbq sauce

PIMIENTOS DE PADRÓN



4.5

Padrón peppers

PATATAS BRAVAS

6.9

Spicy potatoes

EMPANADAS ARGENTINAS



CAPRESE

3

Tomate, mozzarella, albahaca. Tomato, mozzarella, basil.



JAMON Y QUESO

3

Ham and cheese.



TRUFA

3.5

Champiñones, queso, pimienta negra y trufa. Mushrooms, cheese, truffle, black pepper.



POLLO

3.5

Pollo, cebolla, queso, nuez moscada. Chicken, onions, cheese, nutmeg.



CARNE

3.5

Carne picada, aceitunas, cebolla, morrón. Minced meat, olives, onion, bell pepper.

TABLAS

1/2 QUESO TIERNO *Cheese board*

5.5

1/2 JAMÓN SERRANO *Ham board*

7

MIXTA - Jamón y queso. *Ham and cheese board*

12



*Elaboración casera / Homemade elaboration

¿ALERGIAS? AVÍSANOS ! ALLERGIES? LET US KNOW !