

Cócteles de Autor

Seis creaciones exclusivas inspiradas en Sevilla, Andalucía y nuestra forma de entender la coctelería: respetando los clásicos, pero reinterpretándolos con productos, aromas y sabores de nuestra tierra.

CARAJILLO ESPRESSO MARTINI • 12.00€

BRANDY, VODKA, CAFÉ ESPRESSO, BAILEYS Y TRIPLE SECO.

El carajillo de toda la vida se cruza con uno de los grandes clásicos de la coctelería moderna: intenso, sedoso y con el equilibrio justo entre café, licor y un toque cítrico. Tradición y modernidad en una misma copa.

AZAHAR SPRITZ • 12.00€

GINEBRA DE AZAHAR, APEROL, ESENCIA DE ROSAS, ZUMO DE LIMA, CAVA Y AGUA CON GAS.

Inspirado en el aroma que inunda Sevilla cuando florecen los naranjos, este spritz de alma andaluza es refrescante, floral y ligeramente amargo, la primavera sevillana convertida en cóctel.

REBUJITO ROYAL • 12.00€

VINO FINO DE JEREZ, ZUMO DE LIMÓN, SIROPE DE POMELO, HIERBABUENA Y BRUT NATURE ANDALUZ LUMÉ.

Nuestra versión de gala del clásico de feria: cambiamos el refresco por un Brut Nature onubense que aporta finas burbujas y un carácter más gastronómico, sin perder su espíritu festivo.

PATIO ANDALUZ • 12.00€

GINEBRA INFUSIONADA CON ROMERO Y ALBAHACA, LICOR DE ALBARICOQUE, ZUMO DE LIMA, SIROPE DE ROSAS Y CAVA.

Herbáceo, floral y muy fresco, evoca esos patios escondidos de Andalucía donde el romero, la albahaca y las flores se mezclan con la sombra y el agua, un rincón donde el tiempo se detiene.

FERIA SOUR • 12.00€

AMONTILLADO, FRESAS FRESCAS, ZUMO DE LIMA, SIROPE DE FLOR DE SAÚCO Y CLARA DE HUEVO.

Cremoso y equilibrado, une la elegancia del amontillado con la fruta y un toque floral, con todo el espíritu de la Feria de Abril: una copa para brindar con calma, aunque invite a seguir bailando.

TRIANA OLD FASHIONED • 12.00€

BOURBON, MIEL, AROMA DE AZAHAR, ZUMO DE PIÑA Y BITTER AROMÁTICO.

Un Old Fashioned con acento andaluz: respeta la esencia del clásico pero se viste con miel, azahar y un toque tropical que recuerdan a Triana, barrio donde la tradición convive con la creatividad.

Cócteles Clásicos

ESPRESSO MARTINI · 10.00€

VODKA, TÍA MARÍA, ESPRESSO Y SIROPE DE AZÚCAR.

Un clásico moderno creado en Londres a finales de los años 80. Sedoso, intenso y equilibrado, combina el amargor del café con un sutil toque dulce. Perfecto para terminar una comida o empezar una gran noche.

MARGARITA · 10.00€

TEQUILA, TRIPLE SECO, ZUMO DE LIMA Y SIROPE DE AZÚCAR.

Uno de los grandes iconos de la coctelería mundial. Nacido en México, destaca por su equilibrio entre acidez, dulzor y el carácter del tequila. Servido con borde de sal para potenciar todos sus matices.

PORNSTAR MARTINI · 12.00€

VODKA DE VAINILLA, LICOR DE MARACUYÁ, PURÉ DE MARACUYÁ, LIMA Y VAINILLA. ACOMPAÑADO DE UN SHOT DE CAVA.

Creado en Londres a principios de los años 2000, es uno de los cócteles más populares del mundo. El shot de cava se toma aparte, antes o después de un sorbo, para limpiar el paladar y realzar los aromas tropicales.

BLOODY MARY · 10.00€

VODKA, ZUMO DE TOMATE, LIMÓN Y NUESTRO PREPARADO ESPECIAL DE ESPECIAS.

Nuestro Bloody Mary mantiene la esencia del clásico incorporando un toque más profundo de umami gracias a nuestra mezcla propia. Intenso, especiado y lleno de personalidad.

NEGRONI · 10.00€

GINEBRA, VERMUT ROJO Y BITTER ITALIANO.

Nacido en Florencia en 1919, cuando el conde Camillo Negroni pidió reforzar su Americano sustituyendo la soda por ginebra. Un clásico elegante, amargo y aromático.

MOJITO · 10.00€

RON BLANCO, LIMA FRESCA, AZÚCAR, HIERBABUENA Y AGUA CON GAS.

Originario de La Habana, Cuba, es uno de los cócteles más refrescantes que existen. La combinación de hierbabuena, cítricos y ron lo convierte en un imprescindible.

OLD FASHIONED · 10.00€

BOURBON O WHISKY, AZÚCAR, BITTER AROMÁTICO Y PIEL DE NARANJA.

Uno de los cócteles más antiguos del mundo, considerado por muchos el origen de la coctelería clásica. Sobrio, elegante y atemporal.

CAIPIRIÑA · 10.00€

LIMA FRESCA, CACHAÇA Y AZÚCAR MORENO.

El cóctel nacional de Brasil. Sencillo en apariencia, pero lleno de frescura y carácter gracias a la personalidad de la cachaça y la lima recién machacada.

DAIQUIRI · 10.00€

RON BLANCO, ZUMO DE LIMA FRESCA Y AZÚCAR.

Nacido en Cuba a finales del siglo XIX, demuestra que tres ingredientes bien equilibrados bastan para crear uno de los grandes clásicos. Fresco, seco y muy aromático.

PIÑA COLADA · 10.00€

RON BLANCO, CREMA DE COCO Y ZUMO DE PIÑA.

Originaria de Puerto Rico, donde es considerada su cóctel nacional. Cremosa, tropical y muy refrescante, evoca el Caribe en cada sorbo.

APEROL SPRITZ · 10.00€

APEROL, CAVA Y AGUA CON GAS.

Nacido en el norte de Italia a principios del siglo XX, este clásico combina el amargor del Aperol, la frescura del Prosecco y un toque de soda. El aperitivo por excelencia.

HUGO SPRITZ · 10.00€

LICOR DE SAÚCO, LIMÓN, CAVA Y AGUA CON GAS.

Creado en los Alpes italianos a comienzos de los 2000, mezcla Prosecco, licor de flor de saúco, lima y hierbabuena. Ligero y perfecto para el verano.



Signature Cocktails

Six exclusive creations inspired by Seville, Andalusia and our way of understanding cocktail culture: honouring the classics, while reinterpreting them with the products, aromas and flavours of our land.

CARAJILLO ESPRESSO MARTINI • 12.00€

BRANDY, VODKA, ESPRESSO COFFEE, BAILEYS AND TRIPLE SEC.

The traditional carajillo meets one of the great classics of modern mixology: intense, silky, with just the right balance between coffee, liqueur and a citrus touch. Tradition and modernity in a single glass.

AZAHAR SPRITZ • 12.00€

ORANGE BLOSSOM GIN, APEROL, ROSE ESSENCE, LIME JUICE, CAVA AND SODA WATER.

Inspired by the scent that fills Seville when the orange trees bloom, this Andalusian-soul spritz is refreshing, floral and lightly bitter — Seville's spring turned into a cocktail.

REBUJITO ROYAL • 12.00€

FINO SHERRY, LEMON JUICE, GRAPEFRUIT SYRUP, MINT AND ANDALUSIAN BRUT NATURE LUMÉ.

Our gala version of the classic feria drink: we swap the soft drink for a Huelva Brut Nature that adds fine bubbles and a more gastronomic character, without losing its festive spirit.

PATIO ANDALUZ • 12.00€

ROSEMARY AND BASIL-INFUSED GIN, APRICOT LIQUEUR, LIME JUICE, ROSE SYRUP AND CAVA.

Herbaceous, floral and very fresh, it evokes those hidden Andalusian courtyards where rosemary, basil and flowers mingle with shade and water — a corner where time stands still.

FERIA SOUR • 12.00€

AMONTILLADO SHERRY, FRESH STRAWBERRIES, LIME JUICE, ELDERFLOWER SYRUP AND EGG WHITE.

Creamy and well-balanced, it unites the elegance of amontillado with fruit and a floral touch, capturing the full spirit of the Feria de Abril: a drink to toast slowly, even as it invites you to keep dancing.

TRIANA OLD FASHIONED • 12.00€

BOURBON, HONEY, ORANGE BLOSSOM AROMA, PINEAPPLE JUICE AND AROMATIC BITTERS.

An Old Fashioned with Andalusian flair: it respects the essence of the classic but dresses it up with honey, orange blossom and a tropical touch reminiscent of Triana, the neighbourhood where tradition meets creativity.



Classic Cocktails

ESPRESSO MARTINI · 10.00€

VODKA, TÍA MARÍA, ESPRESSO AND SUGAR SYRUP.

A modern classic created in London in the late 1980s. Silky, intense and well-balanced, it combines the bitterness of coffee with a subtle sweet touch. Perfect to end a meal or start a great night.

MARGARITA · 10.00€

TEQUILA, TRIPLE SEC, LIME JUICE AND SUGAR SYRUP.

One of the great icons of world cocktail culture. Born in Mexico, it stands out for its balance of acidity, sweetness and the character of tequila. Served with a salt rim to enhance all its nuances.

PORNSTAR MARTINI · 12.00€

VANILLA VODKA, PASSION FRUIT LIQUEUR, PASSION FRUIT PURÉE, LIME AND VANILLA. SERVED WITH A CAVA SHOT.

Created in London in the early 2000s, it's one of the most popular cocktails in the world. The cava shot is taken separately, before or after a sip, to cleanse the palate and enhance the tropical aromas.

BLOODY MARY · 10.00€

VODKA, TOMATO JUICE, LEMON AND OUR SPECIAL SPICE BLEND.

Our Bloody Mary keeps the essence of the classic while adding a deeper umami note thanks to our own blend. Intense, spiced and full of personality.

NEGRONI · 10.00€

GIN, RED VERMOUTH AND ITALIAN BITTER.

Born in Florence in 1919, when Count Camillo Negroni asked for his Americano to be strengthened by replacing the soda with gin. An elegant, bitter and aromatic classic.

MOJITO · 10.00€

WHITE RUM, FRESH LIME, SUGAR, MINT AND SODA WATER.

Originally from Havana, Cuba, it's one of the most refreshing cocktails there is. The combination of mint, citrus and rum makes it a must-try.

OLD FASHIONED · 10.00€

BOURBON OR WHISKY, SUGAR, AROMATIC BITTERS AND ORANGE PEEL.

One of the oldest cocktails in the world, considered by many the origin of classic cocktail culture. Sober, elegant and timeless.

CAIPIRINHA · 10.00€

FRESH LIME, CACHAÇA AND BROWN SUGAR.

Brazil's national cocktail. Simple in appearance, but full of freshness and character thanks to the personality of cachaça and freshly muddled lime.

DAIQUIRI · 10.00€

WHITE RUM, FRESH LIME JUICE AND SUGAR.

Born in Cuba in the late 19th century, it proves that three well-balanced ingredients are enough to create one of the great classics. Fresh, dry and highly aromatic.

PIÑA COLADA · 10.00€

WHITE RUM, COCONUT CREAM AND PINEAPPLE JUICE.

Originally from Puerto Rico, where it is considered the national cocktail. Creamy, tropical and very refreshing, it evokes the Caribbean in every sip.

APEROL SPRITZ · 10.00€

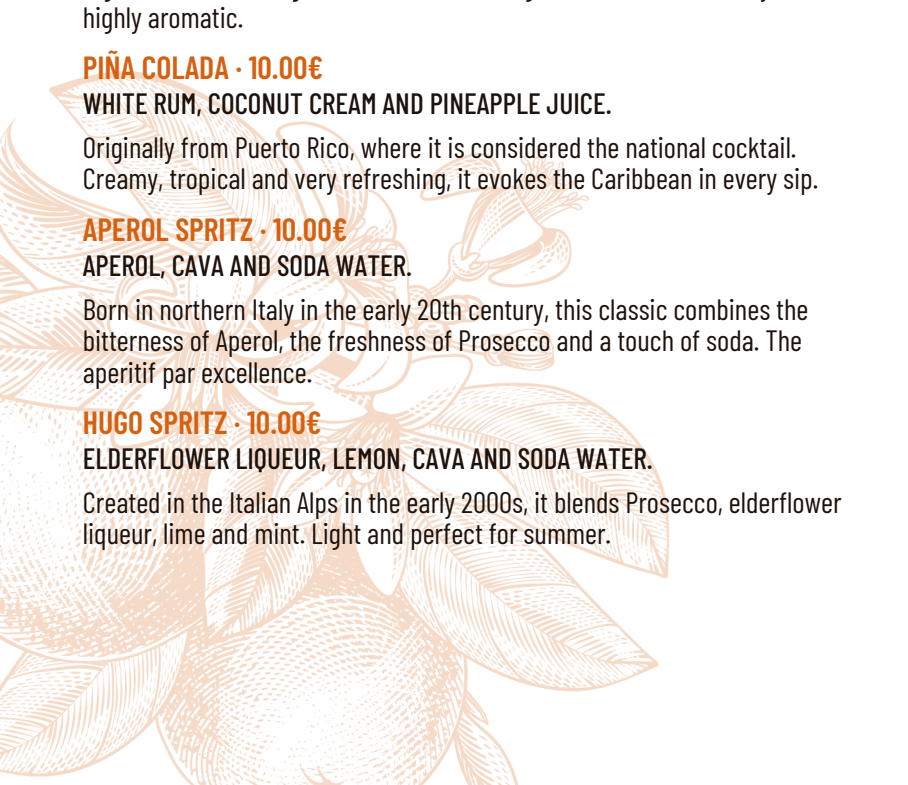
APEROL, CAVA AND SODA WATER.

Born in northern Italy in the early 20th century, this classic combines the bitterness of Aperol, the freshness of Prosecco and a touch of soda. The aperitif par excellence.

HUGO SPRITZ · 10.00€

ELDERFLOWER LIQUEUR, LEMON, CAVA AND SODA WATER.

Created in the Italian Alps in the early 2000s, it blends Prosecco, elderflower liqueur, lime and mint. Light and perfect for summer.



Cocktails Signature

Six créations exclusives inspirées de Séville, de l'Andalousie et de notre façon de concevoir la coctellerie : respectant les classiques, tout en les réinterprétant avec les produits, les arômes et les saveurs de notre terre.

CARAJILLO ESPRESSO MARTINI · 12.00€

BRANDY, VODKA, CAFÉ EXPRESSO, BAILEYS ET TRIPLE SEC.

Le carajillo traditionnel rencontre l'un des grands classiques de la coctellerie moderne : intense, soyeux, avec un équilibre parfait entre café, liqueur et une touche d'agrumes. Tradition et modernité dans un même verre.

AZAHAR SPRITZ · 12.00€

GIN À LA FLEUR D'ORANGER, APEROL, ESSENCE DE ROSE, JUS DE CITRON VERT, CAVA ET EAU GAZEUSE.

Inspiré du parfum qui envahit Séville à la floraison des orangers, ce spritz à l'âme andalouse est rafraîchissant, floral et légèrement amer — le printemps sévillan transformé en cocktail.

REBUJITO ROYAL · 12.00€

VIN FINO DE JEREZ, JUS DE CITRON, SIROP DE PAMPLEMOUSSE, MENTHE ET BRUT NATURE ANDALOU LUMÉ.

Notre version de gala du classique de la feria : nous remplaçons la boisson gazeuse par un Brut Nature de Huelva qui apporte de fines bulles et un caractère plus gastronomique, sans perdre son esprit festif.

PATIO ANDALUZ · 12.00€

GIN INFUSÉ AU ROMARIN ET AU BASILIC, LIQUEUR D'ABRICOT, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE ROSE ET CAVA.

Herbacé, floral et très frais, il évoque ces patios cachés d'Andalousie où le romarin, le basilic et les fleurs se mêlent à l'ombre et à l'eau — un coin où le temps s'arrête.

FERIA SOUR · 12.00€

AMONTILLADO, FRAISES FRAÎCHES, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE FLEUR DE SUREAU ET BLANC D'ŒUF.

Onctueux et équilibré, il unit l'élégance de l'amontillado au fruit et à une touche florale, avec tout l'esprit de la Feria de Abril : un verre à savourer calmement, même s'il invite à continuer de danser.

TRIANA OLD FASHIONED · 12.00€

BOURBON, MIEL, ARÔME DE FLEUR D'ORANGER, JUS D'ANANAS ET BITTER AROMATIQUE.

Un Old Fashioned à l'accent andalou : il respecte l'essence du classique tout en se parant de miel, de fleur d'oranger et d'une touche tropicale qui rappellent Triana, le quartier où la tradition côtoie la créativité.

Cocktails Classiques

ESPRESSO MARTINI • 10.00€

VODKA, TÍA MARÍA, EXPRESSO ET SIROP DE SUCRE.

Un classique moderne créé à Londres à la fin des années 1980. Soyeux, intense et équilibré, il associe l'amertume du café à une subtile touche sucrée. Parfait pour terminer un repas ou commencer une grande soirée.

MARGARITA • 10.00€

TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON VERT ET SIROP DE SUCRE.

L'une des grandes icônes de la coctellerie mondiale. Née au Mexique, elle se distingue par son équilibre entre acidité, douceur et le caractère de la tequila. Servie avec un bord de sel pour révéler toutes ses nuances.

PORNSTAR MARTINI • 12.00€

VODKA À LA VANILLE, LIQUEUR DE FRUIT DE LA PASSION, PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION, CITRON VERT ET VANILLE. ACCOMPAGNÉ D'UN SHOT DE CAVA.

Créé à Londres au début des années 2000, c'est l'un des cocktails les plus populaires au monde. Le shot de cava se boit à part, avant ou après une gorgée, pour rafraîchir le palais et révéler les arômes tropicaux.

BLOODY MARY • 10.00€

VODKA, JUS DE TOMATE, CITRON ET NOTRE MÉLANGE D'ÉPICES MAISON.

Notre Bloody Mary conserve l'essence du classique tout en apportant une touche umami plus profonde grâce à notre propre mélange. Intense, épicé et plein de caractère.

NEGRONI • 10.00€

GIN, VERMOUTH ROUGE ET BITTER ITALIEN.

Né à Florence en 1919, lorsque le comte Camillo Negroni demanda de renforcer son Americano en remplaçant le soda par du gin. Un classique élégant, amer et aromatique.

MOJITO • 10.00€

RHUM BLANC, CITRON VERT FRAIS, SUCRE, MENTHE ET EAU GAZEUSE.

Originaire de La Havane, à Cuba, c'est l'un des cocktails les plus rafraîchissants qui soient. L'alliance de la menthe, des agrumes et du rhum en fait un incontournable.

OLD FASHIONED • 10.00€

BOURBON OU WHISKY, SUCRE, BITTER AROMATIQUE ET ZESTE D'ORANGE.

L'un des cocktails les plus anciens au monde, considéré par beaucoup comme l'origine de la coctellerie classique. Sobre, élégant et intemporel.

CAIPIRINHA • 10.00€

CITRON VERT FRAIS, CACHAÇA ET SUCRE ROUX.

Le cocktail national du Brésil. Simple en apparence, mais plein de fraîcheur et de caractère grâce à la personnalité de la cachaça et au citron vert fraîchement pilé.

DAIQUIRI • 10.00€

RHUM BLANC, JUS DE CITRON VERT FRAIS ET SUCRE.

Né à Cuba à la fin du XIXe siècle, il prouve que trois ingrédients bien équilibrés suffisent à créer l'un des grands classiques. Frais, sec et très aromatique.

PIÑA COLADA • 10.00€

RHUM BLANC, CRÈME DE COCO ET JUS D'ANANAS.

Originaire de Porto Rico, où il est considéré comme le cocktail national. Onctueux, tropical et très rafraîchissant, il évoque les Caraïbes à chaque gorgée.

APEROL SPRITZ • 10.00€

APEROL, CAVA ET EAU GAZEUSE.

Né dans le nord de l'Italie au début du XXe siècle, ce classique associe l'amertume de l'Aperol, la fraîcheur du Prosecco et une touche de soda. L'apéritif par excellence.

HUGO SPRITZ • 10.00€

LIQUEUR DE SUREAU, CITRON, CAVA ET EAU GAZEUSE.

Créé dans les Alpes italiennes au début des années 2000, il mêle Prosecco, liqueur de fleur de sureau, citron vert et menthe. Léger et parfait pour l'été.