

COCKTAILS
BASA
BASEMENT BAR
& RESTAURANT

Cock-tail

**is a stimulating liquor, composed of spirits
of any kind, sugar, water, and bitters.**

(The Balance and Columbian Repository / May 13, 1806)

Moscow Mule

(Cítrico y refrescante)
Smirnoff, lima, ginger beer, almíbar

New York Sour

(Intenso y especiado)
Jim Beam, almíbar, limón, float
de malbec argentino, naranja

“Te Quiero Tanto”

(Ligero y fácil)
Bombay, Gancia Spritz, almíbar
de frambuesas, lima

Penicillin

(Intensidad curativa)
Johnnie Red, jengibre, almíbar, limón

Bottled Bloody Mary (para dos)

(Picante y jugoso, en botella de 500cm³)
Grey Goose, jugo de tomates bien temperado,
romero, pickles

Rotten Apple Punch

(Take 5)
Cynar, Martini Rosso, cordial de
pomelo, sidra, albahaca, canela

G&T&B

(Un clásico con una vuelta.)
Bombay, tónica, lima, limón,
botánicos: quina, clavo, coriandro,
enebro, hinojo

Mahalo

(Gracias en hawaiano)
Bacardí Añejo, Brandy,
Orgeat, maracuyá, ananá, lima

Luis Miguel's Margarita

(Cuando calienta el sol)
Sauza reposado de banana, Cointreau,
lima, banana, Bitter Angostura

Manhattan Invertido

(De cocktail potente a aperitivo infalible)
Blend de Vermouths Rossos, Jim Bean
Angostura Bitters, naranja

Mano del Rey

(Elegante y seco. Tratar con respeto)
Great King St., Chartreuse amarillo,
Martinti Dry, almíbar especiado

Hirsch

(Venado en alemán. Cocktail de cazadores)
Jagermeister, cordial de pomelo,
Ginger Beer, limón, Canela

Tropical Lady

(Finalista del Bacardi Legacy 2017)
Bacardí 8, pasta de banana,
Maraschino, Bitter Angostura, lima

Basil Gimlet

(elegante y refrescante)
Grey Goose, almíbar de albahaca, lima

Bacardí Cocktail

(Para sentirse en el caribe)
Bacardí Superior, almíbar
de frambuesas, lima

Spritz

(Italianidad al palo)
Gancia Spritz, Prosecco, soda,
naranja, aceitunas

Negroni

(Como le gusta al conde Camilo)
Bombay, Campari, Martini Rosso,
naranja seca

Rum Fashioned

(Un cocktail sincero)
Bacardí añejo, Bitter Angostura,
almíbar, naranja

Boston Tea Punch

(Frutado y fácil)
Grey Goose, té de Ceylon, maracuyá, limón

Aperitivo N°1

(El nombre lo dice todo)
Cynar, bitter de menta,
Ginger Beer, tónica, pepino, lima

Blinker

(De 1934 a la fecha)
Canadian Club, almíbar de frambuesa,
pomelo

Royale Mai Tai

(TIKI con elegancia)
Bacardí Gold, Cointreau, Orgeat,
lima, espumante

Sherry Fix

(Especiado e intenso)
Malbec argentino, jerez,
almíbar especiado, naranja

Lou Lou

(Quién pone la piletta?)
Martini Dry, Kirsch,
cordial de pomelo, naranja, limón
frutas de estación