

L • S 360° DEL C Ó C TEL

La evolución de los sabores medida en grados

C • N H I S T • R I A , 0 °

13€

Para Blue Spot, el origen de la coctelería clásica es un elemento muy importante, por lo que no le ponemos límites. Pídenos tu cóctel favorito y nosotros te lo preparamos según la receta tradicional. Aquí te proponemos algunos...

NEGRONI	GIN FIZZ	DAIQUIRI	OLD FASHIONED
DRY MARTINI	PISCO SOUR	MARGARITA	BLOODY MARY
MANHATTAN	MAI TAI	ESPRESSO MARTINI	KIR ROYAL
COSMOPOLITAN	MOJITO	MOSCOW MULE	PIÑA COLADA

C • N T E M P • R Á N E • S D E A U T • R , 1 8 0 °

14€

A partir de la influencia culinaria que se integra en nuestra barra, versionamos unos clásicos con ingredientes gastronómicos y así nace esta propuesta de cócteles de autor.

BLUE SPOT MARTINI

El aperitivo azul de estilo mediterráneo preparado con ginebra Oxley, licor de camomila, cordial de lima y tintura de romero.

NOCHE DE GRITOS

Inspirado en México y preparado con tequila Curado, chutney de mango, jarabe casero de jalapeño y canela, zumo de lima y shrub de habanero.

¡Que empiece la fiesta!

VIOLETTE

Un sutil martini de Bombay Sapphire, Chartreuse verde y pomelo rosa acompañado por la presencia de la flor de violeta.

NEW NUT FASHION

Preparamos este old fashioned con bourbon Buffalo Trace, Torres 20, licor de avellana y biter de chocolate.

COSMOLOBITA

Pensamos en un cosmopolitan y esta es nuestra propuesta. Vodka Grey Goose, licor de cassis, Italicus de bergamota y una sutil nota de naranja ahumada. No extrañarás el arándano.

MULA HINOJADA

Refréscate con este cóctel servido en jarra de Moscow Mule. Gin Mare macerado con hinojo, licor de pera, zumo de limón y ginger beer.

COCOFEE MINT

Un mojito para los amantes del café con todo el sabor caribeño del coco y el ron Santa Teresa.

TRUFADO WEI

Para paladares atrevidos... Mezcal 7 Misterios, miel de trufa, zumo de piña, licor de cacao blanco y ralladura de haba tonka.

ODA À L'ORANGE

La naranja en su máxima expresión. Vodka Grey Goose, mermelada de naranja amarga, vermut de naranja, licor Magdala, agua de azahar y espuma de naranja.

PINK-OLADA

Te preparamos la piña colada de la casa con Bacardí carta blanca infusionado con flor de hibisco, licor de frambuesa Chambord y agua de rosas. ¡Única en Barcelona!

NIKKEI SOUR

De la fusión culinaria de la cultura japonesa y peruana nace este sour elaborado con sake Choya, pisco 1615 puro Quebranta peruano, té matcha, mirin y sésamo negro.

LA KATANA DEL SAMURAI

Poderoso y elegante, así describimos este cóctel insignia preparado con Roku Gin, Umeshu, miel, zumo de lima, té rojo y aroma de jazmín.

MORENA MIA

Imagina ron Bacardí 8, fruta de la pasión, jarabe de almendras, ratafia catalana, zumo de lima, amargo de Angostura y ginger ale bajo los rayos del sol...

MADAME MARA

Unimos sensaciones florales y herbáceas en una misma copa para deleitarte con pisco chileno El Gobernador, licor de flor de saúco St.Germain, jarabe casero de jengibre, manzana verde, celery.

SOTOBOSQUE

Una vuelta de tuerca al Manhattan preparado con Jack Daniel's Single Barrel, licor de pino, sirope de arce, martini Speciale Ambrato y amargo de Angostura.

INIDIAN KILT

Exótica mezcla de Macallan 12 double cask con jarabe de cúrcuma casero, biter de cardamomo y zumos de zanahoria y naranja.

C R E A T I V I D A D V I V A , 3 6 0 °

14€

¿CON ALCOHOL O SIN? ¿CON FRUTOS ROJOS O JENGIBRE?
¿AFRUTADO O CÍTRICO?

Porque cada momento es único e irrepetible y nos encanta la atención personalizada. Cuéntanos qué te apetece y nosotros nos encargamos del resto.
Te creamos un cóctel a tu medida ideal para ti.

SOMOS
360°

FR • ZEN BLUE M • CKTAILS

9€

DE MANGO,
NARANJA Y VAINILLA

DE FRESA, PIÑA
Y ORGEAT

DE MANZANA,
COCO Y
TÉ MATCHA

DE LEMON PIE Y
FRUTOS ROJOS

SANGRÍAS BLUE SP • T

DE CAVA
Con ginebra Bombay, triple
sec, manzana y piña

COPA 9€ / JARRA 32€

DE VINO TINTO
Con ron Sta. Teresa, triple sec,
naranja y arándanos.

COPA 8€ / JARRA 28€



**EL MUNDO • DEL
DESTILADO •**

GINEBRAS Y SU PERFECT SERVE

BOMBAY SAPPHIRE con un twist de limón	12
OXLEY con un twist de lima	15
PUERTO DE INDIAS con un twist de lima y fresas	12
GIN MARE con un twist de limón y romero	14
G'VINE FLORAISSON con un twist de lima y uva morada	14
BULLDOG con un twist de limón	14
ROKU con una rodaja de jengibre	15
SIPSMITH con piel de lima	15
HENDRICK'S con pepino y agua de rosas	15
CITADELLE con un twist de naranja y una rama de canela	15
BROCKMAN'S con un twist de pomelo y frutos rojos	15
SEAGRAM'S con un twist de naranja y granos de café	12
MONKEY 47 con un twist de lima	15
MARTIN MILLER'S con un twist de limón	15
TANQUERAY TEN con un twist de lima, naranja y pomelo	15

VODKA

Grey Goose <i>Francia</i>	14
Finlandia <i>Finlandia</i>	12
Belvedere <i>Polonia</i>	16
Elis by Stoli <i>Rusia</i>	15
Beluga Noble <i>Rusia</i>	16

RON

Bacardí 8 <i>Cuba</i>	13
Bacardí carta blanca <i>Cuba</i>	12
Santa Teresa Gran Reserva <i>Venezuela</i>	12
Santa Teresa 1796 <i>Venezuela</i>	15
Brugal <i>República Dominicana</i>	12
Zacapa 23 <i>Guatemala</i>	16
Diplomático Reserva Exclusiva <i>Venezuela</i>	15
Plantation XO <i>Trinidad y Tobago</i>	23

TEQUILA & MEZCAL

Patrón Silver	Copa 16 / shot 9
Patrón Añejo	Copa 19 / shot 11
Mezcal 7 Misterios Doba-Ye	Copa 14 / shot 7
Tequila Curado Blue Agave	Copa 13 / shot 7
Herradura Plata	Copa 14 / shot 6
Don Julio Reposado	Copa 15 / shot 8
Mezcal Los Danzantes Espadin	Copa 16 / shot 8,5

MISCELÁNEA

Torres 20 <i>(brandy)</i>	14
Courvoisier VS <i>(coñac)</i>	12
Courvoisier XO <i>(coñac)</i>	39
Pere Magloire Vsop <i>(calvados)</i>	12
Noval Tawny 10 <i>(oporto)</i>	9
Royal Tokaji Blue Label	13
5 Puttonyos <i>(vino dulce)</i>	

WHISKY

ESCOCÉS

Dewar's 12	12
J. Walker Black Label	13
J. Walker Blue Label	47
The Glenrothes 12	14
Chivas Regal 12	13
The Macallan 12 Double Cask	16
The Macallan 18	57
The Macallan Rare Cask	82

IRLANDÉS

Connemara Single Malt	13
Bushmills Black Bush	13
Jameson	12

ISLAY

Laphroaig 10	14
Lagavulin 16	17

BOURBON & TENNESSEE

Jack Daniel's n°7	13
Jack Daniel's Single Barrel	15
Buffalo Trace	12
Maker's Mark	13
Woodford Reserve Rye	14

JAPONÉS

Nikka Taketsuru	19
Hibiki Harmony	32

encompaniadelobos.com