

cocteles

FRUTO TINZADO

mezcal joven / ancho reyes licor de chile poblano / sirope de mango / reducción de maracuya / zumo de lima.

Sabores: agrio (sour), astringente, picante, ahumado
maridaje: pizzeta, salmón, chillo, vegetales y/o ensaladas. \$11.00

TRES PUNTOS COLADA

ron añejo / whisky de mantequilla de maní / ron infundado con café / jugo de piña / crema de coco.

Sabores: dulce, maderoso, maní, ahumado, oloroso
maridaje: postres, bolitas de queso, buñuelos. \$10.00

T.P.T (TRES PUNTOS'S TONIC)

vodka / licor de pomagranada mandarina fresca / sirope de fresa / agua tónica.

Sabores: ácido malico, umami, fresa, semidulce, astringente
maridaje: frituras, charcutería, empanados, platos grasos. \$9.00

PINK '75

pink gin / zumo de lima / jarabe simple / vino espumoso rosado.

Sabores: ácido, cítrico, astringente, efervescente, fruto seco
maridaje: pollo a la brasa, charcutería, frituras. \$9.00

DE LA TIERRA SOUR

bourbon / ron especiado / reducción de ají dulce / amargos de cacao / zumo de lima.

Sabores: agridulce (sour), herbáceo, vegetal
maridaje: carnes rojas, cerdo, productos salados, mariscos. \$10.00

GUAYNABO'S RUMVALDIER

ron añejo (Extra) / amaro / campari.

Sabores: amargo, maderoso, vainilla, caramelo, especiado
maridaje: carnes rojas, cerdo, vegetales. \$13.00

