



# LA COCTELERÍA

## BARBILLÓN

“EN LA COCTELERÍA DE BARBILLÓN CREEMOS QUE CADA CÓCTEL ES UN VIAJE. INSPIRADOS EN LA FRESCURA, LA RIQUEZA Y LA DIVERSIDAD DE LA GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA, HEMOS CREADO UNA PROPUESTA QUE UNE CON MAESTRÍA LA TRADICIÓN Y LA MODERNIDAD. CADA CREACIÓN REFLEJA LOS AROMAS MEDITERRÁNEOS, LA VITALIDAD DE LOS HUERTOS Y LA CALIDEZ DE NUESTRA CULTURA, INVITANDO A DISFRUTAR CON CALMA, SOFISTICACIÓN Y SABOR. UNA EXPERIENCIA CONCEBIDA PARA COMPARTIR, BRINDAR Y ATESORAR MOMENTOS ÚNICOS, SIEMPRE AL ESTILO BARBILLÓN. DÉJATE GUIAR POR ESTA LEYENDA PARA DESCUBRIR TU CÓCTEL IDEAL, O CONFÍA EN LAS RECOMENDACIONES DE NUESTRO EQUIPO.”



### CÓCTELES SIGNATURE (14€)



**VIENTO DE LEVANTE (VERDEJO, LICOR, PERA, MENTA)**  
EL FRESCOR DEL VERDEJO SE UNE A UN DELICADO LICOR DE LABDANUM, PERA, MENTA Y PEREJIL. HERBAL, FRUTAL Y MEDITERRÁNEO.



**SOL MESTIZO (TEQUILA, MANDARINA, GUINDILLA, LIMA)**  
EL TEQUILA OLMECA ALTOS SORPRENDE CON NOTAS DE DORITOS, MANDARINA, LIMA Y UN TOQUE PICANTE DE GUINDILLA. ÚNICO, ATREVIDO Y LLENO DE CARÁCTER.



**SALA DE GUARDA (BOURBON, RATAFÍA, OLOROSO)**  
LA FUERZA DEL BOURBON MAKER'S MARK SE MEZCLA CON RATAFÍA, OLOROSO Y NOTAS DE MADERA. PROFUNDO, ESPECIADO Y ELEGANTE.



**FRESÓN (GIN, FRESA, COCO, ALBAHACA)**  
LA FRESCURA DE LA GINEBRA PLYMOUTH SE COMBINA CON COCO, FRESA Y ALBAHACA. FRUTAL, CREMOSO Y REFRESCANTE.



**MEDITERRANEAN (VODKA, CEDRO, CHAMPAGNE)**  
EL VODKA ABSOLUT INFUSIONADO CON CEDRO Y UN CORDIAL DE CHAMPAGNE. LIGERO, CÍTRICO Y SOFISTICADO.



**MAR GRIEGO (GIN, PEPINO, YOGUR, MANZANA, MENTA)**  
LA GINEBRA PLYMOUTH CON PEPINO, YOGUR GRIEGO, MENTA Y MANZANA. FRESCO, CREMOSO Y SORPRENDENTE.



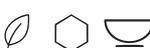
**MELÓN SOUR (PISCO, MELÓN, LIMA, CLARA DE HUEVO)**  
EL PISCO 1615 REALZADO CON MELÓN, LIMA Y CLARA DE HUEVO. TROPICAL, ÁCIDO Y SUAVE.



**LA LLORONA (TEQUILA, MEZCAL, PIMIENTO VERDE, CHARTREUSE, LIMA)**  
EL CARÁCTER DEL TEQUILA OLMECA ALTOS SE POTENCIA CON MEZCAL OJO DE TIGRE, PIMIENTO VERDE PICANTE, CHARTREUSE, LIMA Y GINGER BEER. AHUMADO, HERBAL Y PICANTE.



**ISLA BELLA (RON, MANGO, PLÁTANO, ALMENDRA, LIMA)**  
EL RON HAVANA 3 SE MEZCLA CON MANGO, PLÁTANO, ALMENDRA Y LIMA. DULCE, TROPICAL Y EXÓTICO.



**CAFÉ DE TARDE (RON, CAFÉ, VERMOUTH, CAMPARI, CACAHUETE)**  
EL RON HAVANA 7 ACOMPAÑADO DE CACAHUETE, CAFÉ, VERMOUTH ROJO Y CAMPARI. AMARGO, TOSTADO Y CON NOTAS DE FRUTOS SECOS.

PRECIOS EXPRESADOS EN EUROS INCLUYENDO IMPUESTOS





# LA COCTELERÍA

## BARBILÓN

### CÓCTELES CLÁSICOS (12€)



#### **DRY MARTINI (GIN, VERMOUTH)**

EL REY DE LA ELEGANCIA. LA PUREZA DEL PLYMOUTH GIN SE COMBINA CON EL CARÁCTER SECO DEL VERMOUTH. SERVIDO CON UN TOQUE DE OLIVA. SECO, SOFISTICADO Y ATEMPORAL.



#### **BLOODY MARY (VODKA, TOMATE, ESPECIAS)**

EL ICÓNICO CÓCTEL A BASE DE VODKA ABSOLUT, JUGO DE TOMATE Y ESPECIAS. INTENSO, SALINO Y LIGERAMENTE PICANTE. PERFECTO PARA ABRIR EL APETITO.



#### **MOJITO (RON, HIERBABUENA, LIMA)**

EL FRESCOR DEL RON HAVANA 3 SE UNE A LA HIERBABUENA, LA LIMA Y LA SODA. UN CÓCTEL LIGERO, REFRESCANTE Y HERBAL QUE NUNCA PASA DE MODA.



#### **NEGRONI (GIN, VERMOUTH ROJO, CAMPARI)**

UN CLÁSICO ITALIANO CON PLYMOUTH GIN, VERMOUTH ROJO Y CAMPARI. AMARGO, EQUILIBRADO Y CON UN CARÁCTER SOFISTICADO.



#### **MANHATTAN (BOURBON, VERMOUTH ROJO, ANGOSTURA)**

EL SABOR ROBUSTO DEL BOURBON MAKER'S MARK SE REALZA CON VERMOUTH ROJO Y UNAS GOTAS DE ANGOSTURA. INTENSO, ESPECIADO Y ELEGANTE.



#### **PIÑA COLADA (RON, PIÑA, COCO)**

EL RON HAVANA 3 SE MEZCLA CON PIÑA FRESCA, COCO Y LIMA. DULCE, CREMOSO Y TROPICAL: VACACIONES EN UN VASO.



#### **ESPRESSO MARTINI (VODKA, CAFÉ, VAINILLA)**

EL VODKA ABSOLUT MARIDA CON CAFÉ ESPRESSO Y LICOR DE CAFÉ, REALZADO CON UN TOQUE DE VAINILLA. CREMOSO, TOSTADO E IRRESISTIBLE.



#### **OLD FASHIONED (BOURBON, ANGOSTURA, AZÚCAR, NARANJA)**

UN CÓCTEL DE CARÁCTER FUERTE CON BOURBON MAKER'S MARK, ANGOSTURA, AZÚCAR Y PIEL DE NARANJA. POTENTE, CLÁSICO Y REFINADO.



#### **MARGARITA (TEQUILA, COINTREAU, LIMA)**

EL TEQUILA OLMECA ALTOS SE MEZCLA CON COINTREAU Y LIMA FRESCA. CÍTRICO, VIBRANTE Y REFRESCANTE.



#### **DAIQUIRI (RON, LIMA, AZÚCAR)**

LA PUREZA DEL RON HAVANA 3 SE COMBINA CON LIMA Y AZÚCAR. FRESCO, EQUILIBRADO Y LIGERO.



#### **PISCO SOUR (PISCO, LIMA, CLARA DE HUEVO)**

EL PISCO 1615 BRILLA JUNTO A LA LIMA, AZÚCAR Y CLARA DE HUEVO. ÁCIDO, CREMOSO Y CON NOTAS FRUTALES.



#### **COSMOPOLITAN (VODKA, ARÁNDANOS, COINTREAU, LIMA)**

EL VODKA ABSOLUT SE VISTE DE FIESTA CON ARÁNDANOS, COINTREAU Y LIMA. FRUTAL, FRESCO Y CON UN TOQUE ELEGANTE.



#### **CAIPIRIÑA (CACHAÇA, LIMA, AZÚCAR)**

LA INTENSIDAD DE LA CACHAÇA ABELHA CON LIMA Y AZÚCAR DE CAÑA. REFRESCANTE, CÍTRICA Y DE ESPÍRITU BRASILEÑO.



#### **APEROL SPRITZ (APEROL, PROSECCO, SODA)**

EL CLÁSICO VENECIANO CON APEROL, PROSECCO Y SODA. LIGERO, BURBUJEANTE Y PERFECTO PARA EL APERTIVO.



#### **PALOMA (TEQUILA, POMELO, AGAVE, LIMA)**

EL TEQUILA OLMECA ALTOS CON POMELO, LIMA Y UN TOQUE DE AGAVE. FRESCO, CÍTRICO Y MUY REFRESCANTE.



#### **MOSCOW MULE (VODKA, LIMA, GINGER BEER)**

EL VODKA ABSOLUT SE COMBINA CON LIMA Y GINGER BEER. PICANTE, BURBUJEANTE Y REVITALIZANTE.



#### **WHISKY SOUR (BOURBON, LIMÓN, CLARA DE HUEVO)**

EL BOURBON MAKER'S MARK MEZCLADO CON LIMÓN, AZÚCAR Y CLARA DE HUEVO. EQUILIBRADO, ÁCIDO Y CREMOSO.



#### **PORNSTAR MARTINI (VODKA, MARACUYÁ, VAINILLA, CHAMPAGNE)**

EL VODKA ABSOLUT FUSIONADO CON MARACUYÁ, VAINILLA Y CHAMPAGNE. TROPICAL, BURBUJEANTE Y SEDUCTOR.

PRECIOS EXPRESADOS EN EUROS INCLUYENDO IMPUESTOS





# LA COCTELERÍA

## BARBILÓN

### PARA COMER CON LAS MANOS

JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA DEHESA DE EXTREMADURA	33
LOMO DE PRESA IBERICO DE BELLOTA	22
BURGER DE WAGYU	18
PARMIGIANO REGGIANO 24 MESES	16
MORTADELA DE BOLOGNA IGP CON PISTACHOS	15
CECINA DE WAGYU "USHIDO" 90 G	30
GRAN TABLA BARBILLON (JAMÓN IBÉRICO, LOMO DE PRESA, CECINA, MORTADELA IGP Y PARMIGIANO)	28
OSTRA GILLARDEAU N° 5	5,5
CAVIAR OSCETRA LATA DE 30 G (CON PAN BRIOCHE Y MANTEQUILLA)	60
BRIOCHE DE ANCHOA 00 CON MANTEQUILLA	5
POLLO CRUJIENTE, CREMA FREICHE Y CAVIAR OSCETRA (15 G)	30
BRIOCHE DE CAVIAR OSCETRA (10 G)	22
CRUJIENTE DE REMOLACHA, TARTAR DE ATÚN Y HUEVO DE CODORNIZ (2 UD)	11
BIKINI DE SALMOÓN AHUMADO CON CREMA DE ENELDO (2 UD)	14
NIGIRI FRITO DE STEAK TARTAR	18
COLITAS DE GAMBA EN TEMPURA JAPONESA Y MAHONESA CHIPOTLE, RECETA ORIGINAL	20
CARPACCIO CRUJIENTE DE GAMBA AL AJILLO (2 UD)	12
NUESTRA TARTA ÁRABE	6
OBLEA DE NUTELLA Y MASCARPONE	8

PRECIOS EXPRESADOS EN EUROS INCLUYENDO IMPUESTOS  
POR FAVOR, INFORME A SU CAMARERO DE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA

