



EKÖ

B I S T R O

Heure bleu

Cocelería

Nuestro Menú

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Brioche a la carbonade flamenca | 14€ |
| Morcilla con puré de pera especiado | 12€ |
| Shimeji tempurizado con salsa Emmy | 12€ |
| Tartar de tomate y su helado de lima | 9€ |
| Croquetas de camarón (6 unidades) | 12€ |
| Selección de taramas Petrossian | 16€ |
| Selección de quesos Franceses | 16€ |
| Café Gourmand | 10€ |

Todos nuestros precios incluyen el IVA.
Prices includes VAT.

La Coctelería de Ekö Bistro

Ekö Bistro es el reflejo de un sueño compartido entre un joven sommelier y un chef apasionado, donde la inspiración francesa y el arte de vivir se encuentran en el corazón de Madrid.

Nuestra barra es un viaje de sabores y emociones: los **Signature Ekö**, creaciones únicas nacidas de la pintura y la poesía;

los **KlasseEkö**, interpretaciones libres de los grandes clásicos; y una colección vibrante de **mocktails**.

Los clásicos atemporales no figuran en carta, pero siempre estarán al alcance de quienes los pidan.

Cada trago, cada historia, lleva la firma creativa de **Alessandro Pardo y Laura Liza**.

E K Ö
B I S T R O

Cocteles Signature Ekö

Ophelia

12€

Inspirado en la figura suspendida de Ophelia de Hamlet, flor entre el agua y el silencio: Haku vodka, lima, hibiscus, vermut blanco y espuma de lichi se entrelazan en un equilibrio floral, ligero y etéreo, acariciado por la frescura cítrica de la naranja.

Mina

12€

Inspirado en la elegancia oculta de Mina Harker de Dracula, una mezcla de sombras y luz: mezcal, chocolate blanco, licor de pera y vermut seco se funden en un equilibrio goloso y ahumado, con un susurro cítrico que permanece en el recuerdo.

D'Artagnan

12€

Inspirado en el carácter valiente y elegante de D'Artagnan, un equilibrio de fuerza y suavidad: ron Plantation a la avellana, miel especiada, oloroso y angostura se funden en un trago cálido y radiante, como una promesa de aventura.

Roxane

14€

Inspirado en la luz delicada de Roxane, belleza y juego en equilibrio: Roku gin, jengibre, chartreuse y select se entrelazan en un trago Apasionado y floral, tan brillante como su nombre en los versos de Cyrano.

Esmeralda

14€

Inspirado en la gracia libre y luminosa de la Esmeralda de Victor Hugo: pisco Sarcay, Italicus, lima, té verde matcha, sake espumoso se entrelazan en una danza vibrante, fresca y vegetal, como un susurro verde en movimiento.

Gatsby

16€

Inspirado en el brillo elegante y la profundidad oculta de Gatsby: Hibiki, Hennessy, brandy de Jerez y amaro se funden en un equilibrio dorado y vibrante, tan seductor como el sueño que siempre parece escapar.

Nuestros KlassEköS

12€

Morgana

Sombra verde y elegante: gin, vino fino y amargos herbales se funden en una mezcla intensa, seca y aromática, con un giro sutil de misterio. Una reinterpretación profunda y refinada del clásico Hanky Panky.

12€

Basty

Un equilibrio luminoso y potente: amargos, cítricos y dulzor se cruzan en una mezcla precisa y aérea, como un vuelo contenido entre razón y misterio. Una interpretación delicada y refinada del clásico Paper Plane.

12€

Boinayel

Un eco solar recorre el paladar: el ron, Lillet blanc y las notas frutales se funden en una mezcla seca, elegante y tropical. Una reinterpretación dorada y serena del clásico Presidente.

14€

Venus

Una línea seca atraviesa el deseo: tequila, vermut seco, amaro e Italicus se funden en una mezcla herbal y elegante, precisa y luminosa. Una interpretación delicada y firme del clásico Rosita.

14€

Hina

Flores cítricas bajo un cielo suave: hibiscus, flor de saúco y naranja amarga se entrelazan sobre la base delicada del gin, en una mezcla ligera, floral y precisa. Una reinterpretación brillante y luminosa del clásico Jasmine.

16€

Odin

Un fuego callado se posa sobre la lengua: Macallan 12, miel, jengibre y limón se cruzan en un equilibrio ahumado, especiado y sereno, como una historia antigua contada al oído. Una reinterpretación profunda y sabia del clásico Penicillin.

Nuestra Mocteleria

Levante

11€

Un destello rojo ilumina el horizonte: la frescura floral del hibiscus, el dulzor vibrante de la uva ruby y la brisa amarga del pomelo se funden en una celebración ligera, efervescente y luminosa.

Mistral

8€

Una brisa verde despierta los sentidos: té verde, pepino, lima y jengibre se elevan en una mezcla viva, ligera y chispeante.
Un jardín que se abre con el día.

Cierzo

10€

La primera luz despierta los sentidos: la dulzura tropical del mango y el maracuyá, el frescor herbal del junípero y la chispa viva del ginger beer se funden en una brisa luminosa y vibrante.

Zéphir

9€

Una emoción frutal recorre el paladar: la fresa, la lima y la naranja se mezclan en un equilibrio jugoso, ácido y expresivo, elevado por la frescura viva de la kombucha.

También los clásicos tienen espacio en nuestra carta,

Pregunta por el tuyo

12€

E K Ö
B I S T R O

Todos nuestros precios incluyen el IVA.
Prices includes VAT.

Carta de cerveza

| | 25cl | 33cl | 50cl |
|---------------------------|------|------|------|
| <i>Cerveza de Grifo</i> | | | |
| 1906 la Milnueve (España) | 4€ | 6€ | 8€ |
| Brewdog IPA (Escocia) | 5€ | 7€ | 10€ |

Cerveza de botella

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1906 La Pelirroja (España) | 6€ |
| 1906 Black Coupge (España) | 6€ |
| 1906 Red Vintage (España) | 5€ |
| Estrella Galicia 0.0 Tostada (España) | 6€ |
| Estrella Galicia sin Gluten (España) | 6€ |
| Brewdog Wingman IPA (Escocia) | 7€ |
| Brugse Zot Blond (Belgica) | 7€ |
| Brugse Zot Dubbel (Belgica) | 7€ |
| Straffe Hendrik Trippel (Belgica) | 7€ |
| Baeren Classic, Lager (japon) | 9€ |

Apéritif

| | |
|---------------------------------|----|
| Tinto de Verano | 6€ |
| Sangria | 6€ |
| Select Spritz | 8€ |
| French Spritz (blanco y Rosado) | 8€ |
| Campari Spritz | 8€ |

Todos nuestros precios incluyen el IVA.
Prices includes VAT.

Vinos por Copa

Vino espumoso

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Champagne Taittinger brut | 18€ |
| Champagne Taittinger brut rosé | 20€ |
| Bodegas Robles, Brut Nature, 24 meses | 10€ |
| Champagne Krug , Grande Cuvée | 75€ |

Vino Blanco

| | |
|--|-----|
| Rias Baixas, Anadigna, Sobre lías 2022 | 7€ |
| Valdeorras, viñedos Somosa, As dos Ladeiras 2022 | 10€ |
| Rueda, Finca la Colina, Verdejo 2024 | 6€ |
| Chablis, Clotilde Davenne 2021 | 11€ |
| Marlborough, Pounamu special selection Sauvignon Blanc | 8€ |
| Urfe, Vincent Giraudon, Primavera 2022 | 9€ |

Vino Tinto

| | |
|---|-----|
| Rioja, Finca Martelo reserva, 2019 | 9€ |
| Ribera del Duero, Ausas interpretación 2022 | 12€ |
| Irancy, Clotilde Davenne 2022 | 11€ |
| Castillon-côtes de Bordeaux, Chateau Fontbaude, le M 2021 | 8€ |
| Madrid, Micaela Rubio, Reflejo de Mikaela 2020 | 7€ |
| Valdeorras, Viñedos Somosas, Via XVIII 2022 | 8€ |

Vino Rosado

| | |
|--|----|
| IGP coteaux du pont du gard, chateau de Montfrin, Latour | 7€ |
|--|----|

Bebidas sin alcohol

| | |
|--|----|
| Coca Cola | 4€ |
| Coca Cola Zero | 4€ |
| Coca Cola light | 4€ |
| Fanta (Naranja, Limón) | 4€ |
| Appletiser Manzana | 5€ |
| Zumos (Piña, Melocotón, Mango, Tomate) | 4€ |
| London Essence (Soda, Tónica de Pomelo, Ginger beer, Tónica) | 4€ |
| Soul K, Kombucha de frambuesa y jengibre | 6€ |
| Soul K, Kombucha de lavanda, lemongrass, espirulina | 6€ |

Café

| | |
|-----------------|------|
| Ristretto | 2.5€ |
| Espresso | 2.5€ |
| Espresso Doppio | 5€ |
| Lungo | 2.5€ |
| Cortado | 2.5€ |
| Americano | 2.5€ |
| Café con leche | 3€ |
| Cappuccino | 5€ |
| Latte macchiato | 3€ |
| Mocca | 4€ |

Todos nuestros precios incluyen el IVA.
Prices includes VAT.

Nuestros té e infusiones

Nuestros Té

Les Trésors de Cézanne 3.5€

Té negro perfumado de melocotón, lavanda y vainilla

Good morning 3.5€

Té negro perfumado a la naranja sanguina

Nantucket blue 3.5€

Té blanco de grosella, fresa y piña

Savannah Garden 3.5€

Té Blanco de rosa, guayaba y albaricoque

Rêves Toscans 3.5€

Té verde de albaricoque, cardamomo y notas cítricas

Le Gentleman du lac 3.5€

Té verde de azahar, higo y ruibarbo

Un jardin à Marrakech 3.5€

Té verde de menta, rosa y azahar

Nuestras Infusiones

Jardin Féérique 3€

Infusión de grosella, casis y verbena

Charleston 3€

Infusión de melocotón y kaki

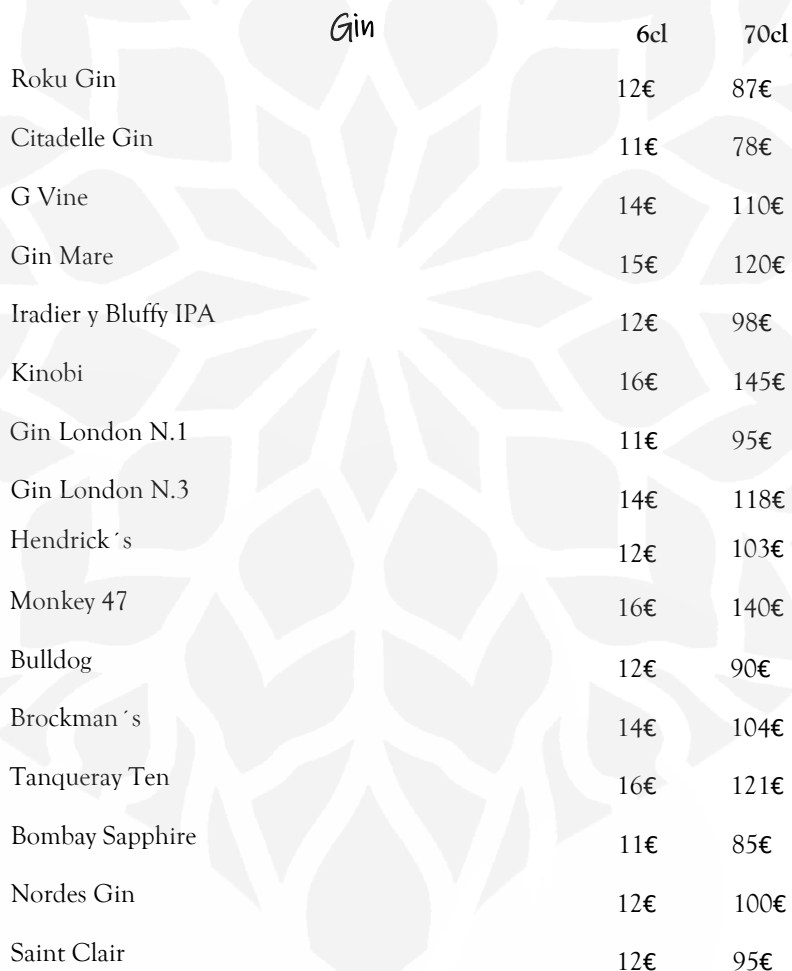
Todos nuestros precios incluyen el IVA.
Prices includes VAT.

EKÖ

B I S T R O

Heure bleu

Destilados



| Gin | 6cl | 70cl |
|----------------------|-----|------|
| Roku Gin | 12€ | 87€ |
| Citadelle Gin | 11€ | 78€ |
| G Vine | 14€ | 110€ |
| Gin Mare | 15€ | 120€ |
| Iradier y Bluffy IPA | 12€ | 98€ |
| Kinobi | 16€ | 145€ |
| Gin London N.1 | 11€ | 95€ |
| Gin London N.3 | 14€ | 118€ |
| Hendrick´s | 12€ | 103€ |
| Monkey 47 | 16€ | 140€ |
| Bulldog | 12€ | 90€ |
| Brockman´s | 14€ | 104€ |
| Tanqueray Ten | 16€ | 121€ |
| Bombay Sapphire | 11€ | 85€ |
| Nordes Gin | 12€ | 100€ |
| Saint Clair | 12€ | 95€ |

Vodka

| | | |
|--------------|-----|------|
| Haku | 14€ | 103€ |
| Grey Goose | 16€ | 145€ |
| Belvedere | 15€ | 132€ |
| Belvedere 10 | 58€ | 570€ |
| Ciroc | 15€ | 130€ |
| Beluga | 15€ | 140€ |

Todos nuestros precios incluyen el IVA.
Prices includes VAT.

| Brandy | 6cl | 70cl |
|-------------------------|-----|------|
| <u>Cognac</u> | | |
| Hennessy VS | 14€ | 111€ |
| Courvoisier VSOP | 15€ | 132€ |
| Hennessy VSOP | 16€ | 143€ |
| <u>Brandy de España</u> | | |
| Carlos I | 12€ | 95€ |
| Cardenal Mendoza | 11€ | 88€ |
| <u>Ron</u> | | |
| Brugal 1888 | 15€ | 116€ |
| Barcelo Onyx | 16€ | 132€ |
| Barcelo Imperial | 12€ | 93€ |
| Plantation Fiji | 14€ | 108€ |
| Plantation 3 Stars | 11€ | 72€ |
| Plantation Dark | 11€ | 75€ |
| Diplomatico Planas | 12€ | 95€ |
| Diplomatico Exclusive | 14€ | 120€ |
| Santa Teresa 1796 | 16€ | 148€ |
| Zacapa centenario XO | 37€ | 355€ |
| Zacapa 23 | 17€ | 162€ |
| Flor de caña 12 | 12€ | 89€ |

Todos nuestros precios incluyen el IVA.
Prices includes VAT.

| <u>Wisky</u> | 6cl | 70cl |
|---------------------------|-----|------|
| <u>Escocia</u> | | |
| Macallan 12yo double cask | 18€ | 180€ |
| Macallan 15yo | 40€ | 380€ |
| Macallan 18yo | 70€ | 690€ |
| Glenmorangie the Lasanta | 16€ | 140€ |
| Arderg 10yo | 18€ | 180€ |
| Laphroaig 10yo | 12€ | 105€ |
| Chivas Regal Mizunara | 16€ | 145€ |
| <u>Japon</u> | | |
| Hibiki Harmony | 20€ | 200€ |
| Yamazaki 12 | 38€ | 360€ |
| Hakushu 12 | 36€ | 340€ |
| Toki | 12€ | 95€ |
| <u>Estados Unidos</u> | | |
| Maker 's Mark | 12€ | 93€ |
| Bulleit Bourbon | 11€ | 89€ |
| Bulleit Rye | 12€ | 115€ |
| Woodford Reserve | 12€ | 107€ |
| <u>España</u> | | |
| Metropoli | 12€ | 108€ |

Todos nuestros precios incluyen el IVA.
Prices includes VAT.

| Tequila | 6cl | 70cl |
|------------------------|-----|------|
| Tres Generaciones | 14€ | 135€ |
| Siete Leguas | 19€ | 175€ |
| Maestro Dobel Diamante | 21€ | 205€ |
| Casa Amigos Blanco | 14€ | 115€ |
| Clase Azul Plata | 35€ | 330€ |
| Clase Azul Reposado | 55€ | 470€ |
| Don Julio Blanco | 16€ | 140€ |
| Don Julio Reposado | 17€ | 150€ |
| Don Julio Añejo | 19€ | 170€ |
| Don Julio 70 | 22€ | 210€ |
| Herradura Plata | 14€ | 110€ |
| Herradura Reposado | 15€ | 130€ |
| Casa Dragones Mizunara | 48€ | 470€ |

Mezcal y Raicilla

Mezcal

| | | |
|---------------------------|-----|------|
| Derrumbes San Luis Potosi | 15€ | 132€ |
| 400 Conejos | 15€ | 128€ |
| Amaras Joven Espadin | 16€ | 150€ |

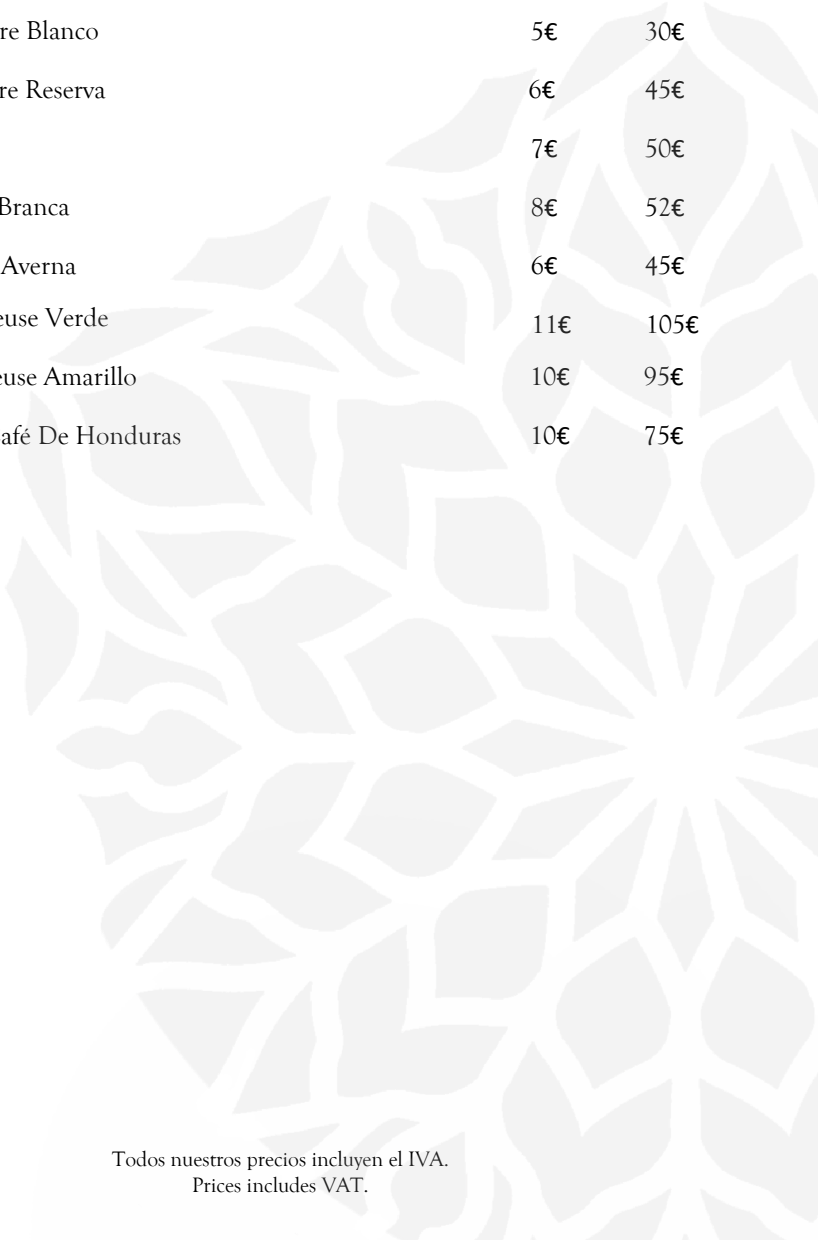
Raicilla

| | | |
|-------------|-----|------|
| La Venenosa | 29€ | 280€ |
|-------------|-----|------|

Aguardientes

| | | |
|---------------------------|-----|-----|
| Orujo Lagar D Cervera | 10€ | 75€ |
| De Hierba Lagar D Cervera | 10€ | 75€ |

Todos nuestros precios incluyen el IVA.
Prices includes VAT.



| Licores | Cp | Btl |
|------------------------|-----|------|
| Carpano Rosso | 7€ | 55€ |
| Carpano Blanco | 7€ | 55€ |
| Carpano Dry | 6€ | 45€ |
| Yzaguirre Blanco | 5€ | 30€ |
| Yzaguirre Reserva | 6€ | 45€ |
| Baileys | 7€ | 50€ |
| Fernet Branca | 8€ | 52€ |
| Amaro Averna | 6€ | 45€ |
| Chartreuse Verde | 11€ | 105€ |
| Chartreuse Amarillo | 10€ | 95€ |
| Licor Café De Honduras | 10€ | 75€ |

Todos nuestros precios incluyen el IVA.
Prices includes VAT.