



CLASSICS WITH A TWIST

-or how Sombriantis will enjoy classic concoctions-

GOLD FASHIONED

-Gold was never only a mineral-

Bourbon Whiskey infusionado con Mango, Oleo de Toronjas, Chocolate Bitters. Acompañado de una brocheta de Queso Emental con Miel de Mango.

DRY MARTINI

-not as Dry as your usual Martini-

Gin Roku, Sombra Vermouth (blend de Dolin Dry Vermouth, Lillet Blanc & Jerez Tio Pepe), Vietnamese Brine.

Acompañado de zanahorias encurtidas, chips con crema fresca y un toque de caviar.

DAIQUIRI

-fresh AF-

Ron Bacardi Carta Blanca, Charanda Añeja, limón verde recién exprimido, azúcar de vainilla y coco.

Decorado con gotas de aceite de coco y limón.

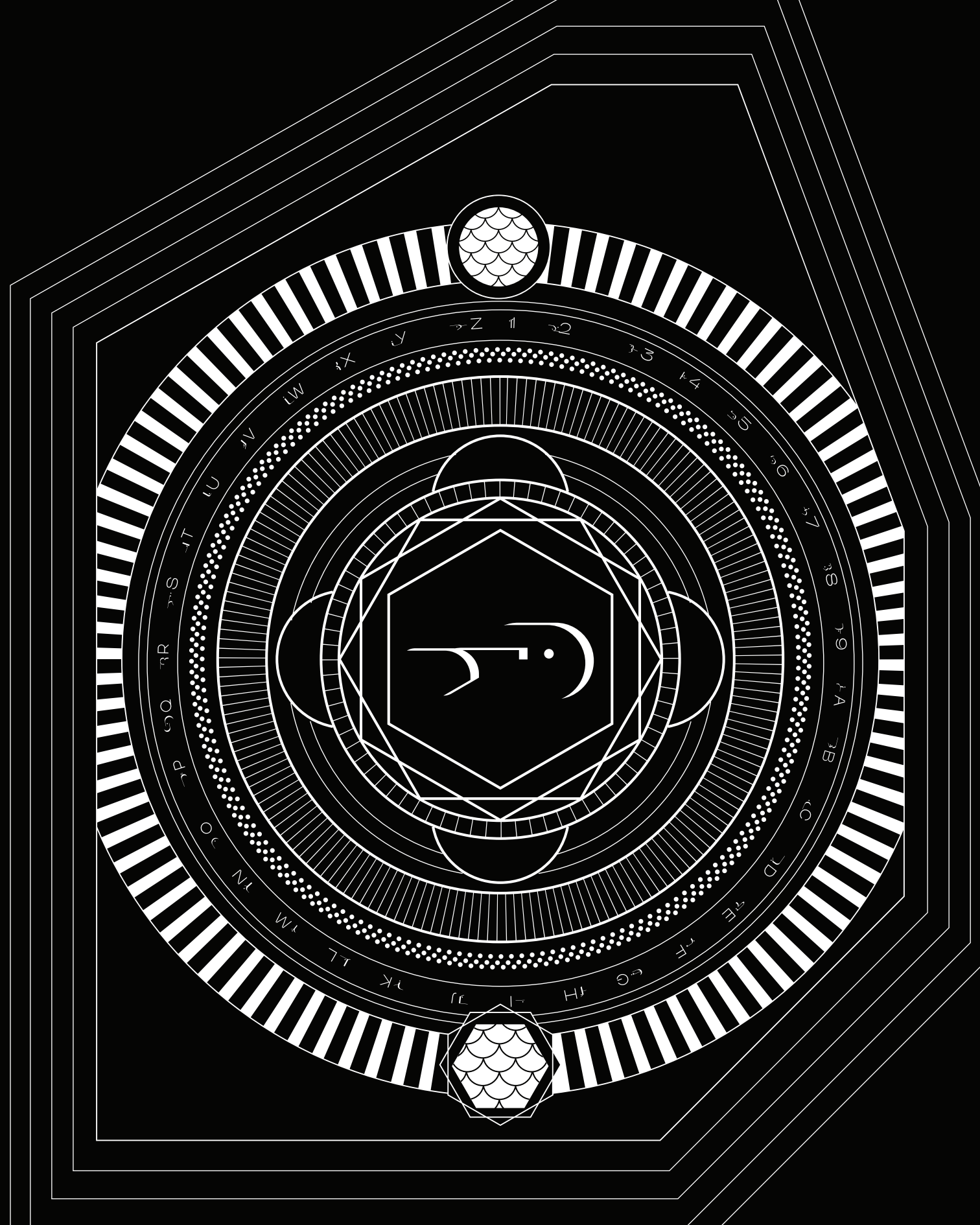
GREEN PALOMA

Tequila Blanco, St Germain, Ancho Reyes Verde, Oleo de limón verde y algas, Cordial de Apio, Jugo manzana verde y top de soda.

ESPRESSION MARTINI

-everyone has one in the menu-

Vodka Grey Goose, Dulce de Leche, Licor



SOMBRA CREATIONS

-Déjà-vus of Zenon-

BANANA

Ron Bacardi Ocho, Plátano, Jerez Tio Pepe, Jerez Pedro Ximenez, Jarabe de Cardamomo, Solución Citrica.

CARROT CAKE

Bourbon Whiskey, Amaro Montenegro, Zanahoria, Jarabe de Canela, Limón amarillo, Clara de huevo. Decorado con Pastillas de Carrot Cake.

FRUIT BOWL

Whisky, Aperol, Papaya, Orgeat de Granola, Piña, Naranja, Limón verde y Yoghurt.

YELLOW SUBMARINE

Tequila Reposado, Lillet Blanc, Licor de Naranja agria, Maracuya, Pimienta Negra, Agua de Morrón amarillo.

CUCUMBER SALAD

Ginstone, Pepino, Licor de Coco, Creme de Cacao blanca, Crema de Coco, Limón Verde, Chartreuse Verde.

FOGGY FOREST (FOG ME UP)

Mezcal Amarás Cupreata, Jerez Oloroso, Licor de Ruibarbo, Fresa, Frambuesa, Angelica, Citricos. Servido en un recuerdo aromático de

