

SPICY GUAVA MARGARITA \$12

Picante, ligero y especiado, con

acompañado de notas ácidas de

• Triple sec

Mango

Refrescante, cremoso, con notas

fuertes de frutas tropicales y la

alquimia perfecta entre ron y

Jengibre

\$12

\$12

\$12

\$12

\$12

\$12

Limón Meyer

Agua con gas

• Infusión de hierbaluisa en

destilado de caña

Naranjilla

Jengibre

mango verde con sal y chipotle

Guayaba

Jalapeño

\$12

Tequila blanco

Pimienta rosa

COTINGA

destilado de caña

• Mix de leche de coco y salak

• Infusión de mora en ron

MAGNOLIA

manzana roja

Shrub de manzana

LEAFHOPPER

Refrescante, con toques ligeros de

té verde y jazmín, y un final tropical

Piña

Limón Tahití

con notas de piña y jengibre

• Infusión de jengibre en pisco acholado

• Infusión de jazmín en vermouth dulce

CHOCOLATE

Chocolate

Leche

Deliciosa mezcla que expresa notas

de nuez y el ligero aroma de nuestro

tradicional arroz con leche, laborado

MOJITOS MASHPI

SUMMER TANAGER

Frambuesa

Hierbabuena

GRASSHOPPER

y mandarina

Mandarina

Hierbabuena

Ron blanco

\$12

Notas cítricas y una refrescante

combinación entre hierbabuena

CLÁSICOS MASHPI

PISCO SOUR*

*ALBILLA *QUEBRANTA *ACHOLADO

clara de huevo

MARGARITA

MARTINIS

Dry Martini

Vodka Martini

Dirty Martini

Espresso Martini

Pisco, limón sutil, jarabe de goma,

Tequila blanco, limón Tahití,

licor de naranja y sal

Apio

\$12

Refrescante y balanceado, con

notas pronunciadas de frambuesa y

la delicada frescura vegetal del apio

Ron blanco

Limón Tahití

Agua con gas

a base de chocolate negro

orgánico de 65% y 72%

Toronjil

\$12

Campari

Ginebra

\$12

Refrescante y delicado, con notas

un ligero final astringente de

amargas aportadas por el Campari y

Frambuesa

Agua tónica

Limón Meyer

Aperol

\$12

toques de guayaba y jengibre,

COCTELES SIGNATURE

GLASS FROG Aromático y complejo con un toque cítrico de suaves notas agridulces de frutos verdes y un final de haba tonka Infusión de hierbaluisa en vodka Haba tonka

Apio

Perejil

• Shrub de manzana

cítricas y aromáticas de toronjil y un final fresco de mandarina Naranja Sauvignon Blanc Jengibre Mandarina Limón Meyer Toronjil

GOLDEN TANAGER

Refrescante sangría, con notas

BLACKBERRY FIZZ Efervescente y refrescante, con notas suaves de romero y un final cítrico

Romero

Aperol

Ginebra

Limón Meyer

Mora

Refrescante, tropical, ligeramente cremoso, de sabor equilibrado con notas cítricas y un ligero toque de anís Tequila blanco Taxo • Licor de anís

 $T \land X \bigcirc$

Notas vegetales y tropicales,

apio que resaltan su frescura

acompañadode ligeros toques de

Ron blanco

• Limón Meyer

Agua con gas

 $\top \land | \top \land$

Piña

Pepino

Hierbabuena

Mora • Miel de abeja Hierbabuena

BLOODY MARY NEGRONI

CAIPIRNIHA

OLD FASHIONED

Bourbon, amargo de angostura y

naranja, azúcar blanca

pimienta de jamaica, limoneno de

vermouth rosso, Campari

COPAS DE VINO

Y ESPUMANTES

Preguntar por la selección de

cepas especiales del día

Tinto

Blanco

Espumante

· Infusión de ginebra en piel de cítricos,

 Jarabe de Earl Grey Limón

PURPLE HONEYCREEPER Notas de miel y jengibre, y una combinación fresca y sabrosa entre mora y hierbabuena

Ron blanco

Limón Meyer

 Cachaça, limón Meyer, azúcar blanca Vodka, jugo de tomate, pimienta negra, sal, apio, salsa inglesa, tabasco

\$9

\$9

\$9

Stout

CERVEZA

CERVEZA Santana Artesanal 330 ml · Ambaer Ale 5.5% v/v · Pale Ale 5.0% v/v · Red Ale 5.2% v/v · Chullachela 9.0% v/v 6.5% v/v • Club 330 ml 4.2% v/v Pilsener 330 ml 4.2% v/v Pilsener Light 330 ml 3.3% v/v Michelada mix

BEBIDAS \$7.50

manzanilla y jengibre · Limonada de guayusa, cedrón y maracuyá Té helado Oolong y

• Limonada de Hierbabuena, \$3.50 • Limonada de coco y piña \$3.50 \$3.50 \$5.50 ajo de monte \$5.50 • Cold Brew 18h \$5.50 \$1.50

SIN ALCOHOL

\$4.50 \$3.50