

# COCKTAILS

DRINK HAPPY  
THOUGHTS

*By Iván Talens*

Aquí estas, sentado en el corazón de nuestro hotel y de la ciudad que hoy llamamos nuestro hogar. La carta que tienes en tus manos ha sido elaborada por nuestros bartenders expertos que, ahora mismo, esperan atentos a tu elección. Elijas lo que elijas, sentirás que han puesto alma y pasión en cada receta. Ese es nuestro secreto.

*Here you are, sitting in the heart of your hotel. The menu you have in your hands has been prepared by our selected mixologists who, right now, await your choice. Whatever you choose, you will feel that they have put their soul into it.*





## GIMLET FRESH

14,00€

Bombay, rosolio de bergamota,  
lima, hierbabuena y jengibre.  
Bombay, bergamot rosoli, lime,  
peppermint and ginger.





# BLOODY UMAMI MARY

13,00€

Jim Beam, salsa Perrins, zumo de tomate, salsa de ostras, sriracha, jugo de limón, sal y pimienta.

Jim Beam, Perrins sauce, tomato juice, oyster sauce, sriracha, lemon juice, salt and pepper





## PINK NEGRONI

14,00€

Bombay Sapphire Gin, Italicus, Jerez,  
Martini bitter y espuma de lima.

Bombay Sapphire Gin, Italicus, Sherry,  
Martini bitter and lime foam





# BANANA BOULEVARDIER

12,00€

Bourbon, Martini rubino,  
bitter y licor de banana.

Bourbon, Rubino Martini,  
bitter and banana liqueur





# MANDARINA PISCO SOUR

13,00€

Pisco Demonio de los Andes, jugo de limón, sirope de azúcar, clara de huevo y bitter de cardamomo.

Pisco Demonio de los Andes, lime juice, sugar syrup, egg white and cardamom bitters





## JAPO SALVAJE

14,00€

Roku Gin, sake, jugo de lima,  
sirope mapple spiced y wasabi.

Roku Gin, sake, lime juice,  
spiced maple syrup and wasabi





## MEXICO SOUR

14,00€

Mezcal, licor de elote, jugo de limón, mango, queso crema, clara de huevo, salsa picante y tajín.

Mezcal, corn liquor, lemon juice, mango, cream cheese, egg white, hot sauce and tagin





# GOLD FASHIONED

13,00€

Bourbon, azúcar de vainilla, bitter de cacao,  
piel de naranja, polvo de oro.

Bourbon, vanilla sugar, cocoa bitters,  
orange peel, gold dust





## CAFÉ OLÉ

13,00€

Brandy, licor de café, café espresso,  
sirope de avellana y nuez moscada.

Brandy, coffee liqueur, espresso,  
hazelnut syrup and nutmeg





# POPCORN STAR MARTINI

13,00€

Vodka, licor de maracuyá, puré de pasión, jugo de lima,  
sirope de palomitas y vasito de cava.

Vodka, passion fruit liqueur, passion puree, lime  
juice, popcorn syrup and glass of cava





# BRANDY AND STORM

13,00€

Brandy, sirope de azúcar, jugo de lima, ginger beer.

Brandy, sugar syrup, lime juice, ginger beer





# TROTAMUNDOS TIKI

14,00€

Dewars Caribbean, bacardí spiced, St Germain, disaronno, bitter de cacao, ginger beer, jugo de lima, y coco.  
Dewars Caribbean, spiced bacardi, St Germain, disaronno, cacao bitter, ginger beer, lime juice, and coconut





# LA PERA MULE

10,00€

Sirope de pera, zumo de naranja,  
cardamomo y ginger beer.

Pear syrup, orange juice,  
cardamom and ginger beer





## COCO ROJO

10,00€

Martini vibrante, zumo de arándanos, puré de frambuesa, lima y sirope de coco.

Vibrant martini, cranberry juice, raspberry puree, lime and coconut syrup



Only  
**YOU**

HOTEL VALENCIA