

BAR

CLÁSICOS

DIRTY MARTINI DE BANH MI - \$12

Gin, Laphroaig, Vermouth Blanco & Salmuera de Aceituna.

BANH MI NEGRONI - \$12

Gin, Bourbon, Campari, Blend de Vermouths.

CAPITÁN - \$12

Pisco, Blend de Vermouths, Syrup de Toronja & Angostura Bitters.

MANHATTAN - \$15

Bourbon, Blend de Vermouths, Chocolate Bitters.

HANKY PANKY - \$14

Gin, Vermouth Rojo, Fernet, Syrup de Toronja & Orange Bitters.

PALOMA - \$12

Blend de Tequila y Mezcal, Angostura Bitters & Soda de Toronja.

SIDECAR - \$21

Cognac V.S, Grand Marnier, Limón , Syrup de Toronja.

MARTINEZ - \$14

Gin, Bourbon, Blend de Vermouths, Licor Maraschino & Orange Bitters.

VIEUX CARRÉ - \$21

Whiskey Rye, Cognac V.S, Grand Marnier & Blend de Vermouths.

CLOVER CLUB - \$13

Gin, Syrup de Frambuesa, Limón & Egg White.

SPRITZ

BANH MI SPRITZ - \$12

Gin, Aperol, Vermouth Blanco, Tónica.

BELLINI SPRITZ - \$12

Durazno en Lillet Blanc, Gin, Vermouth Blanco & Prosecco.

LIMONCELLO SPRITZ - \$12

Limoncello, Gin, Sour Mix, Syrup de Toronja & Prosecco.

SEXY SPRITZ - \$12

Gin, Aperol, Syrup de Rosas, Sour Mix & Prosecco.

CREATIVIDAD

SEXY COLADA - \$12

Ron 12 Años, Ron de Coco, Zumo de Piña, Espuma de Champagne & Coco.

GEISHA SOUR - \$12

Gin, Sake, Manzana Verde, Egg White.

BRISA - \$12

Vermouth Blanco, Bourbon, Jerez & Orange Bitters.

PROHIBITION SOUR - \$14

Whisky 12 Años, Punt e Mes, Egg White.

MEXICAN MULE - \$15

Blend de Tequila y Mezcal, Syrup de Jengibre, Limón & Ginger Beer.

BLACK HORSE - \$13

Whisky 13 Años, Jerez, Punt e Mes, Oporto & Syrup de Toronja.

MARGARITA PARAISO - \$12

Blend de Tequila y Mezcal, Cointreau, Piña & Limón.

CORPSE REVIVER 2.0 - \$15

Gin, Lillet Blanc, Cointreau, Limón & Absenta.

CABARET - \$13

Gin, Zumo de Piña, Syrup de Frambuesa, Flor de Jamailca.

MOCKTAILS

DURAZNO SANGRANDO - \$7,5

Durazno, Piña, Frambuesa, Limón & Soda de Mandarina.

LILIANA - \$7.5

Syrup de Lavanda, Butterfly Pea, Sour Mix, Agua de Azahar & Soda.

AMAN TÉ - \$7,5

Té Rojo, Syrup de Frambuesa, Tomillo, Sour Mix & Soda de Jengibre.

GINGER SPRITZ - \$7,5

Soda de Jengibre y Toronja rosada, Sweet & Sour.

VINOS

Por Copas

BLANCO Caruso & Minini Tasari, Catarrato (Sicilia, Italia) - \$6,15

TINTO Caruso & Minini Tasari, Nero d’Avola Merlot (Sicilia, Italia) - \$6,15

ESPUMANTE Calvet Celebration Brut (Francia) - \$6,15

ROSÉ Donvitantonio Rosé, Montepulciano y Merlot (Italia) - \$6,15

CERVEZAS

SANTA ROSA (500ml)

Ginger Blonde Ale 4,7% - \$6,65

IPA 6,5% - \$6,65

Santa Rosada 5% - \$6,65

Love Bird 8% - \$6,65

Ruby Ale 5% - \$6,65

Strong Honey 10% - \$6,65

MONKEY’S BREW (330ml)

Marilyn IPA 6% - \$5,65

Bloody Bastard 5,3% - \$5,65

Pirata Chocolate Stout 5,6% - \$5,65

OTRAS

Corona 4,5% - \$4,6

Club Premium 4,2% - \$3,5

Pilsener 4% - \$3,5

Carlsberg 5% - \$5,6

Heineken 0,0% - \$3

VINOS

CÓCTELES \$12

PALOMA

Blend de Tequila y Mezcal, Angostura Bitters & Soda de Toronja.

GEISHA SOUR

Gin, Sake, Manzana Verde, Egg White.

BANH MI SPRITZ

Gin, Aperol, Vermouth Blanco, Tónica.

MOSCOW MULE

Vodka, Syrup de Jengibre, Limón & Soda de jengibre.

BANH MI NEGRONI

Gin, Bourbon, Campari, Blend de Vermouths.

NAJA BANH MI

Tequila Infusionado con Mandarina, Aperol, Cordial de Cítricos y Toronjil.

SEXY COLADA

Ron 12 Años, Ron de Coco, Zumo de Piña, Espuma de Champagne & Coco.

LYCHEE MARTINI

Vodka, Sake, Cordial de Lychee & Limón.

SHENGLONG

Pisco, Licor de Melón, Limón, Egg White & Chocolate Bitters.

BLOODY MARY

Vodka, Jugo de Tomate, Limón, Pimienta, Tabasco, Salsa Inglesa, Sal & Apio.

DIRTY MARTINI DE BANH MI

Gin, Laphroaig , Vermouth Blanco & Salmuera de Aceituna.

MOCKTAILS \$7,5

DURAZNO SANGRANDO

Durazno, Piña, Frambuesa, Limón & Soda de Mandarina.

LILIANA

Syrup de Lavanda, Butterfly Pea, Sour Mix, Agua de Azahar & Soda.

AMANTÉ

Té Rojo, Syrup de Frambuesa, Tomillo, Sour Mix & Soda de Jengibre.

CERVEZAS

SANTA ROSA (500ml) \$6,65

Ginger Blonde Ale 4,7%

IPA 6,5%

Santa Rosada 5%

Love Bird 8%

Ruby Ale 5%

Strong Honey 10%

MONKEY’S BREW (330ml) \$5,65

Marilyn IPA 6%

Bloody Bastard 5,3%

Pirata Chocolate Stout 5,6%

OTRAS

Corona 4,5% - \$4,6

Club Premium 4,2% - \$3,5

Pilsener 4% - \$3,5

Carlsberg 5% - \$5,6

Heineken 0,0% - \$3

VINOS \$6,15

Por Copas

BLANCO

Caruso & Minini Tasari, Catarrato Sicilia, Italia

TINTO

Caruso & Minini Tasari, Nero d’Avola Merlot Sicilia, Italia

ESPUMANTE

Calvet Celebration Brut Francia

ROSÉ

Donvitantonio Rosé, Montepulciano y Merlot Italia

VINO TINTO

LIGERO Y PROGRESIVO

Niepoort “Drink Me Nat Cool”, Baga, Bairrada, Portugal - \$37

Can Sumoi, Garnacha y Sumoll, Penedés, España - \$52

DELICADO Y ELEGANTE

Castelfeder Mont Mes, Pinot Nero, Alto Adige, Italia - \$39

Castello Di Farnetella, Sangiovese, Chianti Colli Senesi, Italia - \$34

Corte Scaletta, Valpolicella Blend, Valpolicella, Italia - \$52

AFRUTADO Y FLORAL

Cvne Viña Real Crianza, Tempranillo, Rioja, España - \$28

Pago de Aylés Unexpected, Garnacha, Aragón, España \$30

Luigi Einaudi, Dolcetto, Dogliani, Italia - \$37

ESTRUCTURADO Y CONCENTRADO

Sportoletti Assisi Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Merlot, Asís, Italia - \$29

Zorzal Gran Terroir, Cabernet Franc, Valle de Uco, Argentina - \$46

Dominio de Atauta ‘Parada De Atauta’, Tempranillo Ribera

Del Duero, España - \$55

El Enemigo Cabernet Franc, Gualtallary, Tupungato, Argentina - \$73

VINO BLANCO

SECO Y MINERAL

Charly Nicolle Per Aspera, Chardonnay, Chablis, Francia - \$60

Castelfeder Mont Mes Pinot Grigio, Italia - \$34

CÍTRICO Y FRESCO

Domaine De Miselle, Colombard Y Gros Manseng, Francia - \$28

Vignamato Versiano, Verdicchio, Castelo di Jesi Superiore, Italia - \$34

AROMÁTICO Y EXPRESIVO

Niepoort ADN, Alvarinho, Vinho Verde, Portugal - \$48

Castelfeder Raif, Sauvignon Blanc, Alto Adige, Italia, - \$55

Bera, Moscato D’asti , Italia (Dulce) - \$44

Shloss Lieser, Riesling, Kabinett, Mosel, Alemania (Semi Seco) - \$52

REDONDO Y ROBUSTO

Sportoletti Villa Fidelia Bianco, Grecchetto y Chardonnay, Umbria, Italia - \$46

Belondrade Quinta Apolonia, Verdejo Castilla y Leon, España - \$56

Royal Tokaji Vineyard Selection, Furmint, Tokaji, Hungria - \$48

El Enemigo Chardonnay, Gualtallary, Tupungato, Argentina - \$73

VINO ROSADO

Don Vitantonio Rosé, Montepulciano y Merlot, Abruzzo, Italia - \$30

Von Winning Rosé Pinot Noir, Pfalz, Alemania - \$44

VINO ESPUMANTE

Paltrinieri Radice, Lambrusco Di Sorbara, Italia - \$54

Follador Extra Dry, Glera, Prosecco, Italia - \$33

Mirabella Satén Millesimato, Chardonnay, Franciacorta, Italia - \$73