

## COCTELES



### ACROSS THE BORDER 125

Mezcal Nuestra Soledad Joven, Jim Beam, citron, socker och äggvita

### CABO PALOMA 125

Tequila Arette Blanco, Beso Agave, lime, rosa grapefrukt

### CERVEZA DE LOS MUERTOS 135

Tequila Arette Reposado, granatäpple, lime och SOL

### EL VIEJO FASHION 135

Mezcal Nuestra Soledad Joven, socker, bitter, apelsin och soda

### FROZEN MARGARITA 125

Tequila Arette Blanco, Cointreau, lime och ananas/passionsfrukt/jordgubb/mango

### JOSE AMARILLO 125

Tequila Garcia Lemon Blanco, guanabanalikör, passionsfrukt, apelsin, ananas, mango och citron

### LA NUEVA YORK SOUR 125

Tequila Arette Añejo, citron, socker, apelsin, rött vin och äggvita

### MARGARITA CLASSICO 115

Tequila Arette Blanco, Cointreau, lime och saltad kant

### PINK PASSION FRUIT PIÑA COLADA 125

Tequila Arette Reposado, kokoslikör, kokosnektar, ananas, lime, jordgubb och passionsfrukt

### VIRGIN PABLITO 48

Beso Agave, jordgubb, citron, passionsfrukt och äggvita

## LITEN VÄNTÖL 33

Perfekt innan din cocktail är klar!

## DULCES Y CAFE

Sötsaker & kaffe



### HELADO DE AGAVE 85

Glass på agave och passionsfrukt/vegansk passionsfruktsorbet med tropisk frukt och pop rocks

### CHURROS 95

Friterade mexikanska munkar rullade i socker och kanel med chokladsås

### PLATO DE FRUTA 90

Tropiska frukter och somriga bär

### NACHOS DULCE DE LECHE 85

Söta nachos med kolasås, ananas, yoghurtkräm, kokosflingor och guldströssel

### TRUFA DE CHOCOLAT 55

Mexikansk chokladtryffel

### ESPRESSO / AMERICANO / TE 32

### CAPPUCCINO / CAFFÉ LATTE / CHOKLAD 38

### SHOT CALIENTE 58

Ancho Reyes chililikör, varm choklad och skakad grädde

### MEXICAN COFFE 115

Tequila Arette Blanco, Kahlua, kaffe, rörsocker och skakad grädde

## MEZCAL & TEQUILA



Ingen råvara för spritstillverkning tar så lång tid att odla som agaven, det kan ta upp till tio år innan den skördas.

Vi är stolta över vårt unika handgjorda sortiment av tequila och mezcal, alla gjorda på 100% agave. Drycken serveras i kupade glas och kan avnjutas när som under middagen genom att försiktigt pussa glaset. Passar lika bra till tacos, som till ceviche eller varför inte till churros?

Fråga oss så berättar vi gärna mer!

### 7 LEGUAS BLANCO 91/182

Casa Siete Leguas är ett av de äldsta destillerierna i Mexiko och den högkvalitativa tequilan är genomsyrad av arv och tradition. Njut av en olagrad tequila på långsamt kokad agave med kraftfulla smaker.

### DON ANSELMO REPOSADO 56/112

Destilleriet som drivs av familjens tredje generation producerar en lagrad, mjuk tequila med med sötma.

### LOS TRES TONOS EXTRA AÑEJO 68/136

Elegant tequila för finsmakare. Lagrad fyra år på amerikanska burbonfat.

### BURRITO FIESTERO JOVEN 58/116

En olagrad mezcal gjord på Cenizo agave. Dubbeldestillerad, lätt rökgig och med en blommig karaktär.

### EL JOLGORIO TOBALÁ JOVEN 158/316

Gjord på vildagaven Tobala, en av de mest prisade av alla agavesorter. Med en lång odlingsperiod på 12-15 år är den sällsynt och ger en intensiv aromatisk karaktär. Varje flaska är märkt med agavens ålder vid skörd, namnet på Maestro

Mezcalero och batchen för produktionen så att den som avnjuter drycken också förenas med marken, människorna och själen i mezcalen.

### LÁGRIMAS DE DOLORES AÑEJO 109/218

Mezcal gjord av en kvinnlig mezcalero, åldrad i ett år på vita ekfat innan tappning. Karaktär av trä, karamell och örter.