

# AURA

## BE BI DAS FUN CIO NA LES

### LIMONADA DE COCO

Leche de coco y cordial cítrico de coco y limón \$6

### SWELL

Agua de pipa, aire de Pitahaya y fresas \$6

### SPICY TAMARINDO

Agua de tamarindo con borda de sal especiada picante \$5

---

## ZERO PROOF COCTAILS Cocteles sin alcohol

### CHICHA MORADA

Chicha morada a base de maíz pujagua y cordial cítrico de jengibre \$6

### LIMONCELLO DE TÉ VERDE Y COCO

Limoncello sin alcohol, con té verde natural y agua de pipa \$5

---

### ATÓL TROPICAL

Agua de arroz y canela con atól de cáscara de piña \$5

---

## MI XO LO GÍ A

### BAMBOO

Cacique, Jengibre y piña a la parrilla acompañado de una conserva de miel orgánica con notas cítricas y a flores silvestres con tomillo y cáscaras de naranja \$10

### PESCADOR

Licor St-Germain a base de flor de sauco, Prosecco, Brandy, jugo de manzana natural gasificado \$15

### MADERA CÍTRICA

Bourbon con notas a caramelo, miel, naranja y vainilla, diluido en salsa especiada de tamarindo, gotas amargas de naranja \$12

### ÁRBOL DE SAUCO

Destilado a base de caña de azúcar Cacique, con licor floral St-Germain, coulis de mandarina y agua tónica de flor de sauco \$11

### AGRO-MARINO

Gin Mare, aderezo de agua de pipa y jugo de mango clarificado \$14

### AURA NEGRA

Campari, Vermouth Rosso Punt e Mes, Tanqueray, salmuera de remolacha \$15

Precios incluyen los impuestos de venta (13%) y servicio (10%)