

alma  
AGRO  
MARINE  
CUISINE

M  
I  
X  
O  
L  
O  
G  
I  
A



## BEBIDAS FUNCIONALES

- \$6 Limonada de Coco**  
Leche de coco y cordial cítrico de coco y limón
- \$6 Swell**  
Agua de pipa, aire de pitahaya y fresas
- \$5 Spicy Tamarindo**  
Agua de tamarindo con sal de especias picante

## ZERO PROOF COCKTAILS Cocteles sin alcohol

- \$6 Chicha Morada**  
Chicha morada a base de maíz pujagua y cordial cítrico de jengibre
- \$5 Limoncello de Té Verde y Coco**  
Limoncello sin alcohol, con té verde natural y agua de pipa
- \$5 Atol Tropical**  
Agua de arroz y canela con atol de cáscara de piña

## MIXOLOGÍA

- \$10 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
- \$15 Pescador**  
Licor St-Germain a base de flor de sauco, prosecco, brandy, jugo de manzana natural gasificado
- \$12 Madera Cítrica**  
Bourbon con notas a caramelo, miel, naranja y vainilla, diluido en salsa especiada de tamarindo, gotas amargas de naranja
- \$11 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
- \$14 Agro-Marino**  
Gin mare, aderezo de agua de pipa y jugo de mango clarificado
- \$15 Aura Negra**  
Campari, Vermouth rosso Punt e Mes, Tanqueray, salmuera de remolacha

## FUNCTIONAL DRINKS

- \$6 Coconut Lemonade**  
Coconut milk and lemon-coconut citrus cordial
- \$6 Swell**  
Pipe water, pitahaya air and strawberries
- \$5 Spicy Tamarind**  
Tamarind water with spicy salt edge

## ZERO PROOF COCKTAILS Non-alcoholic cocktails

- \$6 Purple Chicha**  
Purple Chicha made from pujagua corn and cordial citrus ginger
- \$5 Green Tea and Coconut Limoncello**  
Limoncello without alcohol, with natural green tea and pipe water
- \$5 Tropical Atoll**  
Rice water and cinnamon with pineapple peel atoll

## MIXOLOGY

- \$10 Bamboo**  
Cacique, ginger and grilled pineapple accompanied by an organic honey preserve with citrus notes and wild flowers with thyme and orange peels
- \$15 Fisherman**  
St-Germain liqueur based on elderflower, prosecco, brandy, natural sparkling apple juice
- \$12 Citrus Wood**  
Bourbon with notes of caramel, honey, orange and vanilla, diluted in a spicy tamarind sauce. bitter, drops of orange
- \$11 Elder Tree**  
Cacique sugar cane distilled, with St-Germain floral liqueur, mandarin coulis and elderflower tonic water
- \$14 Agro-Marine**  
Gin mare, pipe water dressing and clarified mango juice
- \$15 Black Aura**  
Campari, Vermouth rosso Punt e Mes, Tanqueray, beetroot brine