

Menu
Cocktails

01

orphēu

Cocktails

9€

¿ Estás de humor para um clásico? ¡ Pregúntale al Barman!

ORANGE PISCO FIZZ | *cítrico*

Pisco, Aperol, naranja, limón, sirope de almendras, clara de huevo

WAKE UP CALL | *fuerte, dulce*

Rum Plantation, Pisco, licor de café, sirope de jengibre

PASSION MULE | *sabroso, ligeramente picante*

Rum Plantation, maracuyá sour, menta, cerveza de jengibre

PASSION MARGARITA | *cítrico*

Tequila Reposado, triple sec, lima, maracuyá

HIBISCUS' SPICY | *cítrico, floral*

Gin Citadelle, frutos rojos, lima, hibisco, sirope de guindilla, Fever Tree Mediterránea

PIZCAL | *ahumado, herbario*

Pisco, Mezcal, melocotón, lima, sirope de flor de saúco, sirope de chilli, Angostura bitter

ELDER FIJI | *floral, dulce*

Rum Plantation, naranja, sirope de flor de saúco, licor de piña, lima

RUMTINI | *seco, sabroso*

Rum Plantation, licor de albaricoque, sirope de chilli, lima

TEQUILA & PEPPER | *sabroso, aromático*

Tequila Reposado, sirope de agave, sirope de mango, lima

Cocktails

8€

Vino de Porto

Los mejores cocktails elaborados con **Vino de Porto**

ROARING PORTO | *dulce, sabroso*

Porto Tawny, frutos rojos, lima, clara de huevo

PORTO BRAMBLE | *cítrico, sabroso*

Porto Rosado, sirope de frambuesa, limón, sirope de jengibre

PORTO PASSION | *cítrico, sabroso*

Porto Blanco, maracuyá, lima

PORTO BITTER | *amargo, herbario*

Porto Tawny de 10 años, licor de ruibarbo, Campari, Indian Fever Tree

ORPHEU TONIC | *floral, fresco*

Porto Blanco, licor de jengibre, Indian Fever Tree

Mocktails

6€

O como algunos los llaman: **cócteles sin alcohol**

GINGER MOJITO

Lima, menta, sirope de azúcar, cerveza de jengibre

PASSION FRUIT ICE TEA

Té negro, maracuyá

RASPBERRY FIZZ

Frutos rojos, sirope de frambuesa, agua con gas