



Cocktail Menú

A r o m a s d e l a h u e r t a

Contacto

Calle Nuestra Señora del Carmen, 29
Callosa de Segura (Alicante)

@lacasa.callosadesegura



PIÑA COLADA ECOLOGY

El famoso piña Colada con ron blanco bacardi, piña y coco ecológico de los agricultores canarios

MOSCOW MULE 2.0

Grey Goose Citron, oleo de las lima de nuestro huerto, Ginger beer artesanal. Quedando un coctel refrescante citrico y regusto picante.

PALOMA GIN PREMIUM

Un gintonic revolucionario ginebra Bombay Shapphire, zumo de limón Callosino y tónica de pomelo. Donde guardamos un equilibrio entre las notras citricas del limón y el pomelo y amargas de la quinina y el pomelo.

CUBALIBRE SWEET

Versión del cubalibre con Ron Santa Teresa, zumo lima, Orgeat y Cola. Haciendo un trago sencillo, elegante. Siendo diferenciador.

MOJITO CLARIFICADO

Una nueva versión donde tomaras un mojito totalmente limpio y transparente. Ron Bacardi blanco, Lima y hierbabuena clarificada y soda.

EXPRESSO MARTINI

Grey Goose, nuestro sirope con coffee por whirlpool. Un trago clásico con técnicas novedosas, dejando un sabor muy untuoso.

MICHELADA ACE

Un trago con tequila Cazadores, zumo de limón, un mix de salsa picante de chiles, con un toque de vinagre de sidra y finalizado con un rim de sal de escamas. Un cocktail complejo, refrescante, picante, con una amplia sensación de acidos.

SANGRIA ESPAÑOLA PREMIUM

Una versión muy española y regional, con Brandy de Jerez, Vino Dop Alicante, Cordial de Citricos, mix secreto de la huerta y Cola.



p.v.P
9,00