

COCKTAILS
TAMARINDOS

En esta Carta han sido seleccionadas cuidadosamente las bebidas y su presentación complementando así la oferta gastronómica y el espíritu de este singular lugar.

La variedad de opciones incluye desde los cócteles más clásicos hasta las creaciones más exclusivas diseñadas para resaltar los sabores de los platos y brindar una experiencia gastronómica completa.

APERITIVOS:



BLOODY MARY 10.00€

Zumo de tomate, vodka, zumo de naranja, zumo de limón, vino de jerez, tabasco, sal y pimienta.

Aperitivo de zumo de tomate con toques asiáticos y mediterráneos. Destacan las notas picantes suaves.



NEGRONI

9.50€

Ginebra, campari, vermouth rojo francés y licor de cereza.

Basado en el clásico, mezclando un vermouth afrutado de notas especiadas que acompañan perfectamente al licor de cereza.



ADONIS

8.00€

Vermouth rojo, vino de Jerez y aromático de naranja.

Aperitivo vínico y aromático, mezclado con sabores cítricos en un coctel de baja graduación



BAMBÚ

8.00€

Vermouth blanco, vino de Jerez y aromático de limón.

Este coctel creado en Yokohama posee una armonía entre los sabores dulces y secos del vermouth blanco, junto a los sabores secos y aromáticos de Jerez mezclando sabores que evocan a las noches mediterráneas.



APEROL SPRITZ 8.00€

Aperol y cava.

Un clásico italiano elaborado con Aperol y nuestra selección personal de cava.



FIERO SPRITZ 8.00€

Martini fiero y cava.

Aperitivo que mantiene la base original del vermouth, mezclado con nuestro cava.



HUGO SPRITZ 8.50€

Licor St. Germain, tomillo y cava.

Elegantes aromas florales que nos recuerdan a la primavera, con notas dulces y suaves acompañados de nuestro cava.



CHANDON GARDEN SPRITZ 10.00€

Chandon Argentina brut, cascara de naranja, brandy de uva, hierbas.

Espumoso crémant, elaborado a partir del Chandon Argentina y con el toque de una cuidada maceración de cascara de naranja maceradas en brandy de uva.



KIR ROYAL

8.00€

Champagne, crème de cassis

Popular cocktail francés elaborado con licor de grosella negra, mezclado con champagne es un aperitivo con infinidad de variantes.



BELLINI

8.00€

Vodka, licor de melocotón, puré de melocotón y champagne

Nacido en Venecia, la sofisticacion de este cocktail no deja de sorprender, la mezcla de melocotón y burbuja del champagne nos hace soñar con paseos en góndola por Venecia..



FRENCH 75

9.00€

Ginebra, zumo de limón, sirope simple.

Un auténtico cocktail de alfombra roja, el zumo fresco de limón y el sirope simple con su toque de burbujas le da un acabado muy refrescante.



MARGARITA

10.00€

Tequila, triple seco y zumo de lima.

Original de la baja California, este cocktail está elaborado con tequila blanco, notas cítricas y secas.



MAI TAI

13.00€

Ron blanco, añejo y agrícola de naranja, zumo de lima, almendra y sirope

Para "el mejor", esta mezcla de rones franceses se encuentran muy bien equilibrados.



PIÑA COLADA

11.00€

Ron blanco, zumo de piña, coco y lima.

Este clásico del caribe es dulce, fresco, cremoso y afrutado.



OLD FASHIONED 10.00€

Azúcar moreno, angostura, ron añejo bourbon y aromático de naranja.

El padre de los cocktails. Minuciosamente elaborado para obtener un sabor pleno y un intenso aroma.



DAIQUIRI 11.00€

(fresa, lima o mango) Ron blanco, zumo de lima y sirope simple.

Este afrutado cocktail te transportará a las mejores películas de Hollywood.



ESPRESSO MARTINI 10.00€

Vodka, licor de café, vainilla y café espresso.

Con su base de vodka, notas amargas, dulces, avainillados y espumosos, se vuelve un clásico para acompañar un postre.

MOSCOW MULE

14.00€

**Ginebra, zumo de limón, sirope
simple.**

Cocktail moderno, elaborado con vodka repleto de notas ácidas y picantes, junto a su vaso metálico, hacen de él el más refrescante del momento.

MAYA MULE

13.00€

**Ginebra, zumo de limón, sirope
simple.**

El cóctel Maya Mule es una variante del clásico Moscow Mule. Este refrescante trago combina tequila, jugo de lima, jarabe de agave y ginger beer, y se sirve en una taza de cobre con hielo y una rodaja de lima como decoración. Es conocido por su sabor equilibrado y el toque picante del ginger beer.

INCA MULE

13.00€

**Ginebra, zumo de limón, sirope
simple.**

El cóctel Inca Mule es una variante del clásico Moscow Mule con influencias de la cultura inca. Este delicioso trago combina pisco, jugo de limón, jarabe de goma y ginger beer, y se sirve en una taza de cobre con hielo y una rodaja de limón como adorno. Destaca por su sabor refrescante y el toque característico del pisco peruano.



COSMOPOLITAN 10.00€

Vodka triple seco, zumo de arándanos y lima.

Famoso por "Sexo en Nueva York", este cocktail cítrico, seco y de color rosado, representa un atractivo en todas las barras del mundo.



PISCO SOUR 10.00€

(Amaretto, whisky) zumo de lima, sirope simple, clara de huevo y angostura

Esta bebida está caracterizada por su equilibrio entre lo ácido y lo dulce, junto con la suavidad y espuma proporcionada por la clara de huevo.



CAIPIRINHA 10.00€

(Clásico, maracuyá) cachaça, zumo de lima y azúcar.

La caipirinha es un famoso cóctel brasileño hecho con cachaça, azúcar y lima. Es refrescante, cítrica y ligeramente dulce, y se sirve con hielo picado en un vaso corto.



MOJITO

9.50€

Ron, zumo de lima, sirope simple, sprite y notas aromáticas de hierba buena.

El mojito es un cóctel refrescante y popular originario de Cuba. Se caracteriza por su sabor cítrico y herbal, con un toque dulce y efervescencia. Es reconocido mundialmente por su frescura y equilibrio de sabores.



MANHATTAN

10.00€

whisky, cinzano rosso, agostura y cereza de marrasquino.

El Manhattan es un clásico cóctel elegante y equilibrado, conocido por su sabor agridulce y un toque amargo. Es apreciado por su sofisticación y se destaca por su combinación de ingredientes cuidadosamente mezclado

THE CASTING TAMARINDOS



RED FRUIT COLLINS 10.00€

Ginebra, licor de flores, zimo de lima, sirope simple, mezcla de frutos rojos y mora.

Cocktail muy afrutado cítrico, alto contenido de antioxidantes, sabor cítrico y refrescante de la familia de los Collins.



GIN BASIL SMASH 12.00€

Ginebra, zumo de limón, sirope simple, romero y albahaca.

Sabor a mediterráneo. Los toques cítricos y botánicos hacen de este cocktail, el perfecto acompañante para maridar nuestras tapas y productos.

NOCHE TAMARINDO 10.00€

Cachaça, curaçao azul, zumo de lima, almendra, sirope simple y clara de huevo.

Una combinación que nos recuerda a las noches de La Vila. La alegría, la pasión, el ritmo y el color también se pueden saborear a través de un cocktail.



PORNSTAR MARTINI

11.00€

Vodka, passoa, sirope de vainilla, pire de fruta de la pasión y zumo de lima.

Acompañado de un chupito de prosecco.

SAZERAN

11.00€

Tequila reposado, licor de nuez, chartreuse verde, creole bitter y azucar moreno.

Cocktail reinventado del clásico sazeran. Notas de nuez, frutos secos y botánicos unidos al sabor inconfundible del tequila reposado. Un cocktail realmente estimulante.

TAMARINDOS

LONG ISLAND ICED TEA 12.00€

Ron blanco, ginebra, vodka, tequila, contreau, zumo de limón, sirope simple y refresco de coca cola.

Es conocido por su alta graduación alcohólica y su efecto refrescante y energizante.

ZOMBIE CLUB 14.00€

Ron jamaicano, ron filipino, fruta de la pasión, licor de melocoton, zumo de piña, zumo de lima, almendra y sirope simple.

Un cocktail tiki. Elaborado con diferentes rones, en el que cada uno de ellos aporta sus mejores cualidades a esta combinación. Toques amargos, ácidos, cítricos, afrutados, notas dulces de vainilla y caramelo. Toda una montaña rusa de sabores.

SIN ALCOHOL.

MANGO SPICY 9.00€

Mango, zumo de lima, sirope simple, zumo de melocotón y toques de canela.

ANGELICAL MOJITO 9.00€

Ginger ale, zumo de lima, sirope simple y hierba buena.

**TAMARINDOS
SUNSET 9.00€**

Fresas, maracuyá y zumo de naranja.