



COCKTAIL MENU

COCKTAILS

BRISA DE LA BAHIA

Un cóctel ahumado-tropical con capas de miel y piña, balanceado con acidez de lima y un toque vegetal del cherry tomato. Su espuma sedosa resalta la suavidad del mezcal.

PARCHA DEL MALECÓN

Brillante, chispeante y tropical. La parcha fresca se mezcla con jengibre picante y el ron para un mule caribeño lleno de energía.

PALOMA DEL PASEO

Cítrica, refrescante y con un toque mexicano-caribeño. El Patrón realza la toronja y el tajín aporta un borde picante irresistible.

FLOR EN EL MUELLE

Refrescante, floral y elegante. El hibisco y la fresa aportan un tono rosado vibrante mientras el gin añade un perfil botánico limpio y aromático.

OLAS VERDES

Un cóctel fresco y herbal inspirado en la brisa marina. El pepino aporta suavidad mientras el gin crea una estructura aromática limpia

CHURRO EN LA MARINA

Un postre líquido con ron, canela y vainilla. Cremoso y goloso, acompañado de un churro real para cerrar la experiencia.

EL VIGIA DEL CATALEJO

Un trago robusto y sedoso, con dulzor cálido de banana y el carácter mieloso del Aberfeldy 12. El toque de PX lo convierte en un postre líquido.

SONEO COLADO

La versión Soneo de una colada tropical: cremosa, dulce y balanceada con notas tostadas de ajonjolí.

AMANECER EN LA LANCHAS

Ligero, burbujeante y frutal. La sandía aporta frescura mientras el cava eleva el perfil aromático del aperitivo.

NOCHE EN EL MUELLE

Intenso y elegante. Un espresso martini al estilo Soneo, complejo y equilibrado con una pizca de sal marina.

BRUMA DORADA

Cítrico, perfumado y delicado. El lychee aporta un toque exótico que suaviza la estructura del vodka.

OJITOS HACIA LA BAHIA

Dulce, tropical y refrescante. Un cóctel que mira directo hacia la bahía con notas vibrantes de parcha y piña.

MONO DEL TERMINAL

Profundo y ahumado. La combinación de Dewar's y Ardbeg crea un perfil potente suavizado por miel y jengibre.

VARIEDAD DE MULES

Bases: Bacardí 4 años Bombay Sapphire Patrón Reposado Dewar's 12 Sabores: Parcha · Coco · Mango Fresa Kiwi Lavanda Sandía. Acerola Piña Colada Piña. Guayaba Cucumber

MARGARITAS & MOJITOS CON SABOR

Parcha Coco Mango Fresa. Kiwi Lavanda Sandía. Acerola Piña Colada Piña Guayaba. Cucumber

• VINOS •

VINOS POR COPA

Marieta Albariño \$7

Riscal Tempranillo \$7

VINOS BLANCOS ROSADOS & ESPUMOSOS

RAVENTOS I BLANC BLANC DE BLANC \$42

MOET BRUT IMPERIAL \$100

MOET ROSE IMPERIAL \$134

MARIETA ROSE \$30

RISCAL SUAVINGNON BLANC \$30

THE STAGS CHARDONNAY \$42

GABIANNO PINOT GRIGIO \$30

MARTIN CODAX ALBARIÑO \$30

MARIETA ALBARIÑO \$30

VINOS TINTOS

BERINGER FOUNDERS PINOT NOIR \$30

ENEMIGO MÍO GARNACHA \$41

TEOFILO REYES CRIANZA \$42

VALDUERO UNA CEPA \$64

MONTE XANIC CABARNET \$44

MONTE XANIC SELECCION BLAND \$46

BERINGER KV CABERNET \$70

SUSANA BALBO MALBEC \$38

SEPTIMA OBRA GRAN RESERVA MALBEC \$42