Gastro Garden

menú bebidas

Mixología

LA ROSALÍA $149

Deliciosa Sangría elaborada con vino rosado espumoso, limón, endulzante, frutos rojos, romero, dash de granadina y decorada con pétalos de rosa.

GIN DE ASSAM $149

Disfruta de nuestro delicioso y aromático gin, infusionado por cítricos, botánicos y un toque de nuestro bitter de romero hecho en casa.

AFRODITA $155

La diosa de la belleza, sensualidad y amor está hecha a base de ginebra, licor de flor de sauco, shrub de frambuesas, Vino Rosso, limón amarillo, toque de soda y para variar está perfumado con nuestro bitter de rosas y cardamomo.

TEPACHITO $139

La estrella de la casa, elaborada artesanalmente con clavo, canela, piloncillo y corteza de piña explotadas por las notas ahumadas de nuestro mezcal Mitre origen, escarchada con sal de jamaica y chile morita. Bitter de jengibre.

TURCA **$155**

Desde Estambul para el mundo, suaves notas cítricas de nuestro fino licor Hypnotic, acompañado de tequila blanco, limón amarillo y granada, perfumado con bitter de naranja.

FEROMONA **$165**

Nuestro famoso gin antioxidante te rejuvenecerá, la frescura de los frutos verdes, sus fabulosas notas cítricas, y esa esfera de hielo con una rosa en el centro alegrará tu noche, perfumada con nuestro bitter de rosas y cardamomo.

GIN PARTY **$199**

Una fiesta de sabores en tu boca, recalcando las notas florales del ginebra, el toque picosito del licor Ancho Reyes, el fresco sabor del shrub de frambuesas lo hacen imposible de no probar. Bitter de naranja.

HÍBRIDO **$125**

Naranjita de temporada, Smirnoff vodka, hierbabuena, sirope de romero y bitter de naranja.

LUNA LLENA **$155**

Un sabor ahumado y tropical, mezcal Mitre origen de la casa, agua de coco y curacao azul, escarchado con amaranto y bitter de romero.

LESLIE **$145**

Con una fusión de frutos rojos, vino tinto manzana y arándano logras apreciar esas notas sensuales de nuestro vodka Smirnoff. No probarlo es una locura. Perfumado con bitter de rosas.

ROSSE **$149**

La combinación del shrub de fresas, el ron de vainilla y el plus que le aporta el vino Rosso te harán amar este delicioso trago coqueto. Bitter de naranja.

ROSEMARY **$150**

La mezcla perfecta entre guayaba y romero hacen de este un trago muy aromático, con el vodka como protagonista lo hace un cóctel delicioso. Perfumado con bitter de romero.

MAGO PASSION

Margaritas

MAGO PASIÓN **$150**

Maracuyá la famosa fruta de la pasión, sirope de romero, notas ahumadas de nuestro mezcal Mitre origen y Controy, escarchada con sal de jamaica y chile morita. Bitter de romero.

MAGO SPICY **$140**

Tequila blanco, licor Ancho Reyes, hierbabuena, limón amarillo, sirope de jengibre, escarchada con sal de gusano de maguey, bitter de naranja.

RED BERRIES **$155**

Mezcal Mitre origen ahumado, controy, shrub de frutos rojos en reducción de vino tinto, limón persa, escarchada con sal de gusano de maguey.

MAGO
QUETZAL

MAGO QUETZAL **$155**

Mezcal Mitre origen ahumado, Controy, pepino fresco, limón, sirope de jengibre, escarchada con sal de jamaica y chile morita, bitter de naranja.

MAGO JAMAICA **$149**

Mezcal Mitre origen ahumado de la casa complementada por Grand Marnier, sirope de jamaica, limón amarillo, escarchada con sal de jamaica y chile morita, bitter de naranja y jengibre.

MAGO GUAYABITA **$150**

Shrub de guayaba fresca y albahaca, Mezcal Mitre origen de la casa y controy, escarchada con sal de chapulín tostado. Bitter de naranja.

MAGO FRESA **$150**

Una deliciosa combinación de tequila reposado, Grand Marnier, shrub de fresas y albahaca y limón amarillo. Bitter de naranja.

CADILLAC MARGARITA **$240**

Tequila 1800 añejo, licor Grand Marnier, limón y cáscara de naranja.

Lo Tiki

ZOMBIE COCKTAIL **$150**

Ron blanco, ron añejo, jugo de toronja, limón, Falernum, granadina y bitter de naranja.

TIKINATOR $160

Ron blanco, ron añejo, ron de frambuesa, limón amarillo, hierbabuena, arándano y miel.

HONOLULU TIKI $145

Ron blanco, Controy, shrub de piña, limón amarillo, hierbabuena, sirope de canela.

WAIKIKI $150

Ron de frambuesa, Licor Ancho Reyes, Falernum, maracuyá y hierbabuena.

BETIKI $149

Una fusión entre ron de mango y ron añejo, toque picosito de nuestro licor de Chile ancho, mermelada de mango y sirope de romero. Perfumado con bitter de romero.

DUQUESA $149

Ron de frambuesas, frutos frescos, manzana, cereza y limón amarillo, jugo de piña y manzana.

TROPICOCO $145

Ron Captain Morgan, crema de coco, mango fresco, jugo de piña y hierbabuena. Bitter de romero.

MAI TAI $135

Ron blanco, ron añejo, Controy, jugo de naranja, jugo de piña y sirope de almendras.

Digestivos

ENCUENTRO ÍNTIMO $155

Ron Malibú, amaretto, Baileys, licor de café, crema de coco, leche evaporada, toque de chocolate rallado.

RUSO BLANCO $135

Vodka, licor de café, leche evaporada.

EXPRESSO MARTINI $139

Vodka Smirnoff, café expreso.

TENTACIÓN $145

Bourbon Whiskey, licor de café, leche evaporada, chocolate, bombón flameado y bitter de chocolate.

Clásicos de clásicos

MARGARITA CLÁSICA $135

Un clásico que no puede faltar en nuestro menú, tequila reposado, licor de naranja, jugo fresco de limón y sirope de agave.

SANGRÍA CLÁSICA $135

CLERICOT $145

Vinto tinto y manzana fresca, acompañada de jugos de naranja y piña, hacen un cóctel muy refrescante y perfecto para cada ocasión.

NEGRONI $145

Ginebra, Vermut Rosso, campari.

OLD FASHIONED $135

Bourbon whisky, cubo de azúcar y bitter de naranja.

MANHATTAN $140

Bourbon Whisky, Vermut Rosso, angostura bitter.

COSMOPOLITAN $145

Smirnoff Vodka, Controy, arándano, limón amarillo.

CLOVER CLUB $155

Ginebra, sirope de frambuesas, clara de huevo y jugo de limón amarillo.

DAIQUIRI $130

Ron blanco, jugo de limón, sirope simple .

TOM COLLINS **$140**
Ginebra, jugo de limón, sirope simple y soda.

GIN & TONIC **$139**
Ginebra, agua tónica, twist de limón.

MOJITO CUBANO **$139**

Ron blanco, hierbabuena, limón amarillo, limón persa, simple sirope y soda.

MOJITO FRAMBUESA **$155**

Ron de frambuesa, frambuesa macerada con limón verde, limón amarillo y yerbabuena, endulzante y agua mineral.

MOJITO MANGO **$155**

Ron de mango, mango macerado con limón verde, limón amarillo y yerbabuena, endulzante y agua mineral.

APEROL SPRITZ **$149**
Aperol, proceso espumoso y soda.

Carajillo

CARAJILLO **$169**
Licor 43 y café expreso.

CARAJILLO SARONNO **$189**
Licor amaretto, nieve de vainilla y café expresso.

CARAJILLO ITALIANO **$175**
Licor frangelico de avellanas, café expreso, sirope de almendras.

Mocktails

CUCUMBER FRESH **$69**
Pepino, limón, hierbabuena, endulzante, soda.

PASSION FRUIT **$69**
Maracuyá, limón, mango, hierbabuena, soda.

HAWAIAN PIÑA **$69**
Piña, limón, endulzante, hierbabuena, soda.

GUAYABABA **$69**
Guayaba, limón, endulzante, soda.

STRAWBERRY FRUIT **$69**
Fresa, limón, endulzante, soda.

MANGO FRESH **$69**
Mango, limón, endulzante, hierbabuena y soda.

MOCKTAIL DENARANJA **$69**
Jugo de naranja natural, endulzante, hierbabuena y agua mineral.

MOCKTAIL DE JENGIBRE **$69**
Limón, sirope de jengibre, miel, jengibre fresco, hierbabuena y agua mineral.

MOCKTAIL DE FRAMBUESA **$79**
Frambuesa, limón, endulzante, hierbabuena y soda.

DESTILADOS Y LICORES

Mezcal

	1.5 oz
ALERÓN	$155
400 CONEJOS	$139
MITRE ORIGEN	$125
MITRE ANCESTRAL	$195
MITRE ESPADÍN	$199
BRUXO 1	$139
BRUXO 2	$169
OJO DE TIGRE JOVEN	$160
OJO DE TIGRE REPOSADO	$185
MONTELOBOS	$169
ZIGNUM REPOSADO	$169

Ron

	1.5 oz
HAVANA CLUB 7 AÑEJO	$150
MATUSALÉN	$125
ZACAPA 23	$199

Whisky

1.5 oz

JIM BEAM	$115
JIM BEAM BLACK	$140
JACK DANIELS	$140
BLACK LABEL	$185
DOUBLE BLACK	$225
OLD PARR	$165
GLENFIDDICH	$225

Tequila

	1.5 oz
J.C. TRADICIONAL PLATA	$125
DON JULIO BLANCO	$165
DON JULIO REPOSADO	$192
DON JULIO 70	$220
1800 AÑEJO	$195
DOBEL BLANCO	$160
DOBEL HUMITO	$175
DOBEL DIAMANTE	$205
CASA DRAGONES BLANCO	$320

Ginebra

	1.5 oz
LARIOS	$139
BEEFEATER	$165
BOMBAY SAPPHIRE	$165
HENDRICKS	$198
TANQUERAY 10	$198
TANQUERAY SECA	$155
ROKU GIN	$165
DIEGA ROSAS	$155

Vodka

	1.5 oz
SMIRNOFF	**$99**
KETEL ONE	**$155**
BELVEDERE	**$230**
GREY GOOSE	**$199**
ABSOLUT	**$120**
ABSOLUT ELYX	**$199**

Cerveza

CORONA EXTRA	**$52**
PACÍFICO	**$52**
PACÍFICO LIGHT	**$52**
VICTORIA	**$52**
MICHELOB ULTRA	**$59**
NEGRA MODELO	**$62**
MODELO ESPECIAL	**$62**

TARRO MICHELADO **$35**
Mix salsas, Clamato, limón.

TARRO CHELADO **$15**
Sal y limón.

TARRO CUBANO **$25**
Mix salsas, limón.

MICHELADA
Mix de salsas, Clamato, limón y **cerveza a elegir:**

/ Corona extra, Pacifico, Pacifico light, Victoria. **$119**
/ Michelob ultra, Negra modelo, Modelo especial. **$129**

Sin alcohol

LIMONADAS :

Natural	**$45**
Mineral	**$49**

UVOLA	**$62**
Agua natural *500ml*	**$39**
Agua mineral Peñafiel *355ml*	**$45**
Agua mineral Topo chico *500ml*	**$55**
Agua mineral Perrier *330ml*	**$80**

REFRESCOS LATA	**$49**

/Coca cola /Sprite /Fresca /Coca light

Té negro, Jamaica	**$49**

Gastro Garden

Reservaciones

☎ 668-880 1759

668 111 8449

Gastrogardenlm

Gastrogardenlm