



by Black Rabbit

Coctelería Clásica

La Carriona

- * Floral*
- * Citrico*
- * Aromatico*

Gin
Zumo de limón meyer
Jarabe de limón
Flor de Cazares
Vino Blanco

\$10



1803

- * Aromatico*
- * dulce*

Vermouth Rosso
Aperol
Gin

\$12



Coctelería Clásica

Manhattan

- *Acaramelado*
- *Ligeramente Picante*
- *Especiado*

Bourbon o Tennessee Whiskey
Vermouth Rojo
infusionado con ají Rocoto
Vermouth Martini Rosso
Bitter Cítrico
Angostura

\$10



Old Fashioned

- *Fuerte*
- *Aromático*
- *Ligeramente Dulce*

Bourbon
o
Tennessee Whiskey
Cubo azúcar de la casa
Angostura

\$13



Hanky panky

- *Aromático*
- *Con Carácter*

Gin Bombay
Vermouth Rosso
Antica Formula
Fernet
bitter Naranja BR

\$12



Cocelería Clásica

Plover Club

Advertencia: Huevos Crudos Pasteurizados

- * Delicado*
- * Equilibrado*
- * Frutal*

Gin Cruz Loma
Zumo de Limón
Jarabe de Frambuesa y vino
Clara de huevo

\$11



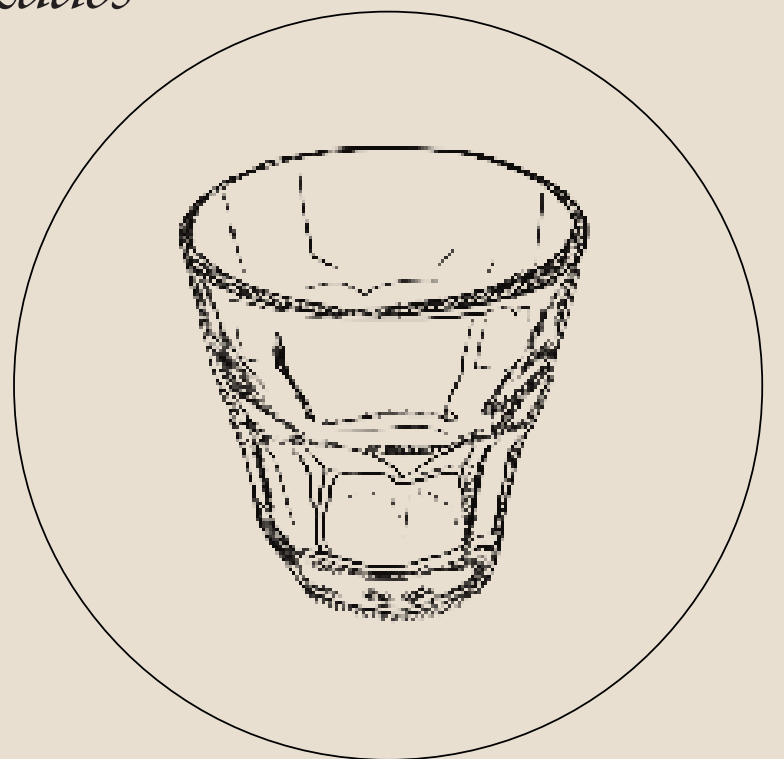
Disco Sour

Advertencia: Huevos Crudos Pasteurizados

- * Sour*
- * frutal*
- * Aromático*

Disco Ocucaje Quebranta
Jugo Limón sutil
Syrup Normal
Clara huevo
Angostura

\$9



Negroni Black Rabbit

- * Seco,*
- * amargo,*
- * especiado*
- * delicado*

Campari
Antica Formula Vermouth
Bombay Sapphire
Bitter de Mandarina

\$15



Coctelería Clásica

Aperol Spritz

**Amargo leve
*Refrescante *Efervescente*

*Aperol
Prosecco
Guitig
angostura*

\$9



Moscow Mule

**Cítrico *Aromático
Refrescante

*Smirnoff Rojo Vodka
Ginger Beer.
Zumó de Limón Meyer
Syrup Jengibre*

\$10



Espresso Martini

**Balancedo
Aromatico

*Vodka Grey Goose
z Licor de Café Black Rabbit
Café espresso*

\$12



Cocelería Clásica

Blood and sand

**Amaderado
*ahumado
Cítrico

*Johnnie Walker Black Label
Antica Formula Vermouth
Zumo de naranja
De Xuyper Cherry Liqueur
Bitter Cítrico*

\$13



Hacienda La Carriona

*km 2 1/2 Via Amaguana, Av
Shyris, Sangolquí.*

@haciendalacarriona

