

# LA DESTILERÍA

*de Amazónico*

NADA IGUAL.  
NI REMOTAMENTE PARECIDO.



*Lo que pasa aquí  
no pasa en ningún otro lugar que conozcas.  
Los que eligen venir son una tribu única,  
a medio camino entre la fábula y la leyenda.*

*Disrumper es innovar rompiendo reglas.  
Por eso vas a probar creaciones inverosímiles.  
Ingenios inéditos nacidos de experimentar  
y de nuestros cultivos y redestilados únicos.*

*Porque no mezclamos lo que existe.  
Creamos lo que no existe y luego, lo mezclamos.*

*Son tragos regados por el Amazonas.  
Sabores inspirados por sus culturas y rituales.  
Hemos maridado olores, texturas y danzas.  
Nos han guiado duendes y chamanes.*

*Nada igual, ni remotamente parecido.*

**LA DESTILERÍA**  
*de Amazónico*



# FINE COCKTAILS

## LA CHAGRA

Brandy Carlos I redestilado en pimientas brasileñas, zumo de tomatillo verde y jalapeño, chutney de mango casero y lima.

*La Chagra es el lugar sagrado donde tribus indígenas cultivan los alimentos que dan vida a este cóctel. Por eso, si este cóctel no es sagrado, poco le falta.*

Fresco, especiado y umami.

18'00  
eur

Alérgenos: Gluten, frutos secos, apio, sésamo, mostaza, frutos de cáscara, huevos, cacahuetes, soja y sulfitos.

## LA MAZORCA DE ORO

Pisco Sarcay redestilado en maíz morado y naranja, mandarina clarificada, Mezcal verde Momento. Acompañando, una esferificación de leche de tigre.

*Dice una leyenda que si defiendes la tierra y la familia como un tesoro, encontrarás en tu camino una mazorca de oro. Otra opción es pedirla aquí.*

Seco, leves notas amargas y cítrico.

18'00  
eur

Alérgenos: Crustáceos, lácteos, moluscos, huevos y pescado.

## EL DORADO

Cachaça Leblon redestilada en flor eléctrica, zumo de tomatillo verde macerado en chiles jalapeños, agave líquido, aceite de oliva y Estilabunt.

*De la mítica ciudad de El Dorado nos trajimos nuestro propio tesoro en forma líquida. Que te guste es la mayor de nuestras riquezas.*

Cítrico, refrescante, eléctrico, untuoso y largo en boca.

18'00  
eur

Alérgenos: Lácteos y sulfitos.

LA DESTILERÍA  
*de Amazónico*

# FINE COCKTAILS

## OLD MOLE

Ron Santa Teresa 1796 redestilado en mole, cream y bitter de cacao.  
Acompañado de bombón de chocolate y mole.

“Creamos esta fantasía de cóctel solo para poder hacer esta maravilla de broma: un trago donde el protagonista es el mole, es imposible que no te mole.”

Inspirado en Ron Fashioned, notas de jerez, leve toque especiado y amargo.

18'00  
eur

Alérgenos: Gluten, frutos secos, frutos de cáscara, cacahuets y sulfitos.

## CORN PURPLE

Woodford Reserve, Pisco Demonio de los Andes redestilado en cilantro, esencia de chicha morada, galanga, pipas de calabaza tostadas y lima.

“Este cóctel nació como homenaje a la chicha morada y con un solo propósito: que estuviera tan bueno como para querer ponerte morado.”

Refrescante, goloso, herbal y picante aéreo-fresco.

18'00  
eur

Alérgenos: Gluten, frutos secos y sulfitos.

## RED BANANA

Ron Brugal 1888 redestilado en plátano y pieles de piña, cream y bitter de lavanda casero.

“Aquí se juntan sabores, olores, texturas, frutas, selvas, barcos, viajes y bahías. Mezclar no es bueno, dicen, hasta que mezclas como es debido.”

Seco, amargo, leve tropical y recuerdos de Jerez.

18'00  
eur

Alérgenos: Sulfitos y frutos secos.



## TACÚN

Evolución urbana del tucán.

Un tipo exótico, colorido y siempre alegre. Y además, atrae a todos con su pico de oro. Menudo pájaro.

# CRAZY COCKTAILS

## EL TUCÁN TAIK

Mango macerado en kombu y soja, Palo cortado, yuzukosho, lima, sake Mio espumoso, perfume de Ardbeg 10 redestilado en cáscara de mango y combu.

*“Dicen que el canto del tucán atrae a la lluvia para que nazcan las frutas de las que se alimenta. De esas frutas, nace este cóctel.”*

Afrutado, fresco, umami y leve nota especiada.

**18<sup>00</sup>**  
eur

Alérgenos: Gluten, crustáceos, sésamo, moluscos, pescado, soja y sulfitos.

## LA CHUYACHAQUE

Vodka Grey Goose, licor de Sakura, yuzu natural, espuma de fresa y soda casera quinada.

*“Se trata de un duende camaleónico, oculto en los bosques, que silba para desorientar y encandilar a la gente. Si oyes un silbido, no sueltes el cóctel.”*

Refrescante, cítrico y floral.

**18<sup>00</sup>**  
eur

Alérgenos: Huevos.



## SERPI

Declinación bípeda de la boa. Tan atractiva como sigilosa. Por su personalidad arrolladora nunca traga con planes aburridos. Y nunca se arrastra por nadie.

## PIÑA WARI

Ron Zacapa 23 redestilado en palomitas de maíz, piña braseada con chile y Ardbeg Wee Beastie y texturizado de coco.

*“Receta rescatada del profundo Amazonas, donde habita la peligrosa Tribu Wari. Querrás darle una piña a quien te pida un sorbo.”*

Inspiración de piña colada, tropical, refrescante, ahumado y leve picante.

**18<sup>00</sup>**  
eur

Alérgenos: Gluten y sulfitos.

# CRAZY COCKTAILS



## ANA

Transformación urbanita de la rana. Es muy astuta, curiosa y bailonga. En cuanto oye música, salta a bailar. No hay sarao en el que no acabe siendo protagonista.

## MYCENA

Tequila Patrón redestilado en keffir y menta, Sant Germain, mix de lichi y coco, zumo de lima y ginger beer.

*Estos organismos resplandecen iluminando la noche amazónica. Si alguien te dice hoy que brillas como un mycena, tómatelo como un piropo.*

Refrescante, floral y afrutado.

16'00<sup>eur</sup>

Alérgenos: Gluten.

## EL CURUPIRA

Vodka Belvedere redestilado en pan brioche tostado, Ron Santa Teresa 1796, Orgeat de mantequilla Noisette, Pasión y Cordial de menta.

*Como protector del Amazonas, El Curupira defenderá la fauna y saciará la sed de aquellos que alimenten su leyenda. Y la tuya, claro.*

Untuoso, tropical, goloso y fresco.

18'00<sup>eur</sup>

Alérgenos: Gluten, frutos secos, lácteos, frutos de cáscara y cacahuets.

## IGUAZÚ

Ginebra Bombay Sapphire Premier Cru redestilada en yuzu, Cordial de yuzu y maracuyá, sake Mio espumoso y hoja de shiso.

*Cuentan que una gran serpiente golpeó al río Iguazú partiéndolo en dos y separando a dos enamorados para siempre. Para compensar ese mal trago, creamos este.*

Cítrico, afrutado y refrescante.

18'00<sup>eur</sup>

Alérgenos: Gluten, sésamo y sulfitos.



## MOMO

Transmutación callejera del mono. Inquieto, juguetón y travieso. Siempre está de broma menos cuando sale de fiesta, que va en serio. Un tipo bastane mono.

LA DESTILERÍA

de Amazónico

# CRAZY COCKTAILS

## TROPICANTE

The Lost Explorer Espadín, Aperol, Cordial de Piña y Jalapeño, Licor de Chipotle.

“Explorador incansable que despierta la esencia de quienes buscan aventura. Sacia la sed de los curiosos con el toque de piña y jalapeño, y deja una chispa de leyenda en cada sorbo. A la tuya, claro.”

19<sup>00</sup>  
eur

Alérgenos: Sulfitos.



¿No te decides?  
Déjalo en nuestras manos:  
responde las preguntas de nuestros Bartenders,  
y preparamos el cóctel perfecto para ti.

LA DESTILERÍA  
*de Amazónico*

# CLASSIC COCKTAILS

## GINEBRA

**DRY MARTINI** 16,00€  
Tanqueray N° TEN y Noilly Prat.

**GIMLET** 16,00€  
Malfy Gin Originale y Cordial lima.

**GIN FIZZ** 16,00€  
Roku, zumo de limón, sirope y clara.  
Alérgenos: Clara de huevo.

**NEGRONI** 16,00€  
Bombay Sapphire, Campari y  
Antica Formula on the rose.

**CLOVER CLUB** 16,00€  
G'Vine Floraison, frambuesas,  
zumo de limón, sirope y clara.  
Alérgenos: Clara de huevo.

**LAST WORD** 16,00€  
The Botanist, Chartreuse verde,  
Luxardo Marraschino y  
zumo de limón.

**FRENCH 75** 20,00€  
London N°3, Mumm Cordon  
Rouge, sirope simple y zumo  
de limón.

**JOHN COLLINS** 16,00€  
Monkey 47, sirope simple  
y zumo de limón.



## LEO

Mutación cosmopolita del camaleón. Puro saber estar.  
Un tipo elegante, perspicaz y observador.  
Si no lo ves en una fiesta, es que está en otra.

## WHISKY/EY

**OLD FASHION** 16,00€  
Maker's Mark, Angostura, terrón azúcar on the rose y piel de naranja.

**MANHATTAN** 16,00€  
Gentleman Jack, Martini Rosso y Angostura.

**WHISKY SOUR** 16,00€  
Bulleit Bourbon, Angostura, sirope simple, clara y zumo de limón.  
Alérgenos: Clara de huevo.

**PENICILLIN** 16,00€  
Glenmorangie, Ardbeg, miel, jengibre, clara y zumo de limón.  
Alérgenos: Clara de huevo.

**GODFATHER** 16,00€  
Chivas 18 y Amaretto Disaronno on the rose.

**SAZERAC** 16,00€  
Jack Daniels Rye, Absenta, terrón azúcar y bitter Peychaud's.

**MINT JULEP** 16,00€  
Woodford Reserve, menta, sirope simple y soda.

LA DESTILERÍA

de Amazónico



# CLASSIC COCKTAILS

## VODKA

**EXPRESSO MARTINI** 16,00€  
Grey Goose, Tia María, café y sirope de vainilla.

**COSMOPOLITAN** 16,00€  
Absolut Elix, Cointreau, zumo de arándanos y zumo de limón.

**BLOODY MARY** 16,00€  
Absolut Elix, zumo de tomate, zumo de limón, Tabasco, Lea Perrins, pimienta y sal. Alérgenos: Pescado, molusco, apio y gluten.

**MOSCOW MULE** 16,00€  
Grey Goose, zumo de limón y ginger beer Fever Three.

## RON

**DAIQUIRI** 16,00€  
Diplomático Planas, sirope simple y zumo de limón.

**MOJITO** 16,00€  
Bacardi Carta Blanca, menta, lima, azúcar y soda.

**MAI TAI** 16,00€  
Diplomático Reserva Ex, Cointreau, Mountgay, Orgeat y zumo de lima.  
Alérgenos: Frutos secos

**PIÑA COLADA** 16,00€  
Havana Selección de Maestros, coco, zumo de piña y nata.  
Alérgenos: Lácteos

**ZACAPA ESPRESSO  
MARTINI** 18,00€  
Zacapa 23, Café Borghetti, sirope de vainilla y café.

## OTROS

**MARGARITA** 16,00€  
Tequila Herradura, Cointreau y zumo de lima.

**PALOMA** 16,00€  
Tequila Don Julio Blanco zumo de lima y refresco de pomelo.

**BELLINI** 20,00€  
Champagne Mumm Cordon Rouge y melocotón.

**AMARETTO SOUR** 16,00€  
Amaretto Disaronno, sirope simple, Angostura, clara y zumo de limón.  
Alérgenos: Sulfitos y clara de huevo.

**VIEUX CARRÉ** 16,00€  
Cognac Remy Martin 1738, Carpano Antica Formula, Whiskey Makers Mark, Bénédictine y bitter Peychaud's on the rose.

**PISCO SOUR** 16,00€  
Pisco Sarcay, sirope simple, clara de huevo y zumo de limón.  
Alérgenos: Clara de huevo, sulfitos.

**NAKED & FAMOUS** 16,00€  
Mezcal verde, Chartreuse amarillo, Aperol y zumo de limón.

**CAIPIRINHA** 16,00€  
Cachaça Capucana, lima y azúcar.

**CARAJILLO MEXICANO** 16,00€  
Licor 43 y café espresso



## TUQUI

Conversión ciudadana de la jacana. Carismática y grácil.  
Camina por encima del agua. Pero para calmar su sed prefiere, indudablemente, otros líquidos.

# LIBRES

## COCKTAILS

SIN ALCOHOL

## EL COCOTERO

Coco osmotizado con albahaca y cordial de pepino.

*Estás frente al cóctel perfecto para disfrutar de un succulento producto del Amazonas sin que se te suba al coco.*

Fresco, cremoso y herbal.

14<sup>00</sup>  
eur

Alérgenos: Lácteos.

## EL AÇAÍ

Seedlip, açai, puré de moras y zumo de limón.

*Este es el nombre de una guerrera brasileña que salvó a todo un pueblo. En tu caso, este cóctel te puede salvar la noche.*

Fresco, cremoso y herbal.

14<sup>00</sup>  
eur

Alérgenos: Lácteos.



## LOLA

Devenir ciudadano de la lora. Tan ruidosa como curiosa y sociable. Vuela de conversación en conversación porque todos quieren escuchar su última ocurrencia.

## LA PASIONARIA

Martini Floreale, maracuyá yuzu mix, Orgeat y ginger beer Fever Three.

*La leyenda de la flor del Maracuyá nos enseña que hasta el amor a veces duele. Con este cóctel podrás estar seguro de algo que no te dolerá mañana: la cabeza.*

Tropical, fresco, afrutado y refrescante.

14<sup>00</sup>  
eur

Alérgenos: Gluten, frutos secos y sulfitos.

LA DESTILERÍA

de Amazónico



¿No te decides?  
Déjalo en nuestras manos:  
responde las preguntas de nuestros Bartenders,  
y preparamos el cóctel perfecto para ti.

LA DESTILERÍA

*de Amazónico*

Jorge Juan, 18, Madrid.  
915 154 332  
[www.ladestileriadeamazonico.com](http://www.ladestileriadeamazonico.com)  
[@ladestileria.amazonico](https://www.instagram.com/ladestileria.amazonico)