

CARAMELOS DE VIOLETA



Aroma y sabor en tu copa y en tus hielos



Magia y espectáculo en tu copa



NUBES DE GINEBRA



ORANGE BITTER

- Llenar una copa con hielo
- 1 parte Bocamanga Piel Naranja
- 1 parte de Bitter Gallo Bravo
- 1 nube de Gin Ruibarbo



CARIBALDI

- Llenar un vaso alto con hielo
- 1 parte de Bitter Gallo Bravo
- 1 parte de Zumo de Naranja
- Terminar con 1 toque de gaseosa



SPRITZ

GIN SPRITZ PISTA CORTA

- Llenar una copa con hielo
- 3 partes de Bitter Gallo Bravo
- 1 parte de Gin Ruibarbo
- Terminar con tónica o lima-limón
- Decorar con una rodaja de limón



GALLO BRAVO SPRITZ

- Llenar una copa con hielo
- 2 parte Bitter Gallo Bravo
- 3 partes de Frizzante o Cava
- 1 parte de agua con gas
- Decorar con naranja



GRAN CARTA

VERMUTS

CÓCTELES

SPRITZ

BOCAMANGA

VERMUT BOCAMANGA



BOCAMANGA BARRICA

Equilibrado, herbáceo, largo postgusto.

EXCELENTE 91 PUNTOS GUÍA PEÑÍN

BOCAMANGA ENEBRO

Destilado de bayas de enebro, seco, con cuerpo y gran amplitud de matices.

EXCELENTE 92 PUNTOS GUÍA PEÑÍN



BOCAMANGA MIXTO

Limpio en boca, elegante y ligero.

EXCELENTE 90 PUNTOS GUÍA PEÑÍN

BOCAMANGA BLANCO

Floral y cítrico, fruta con hueso, elegante y persistente. Ideal también para postre.

MEJOR VERMUT COCTELERÍA GASTRO CANARIAS



BOCAMANGA DESTILADO PIEL DE NARANJA

Cítrico, pomelo, mandarina, naranja y goloso.

GRAN ORO EVA AWARDS 2024

BITTER PREMIUM GALLO BRAVO

Herbáceo, naranja, amargor amable y largo postgusto. Ideal también para postre.



CARTA DE CÓCTELES

BOCA COLA

Llenar con hielo un vaso alto
2 partes de Bocamanga Barrica
Añadir refresco de Cola al gusto
Decorar con naranja
Nube de Gin Ruibarbo o Violeta



BOCAMANGA VIOLET SOUR

1 parte Licor de Violeta
2 partes Bocamanga Blanco
1 parte de Limón
Decorar con caramelo violeta



BOCACHITO

Llenar una copa con hielo
Añadir 1 parte de Bocamanga Mixto
Añadir 1 parte de Rueda Verdejo
1 parte de gaseosa o lima
Decorar con limón o lima



NEGRONI

Llenar una copa con hielo
1 parte de Bocamanga Piel Naranja
1 parte de Bitter Gallo Bravo
Un dash de Gin Ruibarbo
Decorar con cáscara de naranja



AMERICANO

Llenar un vaso de vermouth con hielo
Añadir 3 partes de Bocamanga Blanco
Añadir 1 parte de Bitter Gallo Bravo
Decorar con cáscara de naranja

