

MENÚ COCKTAIL

APERITIVO

<p>Bloody Flamenquito —→→</p> <p>Vino manzanilla, zumo de tomate, zumo de limón, bitter de vainilla^{monkeylab}, angostura y un punto de sal</p>	8,00€	<p>White Scammer —→→</p> <p>Vermut blanco, cordial de pomelo, albahaca y jengibre^{monkeylab} y ginger beer</p>	8,00€
<p>Red Zwiip —→→</p> <p>Vermut rojo, bitter de vainilla^{monkeylab} y soda de naranja y canela^{monkeylab}</p>	8,00€	<p>Negroni —→→</p> <p>Ginebra, vermut rojo y Campari</p>	10,00€
<p>Boulevardier —→→</p> <p>Whisky, vermut rojo y Campari</p>	10,00€		

SIN ALCOHOL

<p>Gentile —→→</p> <p>Cordial de pomelo y albahaca^{monkeylab}, zumo de piña y ginger beer</p>	7,00€	<p>Reddy Red —→→</p> <p>Zumo de arándanos y granada^{monkeylab}, menta, zumo de lima y clara de huevo</p>	7,00€
<p>Leo —→→</p> <p>Vainilla, avellana, cacao y soda de naranja y canela^{monkeylab}</p>	7,00€		



MENÚ COCKTAIL

PARA DESPUÉS DE COMER, O CUANDO UNO QUIERA

<p>Unusual Garden ——— 10,00€</p> <p>Hendrick's Gin, vino moscatel de Alejandría, zumo de granada y arándanos^{monkeylab}, cordial de pomelo, albahaca y jengibre^{monkeylab} y soda de pomelo</p>	<p>Godfather ——— 8,00€</p> <p>Whisky The Macallan 12 Double Cask y amaretto</p>
<p>Moët Honey Boo ——— 12,00€</p> <p>Ron miel, zumo de lima y Champagne Moët & Chandon</p>	<p>Almond Cigar ——— 10,00€</p> <p>Ron, amaretto y zumo de lima</p>
<p>Southeastern ——— 10,00€</p> <p>Ginebra Tanqueray Sevilla, cordial de lima, mandarina y lavanda y zumo de granada y arándanos^{monkeylab}</p>	<p>Singapur Sling ——— 10,00€</p> <p>Roku Gin, Cointreau, zumo de lima, zumo de granada y arándanos^{monkeylab} y zumo de piña</p>
<p>Whisky Sour ——— 10,00€</p> <p>Bourbon, zumo de limón, azúcar y clara de huevo</p>	<p>Chapín ——— 12,00€</p> <p>Ron Zacapa 23, zumo de lima, zumo de piña, angostura, cacao y ginger beer</p>
<p>White Lady ——— 10,00€</p> <p>Ginebra, Cointreau, zumo de limón y clara de huevo</p>	<p>Porn Star Martini ——— 12,00€</p> <p>Vodka, vainilla, zumo limón, maracuyá y Champagne Moët & Chandon</p>
<p>Aviation ——— 10,00€</p> <p>Ginebra, zumo de limón, caramelo de violeta y maraschino</p>	<p>American Chai ——— 10,00€</p> <p>Bourbon Maker's Mark, zumo de lima, té chai, menta y ginger beer</p>



MENÚ COCKTAIL

PARA DESPUÉS DE COMER, O CUANDO UNO QUIERA

I love Maker's ——— 10,00€
Maker's, miel de jengibre, angostura,
tepache de piña

Peanut Julep ——— 10,00€
Maker's, orgeat cacahuete
menta, zumo de lima

Monkey Gold ——— 12,00€
Maker's, coco gold (coco y chocolate gold)
piña asada al Jósper, sirope de té ahumado

Cocktail Cuplé ——— 10,00€
Roku Gin, Licor flor electrica y miel de jengibre^{MonkeyLab},
cordial de pomelo y albahaca^{MonkeyLab}, zumo de limón,
Dash Bitter chocolate y top soda pomelo.



Síguenos en instagram: @threemonkeysalicante
www.threemonkeys.es

MAURO
RESTAURANT

www.maurorestaurant.com
Avda. Historiador Vicente Ramos s/n 03540
C.C. Torre Golf Playa San Juan Alicante.
T. 965 164 560 - 615 983 546 - eventos@maurorestaurant.com
E V E N T O Central de reservas: 638 800 400