

LICORES PARA DESPUÉS DE UNA BUENA COMIDA

CALVADOS AGUARDIENTE *de manzana de cuarta generación, Roger Groult 6*

ARMAGÑAC DE 1976
de los que entran solos, de Dartilalongue 8

RON DE AÑADA RUM
de la isla de Santa Lucía 9

GLENDFARCLAS WHISKY 10

COPITAS DE VINO DULCE

De las bodegas del Maestro Sierra, en Jerez de la Frontera

BRANDY 10

FINO 3,5

AMONTILLADO 6

OLOROSO 4,5

‘VERMÚ’ AMOROSO 3,5

CREAM 4,5

PEDRO XIMÉNEZ 5

LOS COCKTAILS BÁSICOS DE TABERNA LA CARMENCITA

MOJITO TRADICIONAL *con ron Plantation. El cóctel que triunfa en las bodas Deluz, desde Santander rumbo al Madrid castizo 8*

MARGARITA SOLO HAY UNA
Tequila rico, triple seco, zumo de limón y mucho hielo pilé con flor de sal de Chiclana en los bordes 8

DAIQUIRI RON Y LIMÓN
Como en “Islas a la deriva” de Heminway. Relájate sentado en La Floridita 8

DAIQUIRI DE FRUTOS ROJOS
Antioxidante además de anti aburrimiento. Ron del bueno con un cóctel de frutos rojos con hibiscus ecológico africano para rematar con el color y con la vitamina C 8

COSMOPOLITAN
Vodka, triple seco y zumo de lima. Para que te sientas como Carrie en “Sex and the City” 8

CAIPIRINHA *con cachaça orgánica que viene directa de Brasil. Un trago y te teletransportas al Carnaval de Río 8*

WHISKY SOUR *bourbon, limón y azúcar. A los que les gusta el whisky alucinan con este cóctel que nos enseñó Gill, el barman del mítico Lancaster de París. Un clásico que no pasa de moda 8*

FUCK ME UP *café + kalua + vodka en la coctelera y en copa de Martini 7*

WHITE RUSIAN *vodka, licor con sabor a café y nata líquida. Si quieres estar mano a mano con El Gran Leborowski, esta es una apuesta segura. 8*

DRY MARTINI *Straight up o en las rocas o “mezclado, no agitado” si te has levantado en plan James Bond. 8*

BLOODY MARY *Zumo de tomate con salsa Lea&Perrins, flor de sal de Chiclana, zumo de limón, pimienta blanca eco de Kerala y vodka Siderit Lactee. Prueba nuestra versión con fino de Jerez 8*

NEGRONI *clásico con vermouth de Tarragona 8*

GIN-TONIC

Utilizamos Siderit, una gin ultra premium, elaborado con el cariño de sus maestros destiladores. Combinación de 12 botánicos arraigados a las montañas de Cantabria y que se produce en pequeños lotes.

ESPECIAL DE LA CARMENCITA 9

LOS FIZZ

La versión sofisticada de tomar una copa agitada en coctelera, con zumo de limón, sirope y con un toque de soda

GIN, RHUM, VODKA, CAIPIRIÑA, ORUJO 8

LIQUORS TO DRINK AFTER A GREAT MEAL

CALVADOS AGUARDIENTE
apple licqor, Roger Groult 6

ARMAGÑAC 1976 8

RON DE AÑADA RUM
rum from St. Lucía island 9

GLENDFARCLAS WHISKY 10

SHERRY WINE

*From Maestro Sierra cellars,
in Jerez de la Frontera*

BRANDY 10

FINO 3,5

AMONTILLADO 6

OLOROSO 4,5

‘VERMÚ’ AMOROSO 3,5

CREAM 4,5

PEDRO XIMÉNEZ 5

LA CARMENCITA COCKTAILS

MOJITO TRADICIONAL
traditional mojito with Plantation rum 8

MARGARITA SOLO HAY UNA
traditional margarita 8

DAIQUIRI RON Y LIMÓN
rum and lemon daiquiri 8

DAIQUIRI DE FRUTOS ROJOS
*daiquiri made with Rum, red berries and
organic african hibiscus 8*

COSMOPOLITAN
*Vodka, triple sec and lime. Just like Carrie
in “Sex and the City” 8*

CAIPIRINHA
with organic cachaça imported from Brazil 8

WHISKY SOUR
bourbon, lemon and sugar. A classic. 8

FUCK ME UP
*coffe + kalua + vodka shaken and served
in martini glass 7*

WHITE RUSIAN
*vodka, coffee licqor and cream.
The Big Lebowski style. 8*

DRY MARTINI
straight up or on the rocks 8

BLOODY MARY
*tomtato juice, Lea&Perrins sauce, fleur de sel
from Chiclana, lemon juice, white pepper from
Kerala and Siderit Lactee vodka. You can also
try it with Fino (sherry wine) 8*

NEGRONI
classic negroni with vermut from Tarragona 8

GIN-TONIC

*We use Siderit ultra premium gin, made with love in
Cantabria in small batches.*

LA CARMENCITA SPECIAL 9

LOS FIZZ

*Sophisticated way of having drinks. Shaked, with
lemon juice, syrup and a bit of soda.*

**GIN, RHUM, VODKA, CAIPIRINHA
OR ORUJO 8**