

# Comida

## Tapas

### **Hummus verde** 100% PB

Con pistacho y pita chips (3,12,13)  
Extra pita chips

### **Labneh**

Con sumac, zaatar, tomate y pita chips (2,3,12,13)  
Extra pita chips

### **Gilda de salmón**

Gravlax, kalamatas, encurtido (5,9)

### **Ensaladilla Rusa**

Con salsa de atún y pan de coca (1,3,5)

### **Cítrico de camarón**

Gamba marinada en limón, tomate, cebolla morada, cilantro y un toque picante (4,7,11)

### **Vitello Tonnato**

Ternera braseada, salsa tonnata y alcaparrones (1,5,9)

### **Sandía y feta**

Con polvo de kalamatas y albahaca (2)

### **Pan con tomate** 100% PB

Pan de masa madre, AOVE y tomate fresco (3)

### **Pan con aceitunas** 100% PB

Pan de masa madre, AOVE y aceitunas gordal (3)

## Pizza Romana

### **Margherita**

Mozzarella fior di latte, tomate y albahaca (2,3)

### **Pepperoni y hot honey**

Chorizo y miel picante (2,3,14)

### **Rúcula y brie**

Tomate, brie, mozzarella, rúcula fresca (2,3)

### **Bacon**

Con cebolla caramelizada (2,3,14)

### **Trufa y setas**

Ragú de setas y trufa negra (2,3)

## Platos

### **8 Quesadilla milquesos 12**

Con pico de gallo y salsa de chile morita (2,3)  
+2

### **8 Guacamole** 100% PB **12.5**

Con aliño de mango, pico de gallo y totopos

### **Burrata 14**

**3.8** Con tomates de estación, aceite de albahaca, nueces y aceitunas (2,12)

### **9 Caesar salad 16**

Pollo asado, mix de verdes, parmigiano y aderezo Caesar (1,2,3,5,9)

### **Selección de quesos 16**

Manchego, Arzua Ulloa, Idiazabal y Azul coquesa (2,12)

### **Tabla mediterránea 22**

**8.5** Coppa, mortadella bologna, salame milan, parmesan, burrata, tomates secos, olivas y focaccia (2,3,12,14)  
**3.5** Extra Focaccia +3.5

## Algo dulce

### **14 Cremoso de chocolate 7**

Chocolate al 70% con AOVE y sal marina (1,2,3,12)

### **Flan mixto 6**

**16** Flan casero servido con dulce de leche y chantilly (1,2,12)

### **15 Helado 6**

Artisano - Consulta los sabores

### **18**

100% PB Plato de origen vegetal |

| 1= Huevo | 2= Lácteos | 3= Gluten | 4= Crustáceos | 5= Pescado | 6= Cacahuets | 7= Moluscos | 8= Altramuces | 9= Mostaza | 10= Apio | 11= Soja | 12= Frutos de cáscara | 13= Sésamo | 14= Dióxido de azufre y sulfitos | \*Trazas de = Cualquier Alérgeno

Tenga en cuenta que no todos los ingredientes se enumeran en las descripciones del menú. Si tiene alergia a algún alimento, informe a su camarero antes de pedir.



## Tapas

- Green hummus** 100% PB 8  
With pistachio and pita chips (3,12,13)  
Extra pita chips +2
- Labneh** 8  
With sumac, zaatar, tomato and pita chips (2,3,12,13)  
Extra pita chips +2
- Salmon gilda** 3.8  
Gravlax, kalamatas and pickle (5,9)
- Russian salad** 9  
With tuna sauce and coca bread (1,3,5)
- Citric shrimp** 12  
Marinated shrimp, tomato, red onion, cilantro and a spicy touch (4,7,11)
- Vitello Tonnato** 12.5  
Beef braised, tuna sauce, big capers (1,5,9)
- Watermelon and feta** 8.5  
With kalamata dust and basil (2)
- Bread and tomato** 100% PB 3.5  
Sourdough bread, EVOO, fresh tomato spread (3)
- Bread and olives** 100% PB 3.5  
Sourdough bread, EVOO, Gordal olives (3)

## Pizza Romana

- Margherita** 14  
Mozzarella fior di latte, tomato and basil (2,3)
- Pepperoni hot honey** 16  
Chorizo and spicy honey (2,3,14)
- Arugula and brie** 16  
Tomato, brie, mozzarella, fresh arugula (2,3)
- Bacon** 15  
with caramelized onion (2,3,14)
- Truffle and mushrooms** 18  
Mushrooms and truffle sauce (2,3)

## Plates

- Quesadilla milquesos** 12  
With pico de gallo and chile morita sauce (2,3)
- Guacamole** 100% PB 12.5  
With mango dressing, pico de gallo and nachos
- Burrata** 14  
with tomatoes of the season, basil oil, walnuts and olives (2,12)
- Caesar salad** 16  
Grilled chicken, parmesan, lettuce, caesar sauce (1,2,3,5,9)
- Cheese selection** 16  
Manchego, Arzua Ulloa, Idiazabal, Blue coquesa (2,12)
- Mediterranean Board** 22  
Coppa, mortadella bologna, milan Salami , parmesan, burrata, sun dried tomatoes, olives, focaccia (2,3,12,14)  
Extra focaccia +3.5

## Something sweet

- Chocolate Cremeux** 7  
Chocolate 70% with EVOO and sea salt (1,2,3,12)
- Mixed Flan** 6  
Homemade egg flan with dulce de leche and chantilly cream (2,12)
- Ice cream** 6  
Artisanal - ask us about our selection



100% PB Plant based dish

1= Egg | 2= Milk | 3= Gluten | 4= Crustaceans | 5= Fish | 6= Peanuts | 7= Molluscs | 8= Lupin | 9= Mustard | 10= Celery | 11= Soya | 12= Tree Nuts | 13= Sesame | 14= Sulphur dioxide and sulphites  
Please note that not all ingredients are listed in the menu descriptions. If you have any food allergies, please inform your waiter before ordering.



# Cócteles Clásicos

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, cava, soda (14)	12
<b>Pisco Sour</b> Pisco Sarcay Acholado, limón, azúcar, clara (1)	12
<b>Margarita</b> Tequila, limón, licor de naranja casero	12
<b>Old Fashioned</b> Bourbon, azúcar, angostura	14
<b>Negroni</b> Gin, Campari, vermouth rojo (14)	12
<b>Moskow Mule</b> Vodka, ginger beer, limón	12
<b>Naked N Famous</b> Mezcal, Primo aperitivo, Chartreuse jaune, limón	14
<b>Bloody Mary</b> Vodka, mix especias TSH, limón, zumo de tomate (12)(13)	12
<b>Dirty Martini</b> Vodka o gin, vermouth seco, salmuera de aceitunas (14)	14
<b>Mojito</b> TSH ron blend, azúcar, limón, menta	12

# Cafés y Tés

<b>Espresso</b>	3
<b>Espresso doble</b>	4
<b>Cortado</b>	3
<b>Americano</b>	3
<b>Cappuccino</b>	4,5
<b>Café con leche</b>	4,5
<b>Flat white</b>	5
<b>Selección de tés</b> Verde, Negro, Manzanilla	4,5
<b>Extra shot</b> Rum, Brandy, Baileys	3

# Destilados

## Ron

Santísima Trinidad 3	10
Santisíma Trinidad 7	10
Mount Gay Eclipse	10
Cachaça Abelha silver	10
Flor de Caña 12	12
Worthy Park 109	12
Tamboo	12
Santísima Trinidad 15	14
Arehucas 18	14
Brugal 1888	14
Zacapa 23	16

## Liqueurs

Borghetti	6
Jägermeister	6
Licor 43	6
Orujo	6
Pacharán	6
Orujo Hierbas	6
Limoncello	6
Baileys	6
Amaretto Adriatico	6
Fernet Branca	6
Montenegro	6

## No & Low

Kombucha Mandarina, cúrcuma, pimienta	7
Agua de Coco	6
Té verde frío casero	6
Limonada Casera	6
Club-Mate energy drink	6

## Agua

Solan de Cabras - sin gas - 0,5cl	3
Solan de Cabras - con gas - 0,33cl	3

## Aperitivos

Tinto de verano Vino tino, fanta limón	6,5
Vermut Rojo Pista Corta	5
Vermut Blanco Pista Corta	5
Sangría Casera	8

# NO & LOW

# Sodas & Zumos

## Soda & Zumos

Ginger Ale London Essence	5
Ginger Beer London Essence	5
Tónica LE Tribute	5
Soda de Pomelo Two Keys	5
Coca Cola / Coca Cola Zero	4,5
Fanta Limón / Fanta Naranja	4,5
Sprite	4,5
Zumo de Naranja	5
Zumo de Mango	5
Smoothie Tropical Mandarina, mango, melón	8
Smoothie Forest Leche Soja, plátano, frutos rojos	8

# Destilados

## Destilados de Agave

Tequileño Blanco	10
Calenda Mezcal	10
G4 Blanco	12
Sotol La Higuera	14
G4 Reposado	14
Picaflor Wild	16
Raicilla La Venenosa	16
7 Leguas Añejo	22
Aguerrido Destilado de Agave	25

## Whiskey & Whisky

Jameson	10
DYC 8 <small>Local hero</small>	10
Jack Daniels RYE	12
Monkey Shoulder	12
Maker's Mark	12
DYC 15 <small>Local hero</small>	14
Highland Park 12	14
Nikka From the Barrel	16
Laphroaig 10	16
Balvenie	18
Hibiki	20
Macallan 12	22

# Destilados

## Vodka

Trigo Limpio	10
Ketel One	12
Grey Goose	14

## Ginebra

MG gin	10
Tanqueray 0,0	10
Xoriguer	12
MG Fresa	12
Condesa	12
Plymouth	12
Roku	12
Martin Millers	12
Le Tribute	14
Tanqueray 10	14
The Botanist	14

## Aguardientes de Uva

Mascarò Brandy	10
Hennessy Cognac	14
Sarcay Mosto Verde Homenaje	14

# Cerveza y Sidra

## De Grifo

30cl / 50cl

Mahou Clásica, Pale Lager 4,8%	4,5   6,5
Maestra, Doppelbock 7,5%	5,5   7,5



## Botellas

Alhambra Reserva 1925, Amber Lager 5.5%, 33cl	5
Mahou Cinco Estrellas, Pale Lager 5,5%, 33 cl	5
Negra Modelo, Munich Dunkel 5,4%, 33cl - Hazla Michelada + 4€	6
Founders Centennials, American IPA 7,2%, 35,5cl	7
Naturepils, Sin Gluten 4,3%, 33cl	5,5
El Gaitero Spanish Cider 5%, 33cl	5,5
<b>Sin Alcohol</b>	
El Gaitero Spanish Cider 0,0% 0,0%, 33cl	5,5
Mahou 0,0 tostada sin gluten 0,0%, 33cl	5

## Espumosos

<b>Essencial Xarello</b> Xarel·lo   Penedès   Juvé & Camps   Ecológico	6   27
<b>Som Bombolles</b> Macabeu   Terra Alta   Els Mecanisme   Natural	28
<b>De la Finca</b> Macabeu, Xarello, Parellada   Penedès   Raventós i Blanc	40
<b>Gran Juvé Camps</b> Macabeu, Xarello, Parellada, Chardonnay   Penedès   Juvé Camps   Ecológico	70
<b>Palmer &amp; Co.</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier   Champagne   Ecológico	110


## Blancos

<b>La Viña de Ayer - blanco - 2023</b>  Albillo Real   Madrid   Sotomanrique   Ecológico	6   27
<b>Velo de Luba</b>  Airen, Malvar   Madrid   Punta de flecha   Natural	6,5   30
<b>Miranda</b> Chardonnay   Penedès   Juvé Camps   Ecológico	7   32
<b>Martivillè en barrica</b> Verdejo   Rueda   Lorenzo Cachazo	35
<b>Pai</b> Albariño   Rias Baixas   Albamar	42
<b>Les Caillottes</b> Chardonnay   Chablis   Domaine Oudin	50

## Rosados

 <b>Naranjas Azules - 2024</b> Garnacha   Madrid   Sotomanrique   Ecológico	6   27
<b>Muga - 2025</b> Garnacha, Viura   Rioja   Muga	35
<b>Inat</b> Garnacha   Madrid   Sotomanrique   Natural   Pet-Nat	35

## Tintos

<b>La Viña de Ayer - tinto - 2021</b>  Garnacha   Madrid   Sotomanrique   Ecológico	6   27
<b>Andromina</b> Cariñena   Terra Alta   Els Mecanisme   Natural	6,5   30
<b>822</b> Tempranillo   Ribera del duero   Pago de Anguix	7   32
<b>Contrappunto</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon   Toscana   Tunia   Natural	35
<b>Peixe da Estrada - 2020</b> Mencia   Ourense   Peixes   Ecológico	35
<b>Costalara</b> Tempranillo   Ribera del Duero   Pago de Anguix	45
<b>Viña Tondonia</b> Tempranillo   Rioja   Lopez de Heredia	60



# Classic Cocktails

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, cava, soda (14)	12
<b>Pisco Sour</b> Pisco Sarcay Acholado, lemon, sugar, whites (1)	12
<b>Margarita</b> Tequila, lemon, homemade orange liquor	12
<b>Old Fashioned</b> Bourbon, sugar, angostura	14
<b>Negroni</b> Gin, Campari, red vermouth (14)	12
<b>Moskow Mule</b> Vodka, ginger beer, lemon	12
<b>Naked N Famous</b> Mezcal, Primo aperitivo, Chartreuse jaune, lemon	14
<b>Bloody Mary</b> Vodka, TSH spices mix, lemon, tomato juice (12)(13)	12
<b>Dirty Martini</b> Vodka or Gin, dry vermouth, olive brine (14)	14
<b>Mojito</b> Rum blend TSH, sugar, lemon, mint	12

# Coffee & Tea

<b>Espresso</b>	3
<b>Double espresso</b>	4
<b>Espresso macchiato</b>	3
<b>Americano</b>	3
<b>Cappuccino</b>	4,5
<b>Café con leche</b>	4,5
<b>Flat white</b>	5
<b>Tea selection</b> Green, Black, Chamomille	4,5
<b>Extra shot</b> Rum, Brandy, Baileys	3

1 = Egg | 2 = Dairy | 3 = Gluten | 4 = Crustaceans | 5 = Fish | 6 = Peanuts | 7 = Molluscs | 8 = Lupin | 9 = Mustard | 10 = Celery | 11 = Soy | 12 = Tree nuts | 13 = Sesame | 14 = Sulphur dioxide and sulphites | Traces of = Any allergen  
Please note that not all ingredients are listed in the menu descriptions. If you have a food allergy, please inform your waiter before placing your order.

# Liqueurs

## Rum

Santísima Trinidad 3	10
Santísima Trinidad 7	10
Mount Gay Eclipse	10
Cachaça Abelha silver	10
Flor de Caña 12	12
Worthy Park 109	12
Tamboo	12
Santísima Trinidad 15	14
Arehucas 18	14
Brugal 1888	14
Zacapa 23	16

## Liqueurs

Borghetti	6
Jägermeister	6
Licor 43	6
Orujo	6
Pacharán	6
Orujo Hierbas	6
Limoncello	6
Baileys	6
Amaretto Adriatico	6
Fernet Branca	6
Montenegro	6

# NO & LOW

## No & Low

Kombucha Mandarin, tumeric , pepper	7
Coconut Water	6
Iced green Tea	6
Homemade Lemonade	6
Club-Mate energy drink	6

## Water

Solan de Cabras - still - 0,5cl	3
Solan de Cabras - sparkling - 0,33cl	3

## Aperitifs

Tinto de verano Red wine, lemon soda	6,5
Red vermouth Pista Corta	5
White vermouth Pista Corta	5
Sangría Home Made	8

# Soda & Juice

## Soda & Juice

Ginger Ale London Essence	5
Ginger Beer London Essence	5
LE Tribute Tonic water	5
Grapefruit soda Two Keys	5
Coca Cola / Coca Cola Zero	4,5
Fanta lemon / Fanta orange	4,5
Sprite	4,5
Orange juice	5
Mango juice	5
Smoothie Tropical Mandarine, mango, melon	8
Smoothie Forest Soy milk, banana, red berries	8

# Spirits

## Agave Spirits

Tequileño Blanco	10
Calenda Mezcal	10
G4 Blanco	12
Sotol La Higuera	14
G4 Reposado	14
Picaflor Wild	16
Raicilla La Venenosa	16
7 Leguas Añejo	22
Aguerrido Destilado de Agave	25

## Whiskey & Whisky

Jameson	10
DYC 8 <small>Local hero</small>	10
Jack Daniels RYE	12
Monkey Shoulder	12
Maker's Mark	12
DYC 15 <small>Local hero</small>	14
Highland Park 12	14
Nikka From the Barrel	16
Laphroaig 10	16
Balvenie	18
Hibiki	20
Macallan 12	22

# Spirits

## Vodka

Trigo Limpio	10
Ketel One	12
Grey Goose	14

## Gin

MG gin	10
Tanqueray 0,0	10
Xoriguer	12
MG Fresa	12
Plymouth	12
Condesa	12
Roku	12
Martin Millers	12
Le Tribute	12
Tanqueray 10	14
The Botanist	14

## Grape Spirits

Mascarò Brandy	10
Hennessy Cognac	14
Sarcay Mosto Verde Homenaje	14

# Beer & Cider

## Draught

30cl / 50cl

Mahou Clásica, Pale Lager 4,8%	4,5   6,5
Maestra, Doppelbock 7,5%	5,5   7,5

## Bottles

Alhambra Reserva 1925, Amber Lager 5.5%, 33cl	5
Mahou Cinco Estrellas, Pale Lager 5,5%, 33 cl	5
Negra Modelo, Munich Dunkel 5,5%, 33cl - Make it Michelada +4€	6
Founders Centennials, American IPA 7,2%, 35,5cl	7
Naturepils, Gluten free 4,3%, 33cl	5,5
El Gaitero Spanish Cider 5%, 33cl	5,5

## Non alcoholic

El Gaitero Spanish Cider 0,0% 0,0%, 33cl	5,5
Mahou 0,0 Toasted gluten free 0,0%, 33cl	5

## Sparkling

<b>Essencial Xarello</b> Xarel·lo   Penedès   Juvé Camps   Organic	6   27
<b>Som Bombolles</b> Macabeu   Terra Alta   Els Mecanisme   Natural	28
<b>De la Finca</b> Macabeu, Xarello, Parellada   Penedès   Raventós i Blanc	40
<b>Gran Juvé Camps</b> Macabeu, Xarello, Parellada, Chardonnay   Penedès   Juvé Camps   Organic	70
<b>Palmer &amp; Co.</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier   Champagne   Organic	110

## White

<b>La Viña de Ayer - Blanco - 2023</b> <small>Local hero</small> Albillo Real   Madrid   Sotomanrique   Organic	6   27
<b>Velo de Luba</b> <small>Local hero</small> Airen, Malvar   Madrid   Punta de flecha   Natural	6,5   30
<b>Miranda</b> Chardonnay   Penedès   Juvé Camps   Organic	7   32
<b>Martivillà</b> Verdejo   Rueda   Lorenzo Cachazo	35
<b>Pai</b> Albariño   Rias Baixas   Albamar	42
<b>Les Caillottes</b> Chardonnay   Chablis   Domaine Oudin	50

## Rosé

<b>Naranjas Azules - 2024</b> <small>Local hero</small> Garnacha   Madrid   Sotomanrique   Organic	6   27
<b>Muga - 2025</b> Garnacha, Viura   Rioja   Bodega Muga	35
<b>Inat</b> Garnacha   Madrid   Sotomanrique   Natural   Pet-Nat	35

## Red

<b>La Viña de Ayer - Tinto - 2021</b> <small>Local hero</small> Garnacha   Madrid   Sotomanrique   Organic	6   27
<b>Andromina</b> Cariñena   Terra Alta   Els Mecanisme   Natural	6,5   30
<b>822</b> Tempranillo   Ribera del duera   Pago de Aguix   Organic	7   32
<b>Contrappunto</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon   Toscana   Tunia   Natural	35
<b>Peixe da Estrada - 2020</b> Mencía   Ourense   Peixes   Organic	35
<b>Costalara - 2022</b> Tempranillo   Ribera del Duero   Pago de Anguix	45
<b>Viña Tondonia</b> Tempranillo   Rioja   Lopez de Heredia	60

## NON ALCOHOLIC

### DEMETER

10€

Oat, Pistachio, Cantaloupe Melon

A tribute to the fertility of the earth and Demeter's abundance.

Smooth and generous.



### APOLLO

10€

Pineapple, Strawberries, Yogurt

A solar cocktail dedicated to Apollo's light and harmony.

Bright and harmonious.



# LIQUID MYTHOLOGY

LIQUID MYTHOLOGY DRAWS INSPIRATION FROM THE SOCIAL DIMENSION OF ANCIENT GREECE, WHERE SYMPOSIA WERE SPACES FOR GATHERING, DIALOGUE, AND SHARED EXPERIENCES. DRINKING TOGETHER MEANT BUILDING COMMUNITY, EXCHANGING IDEAS, AND CREATING RELATIONSHIPS.

IN THE SAME SPIRIT, THE SOCIAL HUB WAS CREATED AS A CONTEMPORARY SPACE FOR CONNECTION, WHERE CULTURES, CREATIVITY, AND PEOPLE MEET, COEXIST, AND COLLABORATE EVERY DAY.

## ZEUS

14€

Vodka, Passion Fruit, White Chocolate

A powerful blend inspired by Zeus, ruler of the god and master of the skies.

Smooth, vibrant, and indulgent.



## ARTEMIS

12€

Pisco, Bergamot, Cucumber

A tribute to nature and the moonlight of Artemis.

Fresh, luminous, and wild.



## DIONYSUS

14€

Tequila, Sweet Wine, Grape Juice, Rosemary

A generous and aromatic cocktail dedicated to ecstasy and celebration.

Rich and convivial.



## HADES

14€

Mezcal, Vermouth, Barley Amaro

Enter in the silent realm of Hades.

Deep and contemplative.



## ITHACA

14€

Rum, Tequila, Saffron, Orange, Lemon, Olive

A balance between discovery and return, inspired by Ithaca, where every journey ultimately finds its home.

Sun, salt, and memory.



## THE MUSES

12€

Vodka, Mastiha Liqueur, Grapefruit, Cassis

A refined sip dedicated to the Muses, guardians of art and creativity.

Elegant and inspiring.



## HERMES

12€

Gin, Black Tea, Apricot, Honey

An agile and aromatic cocktail inspired by the speed and wit of Hermes.

Light and dynamic.



NON ALCOHOLIC

### DEMETER

Avena, Pistacho, Melón Cantalupo

Un homenaje a la fertilidad de la tierra y a la abundancia de Deméter.

Suave y generoso.



10€

### APOLLO

Piña, Fresas, Yogur

Un cóctel solar dedicado a la luz y la armonía de Apolo.

Luminoso y armonioso



10€

# MITOLOGÍA LÍQUIDA

MITOLOGÍA LÍQUIDA SE INSPIRA EN LA DIMENSIÓN SOCIAL DE LA ANTIGUA GRECIA, DONDE LOS SIMPOSIOS ERAN ESPACIOS DE ENCUENTRO, DIÁLOGO Y EXPERIENCIAS COMPARTIDAS. BEBER JUNTOS SIGNIFICABA CREAR COMUNIDAD, INTERCAMBIAR IDEAS Y CONSTRUIR RELACIONES.

DE LA MISMA MANERA, THE SOCIAL HUB NACE COMO UN ESPACIO CONTEMPORÁNEO DE CONEXIÓN, DONDE CULTURAS, CREATIVIDAD Y PERSONAS SE ENCUENTRAN, CONVIVEN Y COLABORAN CADA DÍA.

## ZEUS

14€

Vodka, Pasión Fruit, Chocolate Blanco

Una mezcla poderosa inspirada en Zeus, rey de los dioses y señor de los cielos.

Suave, vibrante e indulgente.



## ARTEMISIA

12€

Pisco, Bergamota, Pepino

Un tributo a la naturaleza y a la luz lunar de Artemis.

Fresco, luminoso y salvaje.



## DIONISIO

14€

Tequila, Vino Dulce, Zumo de Uva, Romero

Un cóctel generoso y aromático dedicado al éxtasis y la celebración de Dionysus.

Rico y convivial.



## HADES

14€

Mezcal, Vermouth, Amaro de Cebada

Entra en el reino silencioso de Hades.

Profundo y contemplativo.



## ITHACA

14€

Ron, Tequila, Azafrán, Naranja, Limón, Aceituna

Un equilibrio entre descubrimiento y regreso, inspirado en Ítaca, donde cada viaje encuentra finalmente su hogar.

Sol, sal y memoria.



## THE MUSES

12€

Vodka, Licor de Mastiha, Pomelo, Cassis

Un sorbo refinado dedicado a Las Musas, guardianas del arte y la creatividad.

Elegante e inspirador.



## HERMES

12€

Gin, Té Negro, Albaricoque, Miel

Un cóctel ágil y aromático inspirado en la velocidad y el ingenio de Hermes.

Ligero y dinámico

