



# Moll de Sa Punta

Platillos & Cócteles

## NUESTROS CÓCTELES DE AUTOR

### **BOTANIC**

10€

*(Aromático y afrutado)*

*Gin iNNat, frutos rojos naturales, zumo de limón, sirope natural de romero.*

### **LA VIE EN ROSE**

9€

*(Dulce con un toque ácido)*

*Gin GLOP rosé, licor de St. Germain, zumo de arándanos y zumo de limón.*

### **CAIPIHIERBAS**

9€

*(Toque amargo con notas dulces)*

*Vodka, hierbas semi dulces Biniarbolla, naranja, lima, tónica.*

### **MANDARIACHI**

11€

*(Picante y especiado)*

*Tequila reposado, licor de mandarina Biniarbolla, zumo de pomelo, especias picantes naturales.*

### **MENORCA SPRITZ**

10€

*(Dulce y floral)*

*Gin GLOP, Aperol, cava, sirope natural de Manzanilla de Menorca, soda.*

### **BLOODY MOLL**

11€

*(Picante suave y especiado)*

*Gin iNNat, zumo de tomate, zumo de limón, pimienta negra, jengibre natural, tabasco, laurel.*

### **RED PASSION**

10€

*(Afrutado con un toque amargo)*

*Bitter Campari, licor de maracuyá, zumo de naranja natural, cava.*

### **SWEET AND SOUR**

10€

*(Dulce y cítrico)*

*Vodka, Aperol, licor de lichi, zumo de pomelo.*

### **MANDARIN BREEZ**

9€

*(Aromático, espumoso y cítrico)*

*Gin GLOP, licor de mandarina Biniarbolla, zumo de limón, ginger beer.*

### **OLD HIERBAS**

9€

*(Intenso y aromático)*

*Bourbon whisky, hierbas dulces Biniarbolla, Sweet & Sour, sirope natural de laurel.*

### **DARK JULEP**

10€

*(Aromático y especiado)*

*Ron Kraken, menta fresca, lima, azúcar de panela, ginger ale, granos de café.*

### **ROYAL**

9€

*(Dulce y almendrado)*

*Ron Bacardi, Amaretto di Saronno, fresa natural, zumo de lima.*

### **JALISCO**

11€

*(Ahumado y floral)*

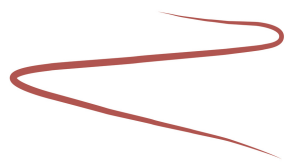
*Mezcal Marcanegra, Martini dry, sirope natural de romero, cereza de Maraschino, Sweet & sour.*

### **PINK GIN**

9€

*(Dulce y suave)*

*Gin GLOP rosé, ginger ale, trazos de pomelo, trazos de jengibre.*



# Moll de Sa Punta

Platillos & Cócteles

## CÓCTELES

### DE POSTRE

#### **CRAZY COFFEE**

**10€**

*(Intenso y con cuerpo)*

*Whisky Cardhu, Baileys, leche, café  
espresso.*

#### **IMPERIAL**

**10€**

*(Dulce con notas de avellana)*

*Ron Barceló imperial, Frangelico licor,  
zumo de manzana y Sweet & Sour.*

#### **BRANDY CREAM**

**9€**

*(Suave y cremoso)*

*Brandy Carlos I, licor de cacao, nata,  
angostura.*

#### **HERBES SOUR**

**9€**

*(Aromático y agradable)*

*Hierbas dulces Biniarbolla, Sweet & sour,  
angostura.*

## CÓCTELES

### SIN ALCOHOL

#### **EXOTIC**

**7€**

*(Dulce y afrutado)*

*Zumo de piña, zumo de lima, fresas  
naturales, maracuyá.*

#### **WILD FRUIT**

**7€**

*(Fresco y dulce)*

*Zumo de naranja, zumo de limón, frutos  
rojos naturales, menta natural.*

#### **SUNSET**

**6€**

*(Cítrico y refrescante)*

*Zumo de pomelo, zumo de naranja,  
jengibre natural, sour, sirope de  
granadina.*