



EN **LA** TERRAZA
DEL EME

Bienvenidos a nuestra terraza.

Tenemos buena música y unas vistas inigualables.
Será divertido, emocionante y hemos pedido
un montón de whisky. Sí, ginebra también.

Amigos, Enemigos y Amantes serán bienvenidos.

Welcome to our terrace.

We have good music and unbeatable views.
It'll be cool, exciting and we've ordered
a lot of great whisky. Yep, gin so.

Friends, Enemies and Lovers, welcome.

CÓCTELES
COCKTAILS

🍸	DRY MARTINI London Dry Gin, vermouth seco, aceituna, perfume de limón. London Dry Gin, dry vermouth, olive, lemon flavor.	16€
🍸	MOJITO CLASSIC Ron Bacardí carta blanca, ron dorado, zumo de limón, azúcar de caña Marie Brizard, menta, soda, angostura. Bacardí Carta Blanca rum, gold rum, lemon juice, Marie Brizard cane sugar, mint, soda water, angostura bitters.	16€
🍸	MOJITO RED FRUIT Ron blanco, ron dorado, zumo de limón, azúcar de caña, menta, soda, angostura, frutos rojos. White rum, gold rum, lemon juice, cane sugar, mint, soda water, angostura bitters, red berries.	16€
🍸	FRESH FRUIT MANGO ANANA Ron Bacardí carta blanca, ron dorado, mango, zumo de limón, sirope de vainilla, piña. Bacardí Carta Blanca rum, gold rum, mango, lemon juice, vanilla syrup, pineapple.	16€
🍸	FRESH FRUIT PASSION London Dry Gin, maracuyá, triple sec Marie Brizard, zumo de limón, azúcar de caña. London Dry Gin, passion fruit, Marie Brizard triple sec, lemon juice, cane sugar.	16€
🍸	MARGARITA Tequila, zumo de limón, miel de agave, triple seco. Tequila, lemon juice, agave honey, triple sec.	16€
🍸	PIÑA COLADA Ron Bacardí, piña natural, leche y pulpa de coco, sirope de coco. Bacardí rum, natural pineapple, coconut milk and pulp, coconut syrup.	16€

IVA incluido. Carta de alérgenos a disposición del cliente
VAT included. Allergen menu at customers disposal

✂	ESPRESSO MARTINI	16€
	Vodka, café, azúcar de caña, licor de café.	
	Vodka, coffee, cane sugar, coffee liqueur.	
✂	CAIPIRINHA	16€
	Cachaça, lima, azúcar de caña.	
	Cachaça, lime, cane sugar.	
✂	GINGER & PASSION CAIPIRINHA	16€
	Cachaça, lima, jengibre, maracuyá, azúcar de caña.	
	Cachaça, lime, ginger, passion fruit, cane sugar.	
✂	PISCO SOUR	16€
	Pisco Demonio de los Andes, limón, azúcar de caña.	
	Demonio de los Andes pisco, lemon, cane sugar.	
✂	PENICILLIN	16€
	Whisky Laphroaig 10, limón, jengibre, miel.	
	Laphroaig 10 whiskey, lemon, ginger, honey.	
✂	NEGRONI	16€
	London Dry Gin, Martini Bitter, vermouth rojo.	
	London Dry Gin, Martini Bitter, red vermouth.	
✂	MOSCOW MULE	16€
	Vodka, zumo de lima, azúcar de caña, ginger beer.	
	Vodka, lime juice, cane sugar, ginger beer.	
✂	HUGO SPRITZ	16€
	Licor flor de saúco Marie Brizard, cava, soda.	
	Marie Brizard elderflower liqueur, cava, soda water.	
✂	JIM-LET-FOX-TROT	16€
	Speakeasy gin, cordial de lima, tónica premium Schweppes.	
	Speakeasy gin, lime cordial, Schweppes premium tonic water.	
✂	APEROL SPRITZ	16€
	Aperol, soda, cava.	
	Aperol, soda, cava.	
✂	SANGRÍA	16€
	Ron, triple seco, vermut, refresco de naranja.	
	Rum, triple sec, vermouth, orange soda.	

IVA incluido. Carta de alérgenos a disposición del cliente
VAT included. Allergen menu at customers disposal

CÓCTELES SIN ALCOHOL
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN MOJITO	14€
Hojas de menta, sirope de azúcar Marie Brizard, aloe vera, cordial de lima, Ginger Ale Schweppes.	
Mint leaves, Marie Brizard sugar syrup, aloe vera, lime cordial, Schweppes Ginger Ale.	
IPANEMA	14€
Zumo de maracuyá, cordial de naranja, sirope de mandarina, zumo de piña.	
Passion fruit juice, orange cordial, mandarin syrup, pineapple juice.	
STRAWBERRY FIELDS	14€
Frutos rojos, manzana, lima, menta, albahaca.	
Red berries, apple, lime, mint, basil.	
VIRGIN COLADA	14€
Nata, sirope de coco Marie Brizard, puré de coco, zumo de piña.	
Cream, Marie Brizard coconut syrup, coconut puree, pineapple juice.	
TANQUERAY 0.0 & TONIC	14€
Tanqueray 0.0, tónica Schweppes.	
Tanqueray 0.0, Schweppes tonic.	

IVA incluido. Carta de alérgenos a disposición del cliente
VAT included. Allergen menu at customers disposal

GIN & TONIC

BEEFEATER	15€
BOMBAY SAPPHIRE	15€
BULLDOG	16€
CLANDESTINA. SEVILLA LOCAL PREMIUM	15€
EXOTICA	15€
GIN MARE	15€
HENDRICKS	16€
LARIOS 12	15€
LARIOS ROSE	15€
MONKEY 47	22€
NORDES	16€
ROKU	16€
SEAGRAMS	15€
SPEAKEASY GIN	15€
TANQUERAY	15€
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	15€

Nuestros gin & tonics se sirven con tónica SCHWEPPEs indian, limón o zero.
Our gin & tonics are served with Schweppes indian, lemon, or zero tonic.

VODKA

ABSOLUT	15€
BELVEDERE	16€
GREY GOOSE	16€
SPEAKEASY VODKA	15€

RON
RHUM

BACARDI CARTA BLANCA	15€
BARCELO AÑEJO	15€
BOTRAN 15	18€
BOTRAN 8	17€
CACIQUE 500	15€
DIPLOMATICO RESERVA	16€
LEGENDARIO	16€
SPEAKEASY 15 AÑOS	16€
ZACAPA 23	22€

TEQUILA & MEZCAL

TEQUILA CLASE AZUL	55€
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	18€
TEQUILA DON JULIO SILVER	17€
TEQUILA MAESTRO DOBEL CRISTALINO	16€
TEQUILA PATRON REPOSADO	17€
TEQUILA PATRON SILVER	16€
MEZCAL ALIPUS SAN BALTAZAR	17€
MEZCAL UNION	17€

WHISKY & BOURBON

BALLANTINE’S. Blended. Escocia. Scotland.	15€
CUTTY SARK. Blended. Escocia. Scotland.	15€
DEWAR’S WHITE LABEL. Blended. Escocia. Scotland.	15€
J&B. Blended. Escocia. Scotland.	15€
LAPHROAIG 10. Single Malt. Escocia. Scotland.	15€
CHIVAS REGAL 12. Blended. Escocia. Scotland.	16€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL. Blended. Escocia. Scotland.	16€
LAGAVULIN 16. Single Malt. Escocia. Scotland.	28€
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL. Blended. Escocia. Scotland.	50€
JACK DANIEL’S. Bourbon. EUA. USA.	15€
JIM BEAN. Bourbon. EUA. USA.	15€
MAKERS MARKS. Bourbon. EUA. USA.	18€
TOKI. Single Malt. Japón. Japan.	15€
THE MACALLAN 12. Single Malt. Escocia. Scotland.	20€
YAMAZAKI 12. Single Malt. Japón. Japan.	28€
THE MACALLAN 15. Single Malt. Escocia. Scotland.	32€
THE MACALLAN 18. Single Malt. Escocia. Scotland.	50€
HIBIKI HARMONY. Single Malt. Japón. Japan.	24€

BRANDY & COGNAC

CARLOS I	16€
LUIS FELIPE GRAN RESERVA	25€

LICORES & AGUARDIENTES
LIQUEURS & SPIRITS

AMARETTO DISARONNO. Italia. Italy.	9€
AMARO MONTENEGRO. Italia. Italy.	9€
BAILEYS. Irlanda. Ireland.	9€
CAMPARI. Italia. Italy.	9€
FERNET BRANCA. Italia. Italy.	9€
MARTINI ROSSO. Italia. Italy.	9€
MARTINI BLANCO. Italia. Italy.	9€
PISCO DEMONIO DE LOS ANDES. Perú. Peru.	9€
TÍA MARÍA. Jamaica.	9€

VINOS, CAVAS Y CHAMPAGNES
WINES, CAVAS & CHAMPAGNES

	Copa Glass	Botella Bottle
Vino Blanco Seco. Dry White Wine.	8€	32€
Vino Blanco Semidulce. Semi-Sweet White Wine.	8€	32€
Vino Rosado. Rosé Wine.	8€	32€
Vino Tinto. Red Wine.	8€	32€
Palo Cortado Península Lustau	9€	60€
Tinto de verano	10€	
Cava	11€	40€
Champagne Delamotte Brut		105€
Champagne Mumm		100€
Champagne Hebrart Brut Rosé		140€
Champagne Dom Pérignon		380€
Champagne Louis Roederer Cristal		600€
Champagne Louis Roederer Cristal Rosé		800€

CERVEZAS, REFRESCOS Y ZUMOS
BEERS, SOFT DRINKS & JUICES

Cerveza Cruzcampo. National Beer.	7€
Cerveza Amstel 0.0. Free National Beer.	6€
Cerveza Águila sin filtrar. Unfiltered Beer.	7€
Refresco. Soft Drink.	6€
Zumo. Juice.	6€
Agua (con o sin gas). Water (sparkling or still).	6€

IVA incluido / VAT included

PARA PICAR
FOOD MENU

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM	32,00€
QUESO MANCHEGO MANCHEGO CHEESE	10,00€
MEJILLONES AL ESCABECHE ROJO RED PICKLED MUSSELS	8,00€
ANCHOAS SANTOÑA DON BOCARTE DON BOCARTE ANCHOVIES SANTOÑA	19,00€
GILDA DE ANCHOA Y PIPARRA ANCHOVY AND PIPARRA PEPPER GILDA	3,50€
GILDA DE BOQUERÓN WHITE ANCHOVY AND PIPARRA GILDA	3,50€
ALMENDRAS FRITAS CON SAL FRIED ALMONDS WITH SALT	9,00€
CHIPS PATATAS BONILLA A LA VISTA BONILLA A LA VISTA POTATO CHIPS	8,00€
ACEITUNAS GORDAL SIN HUESO PITTED GORDAL OLIVES	3,50€

Y

IVA incluido / VAT included
Información de alérgenos bajo petición / Allergen information available upon request