
COCKTAILS & TAPAS
Flores
CÓCTELES
Flores
CÓCTELES

Flores
COCTELES

Allergeni

REG.1169 / 2011

1 **CEREALS CONTAINING GLUTEN**
wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains and derivative products

2 **CRUSTACEANS**
and derivative products

3 **EGGS**
and derivative products

4 **FISH**
and derivative products except: gelatin or fish glue used as a clarifier in beer and wine

5 **PEANUTS**
and derivative products

6 **SOY**
and derivative products

7 **MILK**
and derivative products, including lactose

8 **TREE NUTS**
almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts, and derivative products

9 **CELERY**
and derivative products

10 **MUSTARD**
and derivative products

11 **SESAME SEEDS**
and derivative products

12 **SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES**
in concentrations exceeding 10 MG/KG or 10 MG/L expressed as SO2

13 **LUPINS**
and derivative products

14 **MOLLUSCS**
and derivative products

ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER OR IN THE ALLERGEN REGISTER
Our in-house productions are artisanal in nature; therefore, we cannot guarantee the total absence of allergen traces in the finished products, even when not included in the recipe. Our staff is available for further information.

Para Picar

SASHIMI PATO 25

Filetto di fassona con foie gras,
riduzione di aceto balsamico e cristalli di sale Maldon

CAESAR SALAD 20

Pollo, lattuga, crostini di pane, formaggio,
pomodoro e salsa Caesar 1,3,4,7

CEVICHE DI AVOCADO 18

Avocado, cetriolo, pomodori cherry gialli e rossi,
coriandolo, cipolla rossa e jalapeño 6

CLUB SANDWICH 18

Club sandwich con galletto ruspante aromatizzato,
pomodoro, lattuga, uova, bacon croccante e
maionese 1,3,4,7

Tutti i nostri prezzi sono espressi in euro e comprensivi di iva.

Gentile cliente, se soffre di ALLERGIE o INTOLLERANZE alimentari richieda informazioni al nostro personale. Sappia comunque che per gli alimenti offerti in questo locale non è possibile escludere che abbiano subito un contatto con gli allergeni.

Flores
CÓCTELES

Culture Cocktail

Questo menù è ispirato alla mitologia Inca.
Abbiamo preso come riferimento le loro divinità e il rapporto sacro che avevano con gli elementi naturali – il sole, la terra, la luna e il cielo – e li abbiamo tradotti in cocktail.

Ogni drink rappresenta un simbolo o una divinità e utilizza ingredienti che richiamano il Sud America o che ne evocano i sapori, reinterpretati in chiave moderna.

L'idea non è solo bere un cocktail, ma fare un piccolo viaggio, scegliendo una storia e un carattere diverso a ogni sorso.

Especiales

INTI *(Dio del sole)* 22

Dolce, fruttato, speziato

Eminente 7y rum, amaretto adriatico, cannella, passion fruit, soda al mandarino [8]

PACHAMAMA *(Dea della Madre Terra)* 22

Cremoso, erbaceo, fruttato

Ketel one vodka, sangue morlacco, frutti rossi, cocco, yogurt, soda al fico, tè mate [6,7,12]

APUS *(Guardiano delle montagne)* 22

Umami, affumicato, secco

Bulleit bourbon infuso ai funghi porcini, Laphroaig10y whisky, castagna, acero, arancia acidificata

SUPAY *(Sovrano degli inferi)* 22

Piccante, affumicato, bitter

Casamigos blanco tequila infusa al jalapeño verde, Casamigos mezcal, Cynar, cioccolato bianco e barbabietola, lime [7]

MAMAQUILLA *(Dea della luna)* 22

Floreale, erbaceo, elegante

Tanqueray Ten gin infuso alla camomilla, Aperitivo Venturo, Chartreuse gialla, cordiale di pera, Casa Boher 18 mesi [12]

Para Picar

ASADO TACOS TASTING 20

Taco di Asado con marmellata di cipolla rossa, semi di senape e coriandolo

Taco di Asado con maionese allo zenzero, buccia di lime e jalapeño

Taco di Asado con guacamole e panna acida [1,4,7]

TRIS DI WAGYU BURGER 24

Burger di Wagyu con lattuga, pomodoro e maionese al chimichurri

Burger di Wagyu con cheddar, marmellata di cipolla rossa e senape

Burger di Wagyu con uovo di quaglia, perle di tartufo nero, asparagi e salsa al Malbec [1,4,7,9]

DUO EMPANADAS 16

Empanadas di carne e verdura [1,3,7]

PAN TOMATE Y JAMON 16

Crostoni di pane con il pomodoro e jamòn [1]

Soft drink · 7

COCA COLA/COCA COLA ZERO

SPRITE

SUCCHI DI FRUTTA

ORGANICS BLACK ORANGE

ORGANICS GINGER BEER

ORGANICS BITTER LEMON

ORGANICS TONIC WATER

RED BULL

RED BULL SUGAR FREE

ACQUA SURGIVA NATURALE / GASSATA · 5

Especiales

VIRACOCHA *(Creatore del mondo)* 24

Amaro, tostato, strutturato

Tanqueray Ten gin, nocciola, vermouth Antica Formula, Campari, bitter alla liquirizia, essenza al caffè (invecchiato in botte di rovere) 8,12

EL CONDOR *(Uccello messaggero tra cielo e terra)* 22

Fruttato, speziato, avvolgente

Pisco tabernero, Chicha Morada, mandorla, lime, angostura 8

Analcolici

FUEGO INTI 18

Dolce, speziato, agrumato

Seedlip spice94, caramello salato, passion fruit, soda al mandarino 7

SUMAQ MORADA 18

Fruttato, speziato

Tanqueray 0.0, nettare di agave, chicha morada, lime, soda al fico

Masterpieces

MARTINI DEL PARRILLERO 20

Secco, speziato, erbaceo

Tanqueray Ten gin, Tio pepe, mancino ambrato, chimichurri 9,10

TANGO CARAMELO 22

Dolce, speziato, fruttato

Ketel one vodka infusa al pop corn, zenzero, caramello salato, passion fruit 1,5

FUEGO DEL MATE 20

Amaro, speziato, erbaceo

Liquore Muyu chinotto nero, rabarbaro, Fernet, cardamomo, aria al tè mate 3,7

EL PIBE DE ORO 22

Fresco, erbaceo, agrumato

Tanqueray ten gin, Aperitivo Venturo, Saint Germain, Sherbet di agrumi, basilico, fake lime 12

Clásicos · 18

PALOMA

DAIQUIRI

MOSCOW MULE

SPRITZ 12

MARTINI

CAIPIRINHA

MARGARITA

ESPRESSO MARTINI

BLOODY MARY 9

AMERICANO 12

NEGRONI 12

SBAGLIATO 12

MARTINEZ

TOMMY'S MARGARITA

MANHATTAN

Cerchi qualcosa di speciale?
Chiedi al nostro bar manager!