
COCKTAILS & TAPAS
Flores
CÓCTELES
Flores
CÓCTELES

Culture Cocktail

L’Argentina è una terra di incontri e contaminazioni. Dall’Italia al Medio Oriente, passando per molte altre culture, ogni popolo ha contribuito a plasmarne l’identità e le tradizioni.

Questa cocktail list nasce da quel viaggio: ogni drink racconta un incontro tra ingredienti, sapori e storie provenienti da luoghi diversi, celebrando la ricchezza culturale che rende unica l’Argentina.

Un percorso da scoprire, un sorso alla volta.

Allergeni

REG.1169 / 2011

1 **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi e prodotti derivati

2 **CROSTACEI** e prodotti derivati

3 **UOVA** e prodotti derivati

4 **PESCE** e prodotti derivati, eccetto: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5 **ARACHIDI** e prodotti derivati

6 **SOIA** e prodotti derivati

7 **LATTE** e prodotti derivati, incluso il lattosio

8 **FRUTTA A GUSCIO**
mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati

9 **SEDANO** e prodotti derivati

10 **SENAPE** e prodotti derivati

11 **SEMI DI SESAMO** e prodotti derivati

12 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
in concentrazioni superiori a 10 MG/KG o 10 MG/L espressi come SO2

13 **LUPINI** e prodotti derivati

14 **MOLLUSCHI** e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI NEL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O NEL REGISTRO ALLERGENI
Le nostre produzioni interne sono di natura artigianale; pertanto, non possiamo garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non inclusi nella ricetta. Il nostro personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

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

Para Picar

CAESAR SALAD 1,3,4,7 — 20

Pollo, lattuga, crostini di pane, formaggio, pomodoro e salsa Caesar

Chicken, lettuce, croutons, cheese, tomato, and Caesar dressing

ASADO TACOS TASTING 1,3,7,10 — 18

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

Asado Taco with red onion marmalade, mustard seeds, and coriander

Asado Taco with ginger mayonnaise, lime zest, and jalapeño

Asado Taco with guacamole and sour cream

DUO DE EMPANADAS 1 — 16

Due tipici panzerotti argentini a scelta

Two typical Argentinian panzerotti of your choice

CEVICHE DI AVOCADO 6 — 20

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

Avocado, cucumber, yellow and red cherry tomatoes, coriander, red onion, and jalapeño

Flores CÓCTELES

Culture Cocktail

Argentina is a land of encounters and cultural influences. From Italy to the Middle East, and many places in between, each community has helped shape its identity, traditions, and flavors.

This cocktail list is inspired by that journey. Each drink tells the story of a meeting between ingredients, tastes, and cultures from different parts of the world, celebrating the rich heritage that makes Argentina so unique.

A journey to discover, one sip at a time.

Especiales

LA BOCA 12 — 22

Agrumato, erbaceo
Citrusy, herbal

Carpano Antica formula, arancia, tè mate, CO_2
Carpano Antica Formula, orange, yerba mate tea, CO_2

LA FRONTERA 12 — 22

Piccante, erbaceo, umami
Spicy, herbal, umami

Casamigos mezcal infusa al jalapeño verde, Tio Pepe sherry, acqua di pomodoro, basilico, agave, fake lime
Casamigos mezcal infused with green jalapeño, Tio Pepe sherry, tomato water, basil, agave, fake lime

DESERT BLOOM 1,12 — 22

Fruttato, amaro, speziato
Fruity, bitter, spicy

Bulleit bourbon, Aperitivo Cordusio, cordiale al carcadè, Quilmes
Bulleit bourbon, Cordusio Aperitivo, hibiscus cordial, Quilmes

LA PROVENZA 12 — 22

Floreale, fruttato, agrumato
Floral, fruity, citrus-forward

Ketel One vodka infusa alle scorze di limone, DOM Benedictine, pera, lavanda, Bellavista Alma brut
Ketel One vodka infused with lemon peels, DOM Bénédictine, pear, lavender, Bellavista Alma Brut

ROYAL PUNCH 7 — 22

Floreale, fruttato, secco
Floral, fruity, dry

Tanqueray Ten gin, Hendrick's gin, fragola, rosa, tè nero
Tanqueray Ten gin, Hendrick's gin, strawberry, rose, black tea

Para Picar

CLUB SANDWICH 1,3,4,7 — 18

Club sandwich con galletto ruspante aromatizzato, pomodoro, lattuga, uova, bacon croccante e maionese

Club sandwich with herb-marinated free-range chicken, tomato, lettuce, eggs, crispy bacon, and mayonnaise

SASHIMI PATO — 25

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

Fassona beef fillet with foie gras, balsamic reduction, and Maldon salt crystals

TRIS DI WAGYU BURGER 1,4,7,9 — 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

Wagyu burger with lettuce, tomato, and chimichurri

Wagyu Burger with cheddar, red onion marmalade, and mustard

Wagyu burger with quail egg, black truffle pearls, asparagus, and Malbec sauce

PAN TOMATE Y JAMON 1 — 16

Crostoni di pane con il pomodoro e jamòn

Toasted bread with tomato and Jamón

Soft drink

SOFT DRINK 8

ACQUA SURGIVA NATURALE / GASSATA 5
SURGIVA STILL / SPARKLING WATER

Birre

QUILMES 10

BUENOS AYRES GOLDEN 12

HEINEKEN 0.0 9

Dopopasto

AMARI 10

Especiales

BERLÌN 20
Fresco, vegetale, speziato
Fresh, vegetal, spicy

Havana 3 rum, Cachaca Sagatiba, cordiale di citronella e zenzero, cetriolo, pepe nero
Havana 3 rum, Sagatiba cachaça, lemongrass and ginger cordial, cucumber, black pepper

WICHI 3,7,8 22
Tropicale, affumicato, speziato
Tropical, smoky, spicy

Casamigos mezcal, Havana 3 rum, Campari, shrub di ananas grigliato, angostura, spuma di cocco
Casamigos mezcal, Havana 3 rum, Campari, grilled pineapple shrub, Angostura, coconut foam

Analcolici

JARDIN ROJO 1 18
Fruttato, speziato
Fruity, spicy

Tanqueray 0.0 gin, cordiale al carcadè, Heineken 0.0
Tanqueray 0.0 gin, hibiscus cordial, Heineken 0.0

TERERÈ 18
Agrumato, fresco, erbaceo
Citrusy, fresh, herbal

Distillato analcolico, lime, agave, soda di arancia e tè mate
Non-alcoholic spirit, lime, agave, orange and mate tea soda

Masterpieces

TANGO CARAMELO 1,5 — 22

Dolce, speziato, fruttato
Sweet, spicy, fruity

Ketel one vodka infusa al pop corn, zenzero, caramello salato, passion fruit
Ketel One vodka infused with popcorn, ginger, salted caramel, passion fruit

FUEGO DEL MATE 1,3 — 20

Amaro, speziato, erbaceo
Bitter, spicy, herbal

Liquore Muyu chinotto nero, rabarbaro, Fernet, cardamomo, aria al tè mate
Muyu Chinotto Nero liqueur, rhubarb, Fernet, cardamom, mate tea air

EL PIBE DORO 12 — 22

Fresco, erbaceo, agrumato
Fresh, herbal, citrusy

Tanqueray Ten gin, Aperitivo Venturo, Saint Germain, Sherbet di agrumi, basilico, fake lime
Tanqueray Ten gin, Venturo Aperitivo, Saint-Germain, citrus Sherbet, basil, fake lime

VIRACHOCA 8,12 — 24

Amaro, tostato, strutturato
Bitter, toasted, full-bodied

Tanqueray Ten gin, nocciola, vermouth Antica Formula, Campari, bitter alla liquirizia, essenza al caffè (invecchiato in botte di rovere)
Tanqueray Ten gin, hazelnut, Antica Formula vermouth, Campari, licorice bitters, coffee essence (aged in an oak barrel)

MARTINI DEL PARRILLERO 9,10 — 20

Secco, speziato, erbaceo
Dry, spicy, herbal

Tanqueray Ten gin, Tio Pepe, Mancino Ambrato, chimichurri
Tanqueray Ten gin, Tio Pepe sherry, Mancino Ambrato vermouth, chimichurri

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!