

ARUBA
Fish & grill



MENÚ

Mixología

Moktails

(sin alcohol)

FREEZE MANGO

\$79

Freeze de mango y limón, con chamoy y tajín. Servido en copa, Decorada con rodajas de naranja.

PIÑADA

\$79

Frapee de crema de coco y jugo de piña. Adornado con cereza, piña y coco rallado.

LIMO-JITO

\$79

Cachos de limón, azúcar mascabado, menta y agua mineral. Decorado con hierbabuena y rodajas de limón.

UVA FRESH

\$79

Mezcla de moras, úvola, ginger-ale y dulce de limón. Servido en copa, con rodajas de naranja deshidratada y romero.

FRUIT SODA

\$79

Copa refrescante con ginger-ale, jugo de fruta y sirope de limón. Decorada con rodaja de limón, hierbabuena y romero.

A elegir

Frutos rojos

Maracuyá



Cocteles Aruba

PEPIGIN \$149

Gin Tanquerey, St. Germain, pepino, jengibre, hierbabuena, néctar de manzana y ginger ale. Decorado con slid's de pepino, arándanos y hierbabuena.

COPA ROSA \$159

Ginebra, vino rosado, jugo de arándano, limón dulce y ginger ale. Decorado con naranja, cereza y frutos rojos. Perfumada con romero.

FRESH MARTINI \$139

Vodka Absolut, Ron Malibu, Midori y Red Bull. Decorado con cereza.

MANGO SPICY DRINK \$145

Smirnoff tamarindo, St. Germain, pulpa de mango y gotas de tabasco. Escarchado con tajín.

MARTINI ROSE \$139

Vodka Absolute, Controy, bitter angostura, jugo de arándano, jugo de limón y frambuesa. Decorado con piel de naranja y cereza.

ARUBA TONIC \$140

Gin Tanquerey, Controy, guanábana limón jarabe, gninger ale y agua tónica. Decorado con piel de naranja y cerezas.

MARTINI PURPLE \$145

Vodka Absolute, Grand Marnier, sirope de limón y concentrado de úvola. Decorado con naranja deshidratada.



Mezcalitos

MEZCAL FRESA CON HIERBABUENA\$159

Mezcal 400 conejos, concentrado de fresas naturales, hierbabuena, jugo de limón y azúcar mascabado. Decorado con cachos de limón y menta.

MEZCAL FRUTOS ROJOS\$154

Mezcal 400 conejos, mix de arándano, frambuesa y zarzamora, sal de gusano y sirope de limón. Escarchado con tajín, decorado con frutos rojos y rodaja de limón.

MEZCAL MANGO – JAMAICA\$154

Fapeé de Mezcal 400 conejos, pulpa de mango y jugo de limón, concentrado de Jamaica dulce. Escarchado con sal de Jamaica y decorado con flores de Jamaica y naranja deshidratada.

MEZCAL PIÑA SERRANO\$154

Mezcal 400 conejos, jugo de piña, sal de gusano, chile serrano, jengibre, menta y sirope de limón. Escarchado con tajín y decorado con piña deshidratada, limón y serrano.

MEZCAL TAMARINDO – CHIPOTLE\$154

Mezcal 400 conejos, jugo de limón y pulpa de tamarindo con chile chipotle. Escarchado con sal de guajillo y azúcar morena, decorado con limón y tamarindo.

MEZCAL UVOLA\$154

Mezcal 400 conejos, mix de úvola y limón dulce. Escarchado con sal de Jamaica, decorado con naranjas deshidratadas.



Mezcal Uvola



Mezcal frutos rojos

Mezcal mango- Jamaica



Mojitos

MOJITO TRADICIONAL \$134

Ron Bacardí, azúcar mascabado, cachos de limón, menta y agua mineral. Decorado con menta fresca y rodajas de limón.

MOJITO SABOR \$139

Ron Bacardí, sirope de limón, menta y agua mineral. Decorado con menta fresca y rodajas de limón.

Mango Piña Fresa Frutos rojos Maracuyá

Wine cocktails

CLERICOT \$135

Vino tinto y vodka Smirnoff, frutilla, jugos de piña, manzana y durazno, decorado con manzana verde deshidratada.

GRANADA \$135

Vino tinto, Ron Bacardí blanco, jugo de arándano, jugo de limón y granadina, decorado con cerezas y rodajas de limón.

SANGRIA \$125

Vino tinto, limón jarabe y agua mineral. Decorado con limón, naranja y cereza.

Gin Tonic's

GIN CITRICO

\$159

Gin Tanqueray, zumo de limón, rodajas de limón, naranja y Agua tónica.

GIN KRUEGUER

\$159

Gin Tanqueray, jugo de arándanos, mix de frambuesa, arándanos y zarzamora, granadina, Agua tónica y frutos rojos.

GIN TONIC FRESH

\$159

Gin Tanqueray, hojas de menta, rodajas de pepino, láminas de jengibre fresco y Agua tónica.

GIN TONIC FRUTOS ROJOS

\$169

Gin Tanqueray, mix de frambuesa, arándanos y zarzamora, Agua tónica y frutos rojos.

Clásicos

APEROL SPRITS

\$145

Aperol, St. Germain, Vino blanco, Sirope de limón, Ginger ale, Rodaja de naranja y cereza. Perfumado con romero.

MOSCOW MULE

\$146

Vodka absolute, splash de limón, jarabe simple, jengibre, hierbabuena y cerveza de raíz. Decorado con hojas de hierba buena y rodajas de limón.

ORGASMO

\$130

Frangelico, Bayleys, y Kaluha. Espolvoreado con cacao y granos de café.

PALOMA

\$125

Tequila José cuervo Tradicional, un splash de jugo de limón, refresco de toronja y rodajas de naranja y limón.

PERLA NEGRA

\$149

licor Jägermeister y Red Bull

PIÑA COLADA

\$129

Frapee de crema de coco y jugo de piña con Ron malibu. Espolvoreada con coco rallado. Adorno de cereza, piña y coco rallado.





Margaritas

MARGARITA BLUE SKY \$138

Frapee de José cuervo especial, Controy, St. Germain, limón jarabe y zumo de limón. Escarchada con sal, decorada con Blue Curasao, rodajas de naranja y limón.

MARGARITA CHILIMANGO \$135

Frapee o sheke de José cuervo especial, Controy, limón jarabe y pulpa de mango. Escarchada con chamoy y tajín. Decorada con naranja.

MARGARITA FRUTOS ROJOS \$139

Frapee o sheke de José cuervo especial, Controy, limón jarabe y mix de arándano, frambuesa y zarzamora. Escarchada con tajín. Decorada con limón y frutos rojos.

MARGARITA TRADICIONAL \$130

Frapee o sheke de José cuervo especial, Controy, limón jarabe y zumo de limón. Escarchada con sal, decorada con rodajas de naranja y limón.



Mai tai

Tropicales

ARUBA Ariba \$140

Ron Bacardí mango, Vodka smirnoof, Grand Mariner, licor de plátano, jugo de frutas, y cerezas. Decorado con fruta fresca.

BLUE HAWIAN \$149

Hpnotic, Bacardí, Curasao, jugo de piña y crema de coco. Decorado con piña deshidratada y cerezas.

MAI TAI \$145

Ron Bacardí, Ron Matusalén, Grand Mariner, Amaretto y mezcla de jugos. Decorado con arándanos, naranja y piña deshidratada.



Blue Hawaiian



Los Carajillos

CARAJILLO

\$140

La clásica receta de café expreso y Licor 43. Decorado con bombón flameado y granitos de café.

CARAJILLO BAYLEIS

\$164

Cremosa y dulce mezcla de café expreso, bayleis y licor 43. Decorado con conejo de chocolate.

CARAJILLO CANELA

\$169

Café expreso, whisky Fireball y licor 43. Ahumado con corteza de canela y decorado con caramelo.

CARAJILLO MAZAPAN

\$169

La perfecta combinación de expreso, crema de leche, Licor 43 y mazapán.

