

__ Bienvenidos a nuestra coctelería. Tenemos ambiente, buena música y poca luz. Acompáñanos todos los días de 17:00 a 01:00. Será divertido, íntimo y hemos pedido un montón de whisky. Sí, ginebra también. __

Amigos, Enemigos y Amantes serán bienvenidos

M



M E R C E R
COCKTAIL BAR

CÓCTELES CLÁSICOS

Los esenciales. No estarán todos los que son pero si son todos los que están. Eso sí, si tu preferido no aparece, no dudes en pedirlo.

AMERICANO

Solo los grandes fans saben que este es el cóctel que pidió James Bond en la primera novela de Ian Fleming. En 1953 se publica "Casino Royal", el primero libro de la gran saga de ficción. Y en el capítulo 5, el agente secreto más famoso de todos los tiempos ya deja claro su excelente gusto por las bebidas refinadas.

Campari, Vermut Rosso, Soda

12

APEROL SPRITZ

Original del área de Venecia y Trieste durante los años en los que el norte de Italia era parte del poderoso imperio austrohúngaro. Los soldados supieron unir lo mejor de dos mundos: los vinos blancos típicos del sur de Alemania y Austria, con los intensos bitters italianos. Cuenta la historia que los soldados buscaban aligerar el alcohol de los vinos y agregarles burbujas para hacerlos más parecidos a la cerveza.

Aperol, Cava, Soda

12

BELLINI

Producto de la inspiración del famoso Giuseppe Cipriani, dueño del Bar Harry en Venecia. Con un tono rosado especial muy parecido al tono rosado claro que le recordó al de las togas de una de las pinturas del artista italiano del siglo XV, Giovanni Bellini. De ahí su nombre.

Prosecco, Zumo de melocotón

12

BLOODY MARY

Hay muchas versiones de su origen, al igual que muchas versiones sobre el origen de su nombre. Pero fuese en el Harry's Bar de París o en algún club de Nueva York, sea su nombre por María I Reina de Inglaterra, por Mary Pickford o por una señora que se sentaba en la barra de uno de esos bares y se llamaba Mary, lo que tenemos claro es que vale la pena probarlo aunque sea sólo una vez.

Vodka, Pimienta, Zumo de limón, Zumo de tomate

12

COSMOPOLITAN

Este cóctel se ha hecho tan popular y de forma tan meteórica que hasta tiene nombre para los amigos: Cosmo. Y no, no vamos a hacer referencia a ella. ¿No sabes de quién hablamos? Mejor, mucho mejor. Esto funciona.

Vodka, Cointreau, Zumo de arándanos, Lima

12

MANHATTAN

La quintaesencia de los cócteles realizados con rye whisky. Dice la leyenda que lo creó en 1874, Jennie Churchill, madre del íncrito Winston, en The Manhattan Club, aunque la historia la sitúa lejos de ahí en ese momento. Nosotros preferimos quedarnos con el mito. Lo que sí tenemos claro es que 150 años después sigue manteniendo su clase y sex appeal.

Rye whisky, Vermouth Rosso, Bitters

12

MOJITO

Sí, todos sabemos que lo popularizó Hemingway en "La Bodeguita del Medio" de La Habana. ¿Pero a que no sabíais que su origen es una bebida llamada "El Draque" en honor al famoso pirata Francis Drake? Nosotros tampoco hasta que lo buscamos. Pero mola.

Era un pirata.

Ron blanco, Azúcar, Lima, Menta, Soda

12

MOSCOW MULE

Inventado en 1941 por John Martin y John Morgan. El nombre de Moscow Mule es porque el vodka es ruso y la bebida tiene cierta "patada" o fuerza que se siente al tomarla.

Vodka, Lima, Cerveza de jengibre

12

NEGRONI

Dicen que lo inventó un conde italiano de nombre obvio, Negroni, allá por los años 20 del siglo pasado, cuando decidió cambiar la soda por ginebra en su cóctel Americano, para darle un sabor más fuerte y seco. También dicen que es el cóctel perfecto. Digan lo que digan, sólo sabemos que te encantará o lo odiarás, pero no te dejará indiferente.

Gin, Vermouth Rosso, Campari

12

CÓCTELES MARTINI

MARTINI DE PEPINO Y FLOR DE SAUCO

Variación del clásico Martini con toques frutales y frescos.

Vodka Grey Goose, Licor de flor de sauco, Pepino

14

DRY MARTINI

Vamos a caer en el tópico fácil, pero como fieles fans de James Bond, no podemos dejar de pensar en el "Agitado, no revuelto" que tanto le gustaba decir al agente secreto. Y no vamos a entrar en la vieja discusión sobre si es mejor un método o el otro, pero lo que tenemos claro es que, lejos de la cantidad de historias, anécdotas y leyendas que abundan sobre este cóctel, el matrimonio entre ginebra y vermouth es uno de los mejores inventos de la humanidad.

Dry Gin, Vermouth Seco

14

CÓCTELES MERCER

CAIPISAKE

Especialidad de la casa. Atrevida variación de la caipirinha tradicional, con el sustitutivo del Sake Japonés. Delicioso, fresco y diferente. Sin duda, una experiencia totalmente nueva.

Sake, Lima, Azúcar

16

CLEMENTINE NEGRONI

Evolución del cóctel italiano por excelencia añadiendo toque de dulzura con mandarinas frescas.

Gin, Campari, Vermouth Rosso, Mandarinas

16

CRAB APPLE & ELDERBERRY SOUR

Delicioso sour a base de clara de huevo y un mix casero elaborado con ginebra macerada en frutos rojos y manzanas silvestres.

Mix Gin, Zumo de limón, Clara de huevo

16

MOJITO DE PEPINO

El popular Mojito de La Habana, dado la vuelta con un sabor fresco que le proporciona el pepino natural. Eliminando la menta y conservando su frescura original.

Bacardi, Lima, Pepino, Azúcar

16

M



M E R C E R
COCKTAIL BAR

CHAMPAGNE CÓCTEL

Homenaje a la bebida favorita de Napoleón Bonaparte, quien adoraba la mezcla de coñac y mandarinas.

Champagne, Azúcar, Naranja Bitters, Mandarin Napoleón

16

CHURCHILL ESPECIAL

Culto al clásico Johnnie Walker Black Level, favorito de Sir Wiston Churchill.

Johnnie Walker Black Level Whiskey, Sweet Vermouth, Benedictine

16

GIN'S APPLE

Frescura, dulzura y elegancia en este cóctel con base de manzana y pepino.

Gin, Sirope flor de sauco, Pepino, Manzana, Cerveza de jengibre

16

JAPANESE COSMOPOLITAN

Extremo del original Cosmopolitan, famoso por la popular serie "Sexo en Nueva York". Con base de Umeshu, una bebida japonesa que se elabora macerando albaricoque japonés o ciruela china.

Vodka, Umeshu, Zumo de arándanos, Lima, Uvas, Jengibre

16

MARASCHINO CÓCTEL

Cóctel basado en una antigua receta sobre la variación del famoso clásico Martini. Ambos de origen desconocido, pero con un toque seco y dulce incalculable.

Gin, Vermouth Rosso, Maraschino, Orange Bitter

16

NETTLE GIMLET

Se trata de una receta moderna del clásico cóctel creado por el cirujano de la Marina Real Británica, Sir Thomas D. Gimlette, en el año 1879, basada en un cordial de ortiga elaborado de forma totalmente casera.

Gin, Nettle Cordial, Lima

16

NORWEGIAN NEGRONI

Variación del famoso cóctel italiano, llevado al extremo. Una adaptación de dicho cóctel a los sabores del norte de Europa. Elaborado con base de Aquavit, una bebida destilada escandinava.

Aquavit, Cynar, Lillet Rouge

16

RASPBERRY MULE

Pequeña variación del Moscow Mule clásico. Ideal para los amantes de los frutos rojos y bebidas dulces. Las frambuesas y el licor de mora le dan un toque salvaje reconocible.

Vodka, Chambord, Frambuesas, Lima, Cerveza de jengibre

16

ROSA DE LA VIDA

Elegante, clásico, fresco y seco. Un pequeño toque de kiwi, servido en una copa de vino. Dejando los tópicos de lado, el tequila se convierte en el protagonista de esta obra de arte.

Tequila, Kiwi, Lima

16

AFTER DINNER

BRANDY ALEXANDER

El Brandy Alexander fue creado por el barman Henry Mc Elhone para una boda realizada en Londres, en 1922, entre la Princesa Real Victoria Alexandra y Lascelles, haciéndose bastante popular a mediados de siglo.

Cognac, Crema de Cacao, Heavy Cream, Nutmeg

14

CACAO MARTINI

Clásico Martini expreso con toques de cacao puro. La manera perfecta de acompañar el postre.

Chocolate Vodka, Kahlua, Espresso, Azúcar, Cacao

14

OLD FASHIONED

Una de las mezclas más simples en el canon de los cócteles, aquella que nos retrotrae a la simplicidad de mediados del siglo XIX.

Bourbon Whiskey, Azúcar, Bitters

14

M



M E R C E R
COCKTAIL BAR

CÓCTELES SIN ALCOHOL

MOJITO DE PERA Y FLOR DE SAUCO

Variación del popular Mojito de toda la vida. Para aquellos que buscan algo refrescante.

Zumo de pera, Cordial de sauco, Menta, Lima

9

SAN FRANCISCO

Cuenta la historia que en 1970 en esta ciudad californiana, el dueño de un bar descubrió a su empleado completamente borracho y éste, para salvar su puesto, dijo que estaba preparando cócteles que le harían famoso. Lo demostró elaborando el conocido San Francisco.

Zumo de piña, Zumo de naranja, Zumo de limón

9

VIRGIN MARY

El famoso Bloody Mary sin una gota de alcohol. Un cremoso zumo de tomate picante.

Zumo de tomate, Pimienta, Tabasco, Zumo de limón

9

GIN & TONICS

¿Qué vamos a decir sobre este combinado clásico que se ha puesto tan de moda en los últimos años? Nada, ya está todo dicho. Por eso pasamos directamente a nombrar las tónicas y ginebras de las que estamos provistos y tú haz la combinación que prefieras. Y sino, pregúntale a nuestro barman qué te recomienda.

TÓNICAS

Tónica Schweppes
La original.

Tónica Fever Tree
100% natural. Poco carbonatada. Sabor suave.

Tónica 1724
Con notas cítricas.

GINEBRAS

209
New Western Dry. Premium americana. Cinco destilaciones.
14

Aviation
New Western Dry. Los botánicos habituales y otros más sorprendentes como el anís, la zarzaparrilla o la lavanda.
12

Bayswater
London Dry. Enebro, cítricos, cilantro, raíz de angélica, casia, canela, regaliz y nuez moscada entre otros.
12

Beefeater 24
London Dry. La receta tradicional más nuevos ingredientes, como té verde chino y sencha japonés.
12

Berkeley Square
London Dry. Lavanda y hojas de lima kaffir, maceradas con alcohol puro de grano.
12

Blue Coat
American Dry. Botánicos orgánicos como bayas de enebro y cítricos americanos.
12

Bombay Dry
London Dry. Proceso de destilado único, al vapor.
12

Bombay Sapphire
London Dry. Destilado equilibrado y bien compensado con la inclusión de 10 botánicos.
12

M



M E R C E R
COCKTAIL BAR

Botanic

London Dry. Ligera y seca. Destaca el enebro y la cáscara de almendra.

12

Botanical

London Dry. Elaborada a partir de alcohol de trigo y agua de manantial. En la última destilación se le incorporan 14 botánicos en infusión, uno de ellos secreto.

12

Brockman's

London Dry. Aromas principales a frutas del bosque. Sabores dulces pero llenos de matices.

14

Brooklyn

American Dry. Destilación tradicional. Cáscaras de cítricos y enebro. Fundamentalmente romero.

14

Bulldog

London Dry. Notas de avellana, junípero y cítricos.

12

Caorunn

Scotish Dry. Floral y cítrica. Enebro, naranja y cilantro.

12

Citadelle

London Dry. Delicada pero intensa. Agua de manantial triple destilación y 19 especias.

12

Fahrenheit

London Dry. Enebro, cítricos, semilla de angélica y otros botánicos bien compensados.

12

Fifty Pounds

London Dry. Suave y equilibrada, clásica.

12

Geranium

London Dry. Corte clásico e integrado pero con aroma complejo. Geranio, enebro y limón.

12

Gin Mare

London Dry. Aceituna arbequina, albahaca, tomillo y romero.

12

Gin Raw

Spanish Dry. Combina sistemas tradicionales con destilado a baja temperatura. Selección de botánicos mediterráneos frescos y exóticos. Cítricos, laurel, kaffir, cardamomo, enebro y cilantro.

14

G'Vine Floraison

French Dry. Ginebra de uva. Delicada con matices florales y afrutados.

14

Haswell

London Dry. Muy cítrica. Predomina la naranja.

12

Hendrick's

Scotish Dry. Infusión de pepino y pétalos de rosa combinados con enebro, piel de cítricos y cilantro.

12

Jinzu

London Dry. Elaborada con sake y botánicos, como la flor de cerezo, cilantro y yuzu.

12

Jodhpur

London Dry. Enebro, notas aromáticas resinosas y un sutil fondo de hierbas aromáticas como la almendra amarga.

12

Junipero

American Dry. Clara, brillante y muy seca.

14

London Dry nº1

London Dry. Destilado tradicional. 12 botánicos.

12

London Dry nº3

London Dry Gin. Receta tradicional. Enebro, cáscara de naranja dulce y semillas de cardamomo.

14

Martin's Miller

London Dry. Agua pura procedente de Islandia. Piel de cítricos, cilantro, canela y angélica.

12

Mascaró Gin 9

London Dry. Botánicos clásicos, procedentes del Mediterráneo.

12

Master's

Dry Gin. Aroma a enebro, pino y fondo de hierbas. Ligeramente picante.

12

Monkey 47

Dry Gin. Hasta 47 botánicos, destacando el arándano y otros autóctonos de la Selva Negra. Envejecida en depósitos de barro.

14

Ophir

London Spiced Gin. La pimienta Tellicherry, el cardamomo de la India y el cilantro de Marruecos destacan entre sus 10 botánicos diferentes.

14

Oxley

English Dry. Ginebra herbácea, con marcado aroma cítrico y suave final de enebro y especias.

16

Plymouth

English Dry. Ginebra suave y original con marcado aroma a enebro. Carácter en boca, aunque menos seca que la variedad London Dry.

12

Seagram's

American Dry. Botánicos tradicionales.

10

M



M E R C E R
COCKTAIL BAR

Sipsmith Blue

London Dry. Ingredientes tradicionales mezclados con agua de primavera.

12

Sipsmith Green

London Dry. 10 botánicos diferentes. Suave, llena de carácter y con una explosión de sabor.

12

Tanqueray

London Dry. Clásica. Destilación cuádruple única.

10

Tanqueray Rangpur

London Dry. Destilada con limas de Rangpur.

12

Tanqueray Ten

London Dry. Al destilado cuádruple se le añaden botánicos cítricos y flores de camomila.

12

The Botanist 22

Islay Dry Gin. 31 botánicos, 22 de los cuales originarios de la isla de Islay. Cítrica y más herbal que floral, con final seco.

12

Van Gogh

Dry Gin Ultra Premium. Holandesa. Enebro italiano, limón español, granos del paraíso y cilantro africano.

12

VODKAS

Os recomendamos beberlo sólo y bien frío, junto con algunas de nuestras tapas pero si no os atrevéis, ¿qué tal un vodka-tonic?

Beluga

Rusia. Realizado con alcohol de malta, dicen que es el mejor del mundo.

14

Belvedere

Polonia. Ligero aroma a vainilla, dulzura ligera y sensación cremosa, con final suave y limpio.

14

Ciroc

Francia. Elaborado a base de uva.

14

Citadelle

Francia. Suave, floral y ligeramente afrutado.

12

Crystal Head

Canadá. Cuatro veces destilado y siete veces filtrado.

16

Ed Hardy

Francia. Único como el artista que le da nombre.

14

Grey Goose

Francia. Destacan los sutiles aromas florales y las notas ahumadas con picos de menta que recuerdan al cereal.

14

Ketel One

Holanda. Suavemente picante y con dulzor de cereales. Acabado cítrico y algo dulce.

12

Roberto Cavalli

Italia. Limpio y neutro con un toque de crema y de cáscara de cítricos.

16

Stolichnaya

Rusia. Aroma a vainilla y pimienta blanca. Sabor anisado y almendrado.

10

Wyrobowa Exquisite

Polonia. Destilado con agua proveniente de un pozo natural de gran profundidad. El centeno le otorga un ligero sabor dulce.

12

Zubrówka

Polonia. Aromatizado con hierbas. La forma tradicional de tomarlo es acompañado de zumo de manzana.

12

M



M E R C E R
COCKTAIL BAR

WHISKIES Y BOURBONS

Más allá de modas, todos sabemos que el whisky es una cuestión de actitud. Te lo recomendamos sin hielo, puro old-style.

Benromach

Single Malt. Sabor ahumado con cereales y malta. Seco con especias y notas a pimienta.

16

Cardhu 12

Single Malt. Con cuerpo y seco.

12

Chivas 12

Blended. Manzanas dulces maduras, toques de vainilla, avellanas y sirope de caramelo.

12

Caol Ila 2004

Single Malt. Afrutado y ahumado, con final floral.

14

Glenffidich 12

Single Malt. Seco, pero con notas de fruta y de maderas suaves.

14

Glenrothes

Single Malt. Medianamente dulce y con recuerdos a naranja.

Ligeramente picante al final.

16

Isle of Jura 10

Single Malt. Suave y lleno de sabores complejos como melocotón, miel y cítricos.

14

J. Walker Black Label

Blended. Semi-seco. Sabor intenso con notas de vainilla, fruta fresca, tierra ahumada y frutos del bosque.

12

Jack Daniel's

Bourbon. Suave dulzor ahumado con una nota de regaliz.

12

Lagavulin 16

Single Malt. Seco pero con notas dulces y también a mar y madera.

18

Laphroaig 10

Single Malt. Para muchos uno de los mejores. Sabor muy equilibrado pero de gran intensidad.

14

Linkwood 12

Single Malt. Jerez, regaliz y vainilla.

18

Macallan Amber

Single Malt. En la nariz es cítrica y dulce. Notas de vainilla con grano fresco recién cortado. Pasas, canela y toffee. Ligeramente seco.

18

Macallan Ruby

Single Malt. Rojo rubí. Intenso. Jengibre, nuez moscada, pasas, frutos secos, melaza, roble y naranja.

24

Markers Mark

Bourbon. Dicen que es el mejor por su sabor. Característico aroma de caramelo debido al roble chamuscado con un toque de vainilla.

Complejo.

12

Michel Couvreur

Blended Malt. Fresco y muy fácil de beber.

16

Oban 14

Single Malt. Higos secos y especias dulces.

18

Scapa 16

Single Malt. Complejo y suave, con fuerte presencia de miel y sabores frutales.

20

Springbank Marsala 9

Single Malt.

22

Yamazaki

Single Malt Japonés. Notas a frutos rojos, albaricoques y vainilla.

Sabores dulces y perfumados.

22

RON

Por alguna extraña razón cada vez que oímos la palabra ron, nos acordamos de Long John Silver. Raro, lo sabemos.

Abuelo 12

Ron panameño dotado de carácter, suavidad y complejidad.

14

Appleton Estate 12

Ron insignia jamaicano suave, ligero y más fragante.

12

Bacardi

Envejecido un mínimo de 12 meses en barril de roble blanco americano.

12

Bacardi 8

Extremadamente aromático, con un sabor consistente y con matices, que se deja envejecer durante 8 años.

12

Barceló Imperial

Aromas a fruta tropical madura. Leve matiz a vainilla y melaza. Suave y aromático.

14

Brugal Extra Viejo

Ron dominicano Premium elaborado con mezcla de envejecidos que van de 3 a 8 años.

12

M



M E R C E R
COCKTAIL BAR

Diplomático Reserva

Ron venezolano con aroma a piel de naranja, azúcar moreno y canela. Combina notas de roble envejecido y sirope. El final muy intenso y meloso dejando en boca sutiles matices.

14

El Dorado 12

Cuerpo suave y ricos sabores de frutas y especias con notas de miel y azúcar moreno. El final es agradable, elegante y seco.

14

Flor de Caña 18

Seco, de cuerpo entero, con sabor a chocolate oscuro, caramelo, nueces tostadas y especias morenas. Termina con un sabor a roble quemado, vainilla y nueces tostadas

16

Gosling's Black Seal

Aroma dulce con sabor de especias y fruta cocida.

12

Havana Club 3

De sabor delicado. Perfecto sólo o con hielo.

12

Havana Club 7

Sabor a cacao caliente, vainilla, caña de azúcar, castaña y aromas de frutas tropicales caramelizadas.

12

Matusalem 15

Fino y parecido al Bourbon. Con mucho cuerpo.

14

Pampero Aniversario

Criado durante al menos doce años en barricas de roble americano. Color dorado rojizo. Aromas a madera, vainilla y avellana tostada.

12

Plantation Grenada

Destacan la vainilla y el roble.

16

Plantation Nicaragua

Gran variedad de sabores. Especial.

16

Pyrat XO

Mezcla escogida de 15 años. Su gusto liso y el sabor delicioso son complementos del color ámbar.

16

Santa Teresa 1796

Sabor meloso y complejo.

14

Zacapa 23

Suaves notas dulzonas a miel y cacao, que dejan paso a maderas.

16

Zacapa XO

Un gran ron añejo. Equilibrio entre su gran variedad de aromas y sabores.

18

TEQUILA Y MEZCAL

Con sal y limón, o si eres de los que se atreven sólo con hielo.

Ocho Blanco

Especial e intenso.

12

Ocho Reposado

Fruta, acidez, dulzura y suavidad en un equilibrio perfecto.

12

Don Julio 1942

De limitada producción, posee dulces aromas a caramelo, cerezas, canela y almendras, además de un suave pero notorio toque a madera de roble. Tiene una textura de carácter suave y un leve aroma a chocolate.

22

Don Julio Blanco

De sabor ligeramente dulce, fresco y con puro sabor a agave. Es de color claro y de aroma seco, con toques cítricos de limón y toronjas.

14

Don Julio Reposado

Suave y elegante, con toques de chocolate oscuro, vainilla y canela.

16

Herradura Reposado

El original de la casa. Gran sabor y carácter.

18

Mezcal Marca Negra Espadín

Espeso y robusto. Cítrico.

18

Mezcal Marca Negra Tobala

Dulce y afrutado. Mango y canela.

22

Patron Silver

Elaborado a mano y en pequeños lotes, es suave, fino y perfecto para mezcla o tomar sólo.

14

M



M E R C E R
COCKTAIL BAR

ARMAGNAC, BRANDY Y COGNAC

Dartigalongue 87
Bas Armagnac.
16

Laberdolive 89
Bas Armagnac.
22

Laberdolive 93
Bas Armagnac.
20

Jaume I
Brandy Gran Reserva.
18

Larios 1886
Brandy Gran Reserva.
12

Torres 10
Brandy Gran Reserva.
12

Leopold Gourmel
Cognac.
16

Hennessy XO
Cognac.
28

LICORES Y AGUARDIENTES

Amaretto
Italia. Licor de albaricoque y almendras.
10

Baileys
Irlanda. Crema de whisky.
7

Berta Roccanivo 2006
Italia. Grappa.
18

Berta Solitre 2005
Italia. Grappa.
18

Cointreau
Francia. Licor de naranja.
7

Chartrause Jaune
Francia. Licor de hierbas.
9

Chartrause Verte
Francia. Licor de hierbas.
9

Drambuie
Escocia. Licor de whisky y miel.
10

Etter Kirsch
Suiza. Aguardiente de cerezas.
12

Frangelico
Italia. Licor de avellanas.
8

Grand Marnier Cent Cinquantenaire
Francia. Licor de cognac y naranjas amargas.
21

Marie Brizard
Francia. Anisette.
8

Pazo Señorans Blanco
España. Aguardiente de orujo.
8

Pazo Señorans Hierbas
España. Aguardiente de hierbas.
8

Poli Elisir Limone
Italia. Limoncello.
8

M



M E R C E R
COCKTAIL BAR