

# theTOP

## \*Cocteleria ☘ Cocktails

### CON CACHAÇA

- **BRAZILIAN GINGER MULE:** Capucana cachaça, jengibre fresco, zumo de limón, cerveza de jengibre ..... 13 €  
Un twist del clásico "Moscow Mule" pero en su versión brasileña.  
**Capucana cachaça, fresh ginger, lemon juice, ginger beer**  
A twist on the classic "Moscow Mule", in its Brazilian version.

### CON WHISKY

- **ESPRESSO MARTINI:** Bulleit bourbon, sirope de almendra, Kahlua café espresso y haba tonka ..... 12 €  
Originariamente se llamó "The stimulant" y así os lo hacemos llegar... ¡intenso y estimulante!  
**Bulleit Bourbon, almond syrup, Kahlua, espresso coffee and tonka bean**  
Originally known as "The stimulant", and that's how we serve it... intense and stimulating!
- **MY BLOOD:** Bulleit bourbon, "Blood" mix, zumo de limón, zumo de tomate, omega 3 y cebolla frita ..... 10 €  
Nuestro Bloody Mary con Bourbon, salsa barbacoa y omega 3: ¡todo un reconstituyente!  
**Bulleit Bourbon, "Blood" mix, lemon juice, tomato juice, omega-3 and fried onion**  
Our Bloody Mary with Bourbon, barbecue sauce and omega-3: really invigorating!

### CON VODKA

- **RED COSMO:** Absolut vodka, Chambord, zumo de lima, zumo de arándano y frambuesa ..... 11 €  
Con un toque de Chambord...el Cosmopolitan más elegante y voluptuoso.  
**Absolut Vodka, Chambord, lime juice, blueberry juice, raspberries**  
With a dab of Chambord...the most elegant and voluptuous Cosmopolitan.
- **PULP CONNECTION:** Absolut Elyx vodka, Limoncello, zumo de limón, sirope de agave y pulpa de piña Smooth Cayenne ..... 16 €  
Una receta a base de vodka y pulpa de piña que nos acerca el exotismo de los indios guaraníes.  
**Absolut Elyx vodka, limoncello, lemon juice, maple syrup and Smooth Cayenne pineapple pulp**  
A vodka and pineapple-pulp based recipe bringing us the exoticism of the Guarani indigenous people.
- **BLUE BIRD:** Círoc Vodka, sirope de mirtilo, "Jungle potion", zumo de limón y pulpa de piña ..... 14 €  
El cóctel sin duda más delicado y exótico de nuestra carta.  
**Círoc vodka, bilberry syrup, "Jungle potion", lemon juice and pineapple pulp**  
Undoubtedly the daintiest and most exotic cocktail on our menu.

### CON BRANDY

- **BROKEN BRANDY:** Torres 15 triple seco, Lagavulin, sirope de agave, zumo de naranja, zumo de limón, wasabi infusionado y espuma de limón .... 12 €  
Un guiño del clásico "whisky sour" con brandy de base y un toque de wasabi que abre el paladar.  
**Torres 15 triple sec, Lagavulin, maple syrup, orange juice, lemon juice, wasabi and lemon foam**  
A nod to the classic "whiskey sour" with a brandy base and a dab of wasabi to open the palate.



IVA incluido / VAT included

### CON GINEBRA

- **Gin & Disco BOOGIE: Plymouth Gin, Limoncello, pulpa de fresa, sirope de agave y zumo de limón**.....14 €  
Un gintonic que brillará con luz propia.  
**Plymouth Gin, limoncello, strawberry pulp, maple syrup and lemon juice.**  
A gin and tonic that shines in its own right.
- **INDIAN GIN: Tanqueray 10, green tea syrup, lemon juice, Frangelico y cava**.....14 €  
Ginebra, té y cava "on The Top" a modo de quinina.  
**Tanqueray No. 10, green tea syrup, lemon juice, Frangelico and cava.**  
Gin, tea and cava "on The Top" as quinine.
- **MEDITERRANEAN SEA MOJITO: Gin, mermelada de higo, sirope de agave, albahaca y lima**.....12 €  
El mojito a nuestra manera...  
**Gin, fig jam, maple syrup, basil and lime.**  
The mojito done on our way...

### CON RON

- **BCN APPLE PIE: "Ron Cremat", puré de manzana, sirope de miel y espuma de limón**.....10 €  
Sabores de manzana y ron cremat... rum apple pie!  
**"Ron Cremat" (rum), apple purée, lemon foam and honey syrup.**  
Apple and cremat rum flavours...rum apple pie!
- **MAI TAI ROA: Ron artesano infundado a base de Captain Morgan, lima, fruta de la pasión, Orgeat y Benedictine**.....12 €  
Como dicen los Hawaianos MAITA'I ROA AE (traducción literal: "MUY BUENO")  
**Captain Morgan based infused artisanal rum with lime, passion fruit, orgeat syrup and Benedictine**  
As the Hawaiians say, Maita'i roa ae (literal translation: "VERY GOOD")
- **THE TOP OLD FASHION: Ron artesano infundado a base de Havanna 7, habatonka y angostura en spray**.....9 €  
Un "Old fashion" con un toque de habaneras.  
**Havana 7 based infused artisanal rum, tonka bean and angostura in spray**  
An "Old Fashioned" with a dab of 'habaneras'.

### CON CERVEZA

- **HOLY GRAIL & THE MEDITERRANEAN FUNK: vermouth Cinzano, Campari, menta y cerveza Inedit**.....9 €  
La michelada más mediterránea.  
**Cinzano vermouth, Campari, mint and Inedit beer**  
The most Mediterranean michelada.

### \*Los 'must' de The Top

Dos recetas que recuerdan nuestro anterior Bar Scotch, punto de encuentro para los amantes del whisky y sus recetas clásicas. WE LOVE WHISKY LOVERS.

Two recipes reminiscent of our old Bar Scotch, a meeting point for lovers of whiskey and its classic recipes. WE LOVE WHISKY LOVERS.

#### GALLERY SCOTCH & SOUR:

**Johnnie Walker Gold, zumo de limón, zumo de naranja y jarabe de agave**

Johnnie Walker Gold Label, lemon juice, orange juice and maple syrup..... 12 €

#### PINEAPPLE SOUR:

**Chivas Regal, zumo y pulpa de piña, zumo de limón, cerveza de jengibre y jarabe de agave**

Chivas Regal, pineapple juice, lemon juice, ginger beer and agave nectar ..... 10 €

\* Todos nuestros cócteles se preparan al momento, con fruta natural, sin azúcares ni aditivos añadidos.  
All our cocktails are prepared at the moment, with natural fruit, without added sugars or additives.

## Gin & Tonics\*

<b>Beefeater</b>	10 €
Limón deshidratado / Dehydrated lemon	
<b>Seagram's</b>	10 €
Naranja deshidratada / Dehydrated orange	
<b>Bombay Sapphire</b>	11 €
Lima deshidratada / Dehydrated lime	
<b>Martin Miller's</b>	11 €
Enebro / Juniper	
<b>Gin Mare</b>	12 €
Romero / Rosemary	
<b>Tanqueray</b>	12 €
Lima deshidratada / Dehydrated lime	
<b>Bulldog</b>	12 €
Naranja sanguina deshidratada / Dehydrated blood orange	
<b>The London number 1</b>	12 €
Lima deshidratada / Dehydrated lime	
<b>Brockmans</b>	12 €
Frutos Rojos / Berries	
<b>G'vine Floration</b>	12 €
Manzana deshidratada / Dehydrated apple	
<b>Citadelle Reserva</b>	12 €
Naranja deshidratada y canela / Dehydrated orange and cinnamon	
<b>Hendrick's</b>	12 €
Pepino / Cucumber	
<b>Nº209</b>	12 €
Lima deshidratada / Dehydrated lime	
<b>Monkey 47</b>	12 €
Lima deshidratada / Dehydrated lime	
<b>Mombasa</b>	12 €
Limón deshidratado / Dehydrated lemon	

\* Todos los precios incluyen: Tónica Premium de Schweppes. Suplemento de 2 € con Fentiman's, Fever Tree y 1724.

All prices include: Premium Schweppes tonic. 2 € supplement with Fentiman's, Fever Tree and 1724.



GIN-TONICS & MORE

## Vodka\*\*

<b>Absolut</b>	10 €
<b>Skyy Premium Vodka</b>	10 €
<b>Grey Goose</b>	11 €
<b>Belvedere</b>	11 €
<b>Ciroc</b>	11 €
<b>Beluga</b>	13 €
<b>Absolut Elyx</b>	14 €

## Whisky\*\*

<b>BLENDED SCOTCH WHISKY</b>	
<b>Ballantines Finest</b>	10 €
<b>Johnie Walker Red Label</b>	10 €
<b>Johnie Walker Black Label (12 años)</b>	12 €
<b>Johnie Walker Gold Label</b>	14 €
<b>SINGLE MALT SCOTCH SELECTION SCOTCH WHISKY</b>	
<b>Speyside:</b>	
<b>Cardhu Gold Reserve</b>	12 €
<b>Glenfiddich single malt (12 años)</b>	12 €
<b>The Glenrothes select reserve speyside</b>	15 €
<b>Highland:</b>	
<b>The Macallan Amber single malt</b>	15 €
<b>Islay:</b>	
<b>Talisker 10 single malt</b>	13 €
<b>Lagavullin 16</b>	15 €
<b>West Highlands:</b>	
<b>Oban (14 años)</b>	14 €
<b>Ireland:</b>	
<b>Jameson 12 años</b>	12 €
<b>BOURBON WHISKY (TENESSEE)</b>	
<b>Jack Daniel's</b>	10 €
<b>BOURBON WHISKY (KENTUCKY)</b>	
<b>Bulleit</b>	10 €
<b>Four Roses</b>	12 €

## Ran\*\*

<b>Brugal, Havana 7, Santiago de Cuba, Santa Teresa, Diplomático, Bacardi, Captain Morgan</b>	10 €
<b>Zacapa 23</b>	14 €

\*\* Incluye mixer básico. Basic mixer included.

IVA incluido / VAT included