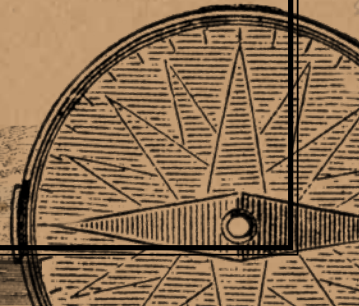




Cocktails



ÚNETE A NUESTRO VIAJE POR EL MUNDO



JOIN AT OUR WORLD TRIP

THE ICE SEA

El equipo The TOP recorre el mundo cada invierno en busca de los sabores originarios de cada lugar, para fusionarlos con productos y recetas mediterráneos y crear mezclas exclusivas y explosivas.

Te invitamos a una ruta gastro-coctelera desde nuestro rooftop, pensada para paladares viajeros y amantes de sabores sugerentes; para aquéllos que saben que no hay nada como la gastronomía para conocer un lugar y su cultura.

The team at The TOP travels the world every winter in search of each place's homegrown flavours, and then blends them with Mediterranean products and recipes and to create exclusive and explosive fusions.

We invite you on a culinary and cocktail journey from our rooftop bar, designed for globetrotting palates and lovers of evocative flavours: for people who know that there is no better way than through cuisine to understand a place and its culture.

Te invitamos a una nueva forma de probar nuestra selección de cócteles y platos.
¿Te apuntas al viaje?

*You are invited to this new way of tasting a selection of cocktails and dishes.
Are you up for the trip?*

2^a MAI TAI



MEDITERRANEAN SEA GULAB



1^a ESCALA / 1st STOP:

RUTA POR EL MEDITERRÁNEO

*THE MEDITERRANEAN
ROUTE*

Barcelona-
Jaffa-
Lisboa

32° 03' N
34° 44' E



INGREDIENTES:

Larios 12 (o Larios Rosé, opcional),
albahaca, menta, limón mediterráneo,
soda de rosas, mermelada de higos y
cúrcuma.

INGREDIENTS:

*Larios 12 (or Larios Rosé, optional),
basil, mint, Mediterranean lemon, rose
soda, fig jam and turmeric.*



Esta primera ruta del viaje rinde homenaje a una de las bebidas más antiguas del Mediterráneo, el Gulap más conocido como julep, que según dicen fue el precursor árabe o primera versión del Mojito, en el que se inspiraron los cubanos décadas más tarde.

This first leg of the journey pays tribute to one of the Mediterranean's oldest drinks: gulap or better known as julep. It is said to be an early version or Arab precursor to the mojito, which inspired the Cubans decades later.



MARIDA ESTE CÓCTEL CON / TAPAS COMBINATION:

Pulpo al grill con ensalada marina
Grilled octopus with marina salad

COCKTAIL 12 €

COCKTAIL + TAPA 14 €

¡MAI-TAI-ROA!



2ª ESCALA / 2ª STOP:

**POLINESIA -
LOS MARES DEL SUR**

*POLYNESIA -
THE SOUTHERN SEAS*

**Lisboa-
Nagasaki-
Pape'ete**

**17° 32' S
149° 34' W**



INGREDIENTES:

Nuestra mezcla de ronnes con especias del Pacífico, whisky japonés NIKKA, vino de oporto infusionado con fruta de la pasión, zumo de lima y Orgeat.

INGREDIENTS:

Our blend of Pacific spiced rums, Japanese whiskey, port wine infused with passion fruit, lime juice and Orgeat syrup.



Este es la ruta más larga del viaje, desde Japón hasta Tahití con parada en Portugal. Un cóctel con toques nipones y extra, mucho extra, de espíritu "Aloha".

This is the longest leg of the journey, from Portugal to Tahiti, stopping off in Japan. A cocktail with hints of Japan and an extra touch of "Aloha" spirit.



MARIDA ESTE CÓCTEL CON / TAPAS COMBINATION:

Atún rojo del Mediterráneo con tomate, fresas y mascarpone

Mediterranean bluefin tuna with tomato, strawberries and mascarpone

COCKTAIL **12 €**

COCKTAIL + TAPA **15 €**

PINEAPPLE EXPRESS



3^a ESCALA / 3rd STOP:

**DIRECTO AL
PACÍFICO NORTE**

*STRAIGHT TO THE
NORTH PACIFIC*

**Pape'ete-
Isla de Amat -
Hawaii**

**19° 34' N
155° 30' W**



INGREDIENTES:

**Absolut Elyx, lima, piña, ginger beer
& hawaiian Chai Shrub (jarabe de fruta
natural).**

INGREDIENTS:

*Absolut Elyx, lime, pineapple, ginger
beer and Hawaiian Chai Shrub (natural
fruit syrup).*



Hawaii ha sido una tierra símbolo de bienvenida y hospitalidad desde los tiempos coloniales. En su homenaje, este cóctel lleva en nombre de una fuerte tormenta de lluvias torrenciales que se genera en aquella zona.

Hawaii has long been a land that symbolises welcome and hospitality, ever since colonial times. As a tribute, this cocktail takes its name from a torrential rainstorm that occurs in that area.



MARIDA ESTE CÓCTEL CON / TAPAS COMBINATION:

Alitas de pollo crujientes con piel de lima
Crispy chicken wings with lime zest

COCKTAIL 14 €

COCKTAIL + TAPA 16 €

BLUE BIRD



4^a ESCALA / 4th STOP:

**CRUZANDO EL
ESTRECHO DE PANAMÁ**
VIA THE PANAMA CANAL

Hawaii -
Portobelo

9° 33' N
79° 39' W



INGREDIENTES:

Vodka Círoc, zumo de piña y lima, Blue Ocean Cordial y Jungle potion.

INGREDIENTS:

Our Círoc vodka, lime and pineapple juice, Blue Ocean Cordial and jungle potion.



Ruta exótica con destino a Panamá, donde el pájaro azul simboliza la felicidad y la libertad. Un cóctel para volar hacia nuevas rutas.

An exotic route with Panama as its destination, where the blue bird symbolises happiness and freedom. A cocktail that lets you fly in new directions



MARIDA ESTE CÓCTEL CON / TAPAS COMBINATION:

Taboulé con aguacate, coco y cilantro
Tabbouleh with avocado, coconut and coriander

COCKTAIL **14 €**

COCKTAIL + TAPA **16 €**

PISCO PONCHESITO



5^a ESCALA / 5th STOP:

PACÍFICO SUR
SOUTH PACIFIC

**Portobello -
Coquimbo -
Valparaíso**

**33° 03' S
71° 38' W**



INGREDIENTES:

Pisco chileno El Gobernador del valle de Limarí, cordial de papaya, piña, lima y maíz.

INGREDIENTS:

Chilenean pisco El Gobernador from the Limarí Valley, corn, pineapple and papaya cordial.



Llegados a Valparaíso, presentamos este cóctel inspirado en la huachafería criolla, en las tradiciones chilenas, en la cultura del pisco sour y sus gentes, que habitan entre el desierto de Atacama y los imponentes Andes.

Now we are in Valparaíso, and we present this cocktail inspired by Creole sentiment, by Chilean traditions, by the culture of pisco sours and the people who inhabit the land stretching from the Atacama Desert to the almighty Andes.



MARIDA ESTE CÓCTEL CON / TAPAS COMBINATION:

Tiradito de pez mantequilla, fruta de la pasión, aguacate, cilantro y maíz
Strips of butterfish, passion fruit, avocado, coriander and corn

COCKTAIL 10 €

COCKTAIL + TAPA 14 €

LA PACHAMAMA



6ª ESCALA / 6th STOP:

RUMBO AL AMAZONAS INTO THE AMAZON

Valparaíso -
El Callao -
Manaos - Macapá
00° 01' N
51° 03' W



INGREDIENTES:

Cachaça, ron agrícola, pisco, puré de coco, zumo de lima y de piña y fruta de la pasión con esencia de canelo.

INGREDIENTS:

Cachaça, pisco, coconut pulp, passion fruit, pineapple, lima and papaya cordial.



Llegados a Brasil, creamos la Pachamama, que significa “Madre Tierra” en los pueblos indígenas de los Andes. Un cóctel que recuerda a la versión más indígena y refrescante de la piña colada brasileña.

Now in Brazil, we have created the Pachamama, which is the name for Mother Earth in the indigenous cultures of the Andes. A cocktail that is reminiscent of a more indigenous and refreshing take on the Brazilian piña colada.



MARIDA ESTE CÓCTEL CON / TAPAS COMBINATION:

Brownie de chocolate y caramelo con helado de vainilla

Tapas combination: chocolate and caramel brownie with vanilla ice cream

COCKTAIL 12 €

COCKTAIL + TAPA 14 €

MAMAJUANA



7^a ESCALA / 7th STOP:

**SABROSURA
DOMINICANA**

SANTO DOMINGO

**Macapá -
Trinidad y Tobago -
Santo Domingo**

**18° 28' N
69° 36' W**



INGREDIENTES:

Mamajuana, nuestra mezcla de rones con especias, cachaça, piña, lima y Falernum.

INGREDIENTS:

Mamajuana, our spiced rums, cachaça, pineapple, lime and Falernum.



En un rincón dominicano hallamos un licor de supuestos efectos afrodisiacos naturales, que hace olvidar los males del mundo. O al menos eso decían los caribeños...

In a corner of the Dominican Republic, we have found a liqueur that is said to have a natural aphrodisiac effect, that makes you forget about all your troubles. At least, that's what the Caribbeans say...



MARIDA ESTE CÓCTEL CON / TAPAS COMBINATION:

Ostra en escabeche caribeño
Oyster in caribbean dressing

COCKTAIL **12 €**

COCKTAIL + TAPA **15 €**

MOJITO MAESTRO



8^a ESCALA / 8th STOP:

**TODO A BABOR HACIA
EL CARIBE CUBANO**

*HARD TO PORT TO THE
CUBAN CARIBBEAN*

**Santo Domingo
Bariay
"San Salvador"**

**23° 07' N
82° 23' W**



INGREDIENTES:

Ron Bacardi seleccionado por maestros, menta, zumo de lima, azúcar de caña, angostura, soda y la experiencia del maestro.

INGREDIENTS:

Bacardi rum selected by the masters, mint, lime juice, cane sugar, angostura bitters, soda and the master barman's experience.



La joya de la cultura cubana creada por maestros cantineros, tierra de tiburones y de ron. De Cuba nos traemos el Mojito más puro, el que podrías encontrar en un bar del Malecón.

The jewel of Cuban culture, created by master barmen from the land of sharks and rum. From Cuba, we bring you the essential mojito, just as you would find in any bar along the Malecón.



MARIDA ESTE CÓCTEL CON / TAPAS COMBINATION:

El Rey del pollo frito, un picantón adobado con "papas" especiadas
The King of friend chicken, a marinade chicken with spiced fries

COCKTAIL **10 €**

COCKTAIL + TAPA **13 €**

PUERTO MESTIZO



9^a ESCALA / 9th STOP:

**MEDITERRÁNEO
AMERICANO**

*AMERICAN
MEDITERRANEAN*

Bariay
"San Salvador"-
Heroica Veracruz

19° 11' N
96° 09' W



INGREDIENTES:

Hecho con Ron Havana 7, mezcal Oaxaca, sirope de agave, zumo de limón y chile rojo ligeramente picante.

INGREDIENTS:

Made with Ron Havana 7, Oaxaca mezcal, agave syrup, lemon juice and spicy red chilly.



Del nuevo mundo: agave y mezcal.
Del viejo mundo: lima, caña de azúcar
y ron. Receta que mezcla culturas y
fusiona ingredientes.

*From the new world: agave and mezcal.
From the old world: lime, sugar cane
and rum. A recipe that combines
cultures and blends ingredients.*



MARIDA ESTE CÓCTEL CON / TAPAS COMBINATION:

Cartucho de calamares con mahonesa de achiote y maíz tostado
Cone of squid with annatto seed mayonnaise and toasted corn

COCKTAIL **10 €**

COCKTAIL + TAPA **13 €**

SOUL & SOUR



10^a ESCALA / 10th STOP:

CRUZANDO EL MISSISSIPPI
VIA THE MISSISSIPPI

Veracruz -
New Orleans -
New York
40° 40' N
73° 56' W



INGREDIENTES:

Whisky Bulleit Rye, ahumados de Lagavulin, zumo de limón, sirope de pan de jengibre y un toque de jerez.

INGREDIENTS:

Bulleit Rye whisky, smoked Lagavulin, lemon juice lemon juice, gingerbread syrup and a drop of sherry.



Ruta de la que nos traemos el descaro mexicano, el alma de New Orleans y un toque ácido de la Gran Manzana, para elaborar nuestro whisky "sour de bayou".

On this route we bring together Mexican audacity, the soul of New Orleans and a sour hint of the Big Apple, to make our own whisky sour from the Bayou.



MARIDA ESTE CÓCTEL CON / TAPAS COMBINATION:

Nuestra versión de la pizza ¡supercrujiente!
Combination: our version of the super-crispy pizza!

COCKTAIL **10 €**

COCKTAIL + TAPA **12 €**

LE ROUGE COSMO



11^a ESCALA / 11th STOP:

**HACIA EL VIEJO
MUNDO**
TO THE OLD WORLD

**New Rochelle-
La Rochelle**

**46° 09' N
1° 09' W**



INGREDIENTES:

Vodka Círoc, licor de frambuesa, zumo de lima y arándano.

INGREDIENTS:

Círoc vodka, raspberry liqueur, blueberry and lime juice.



De New York a la France, le damos un toque "chic to chic" al Cosmopolitan

From New York to France, we give the classic Cosmopolitan a chic touch.



MARIDA ESTE CÓCTEL CON / TAPAS COMBINATION:

The TOP cheesecake

COCKTAIL **11 €**

COCKTAIL + TAPA **13 €**

LE TOP BARCELONA



12^a ESCALA / 12th STOP:

**BARCELONA,
GALLERY HOTEL**

**La Rochelle-
Barcelona**

**46° 09' N
1° 09' W**



INGREDIENTES:

Gin Xoriguer, uvas, flor de sauco y piña

INGREDIENTS:

Xoriguer gin, grapes, elderflower and pineapple



Cruzando el Mediterráneo desde la costa francesa, llegamos a Barcelona, Gallery Hotel, sexta planta: The Top.

Crossing the Mediterranean from the French coast, we arrive in Barcelona, Gallery Hotel, sixth floor: The Top.



MARIDA ESTE CÓCTEL CON / TAPAS COMBINATION:

Brandadilla de bacalao
Cod brandade

COCKTAIL 10 €

COCKTAIL + TAPA 14 €



#thetopbarcelona
thetop.es

