

\_Bienvenidos a nuestra coctelería. Tenemos un ambiente íntimo, buena música y poca luz. Acompáñanos todos los días de 16:00 a 00:00. 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 DE AUTOR

### OCEAN 22

Vodka Grey Goose, hoja de ostra, fino sherry, aire marino y coral de espirulina



### ORANGE BLOSSOM 22

Gin Jinzu, fruta mangostán, licor de lichi y esencia de azahar con cóctel molecular de naranja



### VEGETAL 18

Vodka Grey Goose, hoja de hielo, hoja fresca de curry y choya



### SMOKED TOKYO 22

Vodka Chase ahumado, licor de yuzu, sake y lima



### KAFFIR 16

Ron Bacardí, hojas frescas de lima kaffir, citronela y ginger beer



**PIPA** 18

Ron Zacapa 23, licor Frangelico y maraschino.  
Ahumado en madera de roble



**MARMALADE** 16

Tequila Don Julio Reposado, mermelada  
casera de naranja amarga y fruta dela pasión



**BASIL MARTINI** 16

Gin Seagram's, lima y albahaca fresca



**BRAND COOLER** 16

Vodka Grey Goose, St Germain, pepino y menta



**MEZCALITA** 18

Mezcal Amores, jalapeño y lima



**GARDEN** 18

Tequila Patron Silver, limón, clara de huevo  
y un jardín comestible



**VINTAGE** 18

Nuestra versión del Old Fashioned, ahumado  
en madera de roble



**CHOCOLAT** 16

Bourbon Maker's Mark, licor de chocolate,  
Yzaguirre, bitters y estructura de chocolate



**RED VELVET** 16

Vodka Grey Goose, frambuesa y licor de lima



**SOLERO** 16

Vodka, fruta de la pasión y vainilla



M



M E R C E R  
COCKTAIL BAR

●●●○○ Intensidad del cóctel: 1 (menos intenso) a 5 (más intenso)

## CÓCTELES CLÁSICOS

Los esenciales. No estarán todos los que son pero sí son todos los que están. Eso sí, si tu favorito 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 de los libros de la gran saga de ficción. Y en el quinto capítulo, 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 ambos mundos: los vinos blancos típicos del sur de Alemania y Austria, con los 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 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 el origen de la receta y el de su nombre. 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  
14

### COSMOPOLITAN

Este cóctel se popularizado 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  
16

### 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  
18

### MANHATTAN

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

Rye whisky, Vermouth Rosso, Bitters  
16

### MOJITO

Sí, todos sabemos que lo popularizó Hemingway en "La Bodeguita del Medio" de La Habana. ¿Pero sabías que en su origen era 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  
14

### MOSCOW MULE

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

Vodka, Lima, Cerveza de jengibre  
14

M



M E R C E R  
COCKTAIL BAR

## 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 no te dejará indiferente.

Gin, Vermouth Rosso, Campari

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 XIX.

Bourbon Whiskey, Azúcar, Bitters

18

## CÓCTELES SIN ALCOHOL

### 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

### VIRGIN MOJITO

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

Menta, Lima, Azúcar

9

## GIN & TONICS

¿Qué vamos a decir sobre este combinado clásico tan de moda en los últimos años? Nada, ya está todo dicho. Por eso pasamos directamente a nombrar las ginebras de las que estamos provistos. Elige la que prefieras o pregúntanos y te recomendamos.

\*Suplemento tónica Fever Tree

3

### 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

### Bloom

London Dry. Triple destilación y agua de manantial.

12

### Blue Coat

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

12

### Bombay Sapphire

London Dry. Destilado equilibrado y bien compensado con la inclusión de diez botánicos.

12

M



M E R C E R  
COCKTAIL BAR

#### **Botanic**

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

12

#### **Botanical**

London Dry. En la última destilación se le incorporan catorce botánicos en infusión, uno de ellos secreto.

12

#### **Blue Ribbon Essential**

London Dry. Delicada y con toques de pimienta de Jamaica.

14

#### **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. Enebros, naranja y cilantro.

12

#### **Citadelle**

London Dry. Intensa y delicada. Agua de manantial, triple destilación y diecinueve especias.

12

#### **Fahrenheit**

London Dry. Enebros, 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. Botánicos mediterráneos frescos y exóticos. Cítricos, laurel, kaffir, cardamomo, enebro y cilantro.

14

#### **G'Vine Floraison**

French Dry. Ginebra de uva 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. Enebros, 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. Enebros, 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, fondo de hierbas y toque picante.

12

**M**



**M E R C E R**  
COCKTAIL BAR

### Modernessia

Spanish Gin. Elegante, sutil y con notas de plantas aromáticas.

14

### Monkey 47

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

14

### Old Lady's

London Dry. Doble destilación mezclando corteza de naranja, limón y bayas de enebro.

12

### Ophir

London Spiced Gin. 10 botánicos como la pimienta Tellicherry, el cardamomo de la India y el cilantro de Marruecos.

14

### Oxley

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

16

### Seagram's

American Dry. Botánicos tradicionales.

10

### Sipsmith Green

London Dry. Suave pero con carácter y 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

### Van Gogh

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

12

## VODKAS

Os recomendamos beberlo sólo y bien frío,  
pero si no os atrevéis, ¿Qué tal un vodka-tonic?

### Belvedere

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

14

### 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. Con sutiles aromas florales, notas ahumadas y picos de menta que recuerdan al cereal.

14

### Ketel One

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

12

### 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, el whisky es una cuestión de actitud.  
Te lo recomendamos sin hielo, puro old-style.

### Bulleit Bourbon

Se caracteriza por un alto contenido de centeno.  
14

### Bulleit Rye

La máxima expresión del whisky de centeno.  
14

### 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 Lla 2004

Single Malt. Afrutado y ahumado, con final floral.  
14

### Four Roses

Bourbon. Suave y delicado con toques de fruta fresca y manzana.  
14

### Glenffidich 12

Single Malt. Seco, pero con notas de fruta y de maderas suaves.  
14

### Glenrothes

Single Malt. Medianamente dulce, con recuerdos a naranja y  
ligeramente picante al final.  
16

### Hibiki

Blended. Japón. Delicado, con personalidad y buen cuerpo.  
22

### Isle of Jura 10

Single Malt. Suave y con sabores complejos como melocotón,  
miel y cítricos.  
14

### Jameson

Single Malt. Equilibrio entre picante y suavidad. Toques de  
nuez y vainilla.  
12

### J. Walker Green Label

Blended. Semi-seco. Recuerdos a frutos secos, café y vainilla.  
12

### 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

### Knob Creek

Bourbon. Lleva el nombre del arroyo que fluye por el lugar de  
nacimiento del presidente Abraham Lincoln.  
14

### Lagavulin 16

Single Malt. Seco pero con notas dulces, a mar y madera.  
18

### Laphroaig 10

Single Malt. Uno de los mejores según muchos. Sabor muy  
equilibrado pero de gran intensidad.  
14

### Linkwood 12

Single Malt. Jerez, regaliz y vainilla.  
18

### Markers Mark

Bourbon. Dicen que es el mejor por su sabor. Aroma de caramelo  
debido al roble chamuscado con un toque de vainilla. Complejo.  
12

### Michel Couvreur

Blended Malt. Fresco y fácil de beber.  
16

### Oban 14

Single Malt. Higos secos y especias dulces.  
18

### Scapa 16

Single Malt. Complejo y suave. Presencia de miel y sabores frutales.  
20

### Woodford

Bourbon. De la destilería más pequeña de Kentucky.  
14

### Yamazaki

Single Malt. Creado en Suntory, la más antigua destilería de Japón.  
28

M



M E R C E R  
COCKTAIL BAR

## 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

### Appleston Estate 12

Ron insignia jamaicano. Suave, ligero y más fragante.  
12

### Bacardí

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

### Barceló Imperial

Aromas a fruta tropical madura. Leve matiz a vainilla y melaza. Suave y aromático.  
14

### Clément 10

Sabor consistente con suaves memorias con vainilla y roble.  
14

### Clément Select Barrel

Gran intensidad aromática, notas de canela y vainilla.  
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, 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 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

Envejecido durante 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 dulzanas a miel y cacao que dejan paso a maderas.  
16

### Zacapa XO

Gran ron añejo. Equilibrio entre su gran variedad de aromas y sabores.  
18

M



M E R C E R  
COCKTAIL BAR



## TEQUILA Y MEZCAL

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

### Don Julio 1942

De producción limitada. Dulces aromas a caramelo, cerezas, canela y almendras, además de un toque a madera de roble.

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

### José Cuervo Silver

Ágave, hierbas frescas y caramelo. Final cálido y suave.

16

### Mezcal Marca Negra Espadin

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. Suave, fino y perfecto para mezcla o tomar sólo.

14

## ARMAGNAC, BRANDY Y COGNAC

### Dartigalongue 87

Bas Armagnac

16

### Jaume I

Brandy Gran Reserva

18

### Laberdolive 89

Bas Armagnac

22

### Laberdolive 93

Bas Armagnac

20

### Courvoisier

El Cognac de Napoleón

18

### Martell XO

Cognac

26

### Mascaró XO

Brandy

16

### Torres 10

Brandy Gran Reserva

12

### Rémy Martin

Cognac

14

### Delamain

Cognac

16

### Leopold Gourmel

Cognac

16

### Hennessy XO

Cognac

28

M



M E R C E R  
COCKTAIL BAR

## LICORES Y AGUARDIENTES

### Amaretto

Italia. Licor de albaricoque y almendras.  
10

### Anís del Mono

España. Licor de anís.  
7

### Baileys

Irlanda. Crema de whisky.  
7

### Cointreau

Francia. Licor de naranja.  
7

### Drambuie

Escocia. Licor de whisky y miel.  
10

### Etter Kirsch

Suiza. Aguardiente de cerezas.  
12

### Frangelico

Italia. Licor de avellanas.  
8

### Grand Marnier

Francia. Licor de cognac y naranjas amargas.  
8

### Grappa Nonino

Italia. Grappa.  
8

### Pazo Señorans Blanco

España. Aguardiente de orujo.  
8

### Pazo Señorans Hierbas

España. Aguardiente de hierbas.  
8

### Poli Elisir Limone

Italia. Limoncello.  
8

### Sambuca Molinari

Italia. Licor a base de anís.  
8

## VINOS BLANCOS

### Menade

D.O. Rueda. Verdejo  
6,50 copa / 29 botella

### Violet

D.O. Penedès. Xarello  
6 copa / 26 botella

### APecar

D.O. Alella. Pansa Blanca.  
Producido por Mercer Hoteles en la Finca Cal Duc  
7 copa / 32 botella

## VINOS ROSADOS

### Tremendus

D.O.Ca. Rioja. Viura, Garnacha  
5 copa / 20 botella

### Beach Rosé

D.O. Penedès. Syrah, Garnacha  
7 copa / 29 botella

## VINOS TINTOS

### Rocaplana

D.O. Penedès. Syrah  
6,50 copa / 29 botella

### Mas Oller Pur

D.O. Empordà. Cabernet, Syrah, Garnacha  
6,50 copa / 29 botella

### Venta Las Vacas

D.O. Ribera del Duero. Tinta fina  
7 copa / 32 botella

M



M E R C E R  
COCKTAIL BAR

## CAVAS Y CHAMPAGNES

### Cuvée Barcelona 1872 Brut

D.O. Cava. Macabeo, Xarello, Parellada

7 copa / 31 botella

### Cuvée Barcelona 1872 Rosat

D.O. Cava. Monastrell, Garnacha

7,50 copa / 33 botella

### Oriol Rossell Brut Nature Gran Reserva

D.O. Cava. Xarello, Macabeo

35 botella

### Laurent Perrier La Cuvée Brut

A.O.C. Champagne. Chardonnay, Pinot Noir

16 copa / 86 botella

### Louis Roederer Rosé Vintage

A.O.C. Champagne. Chardonnay, Pinot Noir

115 botella

### Louis Roederer Cristal

A.O.C. Champagne. Chardonnay, Pinot Noir

325 botella

M



M E R C E R  
COCKTAIL BAR

Precios en euros. IVA incluido.