

\_\_ Bienvenidos a nuestra coctelería. Tenemos ambiente, 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 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 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 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

### 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

### 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 sitúa lejos de ahí en ese momento. Nosotros 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

12

### MOJITO

Sí, todos sabemos que lo popularizó Hemingway en "La Bodeguita del Medio" de La Habana. ¿Pero sabíais 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

12

### MOSCOW MULE

Inventado en 1941 por John Martin y John Morgan. El nombre de Moscow Mule es debido 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

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 no te dejará indiferente.

Gin, Vermouth Rosso, Campari

12

### 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

14

## CÓCTELES MERCER

En el Mercer tenemos nuestra propia cultura del cóctel. Atrévete con alguno de nuestros cócteles artesanales y exclusivos. Para paladares curiosos.

### BRAND COOLER

Cítrico, fresco y aromático. Perfecto para romper con la monotonía.

16

### CINEMA

¡Tres, dos, uno... y acción! Coge tus palomitas porque este cóctel te transportará a las butacas del cine.

16

### COSMOS

Dos texturas que emergen de la misma copa, la evolución del Cosmopolitan o su versión contemporánea.

18

### CHOCOLAT

Si eres un aficionado al Manhattan, éste es tu trago. Un toque distinto que convierte el cóctel clásico en algo más especial.

¡Va, atrévete!

16

### FRUTOS ROJOS

Silvestre y aromático, el néctar que brinda una selva.

16

# M



M E R C E R  
COCKTAIL BAR

#### GARDEN

Un guiño al Margarita, con una superficie cremosa de la que nacen las flores. Visual y delicioso.

18

#### KAFFIR

Aromático con todas las letras, es nuestra versión de autor del Mojito, con un toque de jengibre al final.

16

#### MARMALADE

Reposado y amargo con un destello cítrico. Con confitura casera que perdura en el paladar.

16

#### MATCHA

Deja que todas las propiedades de la hoja de té verde viajen en ti a través de esta copa. Un sabor vegetal y único.

18

#### PEAR

Burbujas de Roederer, gin destilado en flor de cerezo y pera son los protagonistas de un perfecto aperitivo.

18

#### ROMERO

Bosque, flores y ensueño. Pura suavidad y delicadeza.

16

#### SICHUAN

Sour con nota oriental que estimulará tu gusto. Literalmente.

16

#### SMOKED TOKYO

El cóctel que llega del Umami ("agradable, sabroso" en japonés), uno de los cinco sabores básicos junto con el dulce, salado, ácido y amargo. Merece la pena.

18

#### SOLERO

Refrescante y apasionado, con los colores del atardecer. Recuerda a un helado de verano. Y todo lo que recuerda al verano, nos encanta.

16

#### VINTAGE

¿Quién dijo Old Fashioned?

18

#### WASABI

Fusión de sabores orientales y latinos. Picante nasal y cítrico en boca. Una experiencia original.

16

## 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

# M



M E R C E R  
COCKTAIL BAR

## 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 ginebras de las que estamos provistos. Solo tienes que elegir la que prefieras. Y sino, pregúntanos y te recomendamos.

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. Obtenida por triple destilación combinada con 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 10 botánicos.

12

Botanic

London Dry. Ligera y seca. Destacan 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

Blue Ribbon Essential

London Dry. Delicada y sutil 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. Enebro, naranja y cilantro.

12

Citadelle

London Dry. Intensa y delicada. 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

## M



M E R C E R  
COCKTAIL BAR

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

Modernessia

Spanish Gin. Sabor elegante, sutil y suave con notas de plantas aromáticas.

14

Monkey 47

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

14

Old Lady's

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

12

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

Seagram's

American Dry. Botánicos tradicionales.

10

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

Van Gogh

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

12

M



M E R C E R  
C O C K T A I L B A R

## VODKAS

Os recomendamos beberlo sólo y bien frío, junto con algunas de nuestras tapas 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. 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

### 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  
C O C K T A I L B A R

## 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

### 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 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

### Jameson

Single Malt. Equilibrio entre el picante y suavidad con 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

### 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

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

## 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

Bacardi

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 con final largo.

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 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

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. Ss suave, fino y perfecto para mezcla o tomar sólo.

14

## 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

### Rémy Martin

Cognac

14

### Delamain

Cognac

16

### Leopold Gourmel

Cognac

16

### Hennesy 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
- Anima de Raimat  
D.O. Costers del Segre. Chardonnay, Xarello, Albariño  
6 copa / 26 botella

## VINOS ROSADOS

- Tremendus  
D.O. Rioja. Viura, Garnacha  
5 copa / 20 botella
- By Ott  
A.O.C. Côtes de Provence. Syrah, Garnacha, Cinsault  
7 copa / 29 botella

## VINOS TINTOS

- Las Norias  
D.O. Castilla y León. Tempranillo  
6,50 copa / 29 botella
- Pujanza Hado  
D.O. Rioja. Tempranillo  
7 copa / 31 botella
- Donyet  
D.O. Monsant. Garnacha  
8 copa / 33 botella
- Anima de Raimat  
D.O. Costers del Segre. Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo  
6,50 copa / 29 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

Louis Roederer Brut Premier  
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