



Atalaya
del Tastavins



TORRE DEL MARQUÉS

A Secret Destination

CARTA DE CÓCTELES 2024

Horario del servicio:

de 10:30h a 01:00h

Cócteles sin alcohol

MOJITO

Cuentan que el nombre de Mojito viene dado de mojo, palabra española que daba nombre a una salsa caribeña en la que se utilizaba la lima.

10,00€

SAN FRANCISCO

La leyenda que se cuenta nos sitúa allá por los años 70 en la ciudad estadounidense de San Francisco. Viene a ser la historia de un camarero que se quedó dormido. El dueño del bar le despertó enfadado. El camarero, para librarse de una buena reprimenda le contó que estaba esperando que amaneciera para poder reflejar los colores del amanecer en un cóctel que se haría famoso en todo el mundo.

6,00€

SHIRLEY TEMPLE

La bebida fue nombrada por la icónica actriz infantil Shirley Temple. Según la leyenda, cuando estaba cenando en un restaurante elegante con sus padres y otra gente de Hollywood que estaban disfrutando unos cócteles, el barman le preparó un cóctel sin alcohol para que también pudiera presumir de elegante.

6,00€

Cócteles con vino

SANGRIA DE VINO TINTO

Hay muchas historias y leyendas sobre el origen de la sangría, pero una de las reconstrucciones históricas más fiables dice que se remonta al año 1800, y que fue creada por los campesinos de España y Portugal, que solían prepararla con los productos de la tierra que tenían en ese momento a su disposición: vino, manzanas, melocotones y cítricos.

8,00€

MOJITO DE VINO BLANCO

Una de las tantas variedades de mojitos que existen. En una zona vitícola como la nuestra qué mejor ingrediente base que el vino.

10,00€

KIR

Aunque muchos piensen que el cóctel fue inventado por Félix Kir al final de la Segunda Guerra Mundial, Kir sólo prestó su nombre en 1951 para una campaña publicitaria lanzada por la empresa Lejay Lagoute, inventora de la crème cassis, y que patentó la marca Kir en marzo de 1952.

6,00€

PVP IVA incluido

Cócteles con espumoso

BELLINI Al Bellini cóctel se le atribuye su origen al bar Harry's Bar de la ciudad de Venecia. Aquí, Giuseppe Cipriani creó la bebida en 1945. Cipriani nombró el cóctel Bellini por el pintor veneciano Giovanni Bellini. El bartender tomó en consideración el aura de color rosa del cóctel comparándola con la preferencia del pintor en utilizar ricos colores rosas en sus pinturas	8,00€
MIMOSA Los partidarios de la versión inglesa dicen que se creó en el Buck's Club de Londres. A los caballeros que frecuentaban este club les gustaba mezclar su Prosecco con zumo de naranja. Según la versión de París, el inventor fue Frank Meier, barman del Hotel Ritz. En esta ocasión, Meier mezcló Champagne con zumo de naranja y, después, un poco de Triple Sec. Este último ingrediente para potenciar el sabor anaranjado.	8,00€
KIR ROYAL Kir era un sacerdote y canónigo que, en 1940, tras la huida del alcalde de Dijon por la llegada de los alemanes, fue nombrado en su lugar. Como alcalde de la ciudad, divulgó el famoso aperitivo para promocionar el vino blanco de la región, que servía en las recepciones municipales.	8,00€
FRENCH 75 La historia cuenta que fue creado por Harry McElhone en el local que regentaba, Harry's American Bar, París, en 1925 y que fue llamado así en honor a una de las armas utilizadas en la Primera Guerra Mundial por el ejército francés, la Howitzer 75 mm.	10,00€
APEROL SPRITZ Se presume que su origen está en el 'Spritz veneciano', creado como un cóctel en los años 20 e inspirado en una tendencia surgida en el siglo XIX entre los soldados del imperio austriaco, que rebajaba el contenido alcohólico de los vinos venecianos con un toque de seltz o agua carbonatada.	12,00€

Cócteles con vermut

AMERICANO

Fue Gaspare Campari quien creó este cóctel por primera vez. Lo hizo en su propio bar de Milán, el Caffè Campari, durante la década de 1860, mezclando ambas bebidas con un poco de soda.

14,00€

NEGRONI

El Negroni tuvo su origen en el Café Casoni de Florencia en el año 1919. El alegre y viajado Conde Camillo Negroni frecuentaba este café, donde disfrutaba con los amigos del cóctel de moda en la época, el Americano. Este combinado a base de vermut, Campari y un poco de soda le resultaba poco alcohólico al conde.

12,00€

BRONX

El creador del cóctel Bronx fue Johnnie Solón Barman del Hotel Waldorf Astoria de Nueva York antes de la prohibición (Ley seca), en su tiempo uno de los mejores maestros del arte de la coctelería. Se le llama cóctel Bronx en honor al lugar preferido para pasear en sus días libres: el zoológico de la ciudad que se encontraba en el barrio del Bronx.

8,00€

Cócteles con ron

DARK AND STORMY

El nombre vino de un marinero que, al ver aquel combinado de color oscuro y apariencia nublosa, recordó las continuas tormentas que azotaban al archipiélago y destrozaban las embarcaciones. Así pues, lo bautizó como "Dark 'N' Stormy" (oscuro y tormentoso en inglés).

14,00€

LONG ISLAND ICE TEA

Se cree que el cóctel fue bautizado así por Robert «Rosebud» Butt mientras trabajaba en el Oak Beach Inn situado en Long Island, Nueva York.

12,00€

DAIQUIRI

El Daiquiri tiene sus orígenes en Santiago de Cuba, en las inmediaciones existía una mina de hierro donde trabajaba un ingeniero estadounidense llamado Jennings Cox, conocido por ser el padre del cóctel Daiquiri, ya que una vez que se acababa la ginebra, el ron era la bebida que se encontraba con facilidad en la zona. Fue un ingeniero italiano, Giacomo Pagliuchi, colega de Cox, quien lo bautizó con el nombre de "daiquiri", en honor a las minas donde trabajaba su amigo.

10,00€

Cócteles con whisky

MANHATTAN	12,00€
Según la historia oficial este cóctel fue creado en el club Manhattan en 1874, donde Jenny Jerome, que más tarde sería la madre de Winston Churchill, encargó al barman un cóctel especial para una celebración en la que se homenajea al amigo de su padre Samuel J. Tilden, recién elegido gobernador del estado.	
MINT JULEP	15,00€
La primera referencia escrita que tenemos es de principios del siglo XIX, cuando John Davis habla en su libro del julepe como un aperitivo mentolado que solían tomar los habitantes de Virginia para refrescar las mañanas.	
OLD FASHIONED	15,00€
Según la leyenda, el primer Old Fashioned se creó en el Pendennis Club en Louisville, Kentucky, en la década de 1880. El coronel James E. Pepperun, cliente frecuente del club y conocedor del bourbon, a menudo solicitaba su cóctel favorito: una mezcla de bourbon, azúcar, agua y amargos, preparado a la «antigua».	
WHISKY SOUR	12,00€
Se cree que su origen se remonta a la década de 1870 en América del Sur, donde los marineros británicos mezclaban whisky, limón y azúcar para prevenir el escorbuto.	

Cócteles con ginebra

DRY MARTINI	10,00€
Con 45 ibus, y 5,7 grados de alcohol, nuestro homenaje a este estilo icónico de la cervecería es una propuesta de amargor tolerable que destaca por la complejidad de sabores y aromas donde predominan las notas florales, cítricas y a frutas tropicales.	
GIN FIZZ	12,00€
El Gin Fizz aparece por primera vez en recetarios de coctelería del s. XIX, pero fue durante la Ley Seca cuando alcanzó el máximo esplendor gracias a su apariencia de inocente limonada.	
TOM COLLINS	16,00€
Se dice que el origen de esta bebida posiblemente está en el Londres de 1890, donde había un barman especialmente habilidoso, John Collins, con la ginebra, a la que añadía el azúcar y el jugo de limón. Un trago que supuestamente se hacía con una marca de ginebra en concreto: Old Tom.	

PVP IVA incluido

Cócteles con vodka

BLOODY MARY

Su creador fue Fernand Petiot, que lo elaboró en un bar de París en el año 1921. Petiot decidió mezclar a partes iguales vodka y zumo de tomate y los clientes que lo estaban mirando mientras preparaba el cóctel se reían inventando nombres cada vez más sangrientos debido a su color. Hasta que finalmente dieron con el nombre Bloody Mary.

20,00€

EXPRESSO MARTINI

En el Soho ya hasta arriba de alcohol de principios de la década de 1980, el barman Dick Bradsell tuvo una epifanía. Combinando café, vodka y licor de café, Bradsell creó el primer Espresso Martini y la escena de los clubs del Soho nunca volvería a ser la misma.

12,00€

MOSCOW MULE

El Moscow Mule fue creado en los años 40 en Los Ángeles por un publicista llamado John Martin, quien estaba tratando de promocionar la marca de vodka Smirnoff. En ese momento, en Estados Unidos el vodka no era una bebida popular, ya que la ginebra estaba mejor valorada.

15,00€

VODKATINI

El Vodkatini no tiene un lugar o fecha concreta de creación, al tratarse de una variación de un cóctel clásico. Se puede presuponer que se trata de un combinado que nace de la falta de ginebra para preparar un Martini Seco tradicional, y, pasando al uso del vodka en contraposición.

10,00€

Cócteles con tequila

MARGARITA

En Puebla se dice que el gerente del Hotel Crespo, Danny Negrete, creó la bebida para su novia. Como ella adoraba la sal, él decidió escarchar una copa y combinar los ingredientes mágicos jugo de limón, tequila y triple sec. Entonces, nació la que según la leyenda fue la primera margarita.

10,00€

TEQUILA SUNRISE

El Tequila Sunrise fue creado por primera vez por Gene Sulit en el Hotel Arizona Biltmore a finales de la década de 1930 y principios de la década de 1940. Más tarde, fue popularizado en la década de 1970 por los bartenders Bobby Lazoff y Billy Rice en The Trident.

12,00€

PALOMA

El cocktail paloma fue inventado en el año 1860 por Javier Delgado Corona, dueño de "La Capillita", uno de los bares más antiguos de Jalisco (México), un pueblo pequeño y encantador de calles empedradas, con clásicas destilerías en casas modestas y cuna de los mejores tequilas del mundo.

12,00€

PVP IVA incluido

Cócteles de temporada

TRUFA SOUR

15,00€

La trufa negra (nombre científico *Tuber melanosporum*) es muy apreciada en la gastronomía por su aroma y es de gran valor económico. Se trata de un hongo que se encuentra bajo el suelo y que posee un aspecto exterior oscuro tirando a negro, de superficie verrugosa. Hoy en día este hongo puede cultivarse en las denominadas trufas.

NEGRONI DE TRUFA

3,50€

Su hábitat natural son los bosques del sur de Francia, Italia y España. De hecho, esta última es considerada como la principal productora a nivel mundial, con provincias tan destacadas como la de Teruel. Vive bajo tierra, en simbiosis con las raíces de encinas, robles y avellanos principalmente, aunque también vive asociada a las raíces de algunos pinos (*halepensis* y *silvestris*) y estepas o jaras (*Cistus albidus*), generalmente en tierras calizas.

MARTINI DE TRUFA

5,00€

Se recolecta en el invierno, utilizándose perros especialmente adiestrados en su olfato (un ejemplo de raza empleada en su recolección *Parson Russell Terrier*) y el denominado machete trufero. Las mejores fechas son enero, aunque el periodo de recolección comienza en diciembre llegando hasta marzo.

PVP IVA incluido