A COCKTAIL HIGH CULTURE EXPERIENCE

SIPS

GRINNERY HOUSE

EL NOSTRE MENÚ
Descobreix la nostra selecció de còctels.
A Sips, els còctels no són només begudes - són records...

TOMMY'S

MARGARITA
HORMIGUITA A LA MARGARITA MES DELICIOSA DE TOTA LA CIUTAT, ESTILO TOMMY'S
Tequila Volcán / Mezkiwa / Agave Lime

15€

CUBANITO

A SIPS HAI FALTARA UNA MARGARITA DE FRUITS ESPECIALS
VODKA & SEMPRE
Vodka Ciroc / Cacao Blanco / Licor de Melón / Cítrics / Aquafaba / Fruits / Esmuma de plàtans

Anéjegne Sutfrs

15€

SAUTERNE ALKE

VERMOUTH & SOPRANO
FRANKIA, FRUIT, CANYETA DELS APERITIUS I EL BON VI
Rum Angostura / Dr. Dermen / Pino Harvey's Sherry / Prunes

Anéjegne Sutfrs

15€

BLOOM

COMBINACIÓ PERFECTA DE SABORS I TEXTURES INFINITES
Grey Goose Vodka / Saint Germain / Cítrics / Aquafaba / Neigre / Molly Coking

15€

EAU DU MONET

QUAN L'ESTIU TAL, ESTIU TAL
Grey Goose Vodka / Saint Germain / Fruits / Aquafaba / Petits rosas / Aperitiu Italiane / Aquafaba / Limone

Anéjegne Sutfrs

15€

NIXTAMIL

UN ANTIC ANCESTRAL
Makers Mark / Nixtamal / Pineapple Whisky / Cèrdula de blat de moro / Licor de Melón / Fruits

15€

MILL FULLS

QUAN LES FRUITERIES SE CONVERTEIXEN EN COCTELS!
Vodka Ciroc / Licor Melón / Rosa Balsàmic / Schweppes Soda

Anéjegne Lactosa

15€

BANANA REVENGE

EL SUPER DE TOTHOM
Bacardí Superior / Bacardí Heritage Rum / Licor de Melón / Pilsen

Anéjegne Lactosa

15€

ROSSINI

UN CLASSIC ESTIMAT
Grey Goose / Fruits / Cava Pulsera / Licor Frambuesa / Fruits / Chocolate Blanc

Anéjegne Fruits, lactosa

15€

THE DRAKE

EL ADI DE SIPS A UNA EXPERIÈNCIA ÚNICA I EXCEPCIONAL
Bombaies Bombaies Bombaies

Anéjegne Sutfrs

15€

CHROMATIK

EMOCIÓ I NO I RAONA
Pino Harvey's / Lulo / Cítrics / Fruitsrrs

Anéjegne Sutfrs

21€

BE PALOMA

NO ES PIDIO NO HI DE SER
Grey Goose / Cítrics / Mel / Suore de temporada

Anéjegne Sutfrs

15€

TWO STEP MARTINI

MOMENTS TRISTES
Seventy One Zen
Martini Extra Dry

Anéjegne Sutfrs

21€

BLOODY MARY

QUANTA MARY DE NE VAGANDES AL CARRI
Pino Harvey's / Tomàquet / Fruitsrrs / Pimentó / Aquafaba / Tabasco / Worcestershire

15€

NIHON NEGRONI

UN APERITIU DE VALL DE LA LAURA DAFT JAPONESA

Shiso Verdejo / Imperial / Oporto Blanc / Mezcal

Afegeres Suffits

18€

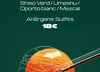
NEGRONI

GIN DE MONTSERRAT

Gin Montserrat / Vermut Carles Bitter / Martini Rosso / Bergamota

Afegeres Suffits

15€



PURPLE RAIN

ES LLUM DE PRIMERA FOS DEL MEDITERRANI PRINCE

Whisky Woodford Reserve / Remolacha / Mel / Regaliessa

Afegeres Suffits

18€

PEYEK

A QUI TE DURT UN TEQUILA A UNCANTA?

Tequila Mezcal / Herbaceo / Ametlla / Limone

Afegeres Suffits

18€

NORTHERN LIGHT

SI NORDICA FOS DE LA BAR

Aquavit / Planta verda / Anís / Salsifis

18€

KRYPTA

UN COCTEL QUE ES RESPIRA...

Kalu Jasper / Harmony / Banksian Botanical Gin / Kaw vegetal

18€

COMPRESSED

UNA PARADA EN EL NIDO DELS CAMPS DE JEREZ

Brandy Fundador / Tast Cortado / Harveys / Malvasia / Cacau

Afegeres Suffits

18€

DAIQUIRI No SIPS

AMB UNA PINCELADA DE LA MANA

Ron Diplomático Reserva / Sabrina / Lima Gerpacal / Menta

Afegeres Suffits

18€

SIPS CILLINE

ANYORANT MAJOR PINTA

LIMITED

Lillet Blanc / Ginebra / Cúrcuma / Angostura / Sal / Lima

Afegeres Suffits

18€

RON COCO

SOL CANA SOCA PLATA

Ron Diplomático Mantuano / Aguardiente / Merguez comestible

18€

SIPS CAIPIRINHA

CAPRIRINHA DE MANYA

Sin Ginebra / Cachaça / Lillet / Limón / Sal / Sal Ha

18€

AFTER EIGHT

ELS SACONS DELS ANYS 80 DE UNA BRODA, DIN LA PRIMERA PARTE DE LA PARTA

VIVACION

Ginebra / Fibra de Cacao / Cítrics / Cremada KiR / Menta

Afegeres Lactosa ous

18€

SOTABOSC

UN PASSEIG PER UN BOSC MEDITERRANI

Pisco Cortado / Sherry / Harveys / Fresa / Cítrics / Menta / Vainilla / Aragonès / Garrafa Nova

Afegeres Suffits

18€

BANANA & COCONUT

(Banana Amaretto)

Plátano / Coco / Amaretto / Miel

12€

ROOT MULE

(Banana Amaretto)

Cúrcuma / Jengibre / Galaga

12€

UME

(Banana Amaretto)

DESCONEIX EL SABOR PREMIUM DEL UME AMB UNA MIXTURA DE JAPÓ

Ginebra sense alcohol

Prune / Vainilla

12€

SNACKS

Per acompanyar els nostres còctels, t'oferim una acurada selecció de snacks.

1_ Olivas de colors

6€

2 _Formatge de cabra i cecina

6,5€

3_ Pebrots i formatge cremós

6,5€

4_Pâté en croûte

By Chef Albert Boronat

@sips.drinkeryhouse

sips.barcelona/drinkery-house