A HIGH COCKTAIL CULTURE EXPERIENCE

SIPS

GRINNERY HOUSE

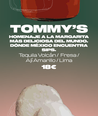
NUESTRO MENÚ
Descubre una nueva selección de cócteles
En SIPS, los cócteles son historias...

TOMMY'S

HOMENAJE A LA MARGARITA ORIGINAL DE TOMMY'S, UNA ICONICA MARGARITA SIN COINTREAU
SIPS

Tequila Cazadores / Fresas / Al Ahumado / Lima

15€



CUBANITO

UNA REINTERPRETACIÓN DE UNA VERSIÓN ATÉCNICA DEL CLÁSICO CUBA LIBRE
SIPS

Whisky Macallan 12 / Nectar de Jerez / Cardamomo / Aguas de Pobla / Aire de Piña

Alérgenos Sulfitos

15€

SAUTERNE ALIKE

VENEZUELA / ESPAÑA / FRANCIA, PARA LOS AMANTES DE LOS VINOS DULCES Y EL MUY VIEJO

Ron Arleo / St. Germain / Fino Harvey's Sherry / Absinthe

Alérgenos Sulfitos

15€

BLOOM

COMBINACIÓN PERFECTA, SIN EXCESOS, SIN ADITIVOS, SIN ESTIMANTES

Grey Goose Vodka / Saint Germain / Miel / Limón / Pelargonio / Tónica Grey / Cava

15€

EAU DU MOUET

CUANDO LA PINTURA DE CONVIERTE EN COCTEL

Gin / Jazmín / Yang Yang / Mandarina

Alérgenos Sulfitos

15€

NIXTAMIL

UN PLATO ICONICO ANCESTRAL

Mezcal Ancestral / Ron Whisky / Cacao / Maíz / Miso / Cacao Blanco / Miso

15€

MILL FULLS

CUANDO LOS POSITIVOS SE CONVIERTEN EN COCTEL

Vodka Kettel One / Vainilla / Hojas de Pimiento / Schweppes Soda

Alérgenos Lácteos

15€

BANANA REVENGE

UN PLATO ICONICO

Ron Matusalem Gran Reserva / Bacardi Heritage Rum / Licor de Leche / Plátano

15€

ROSSINI

UN PLATO ICONICO ROMANTICO EN VERDOLA

Cava Frutas / Vodka Zubrowka / Cerezas / Chocolate Blanco

Alérgenos Sulfitos lácteos

15€

THE DRAKE

EL ALMA DE SIPS EN UNA EXPERIENCIA MUY REFRESCANTE

Vodka Ketel One / Menta / Burbujas Mint Drink, burbujas

15€

CHROMATIK

EXPERIMENTAR Y DISFRUTAR

Pino Manely 4 Lustri / Cítricos / Frutales

Alérgenos Sulfitos

21€

BE PALOMA

LO ES PERO NO LO ES

Tequila Blanco / Campari / Miel / Azúcar / Limón

Alérgenos Sulfitos

15€

TWO STEP MARTINI

SIGNATURE SIPS

Ginebra Bombay / Martini Extra Dry

Alérgenos Sulfitos

15€

BLOODY MARY

SUNDOWNER, SI ES, SI ES VACACIONES SIN EL DUNE

Pisco Sacramento / Limón / Granada / Tomate Cherry

15€

NIHON NEGRONI

UN APORTE DE LA CULTURA GALERA DE ARTE JAPONESA

Shiso Verde / Umeshu / Oporto Blanco / Mezcal

Alérgenos Sulfitos

18€

NEGRONI

MEZCAL QUE DEJA SU HUELLA

Mezcal Ancestral / Martini Bitter / Martini Rosso / Bergamota

Alérgenos Sulfitos

18€

PURPLE RAIN

EL EL GIN MAS BONITO PURA PERFUMADA MUSTIA ARTESAL

Whisky Woodford Reserve / Remolacha / Mel / Regaliz

Alérgenos Sulfitos

18€

PEYEK

A LA DUE SABE UN TEQUILA EN JAMAITAS

Tequila Reposado / Tarta de Limón / Cítricos / Lima

Alérgenos Sulfitos / Frutos secos

18€

NORTHERN LIGHT

SI NONAGA PUEDE LA SORBO

Aquavit / Marisma Verde / Elderflower / Cítricos

18€

KRYPTA

UN COCTEL QUE SE PRIMA

Tiki Cocktail / Simmy / Bankster Botanical Gin / Kiwi Vermut / Cítricos

18€

COMPRESSED

CAN PLANTA EL SUPERTS

LA GARRIA JERÉZANA

Brandy Cardenal / Cítricos / Hierbas / Vermut / Especiado

18€

DAIQUIRI No SIPS

PRIMERA MEZCLA DE CAMPO DE LA MANCHA

Ron Diplomático Planas / Aceite de Lima / Nieve de pera

Alérgenos Sulfitos

18€

SIPS, GILLINE

ANTIGUTO AHUMADO SOFISTICADO

Lagavulin Gin / Aceite de Lima / Lychee / Cítricos

Alérgenos Sulfitos

18€

RON COCO

SOL, SOMBRILLAS Y PLAYA

Ron Diplomático Reposado / Agua de coco / Sombrilla coraza

18€

SIPS CAIPRINHA

CAIPIRINHA, ACEITE DE SAMBA...

Cachaça / Limón / Lychee / Cítricos

18€

AFTER EIGHT

LOS SABORES DE LOS AÑOS 80 EN UN TRAGO, CHOCOLATE DE MENTA

Gin / Fresa Cacao / Cítricos / Crema de Kirk / Menta

Alérgenos Lácteos / Huevos

18€

BANANA & COCONUT

(SIN ALCOHOL)

Banana / Coco / Café / Miel

12€

ROOT MULE

(SIN ALCOHOL)

Curcuma / Jengibre / Cítricos / Salenga

12€

APRICOT

(SIN ALCOHOL)

DESCUBRE EL SABOR FRESCO Y VERANIEGO DEL ALBARICOQUE EN CADA SORBO

Albaricoque / Cítricos / Albahaca / Vainilla

12€

SNACKS

Para acompañar nuestros cócteles te ofrecemos una cuidada selección de snacks.

1. Olives 5€
2. Jamón Ibérico 6€
3. Patatas bravas casera 6,5€
4. Pimientos de nuevo asados 6,5€
5. Pistachos 4€

@sips.thinkyhouse

sips@barcelona.thinkyhouse