

BRASSCLUB

creative cocktails

COLECCIÓN
OTOÑO INVIERNO

Rafa Martín & Equipo

OLD FASHIONED DE HIGOS



Brandy Suau 15 años infusionado en higos
Palo envejecido en bota
Arce
Bitter de chocolate

Contenido alcohólico: ★★ ★
Marídalo con: Club Hot Dog

14.50 €



PISCO A LA PIMIENTA ROSA



Pisco infusionado a la pimienta rosa
Limón
Pomelo rosado
Espuma de limoncello

Contenido alcohólico: ★★
Marídalo con: Bao de gambas

12.00 €



GIN FIZZ DE MANZANA AHUMADA



Ginebra

Mezcal

Cítricos

Agave

Sidra natural de manzana

Contenido alcohólico: ★★

Marídalo con: *Brass Burgers*

12.50 €



MOLE POBLANO EN LAS ROCAS



Tequila

Licor de naranja

Mole

Lima con licor de café tostado

Contenido alcohólico: ★★

Marídalo con: Tacos de cochinita pibil

12.50 €



CARA DE MULA



Bourbon de manzana verde

Licor de elotes

Caramelo salado

Lima

Manzana

Ginger beer

Contenido alcohólico: ★★

Marídalo con: Hot Dog Tijuana & Jalisco

13.50 €



LA CANCHANCHARA DE DON JUAN



Ron Jungla

Licor de naranja

Lima

Fruta de la pasión

Miel

Espuma de piña chai

Contenido alcohólico: ★★

Marídalo con: Hot Dog BBQ Matínez

12.50 €



MEX-PRESSO MARTINI



Tequila reposado
Palo envejecido en bota
Café espresso de Marabans
Vainilla

Contenido alcohólico: ★★
Marídalo con: Club Hot Dog

12.50 €



LUPULUS IRLANDES

WINTER EDITION
— *Rafa Martín* —



Whisky Irlandés

Chocolate

Palo envejecido en bota

Angostura

Espuma de cerveza IPA Mallorquina

Contenido alcohólico: ★★

Marídalo con: *Hot Dog BBQ Martínez*

13.50 €



COLLINS DE CASTAÑAS Y PAN DE JENGIBRE



Ginebra

Cítricos

Manzana verde

Castañas

Gingerbread

Espuma de piña chai

Contenido alcohólico: ★★

Marídalo con: Bao de pulled pork

12.00 €



CAIPIRINHA DE HIGOS Y ALMENDRAS



Cachaça envejecida en barrica

Jalea de higos

Lima

Almendras amargas

Contenido alcohólico: ★★

Marídalo con: Tacos de tinga de pollo

12.00 €



PORNO 2.0 MARTINI



Vodka de vainilla
Cítricos
Maracuyá
Avellanas
Espuma de cava y limoncello

Contenido alcohólico: ★★
Marídalo con: Bao de gambas

13.50 €



GUANAJUATO SLING



Mezcal

Licor de cerezas

Benedictine

Piña

Cítricos

Angostura

Contenido alcohólico: ★★

Marídalo con: Tacos de cochinita pibil

13.50 €



MAGHELLAN



Macallan 12 años infusionado en orejones
Amontillado en rama
Algarroba
Amargo de cerezas

Contenido alcohólico: ★★ ★
Marídalo con: Club Hot Dog

19.50 €



CHOCOLATE CON CHURROS



Vodka de vainilla
Licor de chocolate
Crema de churros

Contenido alcohólico: ★★
Marídalo con: Bao de pulled pork

12.00 €



SPECULOOS (sin alcohol)



Lima & Limón

Piña

Manzana verde

Castañas

Gingerbread

Espuma de piña chai

Contenido alcohólico: Sin alcohol

Marídalo con: Trufas ahumadas

10.50 €



SELECCION PRIVATE RESERVE



Cocktails elaborados en casa y envejecidos durante varios meses en nuestras barricas de roble, cada una de ellas envinadas con diferentes destilados y jereces para conseguir aromas y sabores totalmente exclusivos.

14.50 €

TARTUFFO NEGRONI

PRIVATE RESERVE
— Rafa Martín —

Ginebra
Campari
Mezcla de vermouths
Trufa blanca

6 meses en barrica de roble tostada

Contenido alcohólico: ★★★

Marídalo con: Jamón ibérico al corte o queso en aceite



MANHATTAN AL JEREZ

PRIVATE RESERVE
— Rafa Martín —

Mezcla de bourbon
Whisky escocés
Vermut rojo
Diferentes amaros con jerez seco

3 meses en barrica de roble virgen

Contenido alcohólico: ★★★

Marídalo con: Boquerones en vinagre o gilda de queso



AMARO NEGRONI

PRIVATE RESERVE
— Rafa Martín —

Ginebra
Campari
Vermut rojo
Vecchio amaro del capo

3 meses en barrica de roble al Pedro Ximenez

Contenido alcohólico: ★★★

Marídalo con: Terrina de foie o paté casero



NEGRONI TORETE

PRIVATE RESERVE
— Rafa Martín —

Tequila curado
Campari
Mezcla de vermouths
Cynar

3 meses en barrica de roble al bourbon

Contenido alcohólico: ★★★

Marídalo con: Taco de cochinita o club hot dog





HUEVO



FRUTOS SECOS



GLUTEN



SULFITOS



LÁCTEOS



SESAMO

VAT INCLUDED

BRASSCLUB.COM

BRASSCLUB

creative cocktails

GIN & TONICS
LONG DRINKS Y CUBALIBRES

Rafa Martín & Equipo



GIN S SECAS

Sipsmith *(Londres)*

Gin Eva *(Mallorca)*

Roku *(Japón)*

12.00€/c.u.

CITRICAS

MAIOR Gin *(Mallorca)*

12.00€

Malfy Pomelo Gin *(Italiana)*

13.00€

Cabraboc “edición limitada” *(Mallorca)*

13.50€

HERBALES, FLORALES Y FRUTALES

Lobb Gin *(Cadiz)*

June Gin Liqueur *(Francia)*

Nº2 Fresa *(Valencia)*

12.00€



CRAZY LONG DRINKS CORNER

DARK & STORMY

Ron Kraken, lima, ginger beer con chili

12.00€

DESTORNILLADOR

Sky Vodka, naranja amarga y bitter casero

12.00€

POMADA

Gin Xoriguer con romero y limonada

11.50€

HORSE'S NECK

Maker's Mark Bourbon, Ginger Ale

y Angostura

13.50€



OUR CUBALIBRE

DIPLOMATICO

7 años *(Venezuela)*

SANTISIMA TRINIDAD

7 años *(Cuba)*

DON PAPA

7 años *(Filipinas)*

12.00€/c.u.

IVA INCLUIDO

BRASSCLUB.COM

BRASSCLUB

creative cocktails

CERVEZAS. VINOS.
CAVAS & CHAMPAGNE.
OLOROSOS Y OTROS

Rafa Martín & Equipo



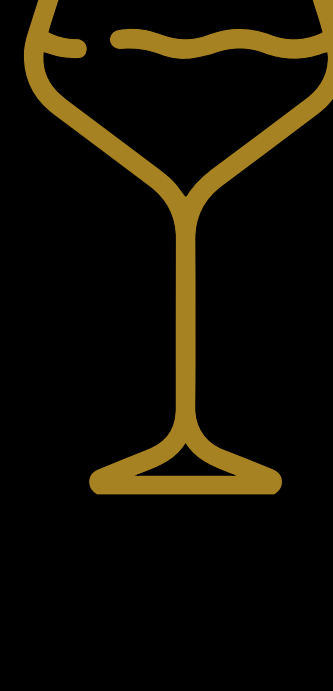
CERVEZAS

Cerveza Artesanal aBRASS cadaBRASS <i>Lager (Mallorca)</i>	4.50€
Cerveza IPA <i>Beer Lovers (Mallorca)</i>	5.00€
Wine Beer	22.50€
<i>Rubia con mosto de Mantonegro 75cl (Mallorca)</i>	

Cerveza Pácifico *Clara (Mexico)* 5.00€

Cerveza Weihenstephaner 6.50€

Trigo (Alemania)



VINOS BLANCOS

Caballero Olmedo *(Verdejo)* 4.50€/26.00€

D.O. Rueda

Pilas Bonas *(Sauvignon Blanc y Chardonnay)*

D.O.P. Pago casa del blanco 4.50€/26.00€

Troupe *(Abariño)* 5.00€/28.00€

D.O. Rías Baixas

Mortitx Blanco 5.50€/31.00€

(Malvasia, Muscat, Chardonnay, Giró ros.)

Vi de la Terra de Mallorca

VINOS ROSADOS

Mortitx Rosado 4.50€/26.00€

(Merlot, Cabernet Sauvignon)

Vi de la Terra de Mallorca

Kármán Clarete 4.50€/26.00€

(Viura y Garnacha)

D.O. Rioja

VINOS TINTOS

Bau Crianza 4.50€/26.00€

(Tempranillo, Graciano y Garnacha)

D.O. Rioja

Milú *(Tempranillo)* 5.00€/28.00€

D.O. Ribera de Duero

Rodal Pla 5.50€/31.00€

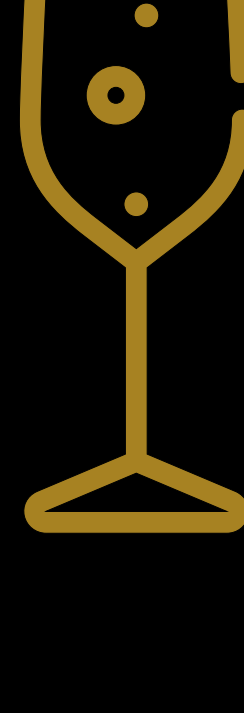
(Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot)

Vi de la Terra de Mallorca

OBAC de Binigrau (SOLO BOTELLA) 32.50€

(Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot)

Vi de la Terra de Mallorca



CAVAS & CHAMPAGNE

Elyssia Gran Cuvée Brut 5.50€/32.00€

D.O. Cava

Celler Vell Estruch Extra Brut Reserva

(Ecológico) 5.50€/32.00€

Mumm Cuvée Brut 85.00€

Champagne

Mumm Cuvée Brut 1/2 bot 45.50€

Champagne

Laurent Perrier Cuvée Rosé 165€

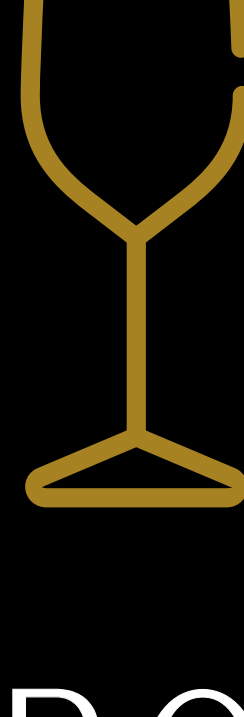
Champagne

Veuve Clicquot La Grande Dame 2006

Champagne 225€

Le Brun de Neuville Côte Blanche

Champagne 12.00€/60.00€



OLOROSOS Y OTROS

Manzanilla en Rama Carvajal 4.50€

(D.O. Jerez)

Oloroso en Rama Carvajal 4.50€

(D.O. Jerez)

Amontillado en Rama Carvajal 4.50€

(D.O. Jerez)

Medium en Rama Carvajal 4.50€

(D.O. Jerez)

Oporto Tawny 10 años 6.50€

Ochoa Moscatel 5.50€

(D.O. Navarra)

IVA INCLUIDO

BRASSCLUB.COM