

Magenta

RESTAURANT

Beach lifestyle



Escanea el código QR para ver el listado de alérgenos. Gracias.
Escaneja el codi QR per a veure el llistat d'al·lèrgens. Gràcies.

Scan the QR code to view the list of allergens. Thank you.
Scannez le code QR pour voir la liste des allergènes. Nous vous remercions.

Magenta

RESTAURANT

MENÚ DE L'ARRÒS

IDEALS PER COMPARTIR

Fregits del mar

Musclos a la paella

“Ensaladilla russa”

PRINCIPALS (a escollir)

Arròs de llagostins i sípia

Arròs caldós de llamàntol **

Arròs de llom baix de vaca madurada **

** Suplement de 5€ per persona

POSTRES (a escollir)

Pastís de formatge

Amanida de fruita

Coulant de xocolata 70% sense gluten

BEGUDA

Inclou una beguda

(Copa de vi, refresc o cervesa)

PREU: 32€

*mínim dos persones - preu per persona

MENÚ DEL ARROZ

IDEALES PARA COMPARTIR

Frituras del mar

Mejillones a la sartén

Ensaladilla rusa

PRINCIPALES (a elegir)

Arroz de langostinos y sepia

Arroz caldoso de bogavante **

Arroz de lomo bajo de vaca madurada **

** Suplemento de 5€ por persona

POSTRES (a elegir)

Pastel de queso

Ensalada de fruta

Coulant de chocolate 70% sin gluten

BEBIDA

Incluye una bebida

(Copa de vino, refresco o cerveza)

PRECIO: 32€

*mínimo dos personas - precio por persona

Magenta

RESTAURANT

MENÚ DU RIZ

IDÉAL POUR PARTAGER

Poissons frits de mer

Moules sautées

Salade russe

PRINCIPAL (à choisir)

Riz sec à la seiche et aux crevettes

Riz au bouillon au homard **

Riz du faut - filet affiné **

** Supplement 5€ par personne

DESSERT (à choisir)

Gâteau au fromage

Salade de fruits

Coulant 70% sans gluten

BOISSONS

Comprend un boisson

(Verre de vin, rafraichissement ou bière)

PRIX: 32€

*minimum 2 personnes - prix par personne

RICE MENU

PERFECT TO SHARE

Sea fried fish

Pan fried mussels

Russian salad

MAIN (to choose)

Rice with cuttlefish and prawns

Rice with lobster broth **

Rice with beef loin **

** Supplement 5€ per person

DESSERT (to choose)

Cheesecake

Fruit salad

Gluten - free coulant 70%

DRINKS

One drink included

(glass of wine, soft drink or beer)

PRICE: 32€

*minimum of two people - price per person

Magenta

RESTAURANT

ENTRANTS


| | |
|--|----|
| Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge | 3 |
| Amanida de mató de l'Empordà i codony | 14 |
| "Ensaladilla" russa amb pa carasatu | 8 |
| Burrata, tomàquet, festucs i oli d'alfàbrega | 15 |
| Amanida verda | 9 |
| Salmó marinat fet a casa | 14 |
| 100gr de Pernil Ibèric amb pa de coca | 24 |
| Anxoves 00 i brioix amb mantega fumada | 14 |
| Gaspaxo de sindria i maduixa | 8 |
| Vichissoise freda de meló i gamba | 9 |
| Carpaccio de vedella amb parmesà i rúcula | 16 |

ELS CLÀSSICS

| | |
|---|----|
| Les nostres braves | 8 |
| Croquetes Escampa de Pernil Ibèric i pollastre (6u) | 12 |
| Ous trencats, parmentier trufada i bolets | 14 |
| Musclos <i>bouchot</i> | 15 |
| Fregits del mar (per 2 pax) | 28 |
| Tartar de salmó amb maionesa de wasabi | 16 |
| Steak tartar tallat a mà | 20 |

ARROSSOS I PASTES

(Arrossos mín. 2 persones - preu per persona)

| | |
|---|----|
| Arròs sec de sípia i gambes | 23 |
| Arròs negre amb zamburinyes | 24 |
| Arròs de llom baix de vaca madurat amb bolets | 26 |
| Arròs de verdures  | 19 |
| Arròs caldós de llamàntol | 28 |
| Ravioli d'escalivada i formatge de cabra | 18 |
| Rigatoni amb crema fresca i pesto d'alfàbrega | 18 |

MAR


| | |
|---|-----|
| Gambes vermelles a la brasa (8 unitats) | 19 |
| Rap al forn amb tomàquet concassé i patates | 24 |
| Calamars de platja a la brasa amb verdures | 25 |
| Pop a la brasa amb parmentier, tatemada i oli d'all | 25 |
| Peix del dia | s/m |

TERRA

| | |
|--|----|
| Secret de porc ibèric a la brasa | 22 |
| Llom baix de vaca a la graella | 24 |
| Xurrasco de vedella amb allioli de chimichurri | 20 |

*Amb patates fregides o verdures de temporada

AMB LES MANS

| | |
|--|----|
| Hamburguesa vegana, tomàquet, ceba i micro mezclum  | 13 |
| Hamburguesa de Black Angus, formatge de cabra, ceba caramel·litzada i mermelada de tomàquet | 16 |
| Entrepà de calamars amb maionesa de llima | 14 |
| Pizzeta trufada de pernil ibèric i parmesà | 19 |

KIDS' CORNER

| | |
|------------------------------------|-----|
| Fingers de pollastre amb patates | 8.5 |
| Rigatoni amb tomàquet | 7.5 |
| Hamburguesa de vedella amb patates | 9.5 |

POSTRES

| | |
|---------------------------|---|
| Gelats artesans | 6 |
| Cheesecake Planamar | 8 |
| Flam de nata fet a casa | 8 |
| Amanida de fruita | 7 |
| Coulant 70% sense gluten | 7 |
| Torrija amb crema anglesa | 8 |

Magenta

RESTAURANT

ENTRANTES


| | |
|---|----|
| Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen | 3 |
| Ensalada de "mató de l'Empordà" y membrillo | 14 |
| Ensaladilla rusa con pan carasatu | 8 |
| Burrata, tomate, pistachos y aceite de albahaca | 15 |
| Ensalada verde | 9 |
| Salmón marinado hecho en casa | 14 |
| 100gr de Jamón Ibérico con pan de coca | 24 |
| Anchoas 00 y "brioix" con mantequilla ahumada | 14 |
| Gazpacho de sandía y fresa | 8 |
| Vichissoise fría de melón y gamba | 9 |
| Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula | 16 |

LOS CLÁSICOS

| | |
|--|----|
| Nuestras bravas | 8 |
| Croquetas Escampa de Jamón Ibérico y pollo (6 u) | 12 |
| Huevos rotos, parmentier trufada y setas | 14 |
| Mejillones <i>bouchot</i> | 15 |
| Frituras del mar (para 2 pax) | 28 |
| Tartar de salmón con mayonesa de wasabi | 16 |
| Steak tartar cortado a mano | 20 |

ARROCES Y PASTAS

(Arroces mín. 2 personas - precio por persona)

| | |
|---|----|
| Arroz seco de sepia y gambas | 23 |
| Arroz negro con zamburiñas | 24 |
| Arroz de lomo bajo madurado con setas | 26 |
| Arroz de verduras  | 19 |
| Arroz caldoso de bogavante | 28 |
| Ravioli de escalivada y queso de cabra | 18 |
| Rigatoni con crema fresca y pesto de albahaca | 18 |

MAR


| | |
|--|-----|
| Gambas rojas a la brasa (8 unidades) | 19 |
| Rape al horno, tomate concasse y patata panadera | 24 |
| Calamares de playa a la brasa con verduras | 25 |
| Pulpo a la brasa con parmentier y aceite de ajos | 25 |
| Pescado del día | s/m |

TIERRA

| | |
|--|----|
| Secreto de cerdo ibérico a la brasa | 22 |
| Lomo bajo de vaca a la parrilla | 24 |
| Churrasco de ternera con alioli de chimichurri | 20 |

**Con patatas fritas o verduras de temporada*

CON LAS MANOS

| | |
|---|----|
| Hamburguesa vegana, tomate, cebolla y micro mezclum  | 13 |
| Hamburguesa de Black Angus, queso de cabra, cebolla caramelizada y mermelada de tomate | 16 |
| Bocadillo de calamares con mayonesa de lima | 14 |
| Pizzeta trufada de jamón ibérico y parmesano | 19 |

KIDS' CORNER

| | |
|------------------------------------|-----|
| Fingers de pollo con patatas | 8.5 |
| Rigatoni con tomate | 7.5 |
| Hamburguesa de ternera con patatas | 9.5 |

POSTRES

| | |
|----------------------------|---|
| Helados artesanos | 6 |
| Cheesecake Planamar | 8 |
| Flan de nata hecho en casa | 8 |
| Ensalada de fruta | 7 |
| Coulant 70% sin gluten | 7 |
| Torrija con crema inglesa | 8 |

Magenta

RESTAURANT

ENTRÉES


| | |
|---|-----------|
| Pain catalan avec tomate et de l'huile d'olive | 3 |
| Salade de "mató de l'Empordà" et coing | 14 |
| Salade russe avec pain carasatu | 8 |
| Burrata, tomate, pistaches et huile de basilic | 15 |
| Salade verte | 9 |
| Saumon mariné fait maison | 14 |
| 100gr de Jambon Ibérique avec pain catalan | 24 |
| Anchois 00 et "brioche" avec beurre fumé | 14 |
| Gaspacho de pastèque et fraise | 8 |
| Vichyssoise froide de melon et crevette | 9 |
| Carpaccio de veau avec parmesan et roquetete | 16 |

LES CLASSIQUES

| | |
|---|-----------|
| Nos bravas (pommes de terre épicées) | 8 |
| Croquettes Escampa (Jambon ibérique, poulet. 6u) | 12 |
| Oeufs brouillés, parmentier truffée, champignons | 14 |
| Moules bouchot | 15 |
| Fritures de poisson (pour 2 personnes) | 28 |
| Tartare de saumon avec mayonnaise au wasabi | 16 |
| Steak tartare coupé à la main | 20 |

RIZ ET PÂTES

(min. 2 personnes - prix par personne)

| | |
|--|-----------|
| Riz sec à la seiche et aux crevettes | 23 |
| Riz noir avec coquilles Saint-Jacques | 24 |
| Riz de faut-filet affiné avec champignons | 26 |
| Riz aux légumes  | 19 |
| Riz au bouillon au homard | 28 |
| Raviolis aux légumes et au fromage de chèvre | 18 |
| Rigatoni à la crème fraîche et au pesto de basilic | 18 |

MER


| | |
|---|------------|
| Crevette rouges grillées (8 un.) | 19 |
| Lotte au four , tomate concassée, pommes de terre | 24 |
| Calmars de plage grillé avec légumes | 25 |
| Poulpe grillé avec parmentier et huile d'ail rouge | 25 |
| Poisson du jour | s/m |

TERRE

| | |
|---|-----------|
| Secreto de porc ibérique grillé | 22 |
| Filet de boeuf grillé | 24 |
| Churrasco de boeuf avec aioli de chimichurri | 20 |

**Avec des frites ou des légumes de saison*

AVEC LES MAINS

| | |
|---|-----------|
| Burger végétalien avec tomate, oignon et microbilles  | 13 |
| Burger de Black Angus , fromage de chèvre, oignon caramélisé et confiture de tomate | 16 |
| Sandwich au calamar avec mayonnaise au citron vert | 14 |
| Pizzeta truffée de jambon ibérique et parmesan | 19 |

KIDS' CORNER

| | |
|--------------------------------------|------------|
| Tenders de poulet avec frites | 8.5 |
| Pasta Rigatoni avec tomate | 7.5 |
| Burger de boeuf avec frites | 9.5 |

DESSERTS

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Glaces artisanales | 6 |
| Cheesecake Planamar | 8 |
| Flan à la crème fait maison | 8 |
| Salade de fruits | 7 |
| Coulant 70% sans gluten | 7 |
| "Torrija" à la crème anglaise | 8 |

Magenta

RESTAURANT

STARTERS

| | |
|--|----|
| Catalan Bread with tomato and olive oil | 3 |
| Salad of "mató de l'Empordà" and quince | 14 |
| Russian Salad with carasatu bread | 8 |
| Burrata, tomato, pistachio and basil oil | 15 |
| Green Salad | 9 |
| Homemade marinated salmon | 14 |
| 100gr of Iberian Ham with bread | 24 |
| Anchovies 00 and brioix with smoked butter | 14 |
| Watermelon and strawberry gazpacho | 8 |
| Cold melon and prawn vichyssoise | 9 |
| Carpaccio of beef with parmesan and rocket | 16 |

CLASSICS

| | |
|--|----|
| Our bravas (slightly spicy potatoes) | 8 |
| Croquettes by Escampa (Iberian Ham & Poulet. 6u) | 12 |
| Scrambled eggs, truffled parmentier, mushrooms | 14 |
| Bouchot mussels | 15 |
| Sea fried fish (for 2 people) | 28 |
| Salmon tartar with wasabi mayonnaise | 16 |
| Steak tartar | 20 |

RICE & PASTA

(min. 2 people - price per person)

| | |
|--|----|
| Rice with cuttlefish and prawns | 23 |
| Black rice with scallops | 24 |
| Rice with beef loin and seasonal mushrooms | 26 |
| Rice with vegetables  | 19 |
| Rice with lobster broth | 28 |
| Ravioli with vegetables and goat cheese | 18 |
| Rigatoni with crème fraîche and basil pesto | 18 |

SEA


| | |
|---|-----|
| Grilled red prawns (8 un.) | 19 |
| Baked monkfish, tomate concasse and potato | 24 |
| Grilled beach squid with vegetables | 25 |
| Grilled octopus with parmentier et garlic oil | 25 |
| Fish of the day | s/m |

LAND

| | |
|---------------------------------------|----|
| Grilled Iberian Pork | 22 |
| Grilled beef steak | 24 |
| Beef churrasco with chimichurri aioli | 20 |

**With French fries or seasonal vegetables*

WITH THE HANDS

| | |
|---|----|
| Vegan burger with tomato, onion and lettuce  | 13 |
| Black Angus burger with goat cheese and caramelised onions | 16 |
| Squid sandwich with lime mayonnaise | 14 |
| Truffled Iberian Ham Pizzeta with parmesan cheese | 19 |

KIDS' CORNER

| | |
|----------------------------|-----|
| Chicken Fingers with fries | 8.5 |
| Pasta Rigatoni with tomato | 7.5 |
| Beef burger with fries | 9.5 |

DESSERTS

| | |
|-------------------------------|---|
| Artisanal ice creams | 6 |
| Cheesecake Planamar | 8 |
| Homemade Cream flan | 8 |
| Seasonal fruit salad | 7 |
| Gluten free coulant 70% | 7 |
| "Torrija" with creme anglaise | 8 |

Magenta

RESTAURANT

LIFESTYLE DRINKS

AIGUA SENSE GAS

SIN GAS | EAU MINÉRALE | MINERAL WATER

| | |
|------------------|------------|
| 0.33L PET | 2 |
| 0.5L | 2.5 |
| 1L | 3 |
| 1.5L | 3.5 |

AIGUA AMB GAS

CON GAS | EAU PÉTILLANTE | SPARKLING WATER

| | |
|----------------------------|------------|
| VICHY CATALAN 0.33L | 2.5 |
| VICHY CATALAN 1L | 3 |

REFRESCS

REFRESCOS | SOFT DRINKS

| | |
|---|-------------|
| COLA - NARANJA - LIMÓN | 3.75 |
| COKE - ORANGE - LEMON | |
| NESTEA - SPRITE - AQUARIUS | 3.75 |
| TÒNICA PREMIUM GINGER - ALE GINGER BEER | 3.75 |
| BITTER CACAOLAT | 3.75 |
| SUC DE FRUITA ZUMOS DE FRUTAS JUS DE FRUIT | 3.75 |
| FRUIT JUICE | |
| SUC DE TARONJA NATURAL JUS D'ORANGE FRAIS | 4.75 |
| FRESH ORANGE JUICE | |

CAFÈS | COFFEE CORNER

REFRESCOS | SOFT DRINKS

| | |
|---|------------|
| ESPRESSO | 2.5 |
| TALLAT CORTADO LATTE | 2.6 |
| CAFÈ AMB LLET CON LECHE | 3 |
| AU LAIT WITH MILK | |
| AMERICANO | 3 |
| CAPUCCINO | 3.5 |
| CIGALÓ CARAJILLO | 3 |
| GOT DE LLET LECHE LAIT MILK | 2.5 |
| LLET AMB CACAU LECHE CON CACAO LAIT AU | 2.5 |
| CHOCOLAT CHOCOLATE MILK | |
| INFUSIONS INFUSIONES | 3 |
| IRISH COFFEE | 8 |

CERVESA

CERVEZA | BIÈRE | BEER

| | |
|--------------------------------|-------------|
| BARRIL PETITA PEQUEÑA | 3.65 |
| PÉTITE SMALL SIZE | |
| BARRIL GRAN GRANDE | 4.65 |
| DEMI MEDIUM SIZE | |
| ALHAMBRA SINGULAR | 3.65 |
| ALHAMBRA 1925 ROJA | 4.70 |
| ESTRELLA DAMM | 3.65 |
| CORONITA | 4.70 |
| ALCOHOL FREE | 3.65 |
| GLUTEN FREE | 3.65 |

Magenta

RESTAURANT

LIFESTYLE DRINKS

APERITIUS

APERITIVOS | APÉRITIFS | APERITIFS

| | |
|-------------------------|-----|
| APEROL SPRITZ | 11 |
| VERMUT DE LA CASA | 4.5 |
| CAMPARI | 6 |
| CYNAR FINO TIO PEPE | 6 |
| MOSCATEL OPORTO | 4.5 |
| SANGRIA 1/2 | 10 |
| SANGRIA 1L | 18 |
| SANGRIA CAVA 1/2 | 12 |
| SANGRIA CAVA 1L | 20 |

BRANDY | COGNAC

| | |
|-----------------------------------|-------|
| COGNAC 103 MASCARO CARLOS III | 7€ |
| TORRES 5 TEMPLARIO SOBERANO | 7€ |
| CARLOS I MAGNO TORRES 10 | 7.5€ |
| CARDENAL MENDOZA | 8.5€ |
| HENESSEY VSOP | 12.5€ |

VODKA

| | |
|--------------------|----|
| SMIRNOFF ABSOLUT | 7 |
| BELVEDERE | 9 |
| GREY GOOSE | 10 |
| BELUGA VODKA | 12 |

ROM

RON | RHUM

| | |
|--------------|---|
| BACARDI | 7 |
| CACIQUE | 7 |
| SANTA TERESA | 7 |
| HAVANA 7 | 8 |

WHISKY

| | |
|--------------------------------|-----|
| GRAU LEGEND JB BALLANTINES | 7.5 |
| JOHNNIE WALKER | 7.5 |
| JACK DANIELS | 7.5 |
| JOHNNIE WALKER BLACK | 8 |
| JIM BEAN | 8 |
| CUTTY SARK | 9 |
| CARDHU | 9.5 |

Fes el teu combinat amb un refresc (+ 3.75€)

Haz tu combinado con un refresco (+ 3.75€)

Make your combo with a soft drink (+ 3.75€)

Magenta

RESTAURANT

LIFESTYLE DRINKS

LIQUEUR

| | |
|---|-----|
| ORUJO RATAFÍA PATXARÁN | 7 |
| MALIBU ANÍS FERNET DISARONNO | 7 |
| JÄGERMEISTER TIA MARÍA BONET | 7 |
| TEQUILA GET27 LIMONCELLO | 7 |
| GRAPPA COINTREAU FRANGELICO | 7,5 |
| LICOR 43 DRAMBUIE BAILEYS | 7,5 |
| GRAND MARNIER | 8 |
| LICOR DE FRUITES LICOR DE FRUTA FRUIT | 7 |

LIQUEUR



GINTONIC

| | |
|---|----|
| LARIOS GORDON'S BEEFEATER TANQUERAY | 11 |
| Schweppes premium + Ilima Lima + enebro Lime + juniper | |
| BOMBAY SAPHIRE | 12 |
| Schweppes premium + Ilima + ginebró Lima + enebro Lime + juniper | |
| SEAGRAMS | 11 |
| Schweppes + Ilima + cardamomo Lima + cardamomo Lime + cardamom | |
| PUERTO DE INDIAS | 11 |
| Schweppes hibiscus + maduixes Fresas Strawberries | |
| NORDES | 13 |
| Schweppes premium + raïm Uva Grape | |
| BULLDOG | 12 |
| Schweppes premium + Ilima + gíngebre Lima + jengibre Lime + ginger | |
| MARTIN MILLERS | 13 |
| Schweppes premium + Ilima + cardamomo Lima + cardamomo Lime + cardamom | |
| HENDRICK'S | 13 |
| Schweppes premium + cogombre pepino cucumber | |
| LONDON N°1 | 13 |
| Schweppes premium + pell de Ilima + ginebró Piel de lima + enebro Lime skin + juniper | |
| GIN MARE | 13 |
| Schweppes premium + Ilimona + romaní Limón + romero Lemon + Rosemary | |

Magenta

RESTAURANT

LIFESTYLE DRINKS

PER L'APERITIU

PARA EL APERITIVO | POUR L'APÉRITIF | FOR THE APERITIF

| | | | |
|---|----|--|----|
| APEROL SPRITZ | 11 | NEGRONI | 12 |
| Aperol - Cava - Soda | | Vermouth Rosso - Campari - Ginebra | |
| AMERICANO | 11 | KIR ROYAL | 11 |
| Vermouth Rosso - Campari - Soda | | Champagne - Crema de mora | |
| ESPRESSO MARTINI | 12 | BLOODY MARY | 12 |
| Vodka - Licor de cafè - Espresso - Azúcar | | Vodka - Suc de tomàquet - Perrins - suc de llima | |

SENSE ALCOHOL

SIN ALCOHOL | SANS ALCOOL | ALCOHOL-FREE

| | | | |
|---|-----|----------------------------|-----|
| SAN FRANCISCO | 9,5 | PIÑA COLADA | 9,5 |
| Zumo de naranja - Piña - Limón - Granadina | | Puré de Coco - Piña | |
| Orange - Pineapple - Lemon - Grenadine juice | | Coconut - Pineapple Puree | |
| MOJITO / MOJITO MADUIXA | 9,5 | DAIQUIRI MADUIXA | 9,5 |
| Lima - Menta - Sprite - Azúcar Fresa | | Fresa - Lima - Sprite | |
| Lime - Peppermint - Sprite - Sugar - Strawberry | | Strawberry - Lime - Sprite | |

REFRESCANTS

REFRESCANTES | RAFRAÎCHISSANTS | REFRESHING

| | | | |
|---|----|---------------------------------|----|
| MOJITO / MOJITO MADUIXA | 12 | PIÑA COLADA | 12 |
| Ron - Menta - Soda - Azúcar - Lima Fresa | | Ron - Puré de coco - Piña | |
| Rum - Peppermint - Soda - Sugar - Lime Strawberry | | Rum - Coconut puree - Pineapple | |
| MOSCOW MULE | 12 | DAIQUIRI | 12 |
| Vodka - Ginger Beer - Lima - Menta | | Ron - Lima - Azúcar | |
| Vodka - Ginger Beer - Lime - Peppermint | | Rum - Lime - Sugar | |

Magenta

RESTAURANT

LIFESTYLE DRINKS

DOLÇOS

DULCES | SUCRÉES | SWEETS

SEX ON THE BEACH

Vodka - Licor de melocotón - Zumo de naranja - Arándanos

Vodka - Peach liqueur - Orange juice - Cranberries

COSMOPOLITAN

Vodka - Cointreau - Zumo de lima - Zumo de arándanos

Vodka - Cointreau - lime and cranberry juice

AMARGS

AMARGOS | AMER | BITTER

WHISKY SOUR

Whisky - Clara de huevo - Limón - Azúcar - Angostura

Whiskey - Egg whites - Lemon - Sugar - Angostura

AMARETTO

Amaretto - Clara de huevo - Limón - Azúcar - Angostura

Amaretto - Egg whites - Lemon - Sugar - Angostura

ÀCIDS

ÁCIDOS | ACIDES | ACIDS

MARGARITA

Tequila - Cointreau - Zumo de lima - Azúcar

Tequila - Cointreau - Lime juice - Sugar

TOM COLLINS

Ginebra - Zumo de limón - Azúcar - Soda

Gin - Lemon juice - Sugar - Soda

PIÑA COLADA 12

Ron - Puré de Coco - Piña

Rum - Coconut Puree - Pineapple

BRAMBLE 12

Ginebra - Zumo de limón - Sirope de azúcar - Crema de mora

Gin - Lemon juice - Sugar syrup - Blackberry cream - Blackberry cream

MANHATTAN 12

Whisky - Vermouth - Angostura

DAIQUIRI 12

Ron - Lima - Azúcar

Rum - Lime - Sugar