

MOKELINO

NUESTRO MENU ESTA INSPIRADO EN LA COCTELERIA CLASICA, PERO CAMIANDO ALGUNOS INGREDIENTES Y UTILIZANDO PRODUCTOS DE CANARIAS. MENOS ES MAS, POR ESO HEMOS CREADO ESTA PEQUEÑA, PERO SUPER RICA CARTA PARA ESTA TEMPORADA.

ALMENDRITO SOUR*

Es la perfecta harmonia entre dulce y ácido.

Whisky Drago, Amaretto, limon, bitter de naranja, azúcar y clara de huevo.

PORNSTAR MARTINI*

Colorido, brillante y exótico, así es nuestro Pornstar Martini. Vodka de vainilla, Passoa, limón, piña y fruta de la pasión. En vez de acompañarlo por un chupito de champagne, lo terminamos crema a base de cítricos y champagne.

TOFFEETINI

Si te gusta el café, este coctel es para ti!

El toffeetini tiene la combinación perfecta de caramelo, expresso, licor de cafe, vodka de vainilla, bitter de chocolate y aroma de naranja

EL NEGRITO

Esta es nuestra visión del Negroni.

Ginebra Gordon's, martini rojo y campari infusionado durante 48 horas en café y ralladura de naranja. Simple, fuerte y delicioso.

RANCHO PUNCH

Inspirado en el clásico Daiquiri frozen, con un toque de mango y picante Ron Bacardi, mango, Cointreau, limon and salsa picante Canaria. 🌶️

BEACH HURRICANE

Nuestra versión de clásico Mai Tai. Un coctel tropical y fresco. Ron Aldea, ron miel, limón, zumo de piña, sirope de almendra y hierba buena

FLYING CLOUD

Inspirado en el Cosmopolitan, Flying Cloud es suave y fácil de beber. Ginebra Gordon's pink, Aperol, limón, zumo de agrándanos y sirope de rosas. Lo servimos sobre una nube de algodón de azúcar volátil

Si no te hemos convencido, puedes optar por tu clásico favorito: Mojito, Piña Colada, Daikiri...

SIGNATURE COCKTAILS 9.50
FUERA DEL MENU 8.00

WWW.MOKELINO.COM

*contiene clara de huevo



SIGNATURE BY YONI MESA

S
T
A
T
E
C
C
C

BEBIDAS

CERVEZAS Y SIDRAS.

- ESTRELLA GALICIA** LARGER - ESPAÑA. 3.25
 - * **BREWDOG PUNK** IPA - ESCOCIA 4.90
 - CORONA** PILSENER - MEXICO 3.95
 - GUINNESS** STOUT - IRLANDA 5.00
 - PERONI** LARGER - ITALIA 3.95
 - WESTMALLE TRIPEL** TRAPPIST - BELGICA 6.00
 - LEFFE** RUBIA ALE - BELGIUM 4.95
 - KOPPARBERG** SIDRA | FRESA O FRUTOS MIX - SUECIA 5.50
 - MAGNERS** SIDRA MANZANA - IRLANDA 4.75
 - STRONBOW** SIDRA MANZANA - REINO UNIDO 4.25
- ASK ALSO FOR OUR DRAFT BEERS

VINOS TINTOS.

COPA | BOTELLA

- MILHOJAS** TEMPRANILLO - D.O. RIOJA 3.90|17
- MARQUEZ DE CACERES** TEMPRANILLO, GARNACHA - D.O. RIOJA 4.75|21.50
- FINCA RESALSO** TEMPRANILLO - D.O. RIBERA DEL DUERO 4.75|21.00
- EMILIO MORO** TEMPRANILLO - D.O. RIBERA DEL DUERO 32.00

VINOS BLANCOS

COPA | BOTELLA

- MILHOJAS** VERDEJO, TEMPRANILLO BLANCO, VIURA - D.O. RIOJA 3.90|17
- * **OPERA PRIMA** CHARDONNAY - D.O. LA MANCHA 4.85|21.00
- * **BRUMAS DAYOSA** LISTAN BLANCO, MUSCATEL - D.O. VALLE GUIMAR (AFRUTADO) 4.50|21.00
- * **EL GRIFO** MAVASIA VOLCANICA - D.O. LANZAROTE 22.00
- VIÑA SOL** GARNACHA BLANCA, PARELLADA - D.O. CATALUÑA 22.00

ESPUMOSOS

COPA | BOTELLA

- JAUME SERRA** PARELLADA, MACABEO, XAREL LO - D.O. CAVA 5.00|26.00
- MOET & CHANDON** CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR - D.O. CHAMPAGNE 68.00
- BENJAMIN** PARELLADA, MACABEO, XAREL LO - D.O. CAVA. 10.00

SANGRIA.

COPA 6.00 | MEDIO LITRO 10.00 | UN LITRO 16.50

- TRADICIONAL** FRUTA, MIX DE LICORES Y VINO TINTO.
- FRESA Y FRUTA DE LA PASION**, FRUTA, MIX DE LICORES Y VINO TINTO.
- MANGO Y PERA** FRUTA, MIX DE LICORES Y VINO BLANCO.
- MANZANA VERDE** FRUTA, MIX DE LICORES Y VINO BLANCO.
- ESPUMOSA CON NARANJA** FRUTA, MIX DE LICORES Y CAVA.

*Debido a la rotura de stock durante la temporada, esta bebida podría ser otra.

