



SYMPOSIUM

COCKTAILS



AMARO TONICO

Blend de amargos italianos con Kahlúa, Cynar y Fernet, con tónica y naranja.

35



SBLAGIATO SPRITZ

La unión de dos clásicos en uno: Aperol, Carpano Rosso, toronja rosada y prosecco.

42



GIARDINO MEDITERRÁNEO

Captura la esencia del Mediterráneo italiano: Hendrick's Gin, limón, manzana, albahaca y ginger ale.

50



ZENZERO DI FORESTA

Cóctel estilo Mule con notas frescas de bayas, pino y jengibre. Preparado con Hendrick's Gin, licor de pino mugo italiano, hierba buena, limón tahití y ginger beer.

50



AMARGO MANDARINO

Sour de mandarina y limón, con notas tropicales de pisco quebranta combinado con bitters italianos.

38



HIGHLAND CITRUS

Cóctel con Chivas 12, mezcla de cítricos italianos (lima, toronja y limón) con un toque de aceite de sésamo.

48



ARANCIA AFFUMICATA

La perfecta armonía entre The Glenlivet 12, los sabores de la naranja y el tumbo, con aromas de albahaca.

50



TRAMONTO D'ORO ROSSO

Rememora el atardecer italiano en un cóctel que combina ron Havana 7, limón, vino Malbec y galletas de jengibre.

50



COLOMBA

Un cóctel refrescante y con cuerpo: Tequila Jimador, limón, toronja rosada, almíbar y romero ahumado.

38



NEGRONI SYMPOSIUM

Negroni con nuestro exclusivo Gin Portofino, directo de Italia, bitter y Carpano Antica Fórmula.

65



ROMANO NEGRONI

Negroni con sabores representativos de la región central italiana: Hendrick's Gin, Cynar y Barolo Chinato (licor de "china" italiano).

55



CORSARIO NEGRONI

En honor a Giovanni Bianchi, corsario italiano que luchó en Latinoamérica: Flor de Caña 12, bitter, Carpano Antica Fórmula y licor de liquirizia.

55