





## CÓCTELES DE AUTOR SIGNATURE COCKTAILS

<b>Mandarin Sour</b>	14€
Cognac Mandarin Napoleón, zumo de limón, sirope simple, emulsionante, agua de azahar <i>Mandarin Napoleón Cognac, lemon juice, simple syrup, emulsifier and orange blossom water</i>	
<b>365 BV</b>	13€
Vodka cítrico, zumo de lima, sirope de kiwi y algodón de azúcar <i>Citric vodka, lime juice, kiwi syrup and cotton candy</i>	
<b>Andalusian Breeze</b>	14€
Ginebra, vino fino, zumo de limón, sirope de miel y soda <i>Gin, sherry wine, lemon juice, honey syrup and soda</i>	
<b>Atardecer</b>	14€
Mezcal, licor de frambuesa, sirope simple y zumo de limón <i>Mezcal, raspberry liqueur, simple syrup and lemon juice</i>	
<b>Brisa Mediterránea</b>	14€
Ginebra, vermut blanco, zumo de lima y sirope de albahaca <i>Gin, white vermouth, lime juice and basil syrup</i>	
<b>Paloma</b>	14€
Tequila blanco, infusión de té de jazmín, zumo de pomelo, sirope de agave, zumo de lima y soda <i>White tequila, jasmine tea infusion, grapefruit juice, agave syrup, lime juice and soda</i>	

## CÓCTELES CLÁSICOS CLASSIC COCKTAILS

<b>Mojito</b>	13€
Ron, zumo de lima, azúcar moreno, hierbabuena y soda <i>Rum, lime juice, brown sugar, peppermint &amp; soda</i>	
<b>Mojitos de sabores</b>	14€
Ron, zumo de lima, azúcar moreno, hierbabuena, mango, fresa, fruta de la pasión y soda <i>Rum, lime juice, brown sugar, peppermint, mango, strawberry, passion fruit &amp; soda</i>	
<b>Aperol Spritz</b>	11€
Aperol, cava y soda <i>Aperol, cava &amp; soda</i>	
<b>Espresso Martini</b>	12€
Vodka, café, y licor de café <i>Vodka, coffee and coffee liqueur</i>	

<b>Moscow Mule</b> Vodka, zumo de limón y ginger beer <i>Vodka, lemon juice and ginger beer</i>	12€
<b>Daikiri Frozen de sabores</b> Ron, mango, fresa, o fruta de la pasión y zumo de lima <i>Rum, mango, strawberry or passion fruit and lime juice</i>	13€
<b>Negroni</b> Campari, Martini rojo y ginebra <i>Campari, red Martini and gin</i>	13€
<b>Piña Colada</b> Ron, puré de coco, zumo de piña y zumo de lima <i>Rum, coconut purée, pineapple juice and lime juice</i>	12€
<b>Margarita</b> Tequila, azúcar y zumo de lima <i>Tequila, sugar and lime juice</i>	13€
<b>Margarita Frozen de sabores</b> Tequila, mango, fresa o fruta de la pasión y zumo de lima <i>Tequila, mango, strawberry or passion fruit and lime juice</i>	13€
<b>Pisco Sour</b> Pisco, sirope simple, zumo de lima y clara de huevo <i>Pisco, simple syrup, lime juice and egg white</i>	12€
<b>Dark &amp; Stormy</b> Ron especiado (kraken), zumo de limón y ginger beer <i>Spiced rum (kraken), lemon juice and ginger beer</i>	13€
<b>Bloody Mary</b> Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, tabasco, salsa perrins, sal, pimenta y apio <i>Vodka, tomato juice, lemon juice, tabasco, perrins sauce, salt, pepper and celery</i>	13€

### CÓCTELES CON CAFÉ COCKTAILS WITH COFFEE

<b>Carajillo 43</b> Café espresso y Licor 43 <i>Espresso coffee and Licor 43</i>	12€
<b>Coffee Politan</b> Vodka, café espresso, zumo de arándanos y zumo de limón <i>Vodka, espresso coffee, cranberry juice and lemon juice</i>	12€
<b>Mango Prestige</b> Vodka, café espresso, puré de mango, sirope de caramelo y sirope simple <i>Vodka, espresso coffee, mango purée, caramel syrup and simple syrup</i>	13€
<b>Mandarin Coffee Sour</b> Vodka de mandarina, café espresso, sirope simple y zumo de limón <i>Mandarin Vodka, espresso coffee, simple syrup and lemon juice</i>	13€

## ZUMOS DE FRUTAS SMOOTHIES

<b>Costa Tropical</b> <i>Papaya, mango y piña</i> <i>Papaya, mango and pineapple</i>	10€
<b>Axarquía</b> <i>Fresa, mango y melón</i> <i>Strawberry, mango and melon</i>	11€
<b>Brisa del sur</b> <i>Piña, fresa y coco</i> <i>Pineapple, strawberry and coconut</i>	10€
<b>Frutos Rojos</b> <i>Mora, fresa y grosella</i> <i>Blackberry, strawberry and currant</i>	11€
<b>Sierra Bermeja</b> <i>Manzana, aguacate, kiwi, menta y pera</i> <i>Apple, avocado, kiwi, mint and pear</i>	12€

## MENÚ DE GINEBRAS GIN MENU

<b>RIVES 1880</b> <b>Enebro y piel de limón con Tónica Mediterránea</b> <i>Juniper and lemon peel with Mediterranean Tonic</i>	12€
<b>RIVES EXÓTICA</b> <b>Arándanos y piel de lima con Tónica Elderflower</b> <i>Blueberries and lime peel with Elderflower Tonic</i>	12€
<b>BEEFEATER</b> <b>Enebro, piel de naranja y limón con Tónica Indian</b> <i>Juniper, orange and lemon peel with Indian Tonic</i>	13€
<b>TANQUERAY</b> <b>Cardamomo, pomelo y piel de lima con Tónica Indian</b> <i>Cardamom, grapefruit and lime peel with Indian Tonic</i>	13€
<b>SEAGRAM'S</b> <b>Canela, enebro y piel de naranja con con Tónica Aromatic</b> <i>Cinnamon, juniper and orange peel with Aromatic Tonic</i>	13€

### PUERTO DE INDIAS

Fresas y frambuesas  
con Tónica Raspberry

*Strawberries and raspberries with Raspberry Tonic*

13€

### BULLDOG

Regaliz y pomelo  
con Tónica Mediterránea

*Licorice and grapefruit with Mediterranean Tonic*

14€

### BOMBAY SAPHIRE

Pimienta rosa, enebro y piel de limón  
con Tónica Indian

*Pink pepper, juniper and lemon peel with Indian Tonic*

14€

### MOMBASA

Cardamomo y pomelo  
con Tónica Mediterránea

*Cardamom and grapefruit with Mediterranean Tonic*

14€

### NORDÉS

Uvas y manzana verde  
con Tónica Eldelflower

*Grapes and green apple with Eldelflower Tonic*

15€

### HENDRICK'S

Pepino con Tónica Eldelflower

*Cucumber and Eldelflower Tonic*

16€

### BROCKMANS

Moras, arándanos y piel de naranja  
con Tónica Mediterránea

*Blackberries, blueberries and orange peel  
with Mediterranean Tonic*

18€

### G'VINE

Enebro y uvas verdes  
con Tónica Eldelflower

*Juniper and green grapes with Eldelflower Tonic*

19€

### MONKEY 47

Arándanos, piel de naranja y limón  
con Tónica Aromatic

*Blueberries, orange and lemon peel  
with Aromatic Tonic*

21€

## VINOS ESPUMOSOS SPARKLING WINES

### D.O. CAVAS

		
J&C Cinta Púrpura <i>Macabeo, Parellada y Xarel·lo</i>	6.5€	38€
J&C Rosé <i>Pinot Noir</i>	7€	40€

### SIERRAS DE MÁLAGA

Cloe Brut Nature <i>Sauvignon Blanc</i>	8€	39€
--	----	-----

### CHAMPAGNE

Möet & Chandon Imperial <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>		90€
Moët & Chandon Imperial Rosé <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>		100€
Pierre Paillard Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>		130€

\*Bajo disponibilidad  
\*Upon availability

### PROSECCO FRIZZANTE

Voga Moscato <i>Moscato</i>	6€	36€
Voga Pinot Grillo <i>Pinot Grigio</i>	6€	36€

## VINOS BLANCOS WHITE WINES

### SIERRAS DE MÁLAGA

		
Cloe <i>Chardonnay</i>	6€	30€
Markiss <i>Sauvignon blanc</i>		105€

### D.O. RUEDA

Ramón Bilbao <i>Verdejo</i>	6€	27€
Castillo de Miraflores Semidulce <i>Verdejo</i>	6€	27€

Perro verde <i>Verdejo</i>	6.5€	32€
-------------------------------	------	-----

Marqués de Riscal <i>Sauvignon Blanc</i>	6.5€	31€
---	------	-----

### D.O. RÍAS BAIXAS

Martín Codax <i>Albariño (Salnés)</i>	6€	29€
--	----	-----

Mar de Frades <i>Albariño</i>	6.5€	33€
----------------------------------	------	-----

### I.G.P PAYS D'OC

Les Argelieres <i>Chardonnay</i>	6€	27€
-------------------------------------	----	-----

### A.O.C CHABLIS

Chablis Gran Cru Bourgos <i>Chardonnay</i>		129€
---	--	------

## VINOS ROSADOS ROSÉ WINES

### SIERRAS DE MÁLAGA

Cloe <i>Garnacha</i>	6.5€	30€
-------------------------	------	-----

### D.O. RIOJA

Marqués Riscal <i>Tempranillo, Viura, Garnacha y Malvasía</i>	6€	28€
--	----	-----

Ramón Bilbao <i>Garnacha Tinta</i>	6€	28€
---------------------------------------	----	-----

### CÔTES DE PROVENCE

Cuvée des Lices <i>Garnacha, Cinsault y Syrah</i>	6.5€	31€
--	------	-----

Minuty <i>Garnacha, Cinsault y Syrah</i>		40€
---	--	-----

### VENEZIA

Lamberti Blush Pinot Grigio <i>Pinot Grigio</i>	6€	27€
--	----	-----



## VINOS TINTOS RED WINES

### SIERRAS DE MÁLAGA



Encaste <i>Syrah, Tempranillo, Garnacha</i>	6€	27€
Seis + Seis <i>Tempranillo, Syrah</i>	6.5€	30€

### D.O. RIOJA

Ramón Bilbao <i>Tempranillo</i>	6€	29€
Seis Roble (Paco García) <i>Tempranillo</i>	6€	29€
Biga de Luberri <i>Tempranillo</i>	6.5€	30€
Marqués de Murrieta <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha</i>	7€	32€

### D.O. RIBERA

Finca Resalso <i>Tinta Fina</i>	6€	28€
Senda Los Olivos Roble <i>Tempranillo</i>	6.5€	40€
Pagos de Anguix <i>100% Tinto fino</i>		40€
Carmelo Rodero 9 meses <i>Tempranillo</i>	7€	32€
Vizcarra Celia <i>Tinto fino, Garnacha</i>		110€

### A.O.C BORGONA

Nuits Saint-Georges 2019 <i>Pinot Noir</i>		110€
---	--	------



# BERMEJA VIEWS

ROOFTOP BAR

BY



**ΜΑΚΑΚΟ**

ESTEPONA

## MENÚ DE COMIDA

### FOOD MENU

Vainas de edamame salteadas con soja, guindilla y lima  
*Sauteed edamame pods with soya, chili pepper and lime*  
9€

Hummus de edamame con crujientes de plátano  
*Edamame hummus with crunchy plantain*  
11€

Mini burger de wagyu  
*Mini wagyu burger*  
15€

Croquetas de pollo y curry  
*Chicken and curry croquettes*  
14€

Taco de panceta braseada, daikon encurtido,  
aguacate, cilantro y salsa Ssamjang  
*Braised pork belly taco, pickled daikon radish, avocado,  
coriander and Ssamjang sauce*  
15€

Tartar de atún de Almadraba sobre onigiri de arroz crujiente  
*"Almadraba" tuna tartare over crispy rice onigiri*  
19€

Cucurucho de pollo al General Tso  
*General Tso chicken cone*  
15€

## ¡¡TENEMOS MUCHO ROLLO!!

### COME ROLL WITH US!!

Roll Kakiage, queso crema, aguacate y mango  
*Kakiage roll, cream cheese, avocado and mango*  
17€

Maki de atún de Almadraba o salmón picante  
*Spicy "Almadraba" tuna or salmon maki*  
18€

California roll  
*California roll*  
17€

Roll de salmón y aguacate  
*Salmon and avocado roll*  
17€

Roll de atún de Almadraba y aguacate  
*"Almadraba" tuna and avocado roll*  
18€

Roll de cangrejo, mayo picante, tobiko, atún de Almadraba,  
reducción de ponzu y brotes de cilantro  
*Crab roll, spicy mayonnaise, tobiko, "Almadraba" tuna,  
ponzu reduction and coriander sprouts*  
19€

Roll de langostinos  
*King prawn roll*  
18€

Roll en tempura  
*Tempura roll*  
18€

Rollo de pollo al pastor y piña asada  
*Mexican chicken and roasted pineapple roll*  
18€

SÍGUENOS EN NUESTRAS  
REDES SOCIALES

FOLLOW US!

