

Bel vue

ROOFTOPBAR

COCKTAILS

By Diego Cabrera



Diego Cabrera

@diegocabrerabar

Diego Cabrera es uno de los bartenders más afamados y de mayor talento a nivel mundial. Sus cócteles van desde los más innovadores hasta los más clásicos u olvidados.

Diego Cabrera is one of the most renowned and talented bartenders in the world. Diego Cabrera's cocktails encompass all possible styles; from the most innovative to classic and forgotten mixes.

Diego Cabrera ist einer der berühmtesten Bartenders mit dem weltweit größten Talent. Die Cocktails von Diego Cabrera decken alle möglichen Stile ab, von den innovativen Cocktails, bis hin zu den Klassikern oder denen, die in Vergessenheit geraten sind

REFRESCANTE

COCKTAILS

TOM COLLINS

Ginebra, limón agridulce y soda
Gin, sweet & sour lemon mix and soda
Gin, Süß-Saure Zitrone und Soda

14€

PALOMA

Tequila, zumo de limón, tajin y refresco de pomelo
Tequila, lemon juice, tajin and grapefruit soda
Tequila, Zitronensaft, Tajin und Grapefruit-Soda

14€

FROZEN AMÀRE

Ginebra, Aperol, Campari, lemongrass y tónica
Gin, Aperol, Campari, lemongrass and tonic
Gin, Campari, Aperol, Zitronengras und Tonic

14€

TÓNICO SPRENGER

Ginebra macerada con cardamomo, pepino, canela, zumo de limón y ginger beer
Gin infused with cardamom, cucumber, cinnamon, lemon juice and ginger beer
Kardamommazeriert Gin, Gurke, Zimt, Zitronensaft und Gingerbeer.

14€

ORANGE BLOSSOM

14€

Cachaça, puré de fruta de la pasión, agua de azahar, sirope y refresco de lima-limón
Cachaça, passion fruit puree, orange blossom water, sugar syrup and lemon-lime soda
Cachaça, Maracujapüree, Orangenblütenwasser, Sirup und Zitronenlimetten-Soda

GUARACHA

14€

Vodka con frutos rojos, zumo de limón, sirope y refresco de hibiscus
Vodka with red berries, lemon juice, sugar syrup and hibiscus soda
Wodka mit Waldfrüchten, Zitronensaft, Sirup und Hibiskus-Soda.

APPLE COLLINS

14€

Ginebra, calvados, limón agridulce, bitter de ribarbo y refresco de lima limón
Gin, Calvados, sweet & sour lemon, Rhubarb bitters and lime
Gin, Calvados, Süß-Saure Zitrone, Rhubarb bitters und Limette

DAIQUIRI DE FRESAS

14€

Ron, zumo de limón, azúcar y fresas
Rum, lemon juice strawberries and sugar
Rum, Zitronensaft, Erdbeeren und Zucker

SOUR COCKTAILS

GRECK CITRICS

Vodka con cítricos, zumo de piña, pepino y hierbabuena
Citric vodka, pineapple juice, cucumber and mint
Wodka mit Zitrusfrüchten, Ananassaft, Gurke und Minze

12€

OLD CUBAN

Ron, zumo de limón, hierbabuena y espumante
Rum, lemon juice, mint and prosecco
Rum, Zitronensaft, Minze und Sekt

12€

MARGARITA FROZEN

Tequila, cointreau, zumo de limón, azúcar
Tequila, Cointreau, Lemon Juice and Sugar
Tequila, Cointreau, Zitronensaft und Zucker

13€

LEVI

Tequila, licor de melocotón, lichi, cointreau y limón
agridulce
Tequila, Peach liquor, Lychee, Cointreau and Sweet
& Sour Lemon
Tequila, Pfirsichlikör, Litschi, Cointreau und
Süss-Saure Zitrone

14€

MR. JOE

Pisco, vino manzanilla, licor de flor de saúco, pera, zumo
de limón y sirope de romero
Pisco, "Manzanilla" wine, Elderflower Liquor, Pear, Lemon
Juice and Rosemary Syrup
Pisco, Manzanilla Wein, Holunderblütenlikör, Birne,
Zitronensaft und Rosmarinsirup

14€

MOCKTAILS

SUN PEACH

Zumos de melocotón y manzana, limón agridulce,
sirope de azahar
Peach and Apple Juices, Sweet & Sour Lemon and
orange blossom syrup
Pfirsichsaft, Apfelsaft, Süss-Saure Zitrone und
Orangenblütensirup

12€

APHEL CHASS

Zumos de manzana y piña, coco y sirope
Apple & Pineapple Juices, Coconut and Sugar Syrup
Apfelsaft, Ananassaft, Kokosnuss und Zuckersirup

12€

PICARA MIX

Limón agridulce, puré de fresa y mandarina y sirope
de romero
Sweet & sour lemon mix, strawberry and mandarin
puree and rosemary syrup
Süss-saure Zitrone, Erdbeer-Mandarinenpüree und
Rosmarinsirup

12€

COMIDA

FOOD

TABLITA DE JAMÓN IBÉRICO

Board of Iberian Cured Ham
Kleine Platte Iberischer Schinken

25€

DEGUSTACIÓN DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES

Sample of National and International Cheeses
Verkostung Nationalen und Internationalen Käse

19€

EDAMAME CON SISHIMI TOGARASHI

Edamame with sishimi togarashi
Edamame mit sishimi togarashi

6,5€

HUMMUS AMÀRE ACOMPAÑADO DE MINI PITA Y VERDURITAS

Hummus Amàre accompanied by pita bread and
vegetables
Hummus Amàre begleitet von mini pita Brot und
Gemüse

11,5€

DEGUSTACIÓN DE FRUTAS EXÓTICAS

Exotic Fruit Tasting
Exotische Fruchtverkostung

14,5€

AMÀRE
BEACH HOTEL
MARBELLA

What a feeling



@AMAREHOTELS

#WHATAFEELING #AMAREHOTELS #AMAREMARBELLA