



VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

VILLA ANTONIA RESTAURANTE ASADOR

Una espléndida finca del S. XIX que conserva sus jardines mediterráneos y su casa señorial en medio de un hospitalario municipio próximo a la capital alicantina, una vocación gastronómica por elaborar platos que traspasan la dimensión de la alimentación y alcanzan el arte del placer culinario y una pasión infinita por crear propuestas innovadoras que aúnen la esencia del buen producto y el ritual del fuego son los pilares de VILLA ANTONIA RESTAURANTE ASADOR.

En unas instalaciones confortables y en un entorno que apostamos por mantener, les presentamos nuestra Carta, una recopilación de platos basada en la rica y variada gastronomía alicantina elaborada desde nuestra particular visión, en la que la honestidad del producto prevalece.

El fuego, el gran transformador de alimentos en manjares, uno de los cuatro elementos de la naturaleza, es el centro de este universo que hemos creado sencillamente para que las personas que nos visitan disfruten del placer de un restaurante y un asador con nombre propio, VILLA ANTONIA RESTAURANTE ASADOR.

VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

PARA ABRIR BOCA

CÓCTELES

Fresh Snapper	8.00 €
<i>Ginebra G'Vine macerada con mandarina, aperitivo Aperol, puré de fresa y zumo de naranja</i>	
Negroni	7.50 €
<i>Ginebra Tanqueray N° Ten, Campari, vermut Martini Rubino</i>	
Mango Spritz	6.50 €
<i>Aperitivo Aperol, mango, zumo de lima, soda y Prosecco</i>	
Vesper Martini	8.50 €
<i>Ginebra Tanqueray N° Ten, vodka Ketel One, Lillet Blanc y piel de limón</i>	
Bloody María	7.50 €
<i>Tequila Don Julio Blanco, zumo de tomate, zumo de lima, Perrins, picante y especias.</i>	

APERITIVOS

Campari	4.00€
<i>Para tomar on the rocks o completado con soda o tónica</i>	
Campari con zumo de naranja	5.00€
<i>Aperitivo de Campari combinado con zumo de naranja</i>	
Aperitivo Aperol	4.00€
<i>Para tomar on the rocks o combinado con tónica o soda</i>	

NiC

Combinados y Cócteles

Aperol Spritz <i>Aperitivo Aperol, proseco y soda</i>	5.00€
Paloma Tennis <i>Anís Tennis seco combinado con hielo y con agua fría</i>	3.00€
Ricard <i>Pastis Ricard combinado con hielo y agua fría</i>	4.00€
Aperitivo de café Cerol	4.00€

VERMUT TINTO

Martini Riserva Rubino <i>Italia</i> <i>Vermut rojo elaborado con vino Langhe y con una combinación de tres tipos de hierbas: artemisia, Chinchona Bark y Sándalo rojo, le proporciona un sabor especiado y un ligero final picante.</i>	4.00€
Carpano Fórmula Antica <i>Italia</i> <i>El nombre Carpano proviene del inventor del vermut, Antonio Carpano y su receta del 1786. Su fórmula consta de más de 30 hierbas y especias. Su sabor suave por la mezcla de vainilla con notas de especias, frutas secas y naranja.</i>	6.00€
Riserva Carlo Alberto <i>Italia</i> <i>Este vermut se elabora con vinos Moscato D'Asti e incorpora hasta 27 hierbas y especias. Es un vermut con una expresión aromática exuberante y compleja pero a su vez muy natural. Es denso, goloso y con un sugerente matiz amargo.</i>	7.50€
La Quintinye Royal Rouge <i>Francia</i> <i>Vermut elaborado con una mezcla de vinos blancos y tintos de Pineau des Charentes junto con una selección de 28 plantas. Encontrarás notas de vainilla, cerezas y especias molidas.</i>	5.00€

VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

O T R O S

Yzaguirre Reserva 4€, Perucci 4€, Martini Rojo 3.5€, Cinzano 1757 4€

V E R M U T B L A N C O

Martini Riserva Ambrato Italia 4.00€

Mezcla de vino Moscato D'Asti con extractos de manzanilla romana, corteza de quino y ruibarbo chino con la artemisia piamontesa. Tiene un sabor floral y un final de miel.

Del Professore Bianco Italia 6.00€

Se elabora a partir de vino blanco Moscato junto con un alcohol de alta calidad y las hierbas aromáticas de los Alpes. Tiene un sabor intenso con matices de jengibre y un ligero final dulce.

La Quintinye Royal Blanc Francia 5.00€

Mezcla de vinos blancos y de Pineau des Charentes blanco. En su sabor podemos encontrar notas cítricas, especias y aroma floral.

VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

OTROS

Martini Bianco 3.5€, Lustau 4€

VERMUT SECO

Noilly Prat Extra Dry *Francia* 4.00€

DIGESTIVOS DE HOLLEJOS

Aguardiente Blanco Ruavieja 5.00€
España

Aguardiente Blanco Martín Códax 5.00€
España

Grappa Nonino 6.00€
Italia

Grappa Poli Sarpa 7.00€
Italia

Poire Williams 7.00€
Francia

VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

DESTILADOS DE VINO

BRANDY

Magno <i>Jerez, España</i>	5.00€
Gran Duque de Alba <i>Jerez, España</i>	9.00€
Lepanto Solera Gran Reserva <i>Jerez, España</i>	10.00€
1866 Gran Reserva <i>Málaga, España</i>	13.00€
Luis Felipe Gran Reserva <i>Huelva, España</i>	20.00€

COGNAC - ARMANAG

Hennessey V.S. <i>Cognac de Francia</i>	11.00€
Courvoisier Napoleón <i>Cognac de Francia</i>	11.00€
Armañac Cles Des Ducs V.S.O.P. <i>Vieil Armañac, Francia</i>	7.00€

NiC

Combinados y Cócteles

MUNDO DEL WHISKY

WHISKY ESCOCÉS ZONAS DE PRODUCCIÓN



VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

HIGHLANDS

Esta zona se sitúa al norte de la línea imaginaria trazada entre Dundee y Greenock, a lo largo de la ribera del río Spey. Este río posee un agua no comparable a con ninguna otra del mundo, es un agua blanda que consigue extraer más proteínas de la cebada. Son los whiskies que se elaboran más al norte y son considerados los más ricos, de mayor calidad y mejor buqué.

Glenmorangie Original	11.00€
Tomatin 12 años	11.00€
Oban 14 años	14.00€

SPEYSIDE

Whiskies de malta elaborados en la ribera del río Spey y en las colinas de Glenlivet, donde se reúnen las mejores condiciones climáticas para la elaboración de whiskies de malta. Tienen mucha calidad y prestigio.

Macallan Amber	10.00€
Macallan Fine Oak 12 años	12.00€
Glenfiddich 12 años	9.00€
Glenrothes Vintage Reserve	10.00€
Cardhu 12 años	9.00€
Cardhu Gold Reserve	9.00€
Knockando 12 años	9.00€

ISLAY

Whiskies elaborados y destilados en la isla de Islay, en el archipiélago de las Hébridas interiores. Es una isla recubierta de turba que produce whiskies aromatizados y secos. Son ligeramente ahumados y se consideran un componente muy importante para los blended por su talante salado.

Lagavulin 16 años	14.00€
Laprhaig 10 años	10.00€

VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

ISLAND

Se producen en cinco islas escocesas: Jura, Skye, Orkney, Arran y Mull. Whiskies muy turbosos, aromáticos y ligeros. Se elaboran con malta 100% de las islas, sin mezcla. Al ser islas, la enorme influencia marítima dota a estos whiskies de un carácter yodado inconfundible.

Isle of Jura 10 años	9.00€
Talisker 10 años	11.00€

BLENDED SCOTCH WHISKY

Los blended están compuestos de whiskies de malta y grano, suelen contener un 40% de malta y un 60% de grano. Estos whiskies maduran por separado durante un mínimo de 3 años y, una vez mezclados, maduran un mínimo de medio año en barricas de roble americano.

Dewar's White Label	5.90€
Ballantine's	5.90€
J&B	5.90€
Cutty Sark	5.90€
Johnnie Walker Red Label	5.90€
Johnnie Walker Black Label	8.40€
Johnnie Walker Blue Label	27.00€
Chivas Regal 12 años	8.40€
Haig Club <i>whisky de grano</i>	9.40€

VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

OTRAS ZONAS ELABORADORAS DE WHISKY

IRLANDA

Son whiskies de tres destilaciones, compuestos por cereales mixtos: cebada malteada y cebada sin maltear. Se envejece en barricas de roble que antes han contenido jerez, bourbons o incluso ron. El tiempo de añejamiento es mínimo de 7 años

Jameson	6.00€
Flaming Pig	9.00€

ESTADOS UNIDOS

La mayoría de whiskeys americanos tienen una proporción muy alta de maíz. Los bourbons tienen que ser elaborados con un mínimo del 51% de maíz. Igualmente encontramos whiskey elaborado con menos porcentaje de maíz como son los whiskeys de Tennessee e incluso whiskeys elaborados con centeno.

Jack Daniel's Tennessee	7.00€
Bulleit Bourbon Kentucky	7.00€

JAPÓN

En 1923, Shinjiro Torii, el fundador de Suntory y padre del whisky Japonés, construyó en Japón la primera destilería de whisky de malta en el Valle de Yamakazi, fue la primera de este tipo en construirse fuera de Escocia. Más tarde llegaron otras como Kakushu y Chita. Los whiskies japoneses envejecen en barricas de roble americano, en barricas Mizunara y de Jerez.

Hibiki Harmony	16.00€
Hakushu 12 años	20.00€

VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

GINEBRA

Podemos distinguir tipos de ginebra y clasificarlas según los botánicos que han sido empleados. De esta forma las familias aromáticas quedan separadas en estos tipos de ginebra:

CLÁSICAS O DE ENEBRO

Estos gins son aquellos en los que predomina el sabor clásico, el de siempre, es decir, el de enebro. Normalmente estas ginebras que tienen al enebro como protagonista se complementan con notas cítricas y son por lo general más secas

Beefeater <i>Inglaterra</i>	6.40€
Tanqueray <i>Inglaterra</i>	6.40€
Martin Miller's <i>Inglaterra</i>	7.40€
Gin N° 3 <i>Inglaterra</i>	8.40€
Jinzu <i>Inglaterra</i>	8.70€
The London Gin <i>Inglaterra</i>	8.40€
Sipsmith <i>Inglaterra</i>	8.40€
Seagram's <i>Estados Unidos</i>	6.40€
Larios <i>España</i>	5.40€
Master's <i>España</i>	6.40€
Gordon's <i>Inglaterra</i>	6.40€

VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

CÍTRICAS

Las ginebras cítricas son aquellas ginebras en la que los cítricos como la naranja, el limón o el pomelo, por nombrar algunos, se alzan con el protagonismo y destacan por encima del resto de botánicos

Tanqueray No Ten <i>Ingllaterra</i>	8.40€
Tanqueray Rangpur <i>Ingllaterra</i>	7.80€
Beefeater 24 <i>Ingllaterra</i>	7.80€
Bombay Sapphire <i>Ingllaterra</i>	7.40€
Oxley <i>Ingllaterra</i>	9.40€
Larios 12 <i>España</i>	6.00€

FLORALES Y AFRUTADAS

Muchas son las flores y frutas que se emplean en la elaboración de algunas ginebras. En general, dados sus botánicos, estas ginebras suelen ser dulces y menos secas.

G'Vine Floraison <i>Francia</i>	9.40€
Bloom <i>Ingllaterra</i>	8.40€
Hendrick's <i>Escocia</i>	8.70€
Brockman's <i>Ingllaterra</i>	9.40€

VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

BOTÁNICAS - HERBALES

En estas ginebras las protagonistas son las hierbas como el romero o la albahaca. Muy aromáticas y en ocasiones punzantes, son las preferidas por muchos.

Gin Mare	8.60€
<i>España</i>	
Star of Bombay	8.70€
<i>Inglaterra</i>	
Mombasa	7.80€
<i>Inglaterra</i>	
St. Mary	8.40€
<i>España</i>	
Gin Raw	9.40€
<i>España</i>	
Nordés	8.40€
<i>España</i>	
Xoriguer	6.40€
<i>España</i>	

ESPECIADAS

Las ginebras especiadas son por lo general ginebras con mucha personalidad y amplio espectro tanto aromático como gustativo

Citadelle	8.40€
<i>Francia</i>	
Citadelle Reposada	10.40€
<i>Francia</i>	
Monkey 47	10.40€
<i>Alemania</i>	
Bulldog	7.60€
<i>Inglaterra</i>	

VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

GINEBRAS ROSAS

Estas ginebras podrían incluirse dentro de las afrutadas por el aporte que les da la fresa en el proceso de destilación pero preferimos crear un apartado único donde las agrupamos puesto que contienen un porcentaje mayor de azúcar por lo que son más dulces y se salen de la línea de ginebras clásicas.

Larios Rosé <i>España</i>	6.40€
Mombasa Strawberry <i>Inglaterra</i>	6.40€
Gordon's Pink <i>Inglaterra</i>	6.40€
GINIAL Rosé <i>España</i>	6.40€

T Ó N I C A S

Schweppes Original 2.00€
Elaborada según la receta original contiene el extracto de corteza de quino y aromas cítricos, reafirmando la autenticidad de su sabor como creadora de la categoría de tónicas.
+0.60€ cuando la combines con un destilado

Schweppes Heritage 3.00€
Mantiene su fórmula original con ingredientes 100% de origen natural, generosas burbujas y 100% azúcar. Es potente tanto en la burbuja como en el amargor del sabor.
+1.20€ cuando la combines con un destilado

Fever Tree 3.00€
Se elabora con quinina del Árbol de la Fiebre de Ruanda, azúcar de caña, ácido cítrico, aceite de naranja y ralladura de limón. Es una tónica, no muy carbonatada, con burbujas escasas y pequeñas: Aromas cítricos y cierta dulzura.
+1.20€ cuando la combines con un destilado



Combinados y Cócteles

1724 TW **3.50€**

Está fabricada por el procedimiento tradicional, con agua mineral, quinina recogida a mano en el Camino del Inca a 1724 metros sobre el nivel del mar. Entre los cítricos que la componen, tiene una especial incidencia la mandarina. Es una tónica de burbuja mediana con notas cítricas y de yuzu.

+1.40€ cuando la combines con un destilado

GIN & TONIC PERFECT SERVE

Tanqueray No Ten **9.60€**

Ginebra Tanqueray No Ten con corteza de pomelo y lima, bayas de enebro, bitter de pomelo y tónica Schweppes Heritage

G'Vine **10.60€**

Ginebra G'Vine con láminas de uva, frambuesas, aroma de flores June y tónica Fever Tree

Gin Mare **10.00€**

Ginebra Gin mare combinada con tónica 1724 y aromatizada con humo de romero y naranja

Sipsmith **9.80€**

Ginebra Sipsmith preparada con naranja sanguina, corteza de mandarina, bayas de enebro y tónica 1724

Brockman's **10.60€**

Ginebra Brockmans con frambuesas y arándanos, corteza de naranja y tónica Fever Tree

Bulldog **9.00€**

Ginebra Bulldog preparado con stick de canela, kumquat, bitter de naranja y tónica 1724

Mombasa **9.00€**

Ginebra Mombasa con toques de jarabe de cerezas amaranas, bitter de naranja y tónica Schweppes Heritage

Oxley **10.60€**

Ginebra Oxley con tónica Fever Tree y tres variedades de cítricos: lima, pomelo y naranja

Hendrick's **9.90€**

Ginebra Hendricks combinada con tónica Fever Tree, pétalos de flores y pepino

NiC

Combinados y Cócteles

VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

G i n & t o N i C s

Gin&tonic especial NiC Campeón 2003 **8.60€**

Ginebra Bombay Sapphire con la piel de una lima entera, bitter aromático NiC y tónica Schweppes Heritage

Gin&tonic Luceros Campeón 2004 **8.60€**

Ginebra Bombay Sapphire combinada con tónica Schweppes Heritage, aroma de lima y bitter de naranja

Gin&tonic Gin Green Campeón 2005 **8.60€**

Ginebra Bombay Sapphire macerada con piel de pepino y combinada con tónica Schweppes Heritage.

Gin&tonic Andaluz **9.60€**

Ginebra Tanqueray No Ten macerada con hierbabuena, gotas de zumo de lima y tónica Schweppes Heritage

Apple Tonic **9.90€**

Ginebra Jinzu macerada con manzana verde, espuma de limón, ralladura de lima y tónica Fever Tree

Gin&tonic Fresa **9.60€**

Ginebra Bloom macerada con fresa natural, bitter de naranja y tónica Schweppes Heritage

Lemon Tonic **9.60€**

Ginebra London N° 3 con tónica Schweppes Heritage, bitter de naranja y espuma de limón

Gin&tonic Frambuesa **9.00€**

Ginebra Tanqueray Rangpur con infusión de frambuesa, aroma de naranja y tónica Schweppes Heritage

Nic & Tonic **9.90€**

Ginebra Tanqueray Rangpur con corteza de mandarina y lima, bitter NiC de cítricos y tónica Schweppes Heritage

NiC

Combinados y Cócteles

VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

V O D K A

Absolut Suecia	6.40€
<i>Vodka sueco obtenido de la destilación de trigo de invierno</i>	
Ciroc Francia	8.40€
<i>Vodka francés de cinco destilaciones donde se utiliza la uva blanca francesas que fermentan en frío para su elaboración</i>	
Ciroc Peach Francia	8.40€
<i>Vodka francés con base Giroc donde al que se le hace una infusión de melocotón</i>	
Ketel One Holanda	8.00€
<i>Vodka holandés con cinco destilaciones y elaborado con trigo</i>	
Grey Goose Francia	9.40€
<i>Vodka francés de cinco destilaciones elaborado con trigo blando de invierno</i>	
Belvedere Polonia	9.40€
<i>Vodka elaborado Polonia que se obtiene de un proceso de destilación de grano de centeno de Dankowsky</i>	

T E Q U I L A

Es un destilado mexicano que se obtiene de la destilación previa fermentación del corazón del agave y concretamente de una variedad llamada agave azul.

Tequila Espolón Reposado	7,00€
<i>Jalisco, México</i>	
Tequila Don Julio Reposado	11,00€
<i>Jalisco, México</i>	
Tequila Don Julio Blanco	9,00€
<i>Jalisco, México</i>	

VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

R O N E S

El ron se obtiene de la destilación previa fermentación de caña de azúcar. Hemos seleccionado estas denominaciones para nuestra carta:

CUBA

País que impulsó la comercialización del ron ligero. Son rones con sabor a melaza y destilación continua.

Ron Havana 7 años	7,40€
Ron Legendario 7 años Elixir	6,40€

REPÚBLICA DOMINICANA

Rones ligeros que en su mayoría utilizan melazas. La zona se conoce con el triángulo de las tres "B": Bermúdez, Brugal y Barceló. Destilación en alambiques de retorta.

Ron Brugal Extra Viejo	7,40€
Ron Brugal 1888	9.00€
Ron Barceló Signio	7.40€
Ron Barceló Imperial	9.00€
Ron Matusalem 10 años	7,40€
Ron Matusalem 15 años	9.00€

PUERTO RICO

Es donde más litros de ron se producen de todo el mundo. Son rones ligeros de destilación continua que maduran un mínimo de un año en barrica de roble blanco.

Ron Bacardí Superior Blanco	6.40€
Ron Bacardí 8 años	8.00€

VENEZUELA

Denominación que cumplen con los requisitos de tener en el total de sus componentes rones de un mínimo de dos años de envejecimiento en barrica de roble blanco y 40 grados de alcohol.

Ron Diplomático Mantuano	7.40€
Ron Diplomático 12 años Reserva <i>Exclusiva</i>	10.00€
Ron Sta. Teresa Gran Reserva	6.40€
Ron Sta. Teresa 1796	10.00€

NiC

Combinados y Cócteles

GUATEMALA

Hemos seleccionado dos variedades de ron Zacapa que se obtienen de mieles vírgenes, que es el primer prensado de la caña de azúcar. Este ron se añeja y mezcla usando un método de soleras en barricas que previamente han contenido Bourbon, Jerez y Pedro Ximénez.

Ron Zapaca 23	11.00€
Ron Zacapa X.O.	20.00€

BARBADOS

De esta denominación hemos seleccionado un agrícola artesanal elaborado únicamente a partir del prensado, fermentación y destilado de caña de azúcar.

Ron Plantation X.O. 20th Anniversary	16.00€
--------------------------------------	--------

SANTA LUCÍA

Hemos elegido este ron que es una mezcla artesana con doble destilación. Su elaboración se define por el envejecido en barricas de roble americano, una mezcla de rones de alambiques de destilación doble y alambiques de destilación continua.

Ron Chairman's Reserve	8.00€
------------------------	-------

R O N E S E S P E C I A D O S

Estos rones son sometidos a procesos de maceración similares a los que se utilizan en la ginebra. Se suelen macerar con vainilla, chocolate, canela,... Son rones más suaves y con un cuerpo más dulce.

Ron Kraken Spiced <i>Islas Vírgenes</i>	7.40€
--	-------

Captain Morgan Spiced <i>Jamaica</i>	6.40€
---	-------

VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

LICORES DEL MUNDO

Amaretto <i>Italia</i>	5.00€
<i>Licor dulce de almendra amarga</i>	
Baileys <i>Irlanda</i>	5.00€
<i>Licor de crema de whiskey</i>	
Pacharán Baines <i>España</i>	5.00€
<i>Licor con base de endrinas</i>	
Cointreau <i>Francia</i>	5.00€
<i>Licor de naranja</i>	
Grand Marnier Rojo <i>Francia</i>	6.00€
<i>Licor de naranja con base de coñac</i>	
Frangélico <i>Italia</i>	5.00€
<i>Licor de avellanas</i>	
June <i>Francia</i>	8.00€
<i>Licor de flor de uva</i>	
Malibú <i>Barbados</i>	6.00€
<i>Ron aromatizado con coco</i>	
Kahlúa <i>México</i>	6.00€
<i>Crema de café y vainilla</i>	
Ruavieja <i>España</i>	5.00€
<i>Licor de hierbas</i>	
St. Germain <i>Francia</i>	8.00€
<i>Licor de flor de saúco</i>	
Cachaça Capucana <i>Brasil</i>	8.00€
<i>Aguardiente de caña de azúcar</i>	
Calvados Busnell <i>Francia</i>	7.00€
<i>Aguardiente que se obtiene de la destilación de sidra</i>	
Jagermeister <i>Alemania</i>	5.00€
<i>Licor de hierbas</i>	
Limoncello Villa Massa <i>Italia</i>	5.00€
Licor Bols de Frutas <i>Holanda</i>	5.00€
<i>Manzana, Melocotón y Fresa</i>	
Fernet Branca <i>Italia</i>	4.40€
<i>Licor de hierbas</i>	
Ponche Caballero <i>España</i>	4.50€
<i>Manzana y Melocotón Rives sin alcohol</i>	3.50€

NiC

Combinados y Cócteles

VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

CÓCTELES

GINEBRA

- Blend **7.50€**
Ginebra Tanqueray No Ten macerada con fresa y manzana, zumo de lima, zumo de naranja y espuma de frambuesa
- Gin Gin Mule **8.00€**
Ginebra Tanqueray Rangpur macerada con hierbabuena y miel, zumo de lima y Fever Ginger Beer
- Red Mare **8.00€**
Ginebra Gin Mare macerada con frambuesa y albahaca fresca, licor June y zumo de lima

VODKA

- On The Beach **7.50€**
Vodka Ciroc Peach con zumo de arándano, zumo de naranja, Fever Lemonade y espuma de frambuesa
- Vanilla White Russian **7.50€**
Vodka Ketel One con licor de café Kahlúa, crema de vainilla y canela
- Moscow Mule **8.00€**
Vodka Ketel One con zumo de lima, azúcar líquido y Fever Ginger Beer

RON

- Hurricane **7.50€**
Ron Kraken Spiced y ron Santa Teresa Reserva con puré fruta de la pasión, jarabe de granada, zumos de naranja, lima y piña
- Caribbean Mint **8.00€**
Ron Zacapa 23 macerado con hierbabuena, puré de maracuyá, zumo de limón y ginger ale
- Flórida **8.00€**
Ron Zacapa 23 macerado con frutos rojos, puré de naranja sanguina, licor June y zumo de lima

TIKI COCKTAILS

- Coconut Grove **7.50€**
Cachaça Capucana y ron Captain Morgan Spiced con puré de coco, menta fresca, zumo de limón y zumo de piña
- Mai Tai **7.50€**
Ron Kraken Spiced y ron Diplomático Mantuano con licor de naranja, jarabe de almendras, granadina, zumo de lima y zumo de naranja
- Bourbon Swizzle **8.00€**
Bourbon Bulleit y ron Zacapa 23 con jarabe de vainilla, jarabe de almendra y zumos de naranja, piña y lima

TEQUILA

- Margarita Premium **8.50€**
Tequila Don Julio Reposado y Don Julio Blanco con jarabe de agave, licor de naranja Grand Marnier y zumo de lima
- Margarita de fresa y jengibre **8.00€**
Tequila Don Julio Reposado macerado con fresas y toques de jengibre, licor de flor de uva June y zumo de lima
- Malinche **8.00€**
Tequila Don Julio Blanco macerado con frambuesas, jarabe de canela, St. Germain y Fever Lemonade

WHISKY

- Al Capone **7.50€**
Bourbon Bulleit con jarabe de canela y lima Kaffir, puré de maracuyá, licor St. Germain y Fever Lemonade
- Amor Brujo **8.00€**
Whisky Macallan Amber macerado con frambuesas, zumo de limón, miel y romero
- Golden Gate **8.00€**
Whisky Cardhu Gold Reserve macerado con pera, azúcar moreno, zumo de lima y Fever Ginger Beer

VILLA ANTONIA

Sant Joan d'Alacant

MOJITOS

Mojito	7.00€
<i>Ron Bacardí Superior, hierbabuena, Angostura, zumo de limón, azúcar y soda</i>	
Mojiterráneo	8.00€
<i>Ginebra Gin Mare, albahaca fresca, dados zumo de lima, limón y naranja, azúcar y tónica 1724</i>	
Mojito Moreno	7.50€
<i>Ron Diplomático Mantuano, hierbabuena, zumo de limón, azúcar moreno y ginger ale</i>	
Mojito de fruta	7.50€
<i>Ron Bacardí Superior, hierbabuena, zumo limón, azúcar, soda y tu fruta preferida.... Fresa, mango, frambuesa, maracuyá, coco</i>	

DAIQUIRI CAIPIRIÑA COLADA

Piña Colada	7.00€
<i>Ron Diplomático Mantuano, puré de coco, piña natural y azúcar líquido</i>	
Caipiriña	7.50€
<i>Cachaça Capucana, dados de lima y azúcar</i> <i>Si la prefieres con fruta +0.50€: fresa, mango, maracuyá</i>	
Daiquiri de fruta	7.50€
<i>Ron Bacardí Superior, zumo de lima, azúcar y tu fruta preferida... fresa, mango, frambuesa, maracuyá, plátano</i>	

SIN ALCOHOL

CoCoNic	6.00€
<i>Piña natural con puré de coco y zumo de piña</i>	
Ginger & Berry	6.00€
<i>Zumo de naranja, lima y arándano con jengibre y frutos rojos</i>	
Caribbean Mango	6.00€
<i>Puré de mango y fresa con zumo de limón, zumo de naranja y azúcar</i>	

NiC

Combinados y Cócteles

