

Cocktails

BOHO
RESTAURANT

 BOHOCLUBMARBELLA

Barrica

Selección de cocteles clásicos, envejecidos en barrica de jerez con una maduración de 14 días. Aportando complejidad, carácter, identidad y notas como vainilla, coco o mazapán.

Selection of classic cocktails, aged in sherry barrels with a maturation of 14 days. Providing complexity, character, identity and notes of vanilla, coco and marzipan.

NEGRONI 16€

Ginebra, Campari y vermouth

Gin, Campari and vermouth

BOULEVARDIER..... 16€

Bourbon, Campari y vermouth

Bourbon, Campari and vermouth

MARTINEZ 16€

Ginebra, Campari y licor de cereza

Gin, Campari and cherry liqueur

BAMBOO 16€

Vino Fino, vermouth seco y bitter de naranja

Fino wine, dry vermouth and orange bitter

Classics

AVIATION..... 18€

Ginebra, lima, azúcar y licor de violeta

Gin, lime, sugar and violet liqueur

ZOMBIE 16€

Ron blanco, ron jamaicano, ron añejo, puré de fruta de la pasión, diferentes tipos de zumos y falernum

White rum, jamaican rum, aged rum, passion fruit puree, different types of juices and falernum

DARK Y STORMY..... 16€

Ron Jamaicano, ginger beer y lima

Jamaican rum, ginger beer and lime

PALOMA 18€

Tequila, lima y soda casera de pomelo

Tequila, lime and homemade grapefruit soda

NAKED AND FAMOUS 18€

Aperol, mezcal, lima, y chartreuse amarillo

Aperol, mezcal, lime, and yellow Chartreuse

SINGAPORE SLIM 18€

Gin, triple seco, granadina, angostura bitters, cherry heering, Bénédictine y zumo de piña

Gin, triple sec, grenadine, angostura, cherry heering, Bénédictine and pineapple juice

Autos

Creaciones propias elaboradas a partir de zumos, frutas y siropes caseros.

Own creations made from homemade juices, fruits and syrups.

VIAJE A CUBA 18€

Ron, piña asada con nuez moscada, ron , sirope de canela y ahumado con tabaco habano
Rum, roasted pineapple with nutmeg, cinnamon syrup and smoked with cigar tobacco

OAXACA 18€

Mezcal, aperol, puré de mango, aromatizado con whisky y Lima
Mezcal, aperol, mango puree, flavored with whiskey and lime

NAKANO TAKEKO 18€

Hibiki, Chartreuse amarillo y amaro montenegro
Hibiki, yellow chartreuse y amaro montenegro

LOS OJOS DE ELLA 20€

Sirope de apio, Tequila blanco, Vino Fino y Lima
Celery syrup, white tequila, fine and lime

MEDITERRÁNEO FIZZ 18€

Gin de pomelo y albahaca, benedictine, albahaca, puré de mango, lima y espuma cítrica
Grapefruit and basil gin, benedictine, basil Leaves, mango puree, lime and citrus foam

WATERMELON CRUSH 18€

Vodka, zumo de sandia, zumo de lima, soda frutos rojos
Vodka, watermelon juice, lime juice, red fruits soda

XERA 18€

Amontillado, sirope de miel, flor de sauco, soda de jengibre
Cherry wine, honey syrup, elderflower, ginger ale

Mocktails

CAMOMILLE COOLER 14€

Sirope de miel, infusion de manzanilla, zumo de limon y ginger ale
Honey syrup, chamomile infusion, lemon juice and ginger ale

APPLE SMASH 14€

pure de manzana verde, mandarina y shurbs de limon y romero
Green apple purée, tangerine, lemon and rosemary shurbs

SODA DE FRUTOS ROJOS 14€

Infusion de frutos rojo, zumo de limon y panela
Infusion of red fruits, lemon juice and panela

EL OCEANO 14€

Zumo de naranja, jazmin y agave
Orange juice, jasmine and agave

IVA Incluido | Tax included