

Álbum Botánico de Cócteles



+ The Pharmacy +

Álbum Botánico de Cócteles

Desde tiempos antiguos, las plantas han sido mucho más que simples elementos del paisaje. Han sido medicina, alimento, perfume.

También la esencia secreta de muchas de las bebidas que han acompañado celebraciones, rituales y encuentros humanos.

La coctelería, en su versión más auténtica y artística, es disciplina líquida de la botánica: maderas, raíces, flores, hojas, especias y frutos dan forma al alma de cada destilado, y son la base del universo aromático y sensorial que cada cóctel puede ofrecer.

Los grandes destilados nacen precisamente de la alquimia entre el hombre y la naturaleza. El enebro en la ginebra, la caña de azúcar en el ron, las bayas, las cortezas, el anís, la angélica, la lavanda... cada planta cuenta una historia y cada historia tiene un sabor.

Nos inspiramos en las antiguas fórmulas de monjes, herbolarios y boticarios para reinterpretarlas con una visión moderna, buscando siempre el equilibrio entre lo silvestre y lo sofisticado. En nuestra carta encontrarás cócteles creados con respeto por esa herencia natural.

Utilizamos ingredientes botánicos seleccionados por su pureza, frescura y carácter, combinados con técnicas contemporáneas que realzan su expresión. Flores que calman, raíces que energizan, cítricos que despiertan, especias que seducen... Cada trago es una exploración sensorial, una invitación a viajar por el mundo vegetal a través del paladar. Bienvenidos a un viaje donde la naturaleza se bebe.

Si tiene alguna alergia o intolerancia,
Por favor comuníquelo a nuestro equipo de bar.
Nuestros cócteles pueden contener alérgenos
como frutas, lácteos, huevo o frutos secos,
entre otros ingredientes

+ The Pharmacy +



Índice de Fórmulas

MADERAS



PALO SANTO Palo Santo Tonic	pag. 5
SAKURA Japanese Highball	pag. 27
ROBLE ESPAÑOL Manhattan Añejado	pag. 29

RAÍCES



JENGIBRE Penicillin	pag. 23
CÚRCUMA Apothecary Mule	pag. 31

FLORES



ELÉCTRICA Nepali Gimlet	pag. 7
SAÚCO Raspberry Fizz	pag. 13

HOJAS



PANDÁN Botanical Mai Tai	pag. 17
COLA ACUMINATA Prescription	pag. 21
HOJA DE HIGUERA Artemisa Elixir	pag. 33

FRUTAS



YUZU Yuzu Negroni	pag. 9
PIÑA Prohibition Zombie	pag. 19
FRUTA DE LA PASIÓN Saturn	pag. 11
CAFÉ Midnight Coffee	pag. 25
POMELO ROSA Besos Calientes	pag. 37

PLANTAS



CAÑA DE AZÚCAR The Secret Life Of Plants	pag. 15
AGAVE Levantamueertos.	pag. 35

PALO SANTO



Fig.1

El palo santo (*Bursera graveolens*) es una madera aromática originaria de América del Sur, especialmente de Perú y Ecuador, tradicionalmente utilizada en rituales espirituales y prácticas medicinales. Su nombre significa “madera sagrada”, y desde hace siglos se emplea por comunidades indígenas por sus propiedades purificadoras y energéticas. Al natural, su aroma combina lo cítrico, lo amaderado y un punto casi balsámico que calma sin adormecer.

Nosotros lo capturamos en forma de cordial, respetando su carácter y suavizándolo para que se exprese en el vaso con elegancia y ligereza. Palo Santo Tonic es un trago largo, fresco y delicadamente perfumado. Ginebra, tónica y notas limpias que se entrelazan con la esencia de esta madera sagrada para ofrecer una bebida serena, envolvente y luminosa. Un respiro entre sorbos.

BURSERA GRAVEOLENS

Reino: Plantae

Orden: Asterales

Familia: Burseraceae

Palo Santo Tonic

Beefeater London Dry Gin
Palo Santo Cordial
Tónica Fever-Tree



Fórmula No. I

14€

pH/acidez media 3.3 °Brix/azúcares 8 ABV (8%)

Textura: ligera, seca, burbujeante.

Notas: suaves, enebro, cítricos, quinina.

Volumen : 280ml.

Carbonatación: ≈ 2.3 vol CO₂

Inspiración: Gin and Tonic



FLOR ELÉCTRICA



Fig.2

La flor eléctrica, también conocida como *Acmella oleracea* o “buzz button”, es una pequeña joya botánica amazónica capaz de alterar la percepción con apenas un bocado. Al contacto, activa la lengua con una sensación efervescente, casi eléctrica, que despierta cada rincón del paladar. En nuestro cóctel, juega un papel esencial: acompañada de una espuma ligera, su efecto transforma la textura en una coreografía sensorial, amplificando sabores, intensificando aromas y prolongando el recuerdo de cada sorbo. Más que un toque exótico, la flor eléctrica actúa como un umbral: quien la prueba, cruza hacia una experiencia distinta.

ACMELLA OLERACEA

Reino: Plantae

División: Magnoliophyta

Clase: Magnoliopsida

Nepali Gimlet

London Dry Gin
Licor de flor de saúco
Espuma de pimienta
de Nepal (timur berry)
Flor eléctrica



Fórmula No. II

14€

pH/acidez media 3.1 °Brix/azúcares 12.5 ABV (15.5%)

Textura: sedosa, aérea y electrizante

Notas: ácido - floral - equilibrado.

Volumen : 160ml.

Inspiración: Gimlet



YUZU



Fig.3

El yuzu es un pequeño árbol perenne de la familia de las rutáceas, originario del este de Asia y especialmente valorado en Japón por su intensidad aromática. De ramas espinosas, hojas coriáceas y flores blancas fragantes, produce un fruto de piel rugosa y gruesa, cargada de aceites esenciales. Su perfil aromático es singular: combina la frescura del pomelo, la viveza de la lima verde y la profundidad de la mandarina amarga, con un fondo floral sutil y ligeramente especiado. Históricamente apreciado por sus propiedades tonificantes y digestivas, el yuzu ha ocupado un lugar destacado tanto en la gastronomía como en la tradición herbal asiática.

En coctelería aporta tensión cítrica elegante, brillo aromático y una acidez refinada que no agrede el paladar. Eleva el conjunto del cóctel aportando luz, verticalidad y un perfume persistente que se mantiene en boca mucho después del primer sorbo.

CITRUS ICHANGENSIS

Reino: Plantae

Orden: Sapindales

Familia: Rutaceae

Yuzu Negroni

Malfy Gin
Yuzu Liquor
Lillet Blanc
Suze Gentiane
Japanese Yuzu Bitters



Fórmula No. III

14€

pH/acidez media 3.5 °Brix/azúcares 6.5g ABV (18%)

Textura: seca, sedosa y ligeramente densa

Notas: amargas, herbales y cítricas

Volumen : 110ml

Inspiración: Negroni



FRUTA DE LA PASIÓN



Fig.4



Fig.5

La fruta de la pasión, también conocida como maracuyá (*Passiflora edulis*), es una joya tropical originaria de Sudamérica. Su flor, una de las más fascinantes del reino vegetal, simboliza la armonía entre complejidad y belleza natural. De aroma intenso y exótico, su fruto encierra una pulpa dorada, ácida y perfumada, rica en vitamina C y antioxidantes. Las hojas, de un verde brillante, y sus zarcillos en espiral evocan la vitalidad de las selvas donde prospera. En herbolaria se valora por sus propiedades calmantes y digestivas. Representa la unión entre naturaleza y sensualidad, una fruta que seduce tanto por su sabor como por su historia botánica.

PASSIFLORA CAERULEA

Reino: Plantae

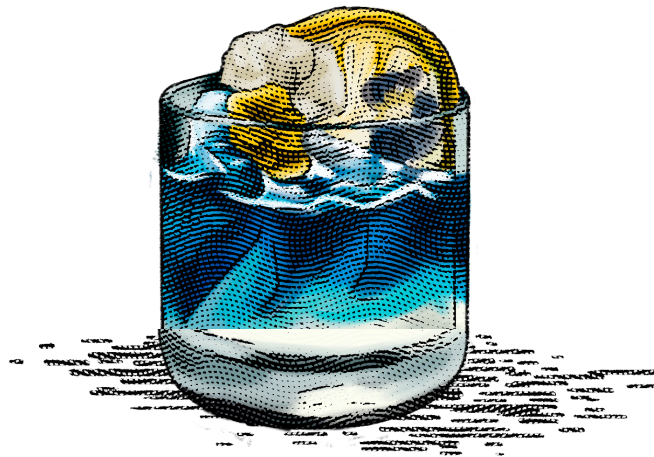
Orden: Malpighiales

Familia: Passifloraceae

Saturn

(Cóctel clarificado)

Beefeater Black, Fruta de la pasión
Velvet Falernum
Orgeat, Espirulina azul



El Milk Punch o cóctel clarificado es una técnica clásica que clarifica el cóctel mediante leche, logrando una bebida limpia, brillante y sorprendentemente suave para crear un trago fresco, aromático y de textura sedosa. El resultado es un cóctel equilibrado, con capas de sabor que se descubren poco a poco, ideal para quienes buscan algo distinto pero profundamente accesible al paladar.

La acidez del cítrico hace que las proteínas se coagulen, atrapando sólidos y partículas. Al filtrarse, el resultado es una bebida limpia, sedosa y sorprendentemente cristalina.

Aunque el cóctel se elabore mediante esta técnica, no contiene restos ni sabor láctico, además se ha realizado con leche sin lactosa.

Fórmula No. IV

16€

pH/acidez media 3.3 °Brix/azúcares 10 ABV (17.5%)

Textura: clara y aterciopelada

Notas: tropicales y cítricas

Volumen: 110ml.

Inspiración: Saturn



FLOR DE SAÚCO

Fig.6



El saúco (*Sambucus nigra*) es una flor ancestral profundamente ligada a la tradición herbal europea, apreciada tanto por su delicado perfume como por sus propiedades medicinales. Sus flores blancas desprenden un aroma floral y ligeramente meloso, con matices que recuerdan a la pera fresca, al lichi y a un sutil fondo cítrico. En fitoterapia se ha utilizado históricamente en infusiones por sus propiedades diaforéticas y antiinflamatorias, asociándose al alivio de resfriados y al fortalecimiento del sistema inmunológico gracias a sus compuestos fenólicos y flavonoides de carácter antioxidante. En coctelería, la flor de sauco aporta una dimensión floral limpia y sofisticada que realza sin saturar el paladar, integrándose con elegancia en ginebras botánicas, vodkas neutros y vinos espumosos secos.

Fig.7



SAMBUCUS NIGRA

Reino: Plantae

Orden: Dipsacales

Familia: Adoxaceae

Equilibra la acidez de los cítricos y armoniza con hierbas frescas, convirtiéndose en un recurso versátil dentro de una propuesta botánica o “pharmacy”, donde puede presentarse como cordial artesanal, licor floral o tintura ligera. El sauco representa la unión entre tradición y modernidad, frescura y refinamiento aromático.

Raspberry Fizz

Malfy Gin
Flor de Saúco
Frambuesa, Ruibarbo
Burbujas



Fórmula No. V

14€

pH/acidez media 3.2 °Brix/azúcares 9.5 ABV (11%)

Textura: ligera y efervescente

Notas: frambuesa, ruibarbo y enebro

Volumen: 210ml.

Carbonatación: $\approx$ 2.3 vol CO₂

Inspiración: Clover Club



CAÑA DE AZÚCAR

Desde las fértiles tierras donde crece la caña de azúcar, nace uno de los espíritus más antiguos y versátiles de la coctelería: el ron. Testigo de viajes, de intercambios y de tradiciones, su esencia guarda el eco de las plantaciones tropicales y del arte de destilar lo natural. En esta sección, exploramos el ron desde una perspectiva botánica, rindiendo homenaje a sus raíces: del dulzor del jugo fresco, a la riqueza de las melazas y al carácter que adquiere en su envejecimiento. Cada cóctel es una pequeña expedición, una muestra de cómo la naturaleza y el tiempo se combinan para crear algo único en cada copa.

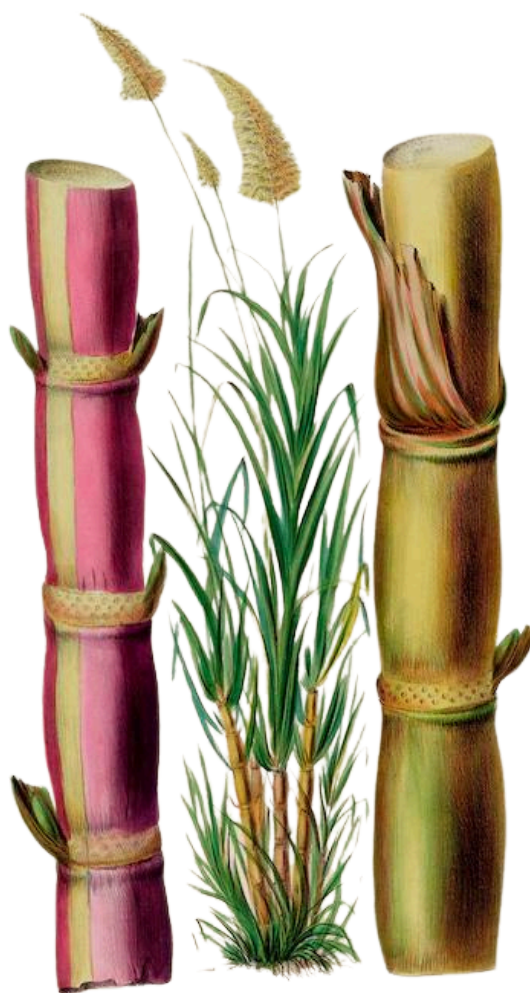


Fig.8

SACCHARUM OFFICINARUM

Reino: Plantae

Orden: Poales

Familia: Poaceae

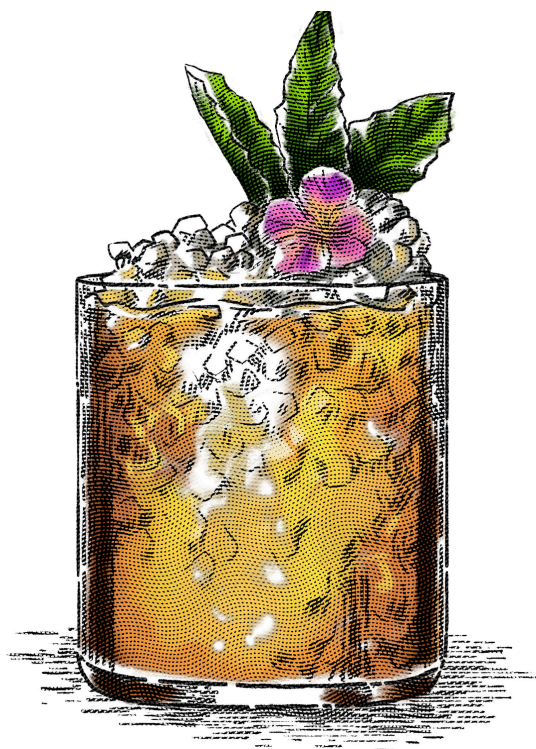
The Secret Life of Plants

Ron de Barbados y Jamaica

Puré de mango

Falernum sirope cítrico

Ginger Beer



Fórmula No. VI

14€

pH/acidez media 3.25 °Brix/azúcares 10 ABV (10%)

Textura: tropical y chispeante

Notas: mango, jengibre, almendra, lima.

Volumen: 260ml.

Carbonatación: ≈ 1.7 vol CO₂

Inspiración: Dark and Stormy



HOJA DE PANDÁN



Fig.9

El *Pandanus amaryllifolius*, conocido como hoja de pandán, es una planta aromática del sudeste asiático. Sus hojas desprenden un perfume intenso que recuerda a vainilla, coco y frutos secos, lo que la convierte en un ingrediente muy valorado en la cocina y la coctelería contemporánea.

En la tradición popular, el pandán ha sido empleado por sus propiedades digestivas y calmantes, así como para aromatizar el aliento y refrescar el cuerpo en climas cálidos. Estudios recientes apuntan a que contiene compuestos antioxidantes y aceites esenciales con efectos antiinflamatorios y analgésicos leves.

También se le atribuye un potencial antimicrobiano, lo que refuerza su uso en infusiones tradicionales.

En el cóctel, la hoja de pandán aporta un perfume envolvente y persistente, elevando la experiencia sensorial hacia un terreno exótico y sofisticado.



Fig.10

PANDANUS AMARYLLIFOLIUS

Reino: Plantae

Orden: Pandanales

Familia: Pandanaceae

Botanical Mai Tai

Plantation Original Dark

Lima, almendra

Sirope de Pandán

Dry Curaçao



Fórmula No. VII

16€

pH/acidez media 3.15 °Brix/azúcares 12 ABV (14%)

Textura: ligera y aterciopelada

Notas: coco, pandán, avellana y cítricos

Volumen: 160ml.

Inspiración: Mai Tai



PIÑA

Originaria de las tierras tropicales de América del Sur, la piña es un símbolo ancestral de hospitalidad, prosperidad y energía vital. Su forma geométrica perfecta, coronada por un penacho de hojas verdes, ha fascinado a botánicos, alquimistas y artistas desde el siglo XVI, cuando fue considerada una fruta casi mística.

Su pulpa dorada concentra enzimas, vitaminas y minerales que estimulan la digestión, purifican la sangre y fortalecen el sistema inmunológico. La bromelina, su compuesto más valioso, actúa como antiinflamatorio natural y ayuda a la cicatrización de tejidos. En la antigua botánica medicinal, se utilizaba para aliviar dolores articulares, mejorar la circulación y favorecer la eliminación de toxinas. En el plano simbólico, la piña representa la abundancia, la regeneración y el equilibrio entre fuerza y dulzura. Su dureza exterior protege un corazón jugoso y luminoso, recordando la armonía entre lo terrenal y lo espiritual.



Fig.11

ANANAS COMOSUS

Reino: Plantae

Orden: Poales

Familia: Bromeliaceae

Prohibition Zombie

Ron de Jamaica y Cuba

Lima, fruta de la pasión

Sirope de almendra

Zumo de piña

Angostura Bitters



Fórmula No. VIII

16€

pH/acidez media 3.3 °Brix/azúcares 14 ABV (8%)

Textura: espesa, cremosa y aterciopelada

Notas: dulces, piña, cacao, fruta de la pasión

Volumen: 310ml.

Inspiración: Planters Punch



COLA

Originaria de África Occidental, la Cola acuminata es una planta cuyas semillas, conocidas como nueces de cola, fueron durante siglos un símbolo de hospitalidad y energía. Estas nueces, ricas en cafeína y teobromina, son el alma primigenia del sabor de la Coca-Cola, aquella chispa amarga y especiada que aún sobrevive entre los matices dulces del refresco moderno. La fórmula original combinaba esta esencia con otros ingredientes naturales de carácter botánico y aromático: la canela, cálida y envolvente; el clavo, intenso y ligeramente picante; la naranja, que aporta un frescor cítrico y brillante; y las hojas de coca, cuya presencia ancestral fue el toque exótico y estimulante del brebaje original.



Fig.12

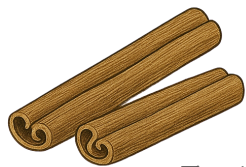


Fig.13

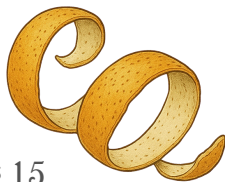


Fig.15

En la coctelería contemporánea, la Coca-Cola se ha convertido en un icono cultural más que en un simple mixer. Desde el clásico Cuba Libre, donde el ron y la lima dialogan con su burbujeante dulzura, hasta reinterpretaciones más sofisticadas, sigue siendo un hilo que une tradición, placer y memoria gustativa.



Fig.14



Fig.16

COLA ACUMINATA

Reino: Plantae

Orden: Malvales

Familia: Malvaceae

Fig.12. Cola Acuminata
Fig.13. Cinnamomum verum
Fig.14. Erythroxylum coca
Fig.15. Citrus x sinensis
Fig.16. Syzygium aromaticum

Prescription

Ron Havana Especial
Mix de especias (allspice dram)
Fernet Branca
Coca-Cola



Fórmula No. IX

14€

pH/acidez media 2.9 °Brix/azúcares 13.5 ABV (9.5%)

Textura: suave y efervescente

Notas: ron, caramelo, especias, limón y amargo herbal

Carbonatación: ≈ 2.2 vol CO₂

Volumen: 300ml.

Inspiración: Cuba Libre



JENGIBRE



Fig.22

El jengibre es un rizoma originario del sudeste asiático, conocido por su aroma picante y sus propiedades estimulantes. Desde la antigüedad se ha empleado tanto en medicina tradicional como en gastronomía por su capacidad digestiva, antiinflamatoria y antioxidante. Su esencia se debe al gingerol, un compuesto que aporta ese picor característico y una calidez persistente en el paladar.

Su versatilidad permite usarlo tanto en cócteles tropicales como en mezclas más secas y especiadas. En pequeñas dosis actúa como un potenciador natural del sabor, aportando profundidad, contraste y un final vibrante. En esencia, el jengibre transforma la mezcla en un trago más expresivo y vital.

En coctelería, el jengibre se utiliza en múltiples formas: fresco, en sirope, infusionado o carbonatado. Aporta energía, frescura y un equilibrio entre lo dulce y lo picante que realza los matices cítricos y frutales de los destilados. Combinado con ron, ginebra, vodka o whisky, añade una dimensión aromática viva y penetrante.

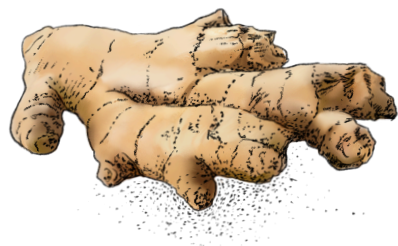


Fig.23

ZINGIBER OFFICINALE

Reino: Plantae

Orden: Zingiberales

Familia: Zingiberaceae

Penicillin

Scotch Whisky
Miel de Flores, limón
Amontillado Sherry
Jengibre
Perfume de Islay



Fórmula No. X

14€

pH/acidez 3.15 °Brix/azúcares 7 ABV (16%)

Textura: ligera, fresca y terrosa

Notas: Jengibre, limón y ahumadas

Volumen: 160ml.

Inspiración: Penicillin



CAFÉ

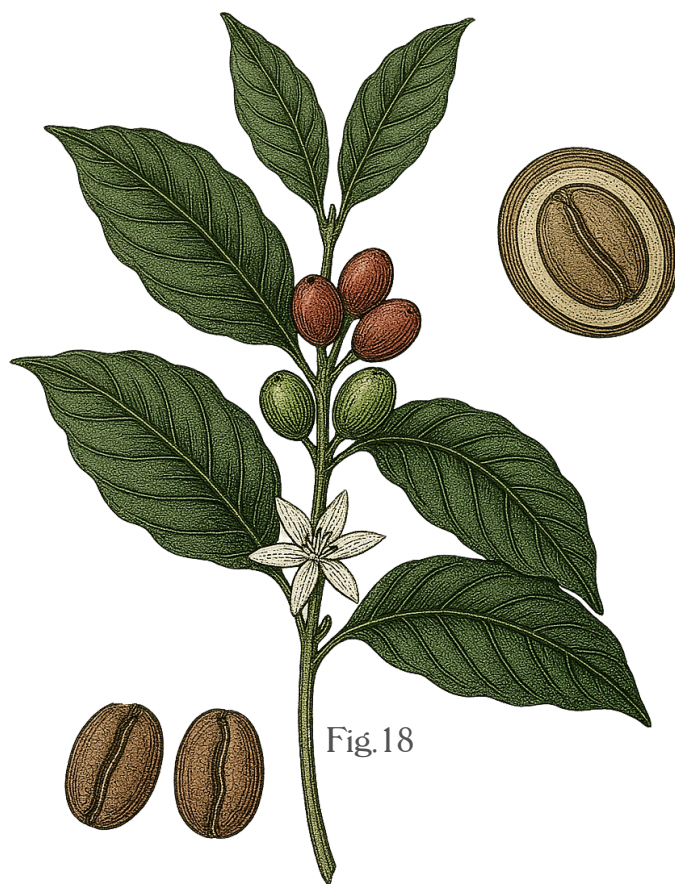


Fig.19

Fig.18

En la tradición farmacéutica y herbolaria, el café fue considerado un estimulante natural, un tónico digestivo y un aliado para la concentración. Antiguos tratados lo describían como una sustancia que despeja la mente y fortalece el espíritu. Su aroma y su sabor amargo se asociaban con la lucidez, el pensamiento claro y la resistencia frente al cansancio del cuerpo y del alma.

Más allá de su función práctica, el café encarna un rito alquímico: transformar un fruto en energía, una planta en experiencia sensorial. En coctelería, se utiliza como puente entre la tierra y el fuego, entre lo amargo y lo dulce, dotando a las mezclas clásicas una profundidad cálida y meditativa, casi espiritual.

COFFEA

Reino: Plantae

Orden: Gentianales

Familia: Rubiaceae

Midnight Coffee

Bourbon Whiskey

en café arábica

Vermut Rojo

Campari Aperitivo

Bitters de Cacao



Fórmula No. XI

14€

pH/acidez 3.5 · °Brix/azúcares 11.5 · ABV 22 %

Textura: robusta, fuerte y persistente

Notas: café, whisky y vermut dulce

Volumen: 110ml.

Inspiración: Boulevardier



ÁRBOL DE SAKURA

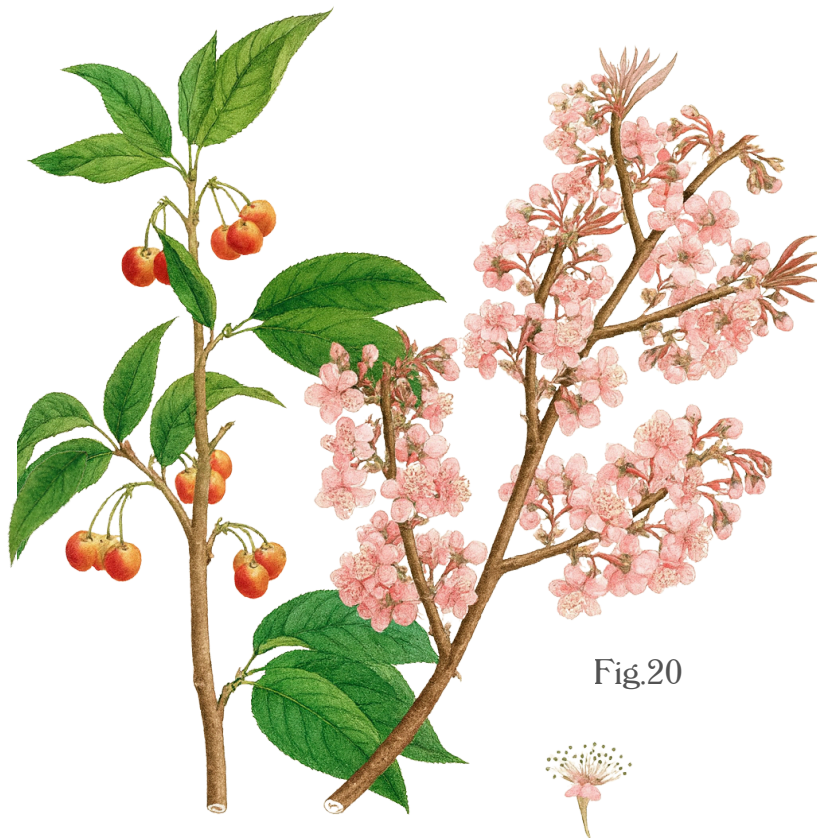


Fig.20

El Sakura, flor del cerezo japonés, representa la pureza, la calma y la belleza efímera de la naturaleza. En coctelería, su presencia es sutil pero inconfundible: un aroma delicado a pétalo fresco con ligeras notas de almendra y miel que evocan el comienzo de la primavera. Los bitters y siropes elaborados con flor de cerezo se emplean para aportar equilibrio, elegancia y un matiz floral transparente, sin dominar el conjunto. Su fragancia limpia armoniza especialmente con destilados suaves como el whisky japonés, el sake o el gin, realzando la textura y el carácter del trago.

En el arte del highball, el Sakura actúa como un puente entre la fuerza del whisky y la ligereza de la soda, aportando una dimensión aromática que sugiere serenidad y precisión.

CERASUS SERRULATA

Reino: Plantae
Orden: Rosales
Familia: Prunus

Japanese Highball

Toki Japanese Whisky

Sakura Bitters

Licor de cereza

Ginger Ale



Fórmula No. XII

17€

pH/acidez 3.4 · °Brix/azúcares 7,3 · ABV 13 %

Textura: cristalina, seca y efervescente

Notas: whisky, cereza y sodas dulces

Volumen: 310ml.

Carbonatación: $\approx$ 2.3 vol CO₂

Inspiración: Whisky Highball



MADERA DE ROBLE



Fig.21

La madera es un elemento fundamental en el proceso de maduración y afinado de los destilados. No es un simple contenedor, sino un material activo que interactúa con el líquido que guarda. Durante el envejecimiento, la barrica permite un leve intercambio de oxígeno, evaporación y concentración, al mismo tiempo que aporta compuestos naturales responsables del color, la textura y los matices aromáticos.

El roble americano ofrece notas dulces y cremosas de vainilla; el francés aporta toques especiados, taninos elegantes y estructura; el mizunara japonés introduce matices exóticos de incienso, sándalo y frutos secos. Además, el grado de tostado interior de la barrica determina el perfil final, desde tonos suaves de miel y caramelo hasta aromas intensos de humo o cacao. Cada barrica, por su naturaleza porosa, actúa como un organismo vivo que evoluciona con el tiempo y las condiciones del entorno. Su función no es solo conservar, sino transformar. En coctelería, comprender la influencia de la madera permite seleccionar destilados con profundidad, equilibrio y complejidad, capaces de aportar capas aromáticas únicas a cada creación.

QUERCUS ROBUR

Reino: Plantae

Orden: Fagales

Familia: Fagaceae

Manhattan Añejado

Bourbon Whiskey
Palo Cortado Sherry
Cherry Heering
Vermut rojo
Bogart's Bitter Truth



Fórmula No. XIII

14€

pH/acidez 4.1 · °Brix/azúcares 4.5 · ABV 27 %

Textura: seca y robusta

Notas: especias, maderas dulces y amargas

Volumen: 100ml.

Inspiración: Manhattan



CÚRCUMA



Fig.22



La cúrcuma cuyos rizomas tuberosos se han utilizado desde la antigüedad, han servido de condimento, colorante textil y estimulante aromático. Originaria del sur de la India e Indonesia, la cúrcuma se cultiva ampliamente en el continente y en las islas del Océano Índico. En la antigüedad se usaba como perfume y como especia. El rizoma tiene un aroma a pimienta y un sabor cálido algo amargo y tiene un fuerte color amarillo anaranjado que tiñe. Es el ingrediente que colorea y da sabor a la mostaza preparada y se usa en polvo de curry, condimentos, encurtidos y mantequillas especiadas para verduras, en platos de pescado y huevo, y con aves, arroz y cerdo. En algunas partes de Asia, el agua de cúrcuma se aplica como cosmético para dar un brillo dorado a la tez. Con la reputación de tener propiedades antiinflamatorias, la cúrcuma a veces se consume como té o en forma de píldora para una variedad de dolencias, que incluyen artritis y problemas intestinales.

Fig.23

CURCUMA LONGA

Reino: Plantae

Orden: Zingiberales

Familia: Zingiberaceae

Apothecary Mule

Vodka Absolut
Zumo de lima
Raíz de cúrcuma
Soda de Jengibre



Fórmula No. XIV

14€

pH/acidez 3.4 · °Brix/azúcares 5.5 · ABV 8 %

Textura: refrescante, chispeante y seca

Notas: cítricas, picantes, especiadas

Carbonatación: ≈ 1.5 vol CO₂

Volumen: 230ml.

Inspiración: Moscow Mule



HOJA DE HIGUERA



Fig.24

La hoja de higuera (*Ficus carica*) es un ingrediente botánico de enorme riqueza aromática, con un carácter verde, fresco y elegante. Su fragancia recuerda a la savia limpia, la madera tierna y la fruta en su punto justo de madurez. En coctelería se utiliza por su capacidad de aportar notas herbales y dulces al mismo tiempo, con matices que evocan heno recién cortado, almendra verde y un sutil toque resinoso. Su perfil es envolvente, natural y profundamente mediterráneo, lo que la convierte en un puente entre lo vegetal y lo afrutado. Al infusionarse o integrarse en siropes, sodas o destilados, la hoja libera una identidad muy característica: serena, aromática y luminosa. Utilizada en cócteles de autor, evoca jardines cálidos, sombra y brisa, añadiendo una capa de sofisticación orgánica. Más que un elemento decorativo, la hoja de higuera es una firma aromática que conecta la coctelería con la tierra y la memoria del verano.

FICUS CARICA

Reino: Plantae

Orden: Rosales

Familia: Moraceae

Artemisa Elixir

Vodka Absolut en Artemisa

Ron de Coco

Fino Dry Sherry

Soda de hoja de higuera



Fórmula No. XV

14€

pH/acidez 3.4 · °Brix/azúcares 5.3 · ABV 9.5 %

Textura: limpia, seca y efervescente

Notas: higuera, cítricos, vodka mineral

Carbonatación: $\approx$ 2.5 vol CO₂

Volumen: 300ml.

Inspiración: Vodka Collins



AGAVE



Fig.25
Agave Tequilana Weber

El agave es una planta que condensa la esencia del desierto: paciencia, fuego y savia. De su corazón, llamado piña, nacen los destilados más representativos de México, el mezcal y el tequila. Aunque comparten origen y espíritu, la diferencia entre ellos comienza en la tierra misma, en la especie que los alimenta y en la forma en que cada una transforma la luz y el suelo en azúcar.

En las tierras volcánicas de Jalisco domina el Agave Tequilana Weber, de hojas azuladas y orden geométrico perfecto.

Su naturaleza domesticada refleja precisión y pureza; de él surge el tequila, limpio, brillante, con notas de hierba fresca, cítricos y un dulzor mineral que recuerda la piedra caliente después de la lluvia. En cambio, en los valles áridos y montañosos de Oaxaca, el Agave Espadín crece con una belleza indómita. Sus hojas verdes, largas y afiladas se abren al sol como cuchillas de luz, acumulando años de sequía antes de ofrecer su savia espesa y terrosa. Al ser cocido lentamente en hornos cónicos de piedra y fermentado en madera, su esencia se vuelve humo y tierra, dando al mezcal su carácter ahumado, profundo y ancestral.



Fig.26
Agave Tobalá

AGAVE AMERICANA

Reino: Plantae

Orden: Asparagales

Familia: Asparagaceae

Levantamueertos

Mezcal Encantado
Fruta de la pasión
Pimentón dulce
Jengibre



Fórmula No. XVI

16€

pH/acidez 3.15 · °Brix/azúcares 5· ABV 8 %

Textura: chispeante y cálida

Notas: cítricas, dulces y ahumadas

Carbonatación: $\approx$ 1.6 vol CO₂

Volumen: 240ml.

Inspiración: Mezcal Mule



POMELO ROSA



Fig.27
Citrus × paradisi

El pomelo rosado (*Citrus × paradisi*) es un híbrido natural entre el pomelo chino y la naranja dulce, perteneciente a la familia Rutaceae. Su pulpa contiene naringina y ácido cítrico, responsables de su amargor fino y frescor luminoso. Los aceites esenciales de su cáscara, ricos en limoneno y nootkatona, le confieren un aroma floral y mineral, de matices solares y limpios.

En coctelería, su equilibrio entre acidez y amargor lo convierte en un ingrediente versátil: aporta estructura, claridad y un final seco que resalta destilados blancos como el tequila o la ginebra. Es símbolo de pureza y contraste: una fruta que refresca sin endulzar y deja en el paladar la sensación exacta del sol sobre el agua.

CITRUS × PARADISI

Reino: Plantae

Orden: Sapindales

Familia: Rutaceae

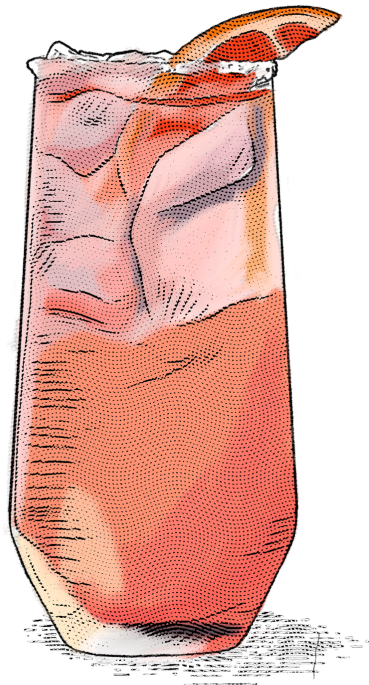
Besos Calientes

Altos tequila blanco

Chile rojo

Soda de pomelo

Sal ahumada



Fórmula No. XVII

14€

pH/acidez 3.2 · °Brix/azúcares 3.8· ABV 7.8 %

Textura: efervescente y cálida

Notas: picantes, amargas y final dulce

Carbonatación: $\approx$ 2.5 vol CO₂

Volumen: 240ml.

Inspiración: Paloma



FÓRMULAS SIN ALCOHOL

Tropical Punch

Fruta de la Pasión
Almendra, lima
Zumo de piña



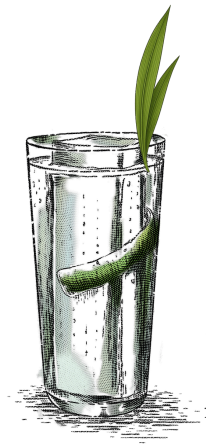
Fórmula No. XVIII

pH/ 3.2 · °Brix/ 5.2 ABV 0 %
Textura: cremosa y aterciopelada
Notas: dulce, mazapán, tropical
Volumen: 300ml.
Inspiración: Zombie

14€

Vetiver Tonic

Ginebra sin alcohol
Cordial de vetiver
Tónica fever tree



Fórmula No. XIX

pH/ 3.5 · °Brix/ 4.8 ABV 0 %
Textura: efervescente y fresca
Notas: vetiver, quinina y enebro
Carbonatación 2.8 vol CO₂
Volumen: 240ml.
Inspiración: Gin and Tonic

14€

Apple Ginger Fizz

Manzana verde
Lima kaffir
Ginger Beer



Fórmula No. XX

pH/ 3.5 · °Brix/ 4.8 ABV 0 %
Textura: efervescente y fresca
Notas: cítricas, frescas y ácidas
Carbonatación 2.8 vol CO₂
Volumen: 240ml.
Inspiración: Gin Fizz

14€

Los Clásicos de Pharmacy

Aviation
Cosmopolitan
Daiquiri
Gin Fizz
Margarita
Mint Julep
Mojito
Pink Lady
Pisco Sour
Espresso Martini
Whisky Sour

14€

Dark and Stormy
Dry Martini
(Classic, Dirty...)
Corpse Reviver^{#2}
Hanky Panky
Old Fashioned
Paper Plane
Sazerac
The Last Word
Vieux Carré

16€

The Pharmacy ofrece una amplia selección de sus marcas alcohólicas favoritas, licores selectos y destilados excepcionales. Para más información, le invitamos a consultar con nuestro equipo, que estará encantado de asesorarle.

+ The Pharmacy +

Álbum Botánico de Cócteles ©



© 2026 Copyright Speakeasy “The Pharmacy”
Todos los textos, ilustraciones y diseños son
propiedad de Speakeasy “The Pharmacy”
Queda prohibida su reproducción total o parcial
sin autorización expresa.
Textos, diseño y arte: Elias Bentolila Edery.

+ The Pharmacy +