

menú de cócteles:

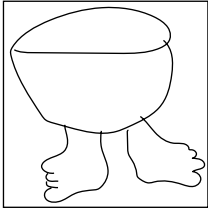
txin txin!

cócteles por trobar:

La “cristalería” utilizada ha sido creada por los artistas de trobat en colaboración con trobar, y se encuentra disponible para su compra en www.trobat.co/trobar

*Cuando menos es más—disfruta de una selección de cócteles en formato “shottail” (tamaño reducido) por 8€.

menú de
cócteles:



Algunos de nuestros cócteles pueden contener trazas de frutos secos, huevo crudo y/o productos lácteos. Si tienes alguna alergia, por favor, avísanos y te brindaremos asesoramiento.

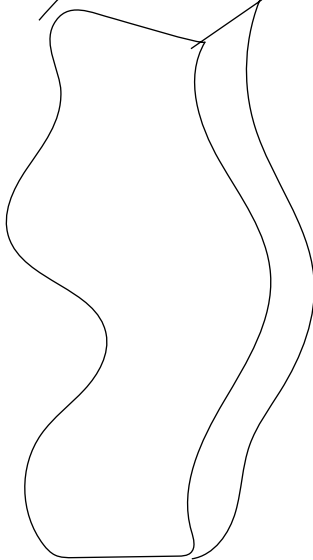
Pogo*

Cuando la vida te da limones...

(Ingredientes):

Tequila Silver, licor de naranja de Söller, jugo de limón y lima, y refresco de pomelo

“Cristalería” diseñada por Anna Demidova



12€*

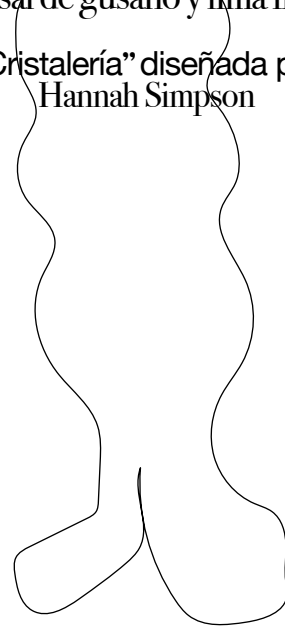
Sobrasada Margarita

Un margarita siempre es una buena idea

(Ingredientes):

Tequila infusionado con sobrasada, licor de maíz y jugo de lima, servido con sal de gusano y lima fresca

“Cristalería” diseñada por Hannah Simpson



12€

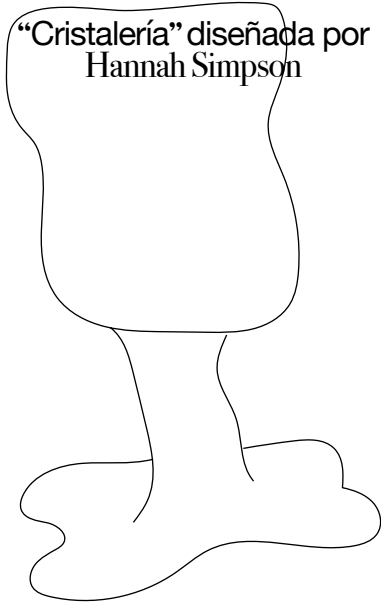
Chingón

Azúcar, flores, y muchos colores

(Ingredientes):

Tequila, licor de chile chipotle, puré de mango, limón y rodajas de chile fresco servido con gelatina de mango, con tocino y hojas de mostaza

“Cristalería” diseñada por
Hannah Simpson



15€

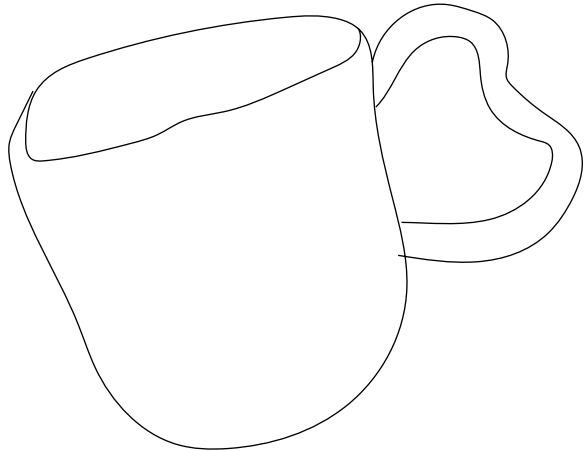
Tiny Disco*

Una fiesta en tus manos

(Ingredientes):

Mezcal, agave, zumo de limón, puré de fresa y zumo fresco de piña

“Cristalería” diseñada por
Martine Thoelen



12€*

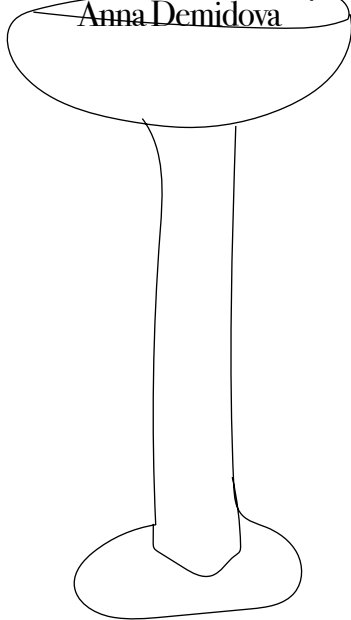
Green Smoke

Donde hay humo...

(Ingredientes):

Mezcal, ginebra, lima fresca, pepino, menta y cerveza de jengibre

“Cristalería” diseñada por
Anna Demidova



15€

Trobar Punch

Compartir es vivir

(Ingredientes):

Mezcal, ron overproof, licor de Maraschino, té helado, licor de Falernum, lima, menta y flor de Jamaica
Diseñado para **3-6** personas

Tazón de ponche & “Cristalería” diseñada por
Constanza Alamazán Carrasco



46€

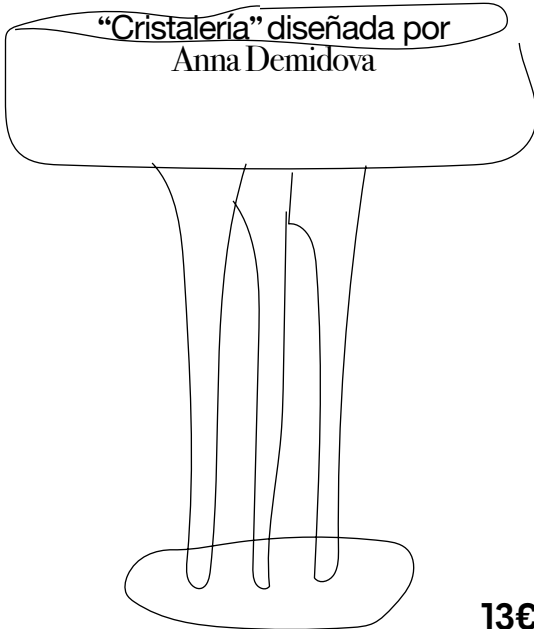
Trobar And Famous

Ahumado, no agitado

(Ingredientes):

Mezcal, Aperol, Chartreuse, lima fresca y amargo mediterráneo
Servido con una burbuja ahumada

“Cristalería” diseñada por
Anna Demidova



13€

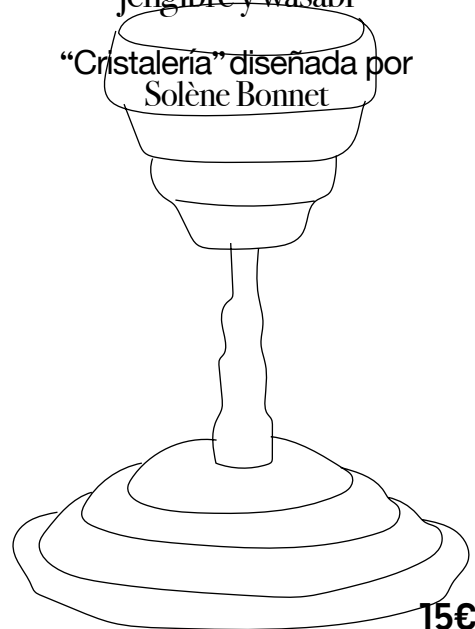
Okita*

Suéltalo todo

(Ingredientes):

Vodka, jugo de manzana recién exprimido, licor de melón, jugo de lima y una base de hierba de limón, jengibre y wasabi

“Cristalería” diseñada por
Solène Bonnet



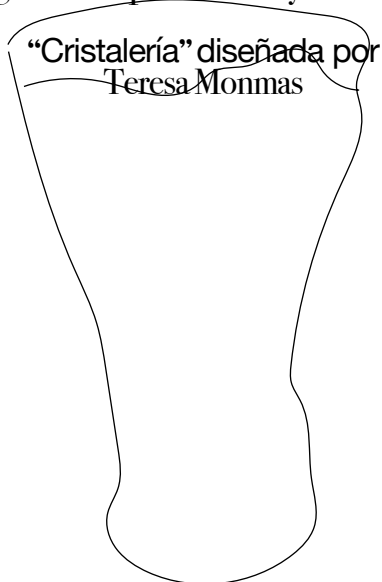
15€*

Bloody Maria

La prima “cool” de Mary

(Ingredientes):

Vodka infusionado con apio, jugo de tomate, salsa de chile casera, tajín, jugo de limón y naranja, salsa Worcestershire, adornado con una galleta de parmesano y romero



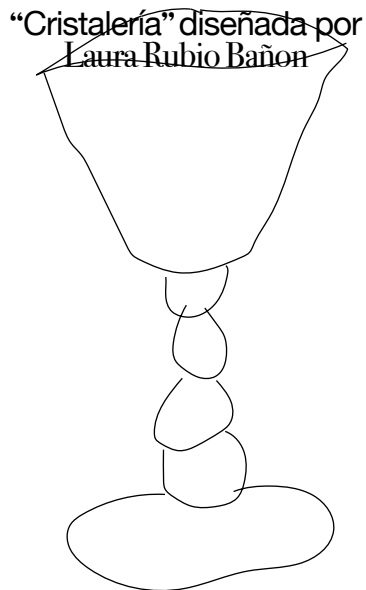
14€

But First, Coffee

A golpe de caféina

(Ingredientes):

Semillas de cilantro infusionadas con vodka, licor de café casero, cold brew y agave, servido con una galleta de caramelo salado y chocolate chipotle



12€

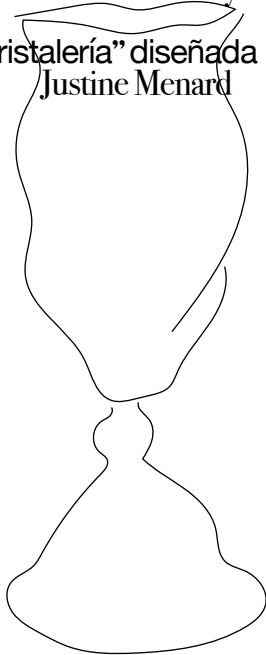
Matcha La Vista

¿Melodrama a la vista?

(Ingredientes):

Vodka de pera, Calvados de pera,
zumo de limón, licor de flor de saúco
y sorbete de matcha y limón

“Cristalería” diseñada por
Justine Menard



12€

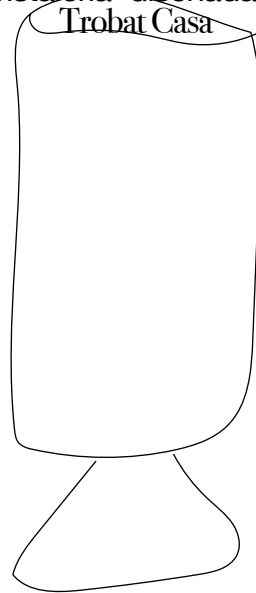
Purple & Tonic

Cuando un G&T no es suficiente

(Ingredientes):

Ginebra infusionada con té de flor
de guisante Butterfly, limón, tónica,
ralladura de limón y tomillo

“Cristalería” diseñada por
Trobat Casa



12€

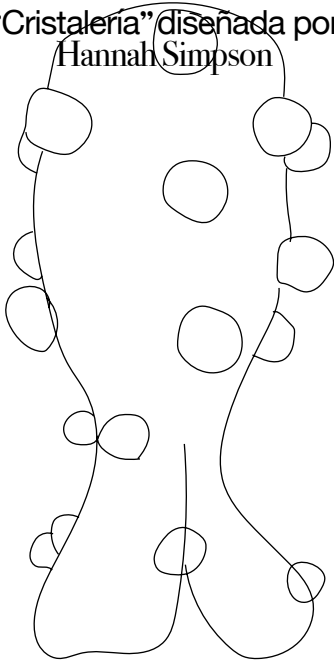
Sakxy Nikkei*

La cocina clandestina de Perú

(Ingredientes):

Pisco, sake, maracuyá, pimienta cordial, clara de huevo y soda de yuzu

“Cristalería” diseñada por Hannah Simpson



13€*

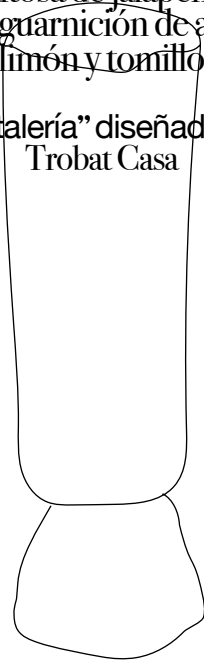
The Citrus Experience

El sabor de la vida

(Ingredientes):

Ginebra infusionada con Mano de Buda, licor de naranja Sóller, yuzu, lima y maltosa de jalapeño servida con una guarnición de albahaca, limón y tomillo

“Cristalería” diseñada por Trobat Casa



15€

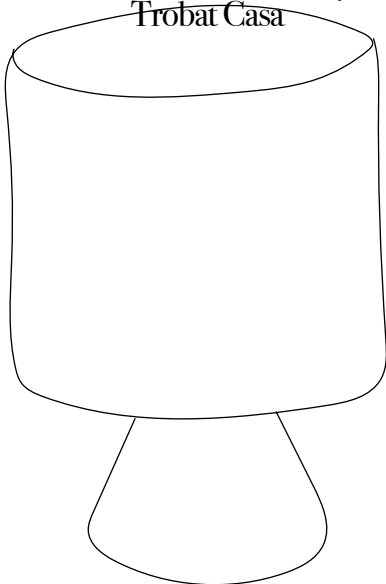
Trobar Sour

Un clásico del futuro

(Ingredientes):

Pisco, ron, zumo de limón, sirope de agave, clara de huevo y vino de Oporto (20 años)

“Cristalería” diseñada por Trobat Casa



14€

Watermelon Sugar High

Sangría al estilo trobar

(Ingredientes):

Mezcla de sandía, ron, vermut, Martini Fiero, zumo de naranja, lima, menta y vino tinto
Apto para hasta 4 personas

“Cristalería” y “jarra” Trobar diseñada por Alfonso Reyes



46€

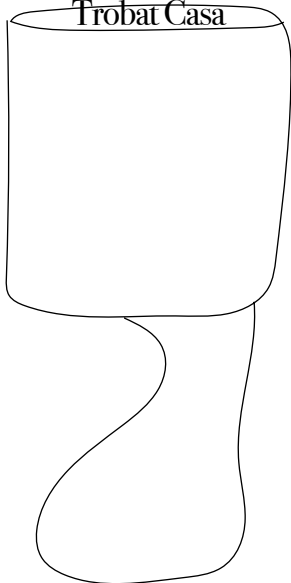
When Adam Bit The Apple

Una pieza de fruta al día...

(Ingredientes):

Whisky caribeño terminado en barrica francesa, trozos de manzana verde, refresco de cardamomo y jengibre

“Cristalería” diseñada por
Trobat Casa



10€

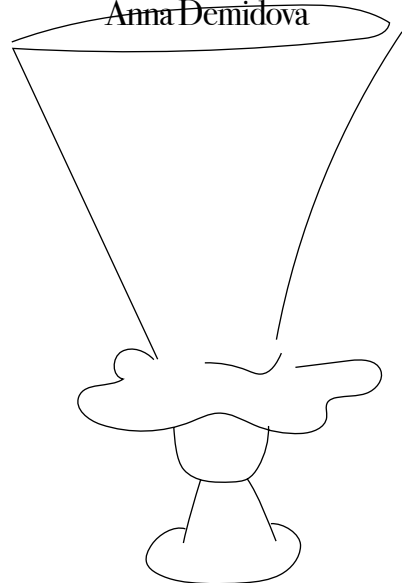
Pearl Clutcher

El verano en una copa

(Ingredientes):

Whisky japonés con yuzu, jengibre, sopa de miso y katsuobushi, servido con mochi de perlas de kumquat

“Cristalería” diseñada por
Anna Demidova



15€

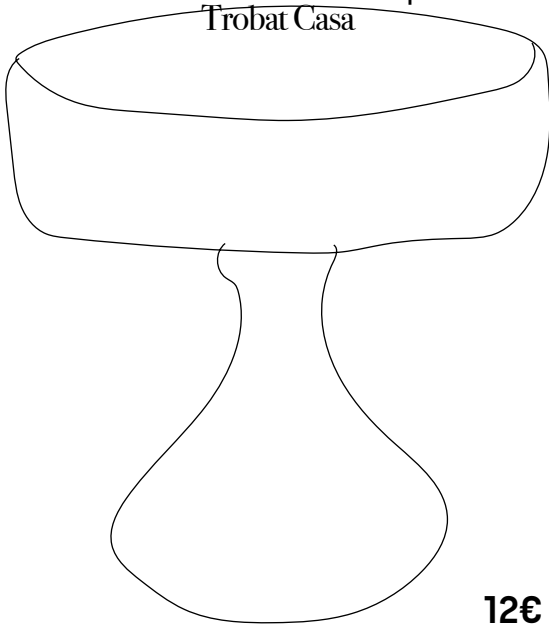
Ba-na-na-na

Intenta resistirte

(Ingredientes):

Brandy con licor de café casero, plátano fresco, notas de coco y jerez

“Cristalería” diseñada por
Trobat Casa



12€

(Pequeños placeres)

¿No te tienta nuestro menú personalizado? No juzgamos. En trobar, lo clásico nos sale tan bien como lo ecléctico, y como en todo lo que hacemos, siempre añadimos un toque inesperado que transforma la experiencia original.

Todos los “clásicos” se sirven en
cristalería diseñada por Trobat Casa



{ The Negroni Is On Holiday }

“Orange is the new black”

(Ingredientes):

Gin infusionado con cáscara de naranja y aceite de oliva virgen extra mezclado con vermut y Campari

Estos ingredientes son envejecidos en una barrica de jerez que contiene más de **300** moléculas



14€

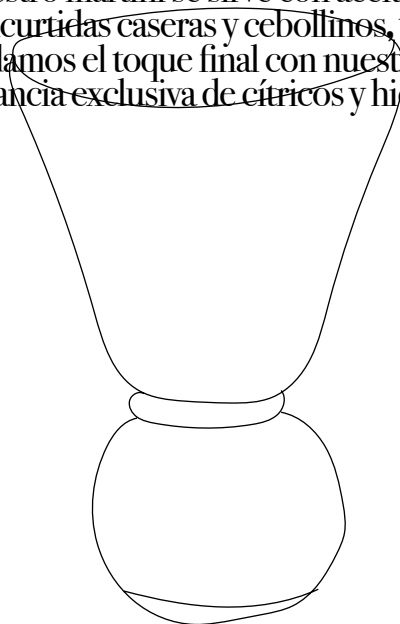
[Drag Martini]

Tu martini, tu estilo

(Ingredientes):

Elige entre ginebra o vodka, luego dinos qué tan seco lo quieres

Nuestro martini se sirve con aceitunas encurtidas caseras y cebollinos, y le damos el toque final con nuestra fragancia exclusiva de cítricos y hierbas



12€

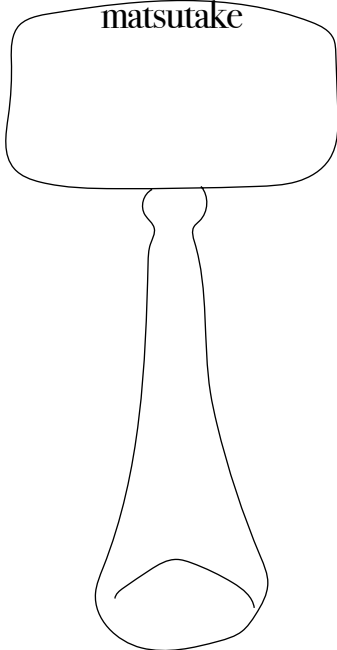
Hattan-Man

¿Te atreves a repetirlo?

(Ingredientes):

Brandy, vermut rojo y blanco, y una pizca de nuestro amargo casero de setas, elaborado con shiitake, enoki y

matsutake



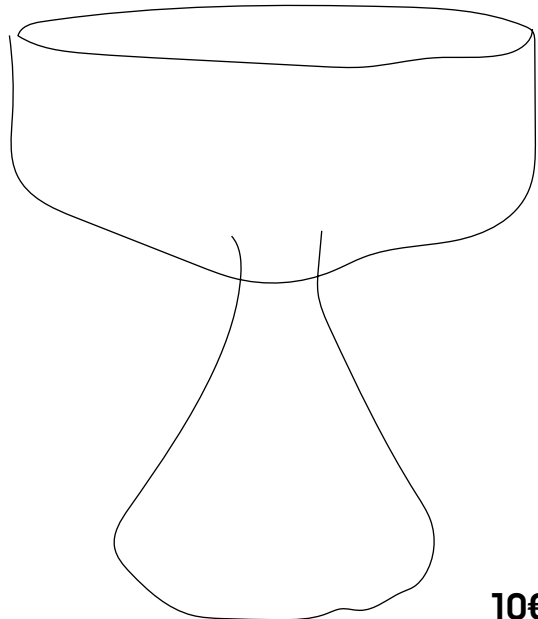
14€

Bam! Boo!

¡Patata!

(Ingredientes):

Jerez y vermut seco acompañados de queso mallorquín y aliño de romero



10€

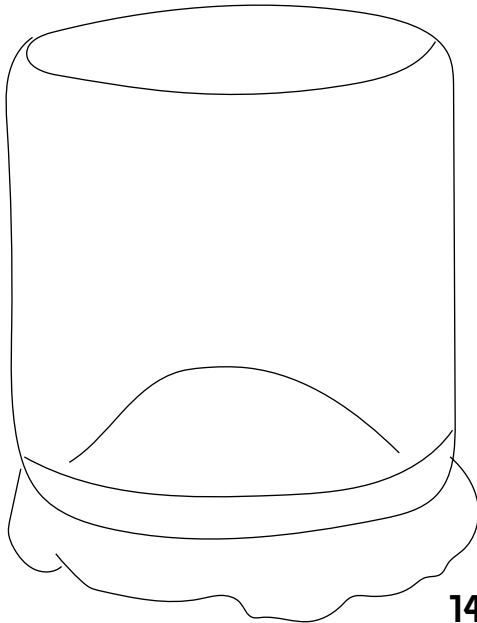
Re-Fashioned

Un clásico mejorado

(Ingredientes):

Bourbon y Palo Cortado, servido con
bitters aromáticos

¿No ves tu favorito? Pregúntale a
nuestro equipo y lo prepararemos
para ti, si es posible



14€

Fermentado

¿Con ganas de probar algo distinto?
Nuestra selección de bebidas y cócteles
fermentados para aquellos que marcan
su propio camino

“Cristalería” diseñada por
Trobat Casa

Pulque

También conocida como “octli”, esta
bebida alcohólica se obtiene de la
fermentación de la savia del maguey. En
la región central de México, se conoce a
Pulque como la “bebida de los dioses”
y la han disfrutado durante milenios

5,5€

Tepache

Nuestra bebida fermentada sin
alcohol, elaborada artesanalmente
con piña, azúcar de caña sin refinar,
canela, vainilla, cáscara de naranja
seca y chile seco

4,5€

Kombucha Trobat

Nuestras kombuchas se elaboran
mediante la fermentación de té verde o
negro, agua y azúcar, y posteriormente
se filtran y se mezclan con zumo fresco.
Consulta a nuestros camareros por la
kombucha del día

6,5€

Zona Sin Alcohol

¿No vas a beber esta noche? Tenemos una solución para ti: descubre nuestras deliciosas bebidas sin alcohol

“Cristalería” diseñada por Trobat Casa

Agua Embotellada

Natural o con gas

(500ml): **2,5€** (1L): **3,5€**

Tés, limonadas y refrescos caseros

Pregunta a nuestro equipo por las opciones del día

4€

Mocktails:



Apple Of My Eye

Un soplo de aire fresco **12€**

(Ingredientes):

Bebida espirituosa herbal sin alcohol, manzana verde fresca, agua mineral con gas, cardamomo y jengibre, con una guarnición de manzana confitada

Easy Peasy

Una explosión cítrica **12€**

(Ingredientes):

Bebida espirituosa cítrica sin alcohol, fresa fresca, zumo de piña y refresco de pomelo

Melocotones con Nata

El capricho más dulce **12€**

(Ingredientes):

Bebida espirituosa aromática sin alcohol, melocotones frescos, frambuesas y leche merengada

Cerveza y vino

¿No te entusiasma la idea de los cócteles? No nos identificamos, pero lo comprendemos.

Descubre nuestra selección exclusiva de vinos y cervezas en su lugar

Cerveza

Estrella: **3,5€** Coronita: **4,5€**

Espumoso

Copa: Botella:

Perelada Brut Nature **5€ 24€**
Cuvè Especial **60€**
Gramona Argent Brut **62€**
Gramona Argent Rosé **110€**

(Nuestros vinos provienen de Estados Unidos, Chile, España, Francia y las Islas Baleares)

Blanco

Copa: Botella:

971 Giró **7,5€ 36€**
Envidia Cochina **10€ 40€**
Cipma **12€ 44€**
Three Sticks
Durell Vineyard **100€**
Errazuriz Las Pizarras **148€**

Rosado

Can Axartell **7,5€ 28€**
Impromptu **11€ 40€**
Whispering Angel **15€ 50€**

Tinto

Bobos **11€ 42€**
Three Sticks Price
Family Estates **14€ 50€**
Altanza Colección
Artistas “Velázquez” **78€**
Colom de la Penya **140€**
Errazuriz Las Pizarras **160€**

¿Te Amo? No, Tequila

El Trobasement está abastecido con una selección cuidadosamente elegida de los mejores tequilas y mezcales de México (es decir, los mejores del mundo) Te lo serviremos como prefieras: en un chupito, en una copa de degustación o en tu cóctel favorito

Tequila

Blanco

Espolón	12€
Patrón Silver	12€
Casamigos	14€
Fortaleza	16€

Reposado

Patrón	14€
Casamigos	18€

Añejos

Patrón Añejos	18€
Herradura Selección Suprema	47€

Mezcales

400 Conejos	10€
Le Tribute	16€
Patrón Añejo	18€
Casamigos	26€
Magüey de Pechuga	52€

Solo en Trobasement

Rooftop trobar

¡Bienvenido al Rooftop trobar!
Disfruta de nuestra carta completa de cócteles y descubre nuestra selección de tres cócteles exclusivos mientras te deleitas con vistas panorámicas

“Cristalería” diseñada por
Trobat Casa

Spritz Your Way

¿Qué es la vida sin un buen spritz?

(Ingredientes):

Elige tu licor favorito y haremos tu spritz a nuestra manera

Piña Colada

Y baila bajo la lluvia

(Ingredientes):

Ron especiado, leche de coco, piña asada y bítters aromáticos

The Cuban

Un mojito a nuestra manera

(Ingredientes):

Ron blanco, panela, lima fresca, hojas de menta, agua con gas y amargos

Todos por 12€

(Solo en el Rooftop)