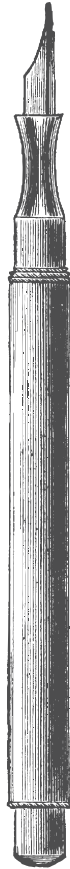


# COCKTAILS

BY  
LUCA ANASTASIO



## Picalagartos

SKY BAR & RESTAURANT

# INTRODUCCIÓN

---

La satisfacción más grande en mi profesión es poder sorprender con mis cócteles, transmitiendo unas emociones nuevas e interesantes, fundamentales para llenar la vida de momentos únicos, con sabores reconocibles y con un aspecto apetecible. Por suerte hago todavía las cosas según me dicta mi pasión, y eso me hace sentir libre!! Cada creación es un capítulo de mi vida y tiene algo que expresar y comunicar: amor, cultura, extravagancia, dulzura, elegancia, arte...

*Luca Laurentis*



# CLASSIC REVOLUTION

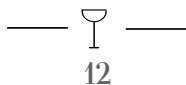
Revolucionamos los clásicos y contemporáneos con un estilo totalmente moderno y divertido. Una interpretación sorprendente y elegante de unos cócteles legendarios e inolvidables, con exquisitos sabores, intensos y equilibrados.

---

---

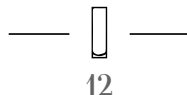
## ESPRESSO MARTINI

Vodka Ketel One  
Licor de café  
Licor de cacao oscuro  
Sirope de azúcar  
Café espresso



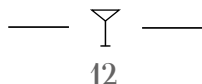
## PALOMA

Tequila Don Julio Blanco  
Zum de lima  
Refresco de pomelo  
Bitters de pomelo  
Tajín clásico



## COSMOPOLITE

Vodka Cîroc Red Berry  
Licor de triple sec  
Zum de lima  
Zum de arándano



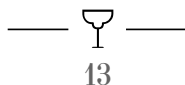
## BLACK ORANGE SPRITZ

Aperol  
Vino espumoso italiano  
The ORGANICS Black Orange



## MARGARITA CHINGONA

Tequila Don Julio Blanco  
Licor de chile chipotle  
Sirope de agave ecológico  
Zum de lima  
Sal Tajín



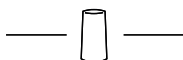
# CLASSIC REVOLUTION

---

---

## PASSION FRUIT & GINGER MOJITO

Ron Cacique Añejo  
Sirope de jengibre  
Zumo de lima  
Fruta de la pasión  
Hierbabuena  
The ORGANICS Ginger Ale  
Bitters Angostura



13

## SPICY MOSCOW MULE

Vodka Cîroc  
Licor de pimienta jamaicana  
Sirope de vainilla  
Zumo de lima  
Ginger Beer  
Bitters de ruibarbo



12

## LAST WORD

Ginebra Tanqueray N°TEN  
Licor Chartreuse Verte  
Licor Maraschino Luxardo  
Zumo de lima



13

## NEW YORK SOUR

Whiskey Bourbon Bulleit  
Sirope de azúcar  
Zumo de limón  
Vino tinto joven.



12

## PORN STAR MARTINI

Vodka Cîroc  
Licor de Passoa  
Sirope de vainilla  
Zumo de lima  
Fruta de la pasión  
Vino espumoso



13

# SIGNATURE

Una exuberante coctelería de autor, con un espíritu libre y extravagante, fruto de una imaginación desinhibida, enigmática y vibrante, que dan lugar a unos delicados y refinados aromas que perduran en el paladar y en la mente. Unas creaciones únicas y deliciosas, con sugerentes matices.

---

---

## ON THE WAY TO ITALY

Tequila reposado  
Licor de Amaretto  
Amaro Cynar  
Sirope de azúcar de caña  
Fruta de la pasión



12

## TIERRA DE AGAVES

Tequila reposado  
Mezcal joven  
Sirope de agave ecológico  
Zummo de lima  
Zummo de piña  
Perfume de chile chipotle



12

## MACHU SOUR

Pisco peruano  
Sirope de vainilla  
Zummo de lima  
Fruta de la pasión  
Bitters peruano



13

## AMALFI TONIC

Ginebra Tanqueray N°TEN  
Granizado de limón  
Tónica premium



13

# NON-ALCOHOLIC

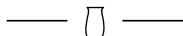
Una mixología que está conquistando a quienes buscan opciones diferentes y atractivas. Deliciosos cócteles sin alcohol, con mucha chispa y creatividad atrevida. Unas combinaciones extremadamente armónicas, suaves y aterciopeladas con notas de especias dulces y frutas exóticas.

---

---

## MUMBAI

Crema de coco  
Fruta de la pasión  
Sirope de vainilla  
Zummo de lima  
Zummo de piña  
Curry indio



10

## BURNIN'MANGO 🍷

Mango  
Fruta de la pasión  
Sirope de especias  
Zummo de lima  
Tandoori Masala  
Ginger Beer



10

## LOVELY GARDEN

Seedlip Garden  
Sirope de pepino  
Zummo de lima  
Agua de rosas  
Perfume de caramomo  
Hojas de limas kéfir  
Ginger Beer  
Bitters de ruibarbo



10

## MOJIGATO

Fruta de la pasión  
Sirope de vainilla  
Zummo de lima  
Zummo de piña  
Hierbabuena  
Organics Bitter Lemon  
Bitters Angostura



10

## PICALAGARTOS SKY BAR

Picalagartos Sky Bar trata de reflejar el Madrid más castizo, la ciudad de los años 20. Un viaje gastronómico a un contexto que toma forma inspirándose en la obra "Luces de Bohemia" del escritor Ramón María del Valle-Inclán.

De esencia vanguardista alberga en su identidad el carácter bohemio y rudo de la obra.

Así, nuestra propuesta culinaria refleja la cocina tradicional madrileña con recetas reinterpretadas por nuestro chef,  
Manuel Berganza



## LUCES DE BOHEMIA

Difundida por primera vez en 1920 en una revista literaria y publicada como libro en 1924, la famosa obra de Valle-Inclán es el reflejo de unos años en los que la estética e ideología del gallego fueron evolucionando influenciadas por las transformaciones sociales y políticas del país.

La obra tiene como fin poner sobre la mesa la decadencia y la imposibilidad de la vida literaria en la sociedad española del momento. Valle-Inclán ironiza, satiriza y estiliza grotescamente la realidad convirtiendo la obra en “una crítica feroz de España y los españoles”.

La figura de Max Estrella, protagonista de la pieza, está inspirada en Alejandro Sawa, un poeta ciego y bohemio que representa a una de las pocas figuras nobles de la obra. Sensible y frágil vive frustrado porque su obra no tiene éxito y no gana el suficiente dinero como para comer. Es el único capaz de ver la realidad y su furia posee una fuerte sensibilidad y humanidad. Don Latino, como contrapunto de Max, representa la deformación de la bohemia. Un personaje sin escrúpulos, falso e insensible.

## TABERNA DE PICA LAGARTOS

Valle-Inclán define la taberna que Max Estrella y Don Latino frecuentan como un lugar con luz de acetileno, con un mostrador de zinc y mesas repletas de jugadores de mus.

En la obra es la taberna de Venancio, un oscense afincado en Madrid que presenta una actitud educada, correcta y formal. El lugar en el que Max Estrella y Don Latino ahogaban sus penas.



**Picalagartos**  
SKY BAR & RESTAURANT



@picalagartosmad