

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

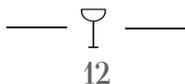


CLASSIC REVOLUTION

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.

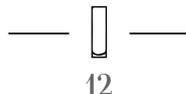
ESPRESSO MARTINI

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



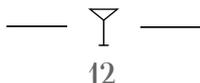
PALOMA

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



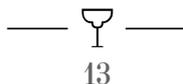
BLACK ORANGE SPRITZ

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



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



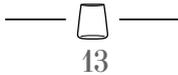
13

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.

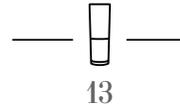
ON THE WAY TO ITALY

Tequila Don Julio Blanco
Licor de Amaretto
Amaro Cynar
Sirope de azúcar
Fruta de la pasión



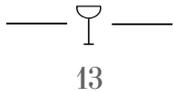
TIERRA DE AGAVES

Tequila Don Julio Blanco
Mezcal joven
Licor de chile chipotle
Sirope de agave ecológico
Zumo de lima
Zumo de piña



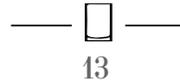
MACHU SOUR

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



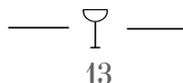
AMALFI TONIC

Ginebra Tanqueray N°TEN
Granizado de limón
Tónica premium



ÚLTIMA PALABRA

Tequila Don Julio Blanco
Licor Chartreuse Verte
Licor Maraschino Luxardo
Zumo de lima



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