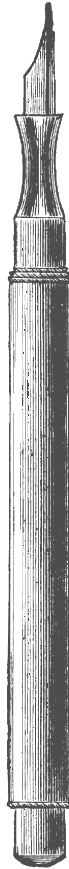


COCKTAILS

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



SUMMER DELIGHT

Descubre la inmensa sensación de frescor, un placentero y sabroso contraste de sabores, todo el gusto del verano con un cocktail diferente. Un sabor intenso y con una seductora textura. El resultado es increíblemente refrescante y agradable.

MOJITO SANDÍA

Ron Cacique Añejo
Sirope de azúcar de caña
Zumo de lima
Sandía
Hierbabuena
Red Bull Red Edition Sandía
Bitters Angostura

— □ —

13

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



13

PALOMA

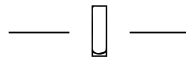
Tequila Don Julio Blanco

Zumo de lima

Refresco de pomelo

Bitters de pomelo

Tajín clásico



12

COSMOPOLITE

Vodka Cîroc Red Berry

Licor de triple sec

Zumo de lima

Zumo de arándano



13

BLACK ORANGE SPRITZ

Aperitivo Petroni

Vino espumoso

The ORGANICS Black Orange



12

MARGARITA CHINGONA

Tequila Don Julio Blanco

Licor de chile chipotle

Sirope de agave ecológico

Zumo de lima

Sal Tajín



13

CLASSIC REVOLUTION

PASSION FRUIT & GINGER MOJITO

Ron Cacique Añejo

Sirope de jengibre

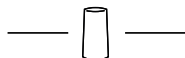
Zumo de lima

Fruta de la pasión

Hierbabuena

The ORGANICS Ginger Ale

Bitters Angostura



13

SPICY MOSCOW MULE

Vodka Cîroc

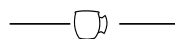
Licor de pimienta jamaicana

Sirope de vainilla

Zumo de lima

Ginger Beer

Bitters de ruibarbo



13

NEW YORK SOUR

Whiskey Jack Daniel's Apple

Sirope de azúcar

Zumo de limón

Vino tinto joven.



13

PORN STAR MARTINI

Vodka Cîroc

Licor de Passoa

Sirope de vainilla

Zumo de lima

Fruta de la pasión

Vino espumoso



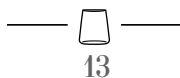
13

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.

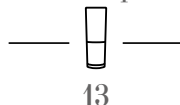
ON THE WAY TO ITALY

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



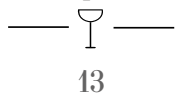
TIERRA DE AGAVES

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



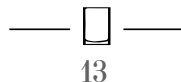
MACHU SOUR

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



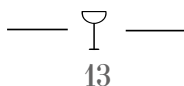
AMALFI TEN TONIC

Ginebra Tanqueray N°TEN
Granizado de limón
Tónica premium



SEXY AND FAMOUS

Tequila Don Julio Blanco
Mezcal joven
Amaro Santoni
Licor Chartreuse Jaune
Zumo de lima

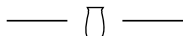


NON-ALCOHOLIC

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

Tanqueray 0.0%
Sirope de pepino
Zummo de lima
Agua de rosas
Hojas de limas kéffir
Soda Floral
Bitters de ruibarbo
Bitter de cardamomo



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