

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



BESTSELLER

Descubre una inmensa sensación de frescor, un placentero y sabroso contraste con todo el gusto de la sandía en un cocktail realmente vibrante. Un sabor intenso y con una seductora textura. El resultado es increíblemente refrescante y agradable.

WATERMELON MOJITO

Ron Cacique Extra Añejo 500

Sirope de azúcar de caña

Zumo de lima

Sandía

Hierbabuena

Red Bull Red Edition Sandía

Bitters Angostura



13

MEXICO INSPIRED

Las bebidas mexicanas han ganado un reconocimiento significativo en la gastronomía mundial, destacándose por su rica herencia cultural además de su habilidad para fusionar tradición y modernidad. Nuestros cócteles están inspirados en México logrando reinterpretar algunos de los tragos tradicionales.

¡Por amor le brindábamos todo un homenaje a México!

PALOMA

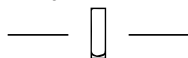
Tequila Don Julio Blanco

Zumo de lima

Refresco de pomelo

Bitters de pomelo

Tajín clásico



12

MARGARITA CHINGONA

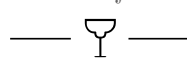
Tequila Don Julio Blanco

Licor de chile chipotle

Sirope de agave ecológico

Zumo de lima

Sal Tajín



13

TIERRA DE AGAVES

Tequila Don Julio Blanco

Mezcal joven

Licor de chile chipotle

Sirope de agave ecológico

Zumo de lima

Zumo de piña

Sal con Chinicuil y especias



13

ON THE WAY TO JALISCO

Tequila Don Julio Blanco

Licor de almendras

Amaro Cynar

Sirope de azúcar

Fruta de la pasión



13

MEXICO INSPIRED

SEXY AND FAMOUS

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



13

CHARRO NEGRO

Tequila Don Julio Blanco
Zummo de lima
Coca Cola
Bitters de pomelo
Sal con Chiniuil y especias



12

FRIDA'S ELIXIR

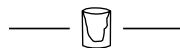
Tequila Don Julio Blanco
Mezcal joven
Zummo de lima
Sirope de agave ecológico
Frambuesas
Perfume de elote
Bitters de cacao y especias



14

CALACA, TILICA Y FLACA

Tequila Don Julio Blanco
Licor de flor eléctrica Voltaje
Licor de chile chipotle
Sirope de agave ecológico
Zummo de lima
Fruta de la pasión
Bitters de pomelo



14

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

COSMOPOLITE

Vodka Cîroc Red Berry

Licor de triple sec

Zumo de lima

Zumo de arándano



13

PASSION FRUIT & GINGER MOJITO

Ron Cacique Añejo

Sirope de jengibre

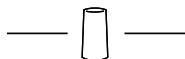
Zumo de lima

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

CLASSIC REVOLUTION

NEW YORK SOUR

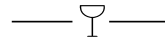
Whiskey Jack Daniel's Apple
Sirope de azúcar
Zumó de limón
Vino tinto joven.



13

PORN STAR MARTINI

Vodka Ciroc
Licor de Passoa
Sirope de vainilla
Zumó de lima
Fruta de la pasión
Vino espumoso



13

MACHU SOUR

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



13

AMALFI TEN TONIC

Ginebra Tanqueray N°TEN
Granizado de limón
Tónica premium



13

BLACK ORANGE SPRITZ

Aperitivo Petroni
Vino espumoso
The ORGANICS Black Orange



12

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 kéfir
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