

COCKTAILS



MOJITO.

8€

Cuyo origen es bastante incierto... cuenta la leyenda que pudo ser invento del corsario Francis Drake junto a su tripulación los que crearon esta deliciosa bebida como remedio ante el escorbuto que sufrían los piratas en alta mar o bien para prevenir el cólera. Lo que si sabemos con certeza es que éste mágico coctel se dio a conocer en “La bodeguita de en medio”, la Habana, y nosotros lo preparamos con los mismos ingredientes para conservar el mismo sabor.

INGREDIENTES

Bacardy

Lima

Azúcar blanco

Hierbabuena

Soda

También disponible en versión Sin Alcohol



DAIQUIRI.

8€

De las profundidades de la tierra y de la mano de Jennings Cox, un ingeniero estadounidense que explotaba una mina de hierro en la bahía de Daiquiri, Santiago de Cuba, nace este cóctel sencillo y clásico que ha calado tanto en personas tan célebres como el famoso escritor Ernest Hemingway, el cual escribió: “Este daiquiri congelado, muy bien agitado, se ve como el mar en donde las olas caen lejos de la proa de un barco cuando hace treinta nudos”.

INGREDIENTES

Bacardy

Lima

Sirope de caña de azúcar

También disponible en versión Sin Alcohol



MARGARITA.

8€

Algunos lo datan de 1938 en Tijuana otros en 1936 en Puebla... lo que en Radikal no nos cabe duda es que es un cóctel 100% mexicano que recoge ingredientes de la tierra del encanto como son el tequila y la lima dándole forma a un cóctel cítrico, con fuerza y fácil de beber para todos aquellos amantes del tequila y para los que le temen también. Beban, disfruten y... ¡Viva México, cabrones!

INGREDIENTES

José Cuervo

Triple seco

Lima

Sirope de caña de azúcar



PIÑA COLADA.

8€

No podía ser de otro lugar...el Caribe! Más concretamente en las Antillas Mayores, Puerto Rico. Don Ramón Marrero, conocido como Sr. Monchito, era camarero del famoso Hotel Caribe Hilton y creó esta perfecta combinación en 1954 para darles la bienvenida a sus huéspedes.

INGREDIENTES

Bacardy

Zumo de piña

Puré de coco

También disponible en versión Sin Alcohol



LONG ISLAND ICE TEA.

8€

Cuando dicen que las generaciones van a peor... no es el caso de éste mítico cóctel! 1920, plena “Ley Seca”, Charlie Bishop, bartender reconocido en NY decide mezclar Whisky, ginebra, ron, vodka, tequila y sirope de arce para así poder repartir felicidad a base lingotazos. Veinte años después, su hijo, Ransom Bishop, reestructura el coctel, aportándole frescura y rebajando el índice alcohólico, quedando así la maravilla que hoy en día preparamos en Radikal.

INGREDIENTES

Ginebra

Vodka

Triple seco

Ron

Tequila

Sour mix

Top de Cocacola



SEX ON THE BEACH.

8€

Uno de los cócteles de moda en los años 90 cuyo origen data en las costas de Florida en 1987. Desconocemos si su fama se debió a que le pedían al bartender sex on the beach o un trago afrutado el cual beber tras la barra.

Lo que si es cierto es que se popularizó tanto, que llegó desde la costa de Florida a las costas de todos los continentes, pisando fuerte y posicionándose en uno de los puestos de “imprescindibles”.

INGREDIENTES

Vodka

Licor de melocotón

Zumo de naranja

Top de granadina



SAN FRANCISCO.

6€

Cuenta la leyenda que un camarero en un local de San Francisco, después de una buena “jumerá” se quedó dormido encima de la barra y al llegar su jefe y verlo, éste tuvo que darle una explicación:

- “Sr, me quedé durmiendo esperando el amanecer de San Francisco para poder recrear un cóctel con los mismos colores...”

Vaya, y así fue! el bartender tuvo que crear un cóctel en su estado de embriaguez que reflejara la puesta de Sol y al parecer...lo consiguió! Como el hombre ya iba tocado, a este cóctel no le puso alcohol.

INGREDIENTES

Zumo de melocotón

Zumo de naranja

Zumo de piña

Granadina

Cocktail Sin Alcohol



MURCIANICO STYLE.

8€

Nace del concepto de nuestro Bartender de tres generaciones murcianas: la dulzura de nuestros abuelos con un postre típico de la huerta (Paparajote), la amargura que nuestros padres a veces deben darnos (café Salzillo) y la base de una fiesta adolescente (vodka). Nos encontramos ante un cóctel con carácter y fuerza. Perfecto para después de una comida o cena.

INGREDIENTES

Vodka

Licor de paparajote

Sirope de avellana

Expreso



COCKTAIL RADIKAL.

10€

Para aquellas personas que dan con el lugar, conocen un sitio diferente y buscan que sus papilas gustativas sientan lo mismo en boca. Con este cóctel ofrecemos un trago que le llame la atención y mezcle cítricos con toques dulces y secos. Todo esto aromatizado con una burbuja de humo de frutos rojos que posamos encima de la copa una vez ensamblada para que la nariz tampoco pierda detalle.

INGREDIENTES

Vodka Ciroc

Puré de Maracuyá

Lima

Sirope de vainilla

Vino espumoso Brut

Burbuja con humo de frutos rojos