



Flores
CÓCTELES



***Flores rappresenta la naturale
evoluzione del buon bere.***

La carta dei cocktails rappresenta il concept di base del progetto di Flores: la classe e l'eleganza che contraddistingue la personalità dei cocktails internazionali che non tramonteranno mai, unite a ingredienti d'eccellenza selezionati dopo un'attenta ricerca da Sebastian Bernardez insieme al suo team, e affiancati alla sperimentazione di interessanti twist e infine serviti in bicchieri appositamente studiati.

La cocktails list creata per Flores è frutto di una ricercata rivisitazione di 7 cocktails riconosciuti nei 90 ricettari ufficialmente codificati dalla IBA (Internationals Bartenders Association).

***Flores: il nuovo che avanza con
l'eleganza che rimane.***



Especiales 16,00



VODKA SOUR



Uno dei più famosi cocktail della categoria Sour (ovvero, drink a base di un distillato, zucchero e lime o limone), da noi proposto in chiave tropicale con il frutto della passione e con una presentazione effetto wow, con il ghiaccio secco a fare da cornice e una spuma vellutata come top.

Vodka, limone, zucchero,
maracuya, ghiaccio



LONG ISLAND



Un evergreen, sempre di moda, nato negli Anni' 70. La paternità è incerta. Robert Rosebud, detto Butt, bartender dell'Oak Beach Inn (OBI) di Long Island, isola davanti a New York afferma di averlo inventato per una gara nel 1972.

Possibile, ma non sicuro. Piacevole, fresco e morbido al palato, noi lo rivisitiamo con soli quattro distillati bianchi, senza tequila.

Gin Tanqueray Ten, Vodka, Triple sec,
Rum, Limone, Zucchero, Cola



AVIATION



Vintage, semplice e accattivante per profumo, colore e presentazione. Pare sia stato ideato durante la Prima Guerra Mondiale da un barman inglese in un circolo di ufficiali d'aviazione e che venisse bevuto per celebrare le imprese degli aviatori. Come mai? Semplice: l'azzurro-lilla del cocktail ricorda il cielo. Il nostro, poi, è ancora più scenico, con il bicchiere popolato da farfalle.

Gin Tanqueray Ten, Maraschino,
Violetta, Limone



TOMMY'S MARGARITA



Variante del Margarita con lo sciroppo di agave al posto del Triple Sec, definita "l'epicentro del Tequila negli Stati Uniti" dal Wall Street Journal, ormai è un classico. A creare la ricetta è stato Julio Bermejo, Ambassador USA del tequila dal 2003, al Tommy's Restaurant di San Francisco, il locale dei suoi genitori. Noi lo reinterpretiamo in chiave spicy.

Tequila Volcan de mi Tierra,
Lime, Agave



GARIBALDI



Il nome è una dichiarazione d'intenti: il Garibaldi omaggia l'Eroe dei Due Mondi responsabile dell'unione del Nord e Il Sud dell'Italia.

E l'omaggio è anche negli ingredienti: il Campari simbolo del Nord e le arance emblema del Sud.

È stato rilanciato dal cocktail bar Dante di New York, numero uno dei World's 50 Best Bars 2019, che lo mantiene in carta con successo dal 2015. Il nostro twist gioca con le temperature, le texture e i colori, con mezzo drink ghiacciato e metà liquido.

Campari, ghiaccio d'arancia



CANCHANCHARA



Ancora poco noto in Italia, è il cocktail più antico della storia di Cuba, ideato per rinvigorire e proteggere dalle malattie gli uomini impegnati nella guerra d'indipendenza dell'isola.

La nostra versione strizza l'occhio al benessere e prevede l'uso del miele di manuka, prodotto esclusivamente in Australia ed in Nuova Zelanda dal nettare dell'omonimo albero, con proprietà benefiche svariate.

Rum Eminente, lime, miele di Manuka



OLD FASHIONED



Rilanciato dalla serie Mad Men, ambientata negli anni '60, è un classico della miscelazione americana del 1800, tra i drink più rivisitati al mondo.

Di base, è un whisky con una zolletta di zucchero sciolta in un cucchiaino d'acqua, due dash di Angostura e ghiaccio.

Noi ve lo presentiamo in chiave giapponese, con una decorazione essenziale e un gusto morbido, grazie al blended di whisky pregiati.

**Johnny Walker Black Label,
Nikka Coffey Grain,
zucchero di canna, bitters**



Clásicos 14,00

NEGRONI
PALOMA
DAIQUIRI
MOSCOW MULE
SPRITZ
SOUTH SIDE
MARTINI
CAIPIRINHA
COSMOPOLITAN
MARGARITA
HUGO
BLOODY MARY
SBAGLIATO
MARTINEZ
TEQUILA SUNRISE



Champagne

Bereche et Fils, Brut Reserve	€140
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier Montagne de Reims</i>	
Bollinger, "Special Cuvée" Brut	€95
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier Valle de la Marne</i>	
Goutorbe, "Special Club" Grand Cru Brut 2008	€180
<i>Pinot Noir, Chardonnay Valle de la Marne</i>	
Laherte Frères, "Les Empreintes" Extra Brut 2016	€210
<i>Chardonnay, Pinot Noir Valle de la Marne</i>	
Louis Roederer, "Cristal"	€490
<i>Pinot Noir, Chardonnay Valle de la Marne</i>	
Moët & Chandon, "Dom Perignon" Vintage 2012	€350
<i>Chardonnay, Pinot Noir Valle de la Marne</i>	
Moët & Chandon, "Dom Perignon" Vintage Rosé	€770
<i>Chardonnay, Pinot Noir Valle de la Marne</i>	
Pierre Gimonnet, "Oenophile" 1er Cru Dosage Zero 2017	€140
<i>Chardonnay Coté des Blancs</i>	
Sadi Malot, "Rosé de Saignee" Grand Cru Brut	€130
<i>Pinot Noir Montagne de Reims</i>	
Vazart-Coquart, "Grand Bouquet" Grand Cru Blanc de Blancs Brut 2016	€120
<i>Chardonnay Coté de Blancs</i>	



Metodo Classico

Ca' del Bosco, Franciacorta "Cuvée Prestige" _____	€58
<i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i> Lombardia	
Ca' del Bosco, Franciacorta Dosage Zero 2018 _____	€80
<i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i> Lombardia	
Ferrari, Giulio Ferrari "Riserva del Fondatore" 2009 _____	€210
<i>Chardonnay</i> Trentino Alto Adige	
Movie, Puro Bianco 2017 _____	€75
<i>Ribolla Gialla, Chardonnay</i> Slovenia	
Vigneti Cenci, Franciacorta Saten "La Via della Seta" Brut _____	€60
<i>Chardonnay, Pinot Bianco</i> Lombardia	
Zuccardi, Blanc de Blancs _____	€52
<i>Chardonnay</i> Argentina	

Vodka

Belvedere _____	€10
Ciroc _____	€10
Grey Goose _____	€10
Stolichnaya Elite _____	€15
Beluga _____	€12
Kauffman Soft _____	€15
Ketel One _____	€10
Tito's _____	€12



Tequila/Mezcal

Casamigos Mezcal Joven _____	€20
Casamigos Blanco _____	€15
Casamigos Reposado _____	€16
Don Julio Blanco _____	€12
Don Julio Reposado _____	€12
Don Julio Anejo _____	€16
El Espolon Reposado _____	€10
Volcan Blanco _____	€10
Alipus St.Juan/St.Luis _____	€15
Patron XO/Café _____	€15
Patron Silver _____	€12
Clase Azul Reposado _____	€50
Don Julio 1942 _____	€50

Rhum

Clairin Sajous _____	€12
Rum Veritas _____	€12
Flor de caña 18 _____	€14
Diplomatico Ambassador _____	€50
Santa Teresa 1796 _____	€12
Zacapa 23 Solera _____	€15
Zacapa XO _____	€30
Zacapa Royal _____	€60
Hampden 8 y.o. _____	€14



Grappa

<i>Grappa Poli Barrique</i>	€10
<i>Grappa Poli tipica Bianca</i>	€10
<i>Berta Tresolitre</i>	€25

Brandy/Calvados/Port

<i>Calvados Drouin Selection</i>	€10
<i>Carlos I Brandy</i>	€10
<i>Armagnac Duc de Maravat</i>	€12
<i>Cognac Louis XIII</i>	€98
<i>Cognac Remy Martin VSOP</i>	€12
<i>Cognac Remy Martin XO</i>	€45
<i>Hennessy XO</i>	€50
<i>Graham's Port 10 y.o.</i>	€14
<i>Lustau PX Murillo</i>	€12

Gin

<i>Star of Bombay</i>	€14
<i>Hayman's Old Tom</i>	€10
<i>Hayman's Sloe gin</i>	€10
<i>Jinzu</i>	€12
<i>Portofino</i>	€14
<i>Hendrick's</i>	€14
<i>Principe De Los Apostoles</i>	€14
<i>Plymouth Navy Strengh</i>	€16
<i>Roku</i>	€12
<i>Malfy Pompelmo Rosa</i>	€12
<i>Gin Mare</i>	€14



Gin

<i>Monkey 47 Dry</i>	€16
<i>Gin Nikka Coffey</i>	€15
<i>Sipsmith London Dry</i>	€12
<i>Sipsmith VJOP</i>	€16
<i>Tanqueray Sevilla</i>	€12
<i>Seedlip Spiced Analclico</i>	€12

Whiskey/Whisky

<i>Bulleit Bourbon</i>	€12
<i>Bulleit Rye</i>	€12
<i>Mitchers barrel rye</i>	€16
<i>Mitchers small batch bourbon</i>	€16
<i>Caol Ila 12</i>	€18
<i>Tullamore dew</i>	€12
<i>Johnnie Walker Blue</i>	€50
<i>Glenfiddich 18</i>	€24
<i>Lagavulin 16</i>	€18
<i>Laphroaig 10</i>	€14
<i>Macallan 12 double cask</i>	€20
<i>Whiskey Coffey Grain</i>	€18
<i>Nikka from the barrel</i>	€20
<i>Nikka Taketsuru</i>	€22
<i>Oban 14</i>	€18
<i>Talisker Storm</i>	€16
<i>Highland park 12</i>	€16
<i>Hibiki Harmony</i>	€35



Para Picar

TRIS IBERICO • €30

Pan tomate con pomodoro iberico, patanegra 5j ed acciughe del cantabrico - 1,4

TRIS BURGER • €20

Classico di asado con cetriolino, pomodoro, lattuga e mayo al chimichurri - 1,3

Cheese di asado con cheddar, pomodoro, lattuga e mayo al chimichurri - 1,3

Gourmet di asado con uova di quaglia, asparagi croccanti, ristretto al malbec e perle di tartufo - 1,3

PANINO PORTEÑO • €16

Pane arabo, cuadril ed asado cotto a bassa temperatura con salsa porteño e lattuga - 1,10

ALTOCHORI • €15

Pane ai cereali, chorizo, lattuga, pomodoro e salsa provenzale - 1,8

TRIS EMPANADAS • €12

Empanadas di carne, verdura e jamon y queso con salsa al pomodorino - 1,3,7

CEVICHE DI AVOCADO • €18

Avocado, cetriolo, pomodori cherry gialli e rossi, coriandolo, cipolla rossa e jalapeño - 6

TIRADITO DE ZUCCHINE • €16

Carpaccio di zucchine, sesamo bianco, zenzero, soia less salt e olio caldo di sesamo - 6,11



PALTA NEGRA • €20

Avocado cotto alla plancia con asparagi saltati e pomodoro confit e semi di girasole - 6,8

SASHIMI GAZPACHO • €18

Filetto di fassona, gazpacho, mousse al coriandolo, taccole, ravanelli, semi di sesamo neri e cristalli di sale Maldon - 7,11

SASHIMI PORTEÑO • €18

Filetto di fassona marinato con soia, arancia e senape di Dijon in grani - 1,6,7,9

SASHIMI PATO • €18

Filetto di fassona con foie gras, riduzione di aceto balsamico e cristalli di sale Maldon

GUACAMOLE AL MORTERO • €16

Guacamole mantecato con cipolla rossa, tabasco, friggirelli, lime e crostini di pane - 1

Tutti i nostri prezzi sono espressi in euro e comprensivi di iva.

Gentile cliente, se soffre di ALLERGIE o INTOLLERANZE alimentari richiedi informazioni al nostro personale. Sappia comunque che per gli alimenti offerti in questo locale non è possibile escludere che abbiano subito un contatto con gli allergeni.



Flores
COCTELES



@FLORES.COCTELES