



LEONE

BRASSERIE

Drink List
Bebidas

Cocktails · Cócteles

225 MARBLE HILL 15.00

Vanilla/Smooth/Tart · Vainilla/Suave/Ácido

Peaky Blinder bourbon, fresh raspberry, fresh mint, pimento dram, maple & vanilla syrup, white egg, citrus / *Bourbon Peaky Blinder, frambuesa fresca, hierbabuena, pimienta morrón, sirope de arce y vainilla, clara de huevo, cítricos*

THE THIN MAN 15.00

Refreshing/Intense passion fruit/Spicy · Refrescante/Maracuyá/Picante

Rhubarb gin, Prickly pear liqueur, passion fruit pulp, fresh ginger & chilli, citrus, jasmine infusion / *Ginebra de ruibarbo, licor de higo chumbo, pulpa de maracuyá, jengibre fresco & chile, cítricos, infusión de jazmín*

ATTRACTED TO THE LION'S TAIL 15.00

Aromatic/Fruity /Jammy/Cherry-anise notes

· Aromático/Frutal/Mermelada/Cereza y Anís

Kraken rum, mango pulp, Crème de figue, maraschino Luxardo, citrus, star anise, guava juice / *Ron Kraken, pulpa de mango, crema de higo, maraschino Luxardo, cítricos, anís estrellado, zumo de guayaba*

CHAMPS ELYSEES XO 15.00

Fizzy/Fruity/Sweet and tangy · Efervescente/Afrutado/Dulce y picante

Tanqueray 10 gin, blood orange pulp, St. Germain elderflower, citrus, elderflower cordial, champagne top up / *Ginebra Tanqueray 10, pulpa de naranja sanguina, flor de saúco de St. Germain, cítricos, flor de saúco cordial, champán*

ENTER THE VOID 15.00

Smokey/Tangy/Bittersweet/Aromatic · Ahumado/Ácido/Agridulce/Aromático

Mezcal, Galliano, lychee and ginger cordial, citrus, burlesque bitter / *Mezcal, Galiano, licor de lichi y jengibre, cítricos, biter burlesco*

BOBBY BURNS 15.00

Aromatic/Dark fruits/Foamy · Aromático/Frutos negros/Espumoso

Stolichnaya vodka, Crème de more, Lillete, St Germain elderflower, citrus & pineapple juice, fresh blackberry, vanilla syrup / *Vodka Stolichnaya, crema de mora, Lillete, flor de saúco St Germain, zumo de cítricos y piña, mora fresca, jarabe de vainilla*

HONG KONG 20TH CENTURY 15.00

Aromatic/Refreshing/Citric · Aromático/Refrescante/Cítrico

Roku gin, Italicus Bergamotto liqueur, orange liquor, lemongrass & ginger cordial, citrus, grapefruit juice, ginger bitter / *Ginebra Roku, licor Italicus Bergamota, licor de naranja, Limoncello cordial y jengibre, cítricos, zumo de pomelo, biter de jengibre*

TAINED LOVE 15.00

Exotic/Tropical/Spicy · Exótico/Tropical/Picante

Ampersand mango chilli gin, hibiscus liqueur, fresh chilli, sugar syrup, guava juice, citrus, mango purée / *Ginebra Ampersand de mango con chile, licor de hibisco, chile fresco, azúcar, zumo de guayaba, cítricos, puré de mango*

Cocktails · Cócteles

BARREL-AGED ZOMBIE 15.00

Refreshing/Boozy/Almond & spice notes

· Notas refrescantes/Alcohólico/Almendras y especias

Myers and Appleton rum, cucumber cordial, coconut pulp, amaretto cordial, pineapple juice, Absinthe, ginger beer / *Appleton, pepino cordial, pulpa de coco, amaretto cordial, zumo de piña, Absenta, cerveza de jengibre*

41 CARAT 15.00

Zingy/Fruity/Special · Chispeante/Afrutado/Especial

Suntory Toki whisky, Roku gin, cherry cordial, maraschino Luxardo, cranberry juice, raspberry pulp, citrus, cherry bitter / *Whisky Suntory Toki, ginebra Roku, licor de cereza, maraschino Luxardo, zumo de arándano, pulpa de frambuesa, cítricos, bitter cereza*

LANDING IN YUCATAN 15.00

Floral/Fruity/ Exotic/Aromatic · Floral/Frutal/ Exótico/Aromático

Tequila Patron reposado, Jose Cuervo Gold, prickly pear liqueur, mango pulp, vanilla syrup, citrus, guava juice / *Tequila Patrón reposado, Jose Cuervo Gold, licor de higos chumbos, pulpa de mango, sirope de vainilla, cítricos, zumo de guayaba*

ARRACK PASSION FRUIT MOJITO 15.00

Fresh/Fruity/Exotic · Fresco/Afrutado/Exótico

Ceylon Arrack, rhubarb cordial, passion fruit pulp, lime, fresh mint / *Arrack de Ceilán, ruibarbo cordial, pulpa de maracuyá, lima, hierbabuena*

Non Alcoholic Cocktails Cócteles sin alcohol

QUO VADIS 12.00

Passion fruit and peach pulp, ginger cordial, mint leaves, guava juice / *Pulpa de maracuyá y melocotón, jengibre cordial, hierbabuena, zumo de guayaba*

SPICED POMPEMOUSSE SPRITZ 12.00

Mango and blood orange pulp, fresh chilli, grapefruit juice, ginger beer / *Pulpa de mango y naranja sanguina, chile, zumo de pomelo, cerveza de jengibre*

HERE TO ETERNITY 12.00

Strawberry and blackberry pulp, elderflower syrup, citrus, lychee juice / *Pulpa de fresa y mora, sirope de flor de saúco, cítricos, zumo de lichi*

KALIKIMAKA COIADA 12.00

Mango and coconut pulp, basil cordial, pineapple & orange juice / *Pulpa de mango y coco, albahaca cordial, zumo de piña y naranja*

Vat included · Iva incluido

Gin · Ginebra

All served with Fever Tree Premium Tonic
Todo servido con tónica premium Fever Tree

TANQUERAY TEN 14.00

England · Inglaterra

Grapefruit rind, lime /
Granos de pimienta negra, fresas

MARTIN MILLER 14.00

England · Inglaterra

Black peppercorns, strawberries /
Granos de pimienta negra, fresas

AMAZONIAN 14.00

Peru · Perú

Fresh mint, dehydrated pineapple /
Hierbabuena, piña deshidratada

GIN MARE 14.00

Spain · España

Fresh rosemary, fresh basil /
Romero fresco, albahaca fresca

COLOBIAN ORTODOXY 14.00

Colombia · Colombia

Coffee beans, coconut /
Granos de café, coco

MONKEY 47 14.00

Germany · Alemania

Grapefruit rind, sage leaf /
Cáscara de pomelo, hojas de salvia

GIN VINE 14.00

France · Francia

Green grapes, red grapes /
Uvas verdes, uvas rojas

ROKU 14.00

Japan · Japón

Shiso leaf, nashi pear slice /
Hojas de shiso, rodajas de para nashi

BULLDOG 14.00

England · Inglaterra

Dehydrated orange, star anise /
Naranja deshidratada, anís estrellado

Vat included · Iva incluido

Wines · Vinos

White wines · Vinos blancos

SPAIN · ESPAÑA

🍷 Yllera Sauv.Blanc · T. Castilla	23.50/5.95
🍷 Señorío de Sobral Albariño, Rías Baixas	29.00/6.95
🍷 El Perro Verde Verdejo, Rueda	31.00/6.50
Jose Pariente Rueda, Verdejo	31.00
La Sonrisa de Tares Bierzo Godello	32.00
Nilva Moscatel Málaga	34.00
Mar de Frades 75CL Albariño, Rías Baixas	36.00/Magnum 76.00
Finca la Colina Rueda Sauvignon Blanc	44.00
Meraldís Verdejo (13 months barrelled)	49.00
F. Schatz Chardonnay, Málaga	55.00
Ossian Verdejo	75.00

FRANCE · FRANCIA

🍷 Drouhin Petit Chablis Chardonnay	48.00/9.00
Bourgogne Vincent Girardin Chardonnay	62.00
Clos du Chateau de Puligny Montrachet	140.00

ITALY · ITALIA

Pinot Grigio Veneto Campagnola	36.00
Riesling St Michael Eppan DOC Alto Adige	38.00

OTHER REGIONS · OTRAS REGIONES

Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand	72.00
--	-------

Wines · Vinos

Rose wines · Vinos rosados

SPAIN · ESPAÑA

- 🍷 Naranjas Azules 25.00/5.95
Soto Manrique, Garnacha
- Can Sumoi 37.00
Penedés

FRANCE · FRANCIA

- 🍷 Aix 75cl 46.00 / 10.00
Côtes de Provence, Coupage
- Aix Magnum 89.00
Côtes de Provence, Coupage
- Ultimate Provence 47.00
Côtes de Provence, Coupage
- Amour de Tropez 48.00
Côtes de Provence
- M de Minuty 52.00
Côtes de Provence, Coupage
- Whispering Angel 64.00
Côtes de Provence, Coupage
- Domaine Ott 84.00
Côtes de Provence, Coupage

ITALY · ITALIA

- 🍷 Pinot Grigio Blush 37.00/7.95
Ramato Campagnola, Venice
- Tenuta Rapitalà Rosato 38.00
Sicily, Nerello Mascalese

Red wines · Vinos tintos

SPAIN · ESPAÑA

- 🍷 Yllera Castilla 23.50/5.95
9 months barrelled, Tempranillo
- Vizcarra Ribera 29.00
Fino Tinto
- 🍷 Ninin Ribera 35.00/7.95
Tempranillo
- 🍷 Viña Pomal Crianza 36.00/7.50
Rioja, Tempranillo
- 🍷 F. Schatz Acinipo 36.00/8.00
Lamberger, Málaga

Wines · Vinos

SPAIN · ESPAÑA

Yllera Rioja 42.00
24 months barrelled

Baron de Ley Finca Monasterio 46.00
Rioja

Pago de los Capellanes 64.00
Críanza Ribera

Viña Ardanza 68.00
Reserva Rioja

Aalto 70.00
Ribera del Duero

Valduero 2 Cotas Reserva 75.00
Ribera del Duero

Hacienda Monasterio Reserva 90.00
Ribera

Tadeo Tinaja, Ronda 122.00
Petit Verdot

Aalto PS 150.00
Ribera del Duero

Flor de Pingus Ribera 220.00
Tempranillo 2019

FRANCE · FRANCE

Château Marjosse Bordeaux 49.00
Classic Blend

Domaine de L'aurage 69.00
Bordeaux, Merlot

Domaine de la Janasse 98.00
Châteauneuf du Pape 2018

ITALY · ITALIA

Melini Chianti Classico 39.00
Riserva DOCG

La Poiane Valpolicella 45.00
Ripasso DOCG

Cantina Di Montalcino 87.00
Brunello di Montalcino DOCG

OTHER REGIONS · OTRAS REGIONES

Gran Callejón del Crimen 48.00
Finca La Luz, Valle de Uco
Malbec Reserva

Saint Clair Pioneer Block 10 66.00
Pinot Noir, New Zealand

Wines · Vinos

Champagnes · Champanes

Moët & Chandon Brut	100.00/16.00
Veuve Clicquot	125.00
Moët Ice Imperial	130.00
Billecart Salmon Brut Reserve	130.00
Laurent Perrier Rosé Brut Reserve	180.00
Dom Perignon Vintage 2012	370.00
Louis Roederer Cristal Vintage 2014	400.00

Sparkling wines · Espumosos

Anna Codorniu	32.00/8.95
Tallero Prosecco di Traviso	37.00
Gramona La Cuvée	48.50