

LU·UM

CÓCTELBAR · COCINA DE LEÑA · TIENDA

Inspirados en el mundo de la moda, nuestros cócteles se presentan como una colección de temporada. Cada estación trae una nueva paleta de sabores, aromas y colores como un desfile en la pasarela. Fresco y floral en Primavera, vibrante y luminoso en Verano, cálido y especiado en Otoño, y profundo y elegante en Invierno. Cada semana también presentamos el "Cóctel de la Semana", como un lanzamiento de temporada, una creación de edición limitada disponible solo por un corto tiempo, como una cápsula exclusiva de nuestro bar. Bienvenido al atelier, donde cada cóctel está diseñado para los sentidos.

Inspired by the world of fashion, our cocktails are presented like a seasonal collection. Each season brings a new palette of flavours, aromas, and colours just like a runway unveiling. Fresh and floral in Spring, bright and vibrant in Summer, warm and textured in Autumn, and deep and elegant in Winter. Every week we also release a "Cocktail of the Week", like a seasonal launch, a limited edition creation available for a short time only like a capsule collection from our bar. Step into the atelier, where every cocktail is carefully crafted and styled for the senses.

EL ATELIER LÍQUIDO
THE LIQUID ATELIER

 PATRÓN
TEQUILA

 GREY GOOSE

 ESTRELLA
DAMM

PRIMAVERA | SPRING

Inspirado en el renacer, la frescura, las flores y los tejidos ligeros. Pasteles suaves, notas florales, verdes y amarillos delicados expresados en cócteles con frutas sutiles y burbujas.

Inspired by rebirth, freshness, flowers, and light fabrics. Soft pastels, floral notes, gentle greens and yellows expressed through delicate fruits and sparkling cocktails.

ECLIPSE 16.00

Mezcal Amarás, Bombay Bramble, Sirope de Lavanda, Puré de Guyabano, Zumo de Lima, Clara de Huevo, Soda.

Mezcal Amarás, Bombay Bramble, Lavender Syrup, Soursop Purée, Lime Juice, Egg White, Soda.

DELIRIUM 16.00

Patrón Tequila Silver, Zumo de Lima, Licor de Violeta, Sirope de Lavanda, Mermelada de Naranja Amarga, Perfumado con Agua de Rosas.

Patrón Tequila Silver, Lime Juice, Violet Liqueur, Lavender Syrup, Orange Bitter Marmalade, Perfumed with Rose Water.

NOOR 18.00

Patrón Tequila Reposado, Mezcal Amarás Reposado, Licor Elderflower, Puré de Guyabano, Zumo de Lima.

Patrón Tequila Reposado, Mezcal Amarás Reposado, Elderflower Liqueur, Soursop Purée, Lime Juice.

LIMONADA HIBISCUS (SIN ALCOHOL) 11.00

Infusión de Hibiscus, Zumo de Lima, Sirope de Agave, Soda.

Hibiscus Infusion, Lime Juice, Agave Syrup, Soda.

VERANO | SUMMER

Inspirado en la energía radiante del verano, las escapadas junto al mar y la elegancia relajada del estilo resort. Tonos cítricos, dorados y rosados que cobran vida en cócteles tropicales, refrescantes y vibrantes.

Inspired by the radiant energy of summer, seaside escapes and effortless resort elegance. Bright citrus tones, golds and pinks come alive in tropical, refreshing and vibrant cocktails.

LU•UM SPRITZ 15.00

St. Germain Licor, Pepino y Prosecco.

St. Germain Liqueur, Cucumber and Prosecco.

STILETTO 16.00

Mezcal Amarás, Zumo de Piña, Zumo de Lima, Pure de Higo Chumbo, Sirope de Agave, Biter de Pomelo.

Mezcal Amarás, Pineapple Juice, Lime Juice, Prickly Pear Purée, Agave Syrup, Grapefruit Bitters.

WATERMELON THAI 16.00

Bombay Sapphire Jengibre, Zumo de Lima, Zumo de Sandía, Salsa de Ostras, Sirope de Jengibre, Lima Kéfir.

Bombay Sapphire Gin, Lime Juice, Watermelon Juice, Oyster Sauce, Ginger Syrup, Kaffir Lime.

VIRGIN STAR (SIN ALCOHOL) 12.00

Puré de Fruta de la Pasión, Sirope de Vainilla, Zumo de Lima, Soda.

Passion Fruit Purée, Vanilla Syrup, Lime Juice, Soda.

OTOÑO | AUTUMN

Inspirado en la sofisticación del otoño, sus capas y tonos tierra. Ámbar, cobre, miel y marrones profundos se expresan en cócteles especiados, con cuerpo y aromas tostados.

Inspired by autumn's sophistication, layered textures and earthy tones. Amber, copper, honey and deep browns unfold in spiced cocktails with body and warm toasted aromas.

VOLCANO FIZZ 16.00

Bacardi Spiced Ron, Humo, Amaretto, Zumo de Lima, Puré de Fruta de Pasión, Sirope de Jengibre, Clara de Huevo, Soda.

Bacardi Spiced Rum, Humo, Amaretto, Lime Juice, Passion Fruit Purée, Ginger Syrup, Egg White, Soda.

ATELIER 18.00

Grey Goose Vodka, Licor de Bergamota, Bombay Bramble, Sirope de Canela y Cardamomo, Zumo de Lima, Puré de Frutos Rojos, Espuma de Frutos Rojos.

Grey Goose Vodka, Bergamot Liqueur, Bombay Bramble, Cinnamon and Cardamom Syrup, Lime Juice, Red Berry Purée, Red Berry Foam.

BEET IT 16.00

Grey Goose Vodka, Zumo de Remolacha, Zumo de Lima, Solución Salina, Cerveza de Jengibre, Sésamo

Grey Goose Vodka, Beetroot Juice, Lime Juice, Saline Solution, Ginger Beer, Sesame.

PURA VIDA (SIN ALCOHOL) 11.00

Zumo de Pepino y Cilantro, Miel, Zumo de Lima, Soda.

Cucumber Juice and Cilantro, Honey, Lime Juice, Soda.

INVIERNO | WINTER

Inspirado en la alta costura, la elegancia invernal y el lujo sereno. Blanco, negro, plata y borgoña profundo se expresan en cócteles cremosos e intensos para saborear sin prisa.

Inspired by haute couture, winter elegance and quiet luxury. White, black, silver and deep burgundy unfold in creamy, intense cocktails made to be savored slowly.

CHARLIE 16.00

Boulet Bourbon, St. Germain Licor, Sirope de Azafrán, Orange Bitter.

Boulet Bourbon, St. Germain Liqueur, Saffron Syrup, Orange bitter.

SILKE 21.00

Patrón Reposado, Humo, Chambord, Zumo de Lima .

Patrón Reposado, Humo, Chambord, Lime Juice.

VELVET GORGONZOLA 21.00

Ron Infusionado con Queso Gorgonzola, Cordial de Pera y Uva, Sirope de Chocolate Blanco, Zumo de Lima, Pimienta Rosa.

Gorgonzola-Infused Rum, Pear and Grape cordial, White Chocolate Syrup, Lime Juice, Pink Pepper.

MATCHA-CHA (SIN ALCOHOL) 12.00

Yogurt Líquido, Leche Coco, Sirope de Almendra, Zumo de Lima, Matcha, Agua de Rosas, Solución Salina.

Liquid Yogurt, Coconut Milk, Almond Syrup, Lime Juice, Matcha Powder, Rose Water, Saline Solution.

Todos nuestros zumos son caseros.
Si desea un cóctel clásico, simplemente pregunte a Marta nuestra Bartender.

*All juices are freshly prepared in-house.
Should you wish for a classic cocktail, simply ask Marta our Bartender.*