



# mango

## LOUNGE

### SIGNATURE COCKTAILS

#### 0. Selección de Cocteles 18

Degustacion de nuestros seis mejores cocteles de autor (1-6)  
*Tasting of our six best signature cocktails (1-6)*

#### 1. Flor de Margarita 14

Tequila blanco 100% agave azul saborizado con manzana verde y flor de Hibiscus.  
*White Tequila 100% Blue Agave with green apple and Hibiscus flower.*

#### 2. Smoky Penicillin 14

Whisky Bourbon con un aterciopelado toque de miel, acompañado por el exotico sabor de Yuzu y jengibre.  
*Bourbon Whisky with a velvet touch of honey, followed by exotic taste of Yuzu and Ginger*

#### 3. Tokyo Sunset 14

Ginebra acompañada de frambuesa y lichi japones con toques citricos.  
*Gin with raspberry and Japanese Lychee with a citric touch*

#### 4. ChaThai Gin 14

Ginebra acompañada de delicioso Té Tailandes con pinceladas citricas.  
*Gin accompanied by delicious Thai Tea with citrus touches.*

#### 5. Tropical Jäger 14

Jägermeister combinado con Maracuya y Lichi dulce Japones.  
*Jägermeister combined with Passion fruit and sweet Japanese Lychee.*

#### 6. The Passion 14

Ron blanco con golpe de Maracuya y Yuzu con duce de miel.  
*White rum with a touch os passion fruit and Yuzu followed by honey candy.*

#### 7. Aperol Spritz Chiang Rai 14

Acompañado de albahaca aromatica y piña madurada.  
Followed by aromatic basil and ripe pinaeapple

#### 8. LUCKY LUCAS (Vol 0%) 9.5

Albahaca aromatica acompañada de Maracuya con toque final de Yuzu.  
*aromatic basil accompained by passion fruit with a touch of Yuzu.*

#### 9. Thai Iced Tea (Vol 0%) 7.5

Té tradicional Tailandes con toque aterciopelado de leche.  
*Tradiotianal Thai tea with a velvety touch of milk.*



### COCKTAIL LAB