

ANGELITA
MADRID

S K Y B A R

at ONLY YOU HOTEL ATOCHA



11€ **MILANO-JEREZ**
Campari, vermú infusionado en trufa blanca, jerez amontillado, bitter de nueces, chinotto.



Campari, truffle infused vermouth, sugar, amontillado sherry, black walnutt bitters, chinotto.

11€ **DAIQUIRÍ HEMINGWAY**
Cachaça orgánica, licor marrasquino, lima, pomelo, azúcar.



Organic cachaca, marrasquino liqueur, lime juice, grapefruit juice, sugar.

11€ **MOJITO CARAVELLE**
Ron agrícola blanco, zumo de lima, sirope casero de galanga, estragón, albahaca thai, salvia y soda de pomelo.



White agricole rum, lime juice, homemade galanga syrup, tarragon, thai basil, sage and grapefruit soda.

11€ **MOSCOW MULE**
Vodka infusionado concilantro, citronela y pimienta negra, absenta, lima, azúcar, cerveza de jengibre.



Vodka infused with coriander, lemon-grass and black pepper, absenth, lime juice, sugar and ginger beer.

11€ **TOMMYS MARGARITA**
Tequila silver, sirope casero de agave y piña, zumo de lima, sal de frutos rojos y tepache de piña.



Tequila silver, homemade agave and pineapple syrup, lime juice, red berries salt and pineapple tepache.

11€ **PISCO SOUR "NIKKEI"**
Pisco quebranta, huacatay, licor de umeshu, zumo lima, clara de huevo, azúcar, y bitter genciana.



Pisco quebranta, umeshu licor, lime juice, egg white, sugar, gentian bitter.

12€ **SAFFRON PENICILLIN**
Whisky de malta ahumado, whisky blended, miel de azafrán, jengibre fresco y zumo de lima.



Peated single malt, blended scotch, saffron honey, fresh ginger and lime juice.

DEL BRONX A SANLÚCAR
Gin, vermú seco, vermú de Torino, Manzanilla de Sanlúcar, piel de naranja, amargo de naranja envejecido en barrica.



Gin, dry vermouth, Torino vermouth, Manzanilla Sherry, orange twist, oak aged orange bitters.

11€ **BLOODY MARY JEREZANO**
Reducción de vino fino con fondos y especias, vodka al cilantro, zumo de tomate casero natural.



Homemade bloody sauce Sherry based, coriander vodka and natural homemade tomato juice.

11€ **ESPRESSO MARTINI TRUFADO**
Vodka, licor casero de café con vainilla y coco, clara de huevo, café espresso, miel de acacia y trufa.



Vodka, homemade coffee, coco and vanilla liquor, egg white, espresso coffee and truffle honey.

Signature

11€ **EDGADR'S**
Gin, amontillado, melocotón, lima, cúrcuma, nuez negra, clara de huevo.



Gin, amontillado Sherry, peach, lime, black walnut bitters & egg white.

11€ **ACAPULCO**
Tequila, mezcal, lima, Chartreuse y Granny Smith Apple.



Tequila, mezcal, lime, Chartreuse and Granny Smith Apple.

11€ **DON DRAPER**
Whisky escocés, licor de tabaco y absenta al chocolate, bitter old fashioned.



Scotch whisky, tobacco & chocolate ab-

11€ **SCOBY**
Destilado de ginseng, aperitivo de cardo y ruibarbo, genciana, balsámico de regaliz y kombucha.



Ginseng spirit, thistle and rhubarb aperitif, gentian liqueur, liquorice balsamic and kombucha.

11€ **AMORES PERROS**
Mezcal infusionado en gambas, reducción Armagnac a la mandarina, lima, tamarindo, habanero y canela.



Mezcal infused with prawns, Armagnac reduced with tangerine, lime, tamarind, habanero and cinamon.

12€ **STERLING COOPER**
Whiskey de malta, licor tierra húmeda y de haba tonka, amargo de raíces y hoja de kaffir.



Rye whiskey, Islay singlemalt, wet land and tonka bean liqueur, root bitters and kaffir leaves.

11€ **DR. SIEGERT**
Bitter casero Siegert, Islay single malt, orgeat de tandorii, zumo de lima y clara de huevo.



Siegert homemade bitter, Islay single malt, tandorii orgeat, lime, egg white.

11€ **FOLLOW THE WHITE RABBIT**
Ron oscuro, zumo de zanahoria, lima, sirope de especias indias, canela y amargo de cilantro.



Dark rum, carrot juice, lime juice, indian spices syrup, cinamon and coriander bitters.

11€ **SOL DE MÉXICO**
Tequila infusionada en hoja de ostra, flor de saúco, jalapeño, agua de coco y maracuyá.



Oyster leaves infused tequila, elderflower, jalapeño, coconut water and passion fruit.

11€ **VICKY EL VIKINGO**
Scotch whisky, Jerez oloroso viejo, crema casera de higo, lima, ginger ale y espuma de té matcha.



Scotch whisky, Oloroso sherry, homemade fig cream, lime juice, ginger ale and matcha tea foam.



HIGHBALLS

11€ BEACH COMBER

Ron oscuro, licor de plátano, agua de coco, maracuyá, zumo naranja.



Dark rum, banana liquor, coconut water, passion fruit, orange juice.

11€ CHAN CHAN

Ron agrícola macerado en piña y naranja, cereza, zumo de pomelo y lima, azúcar, limonada de rosas.



Rhum with pineapple and orange, maraschino, grapefruit and lime juices, sugar, rose limonade.

11€ STUDIO 54

Gin, menta, zumo de limón, sirope de manzana verde, bitter de maracuyá y soda de pomelo rosa.



Gin, mint, lemon juice, green apple syrup, passion fruit bitter and grapefruit soda.

11€ WALTER SCOTCH

Whisky escocés, mermelada de naranja amarga, lima, cardamomoy cerveza de jengibre.



Scotch whisky, dry orange mermelade, lime, cardamom syrup and ginger beer.

11€ LBOVSKY

Vodka infusionado en citronela, cilantro y pimienta negra, habanero, licor de cordial Chartreuse, soda de chile y jengibre.



Vodka with lemongrass, coriander and pepper, habanero, Chartreuse cordial, chile and ginger soda.

11€ GUAJIRO

Ron oscuro, lima, bitter tiki, sirope de agua de coco, quinotto, aire de piña.



Dark rum, lime juice, tiki bitters, coconut water syrup, quinotto and pineapple.

11€ LA GRANDE BELLEZZA

Ginebra, vermú blanco infusionado en fresas, aperitivo americano, Moscato Dasti y bitter de flores.



Gin, strawberries infused vermouth, american aperitif, Moscato Dasti and blossom bitters.

11€ BETTY BEBOP

Gin, un golpe de absenta, sirope de Granny Smith y albahaca, lima, pepino, cerveza de jengibre.



Gin, one dash of absenth, green apple and basil syrup, lime juice, cucumber and ginger beer.

11€ VENUS ERA MUJER

Vodka de arándanos, frambuesas, lichy, lima, limonada carbonatada de rosas, azúcar de albahaca.



Vodka infused with cranberries, raspberries, lichey juice, lime juice, rose limonade and basil sugar.

11€ DETROIT ATHLETIC CLUB

Gin, licor marrasquino, Genepy, licor de pino, lima, albahaca, soda de flor de saúco y bitter de pepino.



Gin, marrasquino, genepy, pine liqueur, lime juice, basil, elderflower soda and cucumber bitters.

ANGELITA GREEN

Coctelería basada en destilados sin alcohol, sin azúcares añadidos y con vegetales de nuestro microhuerto. *This cocktails are based in non-alcoholic spirits, without added sugar and with our micrograden herbs.*

10€ STUDIO 54 GREEN

Destilado analcohólico de hierbas aromáticas, menta, zumo de limón, estevia, amargo de maracuyá y soda de pomelo rosa.



Distilled non-alcoholic spirit of herbs, mint, lemon juice, stevia, passion fruit bitter and grapefruitsoda.

10€ VENUS ERA MUJER GREEN

Destilado analcohólico de hierbas aromáticas, arándanos, frambuesas, lima, limonada carbonatada, agua de rosas, estevia.



Distilled non-alcoholic spirit of herbs, cramberrys, raspberries, lime juice, rose lemonade and stevia.

10€ MOSCOW MULE GREEN

Destilado analcohólico de especias, lima, estevia, cerveza de jengibre.



Distilled non-alcoholic spirit of spices, lime juice, stevia and ginger beer.

10€ MOJITO CARAVELLE GREEN

Destilado analcohólico de especias, lima, estevia, estragón, albahaca thai, salvia y soda de pomelo.



Distilled non-alcoholic spirit of spices, lime, stevia, tarragon, thai basil, sage and grapefruit soda.

10€ GUAJIRO GREEN

Infusión de coco, piña, cacao y naranja envejecida en barrica, lima, estevia, quinotto y aire de piña.



Coconut, pineapple, orange and cacao infusion aged in oak, lime, stevia, quinotto soda and pineapple foam.

10€ BLOODY MARY GREEN

Reducción de vino de Jerez con fondos y especias, zumo de tomate casero natural.



Homemade bloody sauce Sherry and spices based and natural homemade tomato juice.

W H I S K Y

Ballantines	12€
J.B.	12€
White Label	12€
Jameson	12€
Buffalo Trace	12€
Four Rouse's	12€
Jack Daniel's	12€
Johnie Walker Red Label	12€
Johnie Walker Black Label	13€
Compass Box Asyla	14€
Rittenhouse	14€
The Balvenie Triple Wood 15	14€
The Singleton 12	14€
Glenfiddich 12	14€
Glenmorangie Original	14€
Caol Ila 12	14€
Talisker 10	14€
Talisker D.E.	15€
Bowmore 15 Darkest	15€
Ardbeg Ten	15€
White and Maackay 13 years	15€
Compass Box Hedonism	15€
Eagle Rare Single Barrel	15€
Glenlivet 15	15€
Laphroaig Quarter Cask	15€
The Macallan 12	16€
Lagavulin 16	16€
Booker's	16€
Clynelish 14	16€
Clynelish D.Edition	18€
Caol Ila D.E.	18€
Glengoyne 18	20€
Talisker 18 years	20€
Ardbeg Corryvrekan	20€
Ardbeg Grooves	20€
Ardbeg Kelpie	20€
Lagavulin D.E.	20€
Laphroaig Lore	20€
Hibiki Japanese Harmony	25€
Highland Park 18	30€

V O D K A

Absolut	12€
Belvedere	14€
Tito's	14€
Grey Goose	14€

TEQUILA O MEZCAL

Mezcal Alipus	9€
Mezcal Vida	9€
Tequila 1800 Silver	9€
Tequila Herradura Silver	9€
Tequila Corralejo Silver	9€
Tequila 1800 Reposado	9€
Tequila Corralejo Reposado	9€
Tequila Don Julio Reposado	10€
Tequila 8 Añejo	11€
J.Cuervo Rva. Familia Platinum	11€
Tequila Fortaleza Silver	12€
J.Cuervo Rva. Familia Extra Añejo	16€

G I N E B R A

Tanqueray	12€
Sipsmith	12€
Seagrams	12€
Hendricks	12€
Boodles	12€
Gordons	12€
Haymans Royal Dock	12€
Nordés	12€
Bombay Sapphire	12€
Martin Millers	12€
Raffles	12€
Gvine	14€
Tanqueray Ten	14€

R O N

Bacardi	12€
Brugal	12€
Havana 7	12€
Legendario	12€
Chayrmans Spiced	12€
The Kraken	12€
Embargo Esquisito	12€
Santa Teresa Gran Reserva	12€
Matusalem Clásico 10	12€
Appleton VX	14€
Botran 12	14€
Diplomático Gran Reserva	15€
El Dorado 15	15€
Matusalem 23	16€
Mount Gay XO	16€
Pyrat XO	16€
Zacapa Solera 23	16€
Santa Teresa 1796	16€
Clement XO	18€

BRANDY ARMAGNAC COGNAC CALVADOS

Brandy Cardenal Mendoza	12€
Brandy Torres 15	12€
Brandy 1866	15€
Brandy Fernando	
de Castilla Solera Gran Reserva	15€
Brandy Lepanto Oloroso Viejo	15€
Brandy Luis Felipe	18€
Calvados Pierre Magloire XO	18€
Cognac Hennessy XO	25€
Cognac Remy Martin XO	25€
Armagnac Legrand 1968	25€



TAPAS,
WINES & BEERS

CERVEZAS BEERS

Pilsner Urquell. Larger	4,5€
Dougall's Raquera. Larger	5,5€
Caelia. Wheat	5,5€
Yria Golden. AP. Larger A	5,5€
Dougall's Ipa 4. IPA	5,5€
Yria Prototipo. Stout	5,5€
Reptilian Thymus. Wheat Gluten Free	5,5€
Hitachino Non Ale. Non alcohol	5,5€
De Molen Amarillo. Doble IPA	6,5€

BOCADOS BITES

Nuestras "Gildas" Our "Gildas" the Spanish olive and chilli appetizer	6€
Boquerones Only YOU Only YOU Anchovys	8€
Tabla degustación de quesos Assorted cheese board	18€
Jamón ibérico de bellota con tostas y tomate rallado Iberian cured ham with tomato bread toast	26€



ENTREPANES SPANISH SANDWICHES

Mini-hamburguesas de wagyu estilo neoyorkino (2 uds.) Wagyu miniburger New York style (2 uts.)	8,5€
Montado de calamares chipotle "el bocata de calamares" Madrid and Mexico fusion "deep fried calamari sandwich"	12€
Pepito de solomillo de ternera Beef tenderloin sandwich	12€

TAPAS TO SHARE

Patatas bravas "Angelita" Spicy potatoes "Angelita"	9€
Croquetas de jamón ibérico Iberian ham croquettes	10€
Ensaladilla rusa "cabreada" con esferas de aceite de oliva Russian style potatoes salad with tuna, mayonnaise and olive spicy oil spheres	12€
Pad thai con carrillera de ternera o vegano Beef cheek or Vegan Pad thai	12€
Langostinos crujientes, guacamole y salsa picante (4 uds.) Prawn tempura, guacamole and spicy sauce (4 uts.)	14€
Callos muy madrileños Spicy stew of tripe (typical from Madrid)	14€

POSTRES DESSERTS



Cheesecake de guayaba *Guayaba cheesecake*

Rocas de sabores. Crema de té verde, ganache de chocolate y mousse de galletas
Flavoured round rocks. Green tea cream, chocolate ganache and cookie mousse

Ensalada de frutas con "vinagreta de hierbabuena" *Fruit salad with "mint vinaigrette"*

BLANCOS *WHITE WINE*

Cucú Verdejo 2017 B.Herranz. <i>V.T. Castilla y León</i>	4,5	19€
Rupestres 2017 Pardas. <i>Penedés</i>	4,5	19€
Les Sorts Blanc 2016 <i>D.O. Montsant</i>		25€
Movia Gredic 2016. <i>Slovenia</i>		30€
Bourgogne 2016 Henri Prudhon & Fils		30€
Clos du Tue-Bœuf. <i>Vallée de la Loire</i>		30€
Fritz Haag Riesling 2015. <i>Mosel</i>		32€
Sin Rumbo 2015 Ismael Gozalo. <i>Nieva</i>		38€
Viognier de Rosine 2016		40€
Carralcoba 2016 Eulogio Pomares. <i>D.O. Rias Baixas</i>		40€
Philippe Bornard Chardonnay 2016. <i>Jura</i>		48€
Belondrade y Lurton 2016. <i>Rueda</i>		50€
Vergelt's Gott 2016 Martin Muthenthaler. <i>Wachau</i>		58€

TINTOS *RED WINE*

Yotuel 2016. <i>Ribera del Duero</i>	4,5	19€
Guímaro 2017. <i>D.O. Ribeira Sacra</i>		19€
La Bruja de Rozas 2016		24€
Casa Castillo Finca		24€
Côtes du Rhône 2016 Clos du Mont Olivet		27€
Les Sorts VV2014. <i>Monsant</i>		29€
El Esquilón 2014 S. del Marques. <i>Valle de La Orotava</i>		32€
A Mallada 2016. <i>La Perdida</i>		32€
Saumur-Champigny 2016 Antoine Sanzay		32€
Frank Cornelissen Contadino 2015. <i>Etna</i>		38€
Grus Mezcla 2015 Alcouhaz. <i>Valle del Elqui</i>		39€
Fedellos do Couto Bastarda 2016. <i>D.O. Ribeira Sacra</i>		39€
Viña Tondonia Gran Reserva		45€
Château de Podensac 2012 Haut-Médoc		48€
Morgon "Côte du Py" 2016 Jean Foillard		45€
Yves Deron Champ Levat 2012. <i>Savoie</i>		52€
Barolo 2013. Andrea Oberto		60€
Viñas de Gain 1990 <i>Artadi en D.O.Ca. Rioja</i>		70€
Côte de Nuits Villages 2011 Jayer Gilles		75€
Manyetes 2013 René Barbier. <i>D.O. Priorat</i>		88€
Valbuena 5º año 2001 Vega Sicilia. <i>Ribera del Duero</i>		220€

ROSADO *ROSÉ WINE*

Les 7 Pierres rosé. <i>Ardèche</i>	4,5	19€
------------------------------------	-----	-----

GENEROSOS Y DULCES

Manzanilla Pastora. <i>Barbadillo</i>	4,0	
Amontillado Principe. <i>Barbadillo</i>	4,5	
Oloroso Almirante. Marqués del real tesoro	4,5	
Cream los Caireles	4,5	
Porto Noval. Tawny 10 años	6,0	
Palo cortado la bota 72 "Pata de gallina". Navazos	9,0	

ESPUMOSOS *SPARKLING WINES*

María Rigol Brut Nature. <i>Cava</i>	4,5	19€
La Salada Roig Boig Ancestral. <i>Cataluña</i>		23€
Costadila 280 sIm Col Fondo. <i>Veneto</i>		25€
Mas Canoi Indomable. <i>Cava</i>		27€
Recaredo Subtil Brut Nature. <i>Cava</i>		42€
Bertrand Delespierre 1er Cru. <i>Champagne</i>	9,5	50€
Bertrand Bremont Brut Grand Cru. <i>Champagne</i>		60€
Jean Veselle Deil Perdrix. <i>Champagne</i>		60€
Cristoph Mignon Meunier Brut Nature. <i>Champagne</i>		60€
Marguet Shaman 14 Extra Brut. <i>Champagne</i>		65€
Drappier Blanc de Noirs Brut Nature. <i>Champagne</i>		65€
Bereche Brut Reserve. <i>Champagne</i>		65€
Franck Bonville Blanc de Blancs Extra Brut. <i>Champagne</i>		68€
Jose Dhondt Brut Blanc de Blancs. <i>Champagne</i>		68€
Charles Dufdur Bulles de Comptoir. <i>Champagne</i>		68€
Piollot Colas Robin Pinot Blanc. <i>Champagne</i>		68€
Clandestine les Semblabes. <i>Champagne</i>		80€
Charlot Tanneaux Cuvee Micheline. <i>Champagne</i>		80€
Ruippert Leroy Fosse Grely. <i>Champagne</i>		80€
Laherte Freres 2006. <i>Champagne</i>		80€
George Laval Garennes. <i>Champagne</i>		85€
Chartogne Taillet "Couarres Chateau". <i>Champagne</i>		88€
Bereche "Cote" Grand Cru. <i>Champagne</i>		100€
Fleury 2004. <i>Champagne</i>		100€
Vouette et Sorbee Blanc d'Argile. <i>Champagne</i>		110€
Bollinger Brut Rosé. <i>Champagne</i>		110€
Pierre Moncuit 1995 Blanc de Blancs. <i>Champagne</i>		120€
Pouillon Chemin Du Bois 2009. <i>Champagne</i>		120€
Pascal Doquet Le Mesnil Grand Cru 2005. <i>Champagne</i>		120€
Jacques Lassaigne "Colline Inspirée". <i>Champagne</i>		130€
Jacques Selosse V.O. <i>Champagne</i>		250€