

LOBBY BAR

— español —

Bienvenidos al Lobby Bar. A continuación encontrarán una carta breve y concisa con una idea en mente: ofrecer sabores exóticos y arriesgados en los que prevalece el uso de ingredientes autóctonos dominicanos con presentaciones contemporáneas, en un ambiente inspirado en la reinterpretación de los bares americanos de principios del siglo XX, retomando el uso de maderas oscuras, fruta fresca e infusiones caseras. Bienvenidos a Paradisus Palma Real.

VARIACIONES DE CLÁSICOS



Manhattan Infusionado en Bacon

bourbon infusionado en *bacon* • *vermouth dulce* • *bitters*

Caipiroska de Cilantro

vodka infusionado en *cilantro* • *lima* • *azúcar*



Ultimate Piña Colada

ron • *crema de coco* • *piña* • *chocolate rallado*

NUEVAS FÓRMULAS



Tomaso

ron añejo • *agua de coco* • *azúcar*

The Grilz

coñac • *vodka* infusionado en *ají* • *absenta* • *jarabe de romero* • *salvia* • *bitters*



Anakaona Tiki Punch

vodka infusionado en *vainilla* y *ají* • *jugos de piña* y *toronja* • *jarabe de canela* • *bitters*

Watermelon Crush

(adaptación del original de Rob Ferrara, Miami)

vodka infusionado en *cilantro* y *chile picante* • *sandía* • *azúcar*



Fénix

Chartreuse • *Cointreau* • *Campari* • *jugo de lima* • *orgeat* • *clara de huevo* (solo para emulsionar) • *chocolate rallado*

SIN ALCOHOL



Ella

agua de coco • *jugo de piña* • *jarabe orgeat*



Paradise Lost

jugos de toronja y *de chinola* • *jarabe de canela* • *albahaca* • *soda* • *bitters Angostura* (opcional)

Nuestros jarabes (excepto orgeat y granadina) son hechos en casa, exprimimos nuestros jugos e infusionamos nuestros destilados

* * * * *

Fomentamos el consumo responsable de alcohol

Recetas creadas y clásicos adaptados por Miguel F. Lancha para Paradisus Resorts

LOBBY BAR

— english —

Welcome to the Lobby Bar. Here you'll find a brief, concise beverage menu with one thing in mind: to offer exotic and daring flavours for which the use of indigenous dominican ingredients come first, with a contemporary presentation, in an environment inspired by the reinterpretations of those american bars from the early 20th century, going back to the use of dark woods, fresh fruit and homemade infusions. Welcome to Paradisus Palma Real

TWISTS ON CLASSICS



Bacon Infused Manhattan

bacon infused *bourbon* • *sweet vermouth* • *bitters*



Cilantro Caipiroska

cilantro infused *vodka* • *lime* • *sugar*



Ultimate Piña Colada

rum • *coconut cream* • *pineapple* • *grated chocolate*

NEW FORMULAE



Tomaso

aged *rum* • *coconut water* • *sugar*

The Grilz

cognac • *chile* infused *vodka* • *absinthe* • *rosemary syrup* • *sage* • *bitters*



Anakaona Tiki Punch

vanilla and *chile* infused *vodka* • *pineapple* and *grapefruit* juices • *cinnamon syrup* • *bitters*

Watermelon Crush

(adapted from the original Rob Ferrara's recipe, Miami)

cilantro and *chile* infused *vodka* • *watermelon* • *sugar*



Fénix

Chartreuse • *Cointreau* • *Campari* • *lime juice* • *orgeat* • *egg white* (just for emulsion) • *grated chocolate*

NON ALCOHOLIC



Ella

coconut water • *pineapple juice* • *orgeat syrup*



Paradise Lost

passion fruit and *grapefruit* juices • *cinnamon syrup* • *basil* • *Angostura bitters* (optional)

Our syrups (except for orgeat and grenadine) are homemade, we freshly press and squeeze our juices and do our spirits infusions

* * * * *

We encourage a responsible alcohol consumption

Recipes created and classics adapted by Miguel F. Lancha for Paradisus Resorts