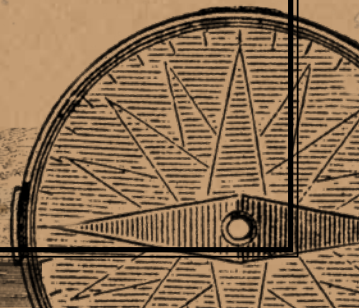




Cocktails



ÚNETE A NUESTRO VIAJE POR EL MUNDO

JOIN AT OUR WORLD TRIP

El equipo The TOP recorre el mundo cada invierno en busca de los sabores originarios de cada lugar, para fusionarlos con productos y recetas mediterráneos y crear mezclas exclusivas y explosivas.

Te invitamos a una ruta coctelera desde nuestro “rooftop”, donde el puerto de Málaga se convierte en punto de partida, pensada para paladares viajeros y amantes de sabores sugerentes; para aquéllos que saben que no hay nada como la gastronomía para conocer un lugar y su cultura.

The team at The TOP explores the world every winter in search of original flavours from every corner, to then fuse them with Mediterranean recipes and products and create exclusive and explosive mixes.

We invite you on a cocktail trip from our rooftop bar, with the port of Málaga as our starting point, designed for adventurous palates and lovers of evocative flavours; for those who know there's nothing like cuisine to get under the skin of a place and its culture.

**Te invitamos a una nueva forma de probar
nuestra selección de cocktails.
¿Te apuntas al viaje?**

*We invite you to try a new way of tasting our
range of cocktails.
Are you up for the trip?*





COCKTAILS DE AUTOR

SIGNATURE COCKTAILS



MÁLAGA MÜLE



PUERTO BASE – MÁLAGA
HOME PORT – MÁLAGA

1^a ESCALA

1st STOP:

Málaga



INGREDIENTES:

Vino moscatel, zumo de lima y
refresco de jengibre.

INGREDIENTS:

*Moscatel wine, lime juice and
ginger beer.*



Comenzamos nuestro viaje por el mundo desde nuestro puerto base de Málaga, **THE TOP**, donde versionamos el cocktail Moscow Mule con nuestro vino dulce Km 0 a base de uva Moscatel. Esperamos que disfruten de un trago muy refrescante y comiencen el viaje con sabores 100% malagueños.

*We start our round-the-world trip at our home port in Málaga, **THE TOP**, where our version of the Moscow Mule cocktail is made using our Km 0 sweet wine from Muscat grapes. We hope you enjoy this refreshing drink and start the voyage with the true flavours of Malaga.*



COCKTAIL

8 €

BAMBINO



RUTA MEDITERRÁNEA THE MEDITERRANEAN ROUTE

2ª ESCALA

2ª STOP:

Venecia



INGREDIENTES:

Italicus, Roku Gin, sirope de mandarina
y tónica 1724.

INGREDIENTS:

Italicus, Roku Gin, mandarine syrup and
1724 Tonic Water.



En esta ruta por el Mediterráneo,
nos invaden los aromas cítricos de
naranjas, limones y mandarinas.
Sabores que combinan a la perfección
con *Italicus*, el aperitivo que une el arte
renacentista con un licor tradicional
elaborado en diferentes zonas de Italia,
El Rosolio.

*On this route through the
Mediterranean, we are invaded by the
citrus aromas of oranges, lemons and
mandarins. Flavours that combine to
perfection with *Italicus*, the aperitif
that blends Renaissance art with a
traditional liqueur produced in several
regions of Italy, Rosolio.*



COCKTAIL

8 €

AMONTILLADO SOUR



RUTA ATLÁNTICA
THE ATLANTIC ROUTE

3ª ESCALA

3rd STOP:

Jerez



INGREDIENTES:

Amontillado, lima, angostura,
clara huevo

INGREDIENTS:

Sherry wine, lime, bitter, egg



Los Sour son una familia de cocktails muy variados en los que predomina el sabor ácido del limón y azúcar. En este caso, viajamos a Jerez para buscar sabores únicos y combinar este cocktail con notas de avellanas y tofe aportadas por los caldos de Jerez.

The Sours are a kind of cocktails in which the acid flavour of lemon and sugar predominates above all. In this case, we travel to Jerez looking forward to combining flavours and notes of hazelnuts and toffee provided by the unique wines of Jerez.



COCKTAIL

9 €

HINE-KAU-ATAATA



RUTA CARIBEÑA THE CARIBBEAN ROUTE

4^a ESCALA

4th STOP:

La Havana



INGREDIENTES:

Ron The TOP, pimienta dram, zumo tropical, sirope de falernun y lima.

INGREDIENTS:

The TOP rum, pimienta dram, tropical juice, falernun syrop and lime.



Navegamos buscando culturas maoríes y nos detenemos en el caribe para experimentar con diferentes tipos de ron. De nuestros experimentos sale Hine-kau-ataata, la hija de la primera pareja maorí, se dice que en su nacimiento el cielo se adorna de nubes lo cual es un buen presagio para la cultura maorí.

We sail looking for discovering Maories cultures and we stop in the Caribbean to experiment with different types of rum. From our experiments comes Hine-kau-ataata, the daughter of the first Maori couple, it is said that at her birth the sky is covered with clouds which bodes well for Maori culture.



COCKTAIL

9 €

PINK LADY



**RUTA DE LAS
AMÉRICAS**
*THE AMERICAS
ROUTE*

5ª ESCALA

5th STOP:

Los Angeles



INGREDIENTES:

Seagram's, lima, clara de huevo y granadina The TOP.

INGREDIENTS:

Seagram's, lime, egg white and The TOP grenadine.



Muchas son las historias sobre este colorido cocktail americano. Aunque su creador no está reconocido, en The TOP nos gusta creer que surgió en los rodajes de Hollywood cuando versionaron el conocido Pink Lady para sus actrices de cine.

Many stories are told about this colourful American cocktail. Although its creator remains unknown, here at The TOP we like to believe it emerged from the Hollywood film shoots, when the well-known Pink Lady was adapted for its cinema actresses.



COCKTAIL

9 €

KENTUCKY SOUR



RUTA DEL PACÍFICO *THE PACIFIC ROUTE*

6ª ESCALA

6th STOP:

Iquique



INGREDIENTES:

Bourbon, sour mix, puré de mango y clara de huevo.

INGREDIENTS:

Bourbon, sour mix, mango purée and egg white.



Cruzamos varios océanos y bajamos por la costa americana hasta desembarcar en el puerto chileno de Iquique donde versionamos el clásico whisky sour. Según su historia, el mayordomo del velero Sunshine lo elaboró por primera cuando descubrió el limón de Pica al que añadió whisky y azúcar.

Crossing several seas, we disembark on the American coast and head down to the Chilean port of Iquique, where we tweak the classic whisky sour. The story goes that the butler of the sailboat Sunshine first created it when he discovered pica limes, and added whisky and sugar to them.



COCKTAIL

9 €

HALA-KEA



RUTA OCEÁNICA *THE OCEANIA ROUTE*

7^a ESCALA

7th STOP:

Tahití



INGREDIENTES:

Cointreau, lima, licor de avellanas y ron
Plantation Overproof.

INGREDIENTS:

*Cointreau, lime, orgeat and Plantation
Overproof rum.*



Concluimos nuestro viaje navegando hacia la Polinesia en busca de sabores nuevos y nos inspiramos en una de sus frutas tropicales, la piña o como se diría en polinesio, Hala-Kea. Con mucho cariño nos inspiramos en el inolvidable Mai-Thai un clásico de la coctelería Tiki.

Our journey ends as we navigate to Polynesia in search of new flavours and find inspiration in one of its tropical fruits, the pineapple – or, as they say in Polynesia, Hala-Kea. With great affection, we take inspiration from the unforgettable Mai-Thai, a classic of Tiki cocktails.



COCKTAIL

9 €



SOUTH SPRITZ

6 €

Vermut rojo malagueño, bitter, soda
Málaga red vermouth, bitter, soda water



WHITE SPRITZ

6 €

Vino blanco, cava, lima, soda
White wine, sparkling wine, lime, soda water



SHERRY PASSION

7 €

Vino de Jerez, fruta de la pasión, hibiscus, limón
Sherry wine, passion fruit, hibiscus, lemon



JEREZ & TONIC

7 €

Vino de Jerez, sirope, angostura, tónica
Sherry wine, syrup, bitter, tonic water



MICHELADA SUREÑA

7 €

Cerveza, zumo de tomate, especias
Beer, tomatoe juice, spices



BREEZE FIZZ

7 €

Vino blanco, vodka, piña, limón
White wine, vodka, pineapple, lemon

CAFUNE

8 €

Gin Mare, elixir de pera Rocha y lima.
Gin Mare, pêra Rocha elixir and lime.

CANCHANCHARA

9 €

Ron, sirope Guajiro de miel con lima y soda de pomelo.
Rum, Guajiro honey with lime and grapefruit soda.

ME EXPRESSO MARTINI

8 €

Café, vodka, vainilla y crema de cacao
Coffee, vodka, vanilla and chocolate spread



Pregunte por los clásicos

9 €

Please ask for classic cocktails

Caipiriña, Caipiroska, Margarita, Cosmopolitan, Daiquiri, Long Island, Gin fizz, Pisco Sour, Moscow Mule, Bloody Mary, Mint Julep, Old Fashioned, Negroni, Manhattan, Dry Martini, Singapore Sling...

SIN ALCOHOL

ALCOHOL-FREE

PIÑA COLADA VIRGIN

Piña, crema de coco y zumo de naranja

Pineapple, coconut cream and orange juice

7 €

VIRGIN MOJITO

Ginger ale, lima y hierbabuena

Ginger ale, lime and spearmint

GREEN GUY

Pepino, hierbabuena, ginger beer y lima

Cucumber, spearmint, ginger beer and lime

TROPICALITO

Crema de frutos rojos, zumo tropical y lima

Berry cream, tropical fruit juice and lime





La única gente que me interesa es la que está loca, la gente que está loca por vivir, loca por hablar, loca por salvarse, con ganas de todo al mismo tiempo, la gente que nunca bosteza ni habla de lugares comunes...

The only people for me are the mad ones, the ones who are mad to live, mad to talk, mad to be saved, desirous of everything at the same time, the ones who never yawn or say a commonplace thing...

Jack Kerouac, (On the road).





#thetopmalaga
thetop.es

