



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.

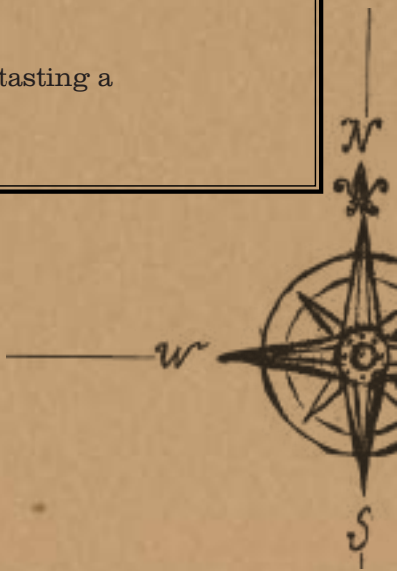
Te invitamos a una ruta coctelera desde nuestro rooftop, pensada para paladares viajeros y amantes de sabores sugerentes; para aquéllos que saben que no hay nada como la coctelería para conocer un lugar y su cultura.

The team at The TOP travels the world every winter in search of each place's homegrown flavours, and then blends them with Mediterranean products and recipes and to create exclusive and explosive fusions.

We invite you on a cocktail journey from our rooftop bar, designed for globetrotting palates and lovers of evocative flavours: for people who know that there is no better way than through cocktails to understand a place and its culture.

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

You are invited to this new way of tasting a
selection of cocktails.
Are you up for the trip?



JULEEP MEISTER



1ª ESCALA / 1st STOP:

RUTA POR EUROPA THE EUROPEAN ROUTE

Barcelona-
Alemania


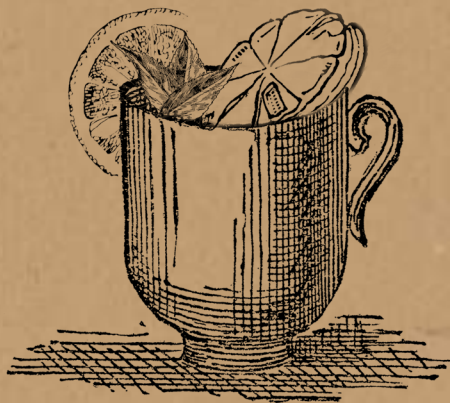


INGREDIENTES:

Jägermeister, hierbabuena, pomelo
y cava.

INGREDIENTS:

Jägermeister, peppermint, grapefruit
and cava.



Esta primera ruta del viaje rinde homenaje a una de las bebidas más antiguas del Mediterráneo, el Gulap más conocido como juleep, que según dicen fue el precursor árabe o primera versión del Mojito, en el que se inspiraron los cubanos décadas más tarde. Nosotros lo versionamos creando el Juleep Meister, con base de Jägermeister.

This first leg of the journey pays tribute to one of the Mediterranean's oldest drinks: gulap or better known as juleep. It is said to be an early version or Arab precursor to the mojito, which inspired the Cubans decades later. We version it by creating the Juleep Meister, based on Jägermeister.



COCKTAIL 10 €

THE HERBALIST



2ª ESCALA / 2Nd STOP:

**LA EUROPA
CENTRAL**
CENTRAL EUROPE

Alemania-
Países Bajos



INGREDIENTES:

Ginebra, eneldo, sirope de kale, flor de sauco y limón.

INGREDIENTS:

Gin, dill, kale syrup, elderflower and lemon.



Siguiendo las indicaciones del boticario sobre las propiedades del kale, en The TOP elaboramos un cocktail con su gran aporte de vitaminas para que, sin moverte de la ciudad, disfrutes de esta especial bebida y sus beneficios.

.....
Following the apothecary's indications on the properties of kale, at The TOP we have created a cocktail with its high vitamin content so that, without moving from the city, you can enjoy this special drink and its benefits.



COCKTAIL **12 €**

LASSI MARGARITA



3ª ESCALA / 3RD STOP:

**RUMBO A
LA INDIA**

**DESTINATION
INDIA**

**Países Bajos-
India**



INGREDIENTES:

Tequila infusionado con curry, bebida de coco, lima y zumo de piña.

INGREDIENTS:

Tequila infused with curry, coconut drink, lime and pineapple juice.



El Lassi es una bebida originaria de la India que se bebe para contrarestar la comida picante. Influenciados por nuestro viaje al Caribe, hemos elaborado un refrescante Lassi que recuerda a un margarita de Mexico. Una bebida muy digestiva y ayurvédica para los días calurosos. Svasthya!

Lassi is a drink originally from India that is drunk to counteract spicy food. Influenced by our trip to the Caribbean, we have created a refreshing Lassi that reminds one of a margarita from Mexico. A very digestive and ayurvedic drink for warm days. Svasthya!



COCKTAIL 12 €

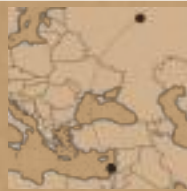
DETOX MULE



4^a ESCALA / 4th STOP:

**CRUZANDO LOS MONTES
URALES DE RUSIA**
CROSSING THE URAL
MOUNTAINS OF RUSSIA

India-
Rusia




INGREDIENTES:

Vodka infusionado con apio, sirope de manzana y ginger beer.

INGREDIENTS:

Vodka infused with celery, apple syrup and ginger beer.



Cuando se une tu zumo de la mañana con la hora del afterwork. En el pasado, se solía beber vodka todas las mañanas como parte de la rutina para beneficiarse de sus efectos curativos (o eso decían). De ahí la frase “nada que una copita de vodka no pudiera solucionar”. Un cocktail “detox” con esencia rusa.

When your morning fruit juice is joined with the after-work drinks session. In the past, vodka was often drunk every morning as part of the routine to benefit from its curative effects (or that is what was said). Hence the saying “nothing a glass of vodka can’t cure”. A detox cocktail with a Russian essence.



COCKTAIL **12 €**

SANT-PISCO



5ª ESCALA / 5th STOP:

PACÍFICO SUR
SOUTH PACIFIC

Rusia-
Perú



INGREDIENTES:

Pisco chileno, St-germain, lima
y albahaca.

INGREDIENTS:

Chilenean pisco, St-germain, lime
and basil.



Llegados a América del Sur,
presentamos este cocktail inspirado en
las tradiciones peruanas, en la cultura
del pisco sour y sus gentes. En The
TOP lo reversionamos dándole nuestro
toque mediterráneo.

Coming from South America, we
present this cocktail inspired by
Peruvian traditions, by the culture of
pisco sour and its people. At The TOP
we have reinvented it, giving it our
Mediterranean touch.



COCKTAIL **12 €**

RED STRIPE



6^a ESCALA / 6th STOP:

**RUMBO AL CARIBE
INTO THE CARIBBEAN**

Perú-
Jamaica




INGREDIENTES:

Ron Añejo, cerveza Malquerida, sirope de hibiscus, limón y ají.

INGREDIENTS:

Añejo rum, Malquerida beer, hibiscus syrup, lemon and chili.



Reggae, música, ritmos y movimientos caribeños se unen para configurar la Red Stripe, la cerveza típica de Jamaica. En The TOP la adaptamos elaborando un cocktail con ron, cerveza de Barcelona y flor de Jamaica.

Reggae, music, rhythm and Caribbean movements come together to make Red Stripe, the typical beer of Jamaica. At The TOP we adapt it, making a cocktail with rum, beer from Barcelona and roselle.



COCKTAIL **10 €**

MOJITO MAESTRO



7^a ESCALA / 7th STOP:

**TODO A BABOR HACIA
PUERTO CUBANO**
HARD TO PORT TO
A CUBAN PORT

Jamaica-
Cuba



INGREDIENTES:

Ron Bacardi seleccionado por maestros, menta, zumo de lima, azúcar de caña, angostura, soda y la experiencia del maestro.

INGREDIENTS:

Bacardi rum selected by the masters, mint, lime juice, cane sugar, angostura bitters, soda and the master barman's experience.



La joya de la cultura cubana creada por maestros cantineros, tierra de tiburones y de ron. De Cuba nos traemos el Mojito más puro, el que podrías encontrar en un bar del Malecón.

The jewel of Cuban culture, created by master barmen from the land of sharks and rum. From Cuba, we bring you the essential mojito, just as you would find in any bar along the Malecón.



COCKTAIL **10 €**

SMOKED MARY



8ª ESCALA / 8th STOP:

**DIRECTOS AL
PACÍFICO MEXICANO
INTO THE
MEXICAN PACIFIC**

Cuba-
Mexico




INGREDIENTES:

Mezcal, chipotle, especias y zumo de tomate.

INGREDIENTS:

Mezcal, chipotle, spices and tomato juice.



Ponemos rumbo al Pacífico, a la región de Oaxaca, para encontrar el mejor mezcal. De aquí, nos traemos el ahumado de esta bebida y el descaro mexicano y lo combinamos con nuestro zumo de tomate para elaborar nuestra versión especial del Bloody Mary.

We head to the Pacific, to the region of Oaxaca, to find the best mezcal. From here, we bring the smokiness of this drink and the Mexican audacity and we combine it with our tomato juice to make our special version of the Bloody Mary.



COCKTAIL **10 €**

SEAN O'FARRELL



9ª ESCALA / 9th STOP:

**DESTINO AMÉRICA
DEL NORTE**

**DESTINATION
NORTH AMERICA**

Mexico-
América del
Norte



INGREDIENTES:

Whiskey, sirope de IPA, sirope de arándanos,
lima y soda.

INGREDIENTS:

Whiskey, IPA syrup, blueberry syrup, lime
and soda.



Ruta de la que nos traemos la bebida
que tomaban los mineros americanos
al acabar su jornada. En The TOP la
versionamos con sus tan queridos
arándanos.

The route from which we bring the
drink the American miners drank at
the end of their working day. At The
TOP we adapt it with their cherished
cranberries.



COCKTAIL **12 €**



.....

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).





#thetopbarcelona
thetop.es

