

# Liquid

LAGUNA  LOUNGE

hotel  
PUERTA  
**AMERICA**  
madrid

AVDA. AMÉRICA, 41  
+34 917 445 400  
LIFESTYLE@PUERTAMERICAHOTEL.COM  
HOTELPUERTAMERICA.COM/LIQUID



**VALNEST**  
LUXURY HOTELS & RESORTS

## PARA COMPARTIR | TO SHARE

CREMA FRÍA DE MELÓN Y MANZANAS COLD MELON AND APPLE CREAM	8 €
SALMOREJO TRADICIONAL CON HUEVO Y JAMÓN IBÉRICO TRADITIONAL SALMOREJO (COLD TOMATO SOUP) WITH EGG AND IBERIAN HAM	8 €
SANDWICH DE PAN NÓRDICO DE ROASTBEEF, RÚCULA Y QUESO AHUMADO NORDIC BREAD WITH ROASTBEEF, ROCKET AND SMOKED CHEESE	12 €
BAOS DE COCHINITA PI BIL CON CEBOLLA MORADA ENCURTIDA BAO BUN WITH COCHINITA PIBIL (ROASTED PORK) AND PICKLED RED ONIONS	12 €
ROLL DE BRIOCHE DE CANGREJO Y TZAZIKI BRIOCHE ROLL WITH CRAB AND TZAZIKI SAUCE	10 €
CEVICHE DE CORVINA CON CHOCLO Y PLÁTANO MACHO SEA BASS CEVICHE WITH CHOCLO (PERUVIAN CORN) AND PLANTAINS	15 €
ROLLITOS VIETNAMITAS CON SALSAS HOOSIN VIETNAMESE ROLLS WITH HOOSIN SAUCE	15 €
SAMOSAS DE VERDURAS CON TOPPING DE MANGO VEGETABLE SAMOSAS WITH MANGO TOPPING	10 €
CREMOSO DE ARROZ CON LECHE Y TOFE COLD RICE PUDDING WITH TOFFEE	7 €
TARTA SACHER CON HELADO DE NATA SACHERTORTE (CHOCOLATE CAKE) WITH ICE CREAM	7 €
BROCHETAS DE FRUTAS DE TEMPORADA BAÑADAS CON CHOCOLATE SEASONAL FRUITS SKEWERS WITH CHOCOLATE	8 €

## CHAMPAGNE Y VINOS | CHAMPAGNE AND WINES

	Copa Glass	Botella Bottle
LAURENT PERRIER LA CUVÉE	21 €	75 €
LAURENT PERRIER ROSÉ	34 €	118 €
VINO BLANCO WHITE WINE	Si desea una copa o botella de nuestra selección de vinos, no dude en preguntar al camarero / If you wish a glass or a bottle of our selection of wines, please do not hesitate to ask the server	
VINO TINTO RED WINE	Si desea una copa o botella de nuestra selección de vinos, no dude en preguntar al camarero / If you wish a glass or a bottle of our selection of wines, please do not hesitate to ask the server	

## OTRAS BEBIDAS | OTHER DRINKS

REFRESCOS / SOFT DRINKS	Coca Cola, Bliss, Schweppes, Aquarius, Nestea	7 €
AGUA / WATER	Sin Gas y Con Gas 33cl / Without gas and with gas 33cl	6 €

### CAFÉS / COFFEES

CAFÉ, TÉ / COFFEE, TEA	5 €
CAFÉS ESPECIALES / SPECIAL COFFEES	8 €

### CERVEZA / BEER

COPA 33CL / CUP 33CL	7 €
JARRA 60CL / PITCHER 60CL	9 €

## COCKTAILS

### CON BASE DE RON | WITH RUM

MOJITO CLÁSICO / MOJITO CLASSIC	14 €
MOJITO DE SABORES: Fresa, Frambuesa, Fruta de la Pasión, Manzana y Jengibre MOJITO WITH FLAVOR: Strawberry, Passion Fruit, Apple and Ginger	15 €
PIÑA COLADA	14 €
DAIQUIRI CLÁSICO / DAIQUIRI CLASSIC	14 €
DAIQUIRI DE SABORES: Fresa, Plátano, Tropical, Sandía DAIQUIRI WITH FLAVOR: Strawberry, Passion Fruit, Apple and Ginger	15 €

### SOUR

WHISKY SOUR	14 €
PISCO SOUR	14 €

### CHAMPAGNE

BELLINI	18 €
---------	------

### CON BASE DE TEQUILA | WITH TEQUILA

MARGARITA	14 €
MARGARITA DE SABORES: Fresa, Frambuesa, Fruta de la Pasión, Manzana y Jengibre MARGARITA WITH FLAVOR: Strawberry, Passion Fruit, Apple and Ginger	15 €

### COCKTAILS SIN ALCOHOL | NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

SAN FRANCISCO	10 €
MOJITO SIN	10 €
RASPBERRY SWEET	10 €

## PREMIUM GIN TONICS

GORDON'S	Clásica London Dry, 9 Botánicos, Cierta Toque Cítrico Classic London Dry, 9 Botanicals, a Certain Citrus Touch	12 €
GORDON'S PINK	Clásica London Dry, 9 Botánicos, Sabor Dulce, Bayas Rojas Classic London Dry, 9 Botanicals, Sweet Flavor, Red Berries	12 €
TANQUERAY	London Dry, Cuádruple Destilación, Suave y Equilibrada, notas de Enebro y Limón / London Dry, Quadruple Distillation, Mild and Balanced, Notes of Juniper And Lemon	12 €
TANQUERAY TEN	Flor de Manzanilla, Lima, Naranja y Pomelo, Cítrica y Algo Herbácea Chamomile, Lime, Orange and Grapefruit Flower, Citrus and Some Herbaceous	16 €
MARTIN MILLER'S	Agua de Glaciar de Islandia, Suave y Sedosa, notas Florales y Frutales, Regaliz y Cítricos / Iceland Glacier Water, Smooth and Silky, Floral and Fruit Notes, Licorice and Citrus	16 €
NORDEST	Galicia, Vino Albariño y Botánicos Silvestres Gallegos, Salicornia Marina, Herbácea y Afrutada / Galicia, Albariño Wine and Wild Botanicals Gallegos, Salicornia Marina, Herbaceous and Fruity	16 €
HENDRICK'S	Destilada por Lotes, Alambique Caterhead, Infusión de Botánicos por Vapor, destacan Los Pétalos de Rosas de Bulgaria y El Pepino Holandés / Batched Distilled, Caterhead Still, Infusion of Botanicals by Steam, Highlights Bulgaria Roses Petals and Dutch Cucumber	16 €
BROCKMAN'S	Seca y Suave en boca, 10 Botánicos, destacan Arándanos y Moras, Aroma a Frutos Negros y Cítricos / Dry and Smooth In The Mouth, 10 Botanicals, Stand Out Blueberries and Blackberries, Aroma of Black and Citrus Fruits	18 €
CITADELLE	Ligeramente Cítrica, Especiada y Picante, 4 Destilaciones, Fórmula del Siglo XVIII, Destilería Pierre Ferrand / Slightly Citrus, Spicy, 4 Distillations, Formula of The XVIII Century, Pierre Ferrand Distillery	18 €
G'VINE FLORAISON	Alcohol de Uva Ugni Blanc de Cognac, se Destila con Flores de Vid, Botánicos Destilados Individualmente, Suave, Fresca, Floral, Dulce / Alcohol Form The Ugni Blanc Grape from Cognac distilled with Vine Flowers, Distilled Botanicals Individually, Soft, Fresh, Floral and Sweet	18 €
GIN MARE	Gin Mediterránea, destacan El Tomillo, Romero, Albahaca y Oliva Arbequina, Herbácea y Ligeramente Cítrica, Familia Giro / Mediterranean Gin, Highlights Thyme, Rosemary Basil and Arbequina Olive, Herbaceous and Slightly Citrus, Giro Family	18 €
MONKEY 47	Selva Negra, 47 Botánicos, destaca el Arándano Fresco, Compleja, Seca, Sabor Intenso a Enebro y Cítricos, Largo Amargor / Black Forest, 47 Botanicals, Highlights Fresh Blueberry, Complex, Dry, Intense Juniper and Citrus Taste, Long Bitterness	21 €
N-209	5 Destilaciones, Agridulce y Cítrica, de San Francisco-California 5 Distillations, Sweet and Sour, Citrus, From San Francisco California	21 €