

Slow Cocktails

Second Edition

Después de un tiempo desde su nacimiento, Slow sigue en constante evolución, creciendo y explorando nuevos caminos, gracias a todos los que habeis confiado en nosotros.

Nuestra primera etapa de vida nos ha llevado al descubrimiento, mejora y posicionamiento de nuestra manera de entender la coctelería. Durante este tiempo hemos viajado por diferentes espacios, países y hemos vivido grandes experiencias que nos han llevado a transmitir todas esas vivencias a quienes disfrutan del placer del cóctel, especialmente las vividas en el Mediterráneo. Así pues hemos querido rendir este particular homenaje a nuestro mar, nuestra forma de vida, nuestras raíces... el Mediterráneo.

El maestro Francesc Bretau al frente del equipo de Slow, desplegando toda su sabiduría a lo largo de sus mas de 30 años de experiencia y múltiples premios de prestigio mundial, ha creado junto a Francesc Galera 18 nuevos cócteles que nos llevarán a descubrir todo un mundo de sensaciones fruto de esas experiencias: Nuevos productos, nuevas técnicas, procesos ancestrales de nuestros antepasados, elaboraciones propias hechas en casa, innovadoras maneras de servir los cócteles... Todo esto y más lo podrás encontrar en esta nuestra nueva propuesta para la próxima temporada. Prepárate a disfrutar un cúmulo de placeres para todos tus sentidos.

Porque Slow seguirá siempre en constante movimiento intentando aportar lo máximo a este mundo que tanto amamos, *La Coctelería*, porque seguiremos trabajando para crecer y evolucionar, seguir madurando y ofrecer el máximo de nuestra experiencia, por eso queremos que nos acompañen y que no se apeen nunca de este viaje conjunto que empezó hace ya un tiempo... porque Slow no tiene última parada.

Noviembre 2012



Slow Cocktails



De Algeciras a Estambul	14 €
Stromboli	12 €
El Descubridor	14 €
Mediterráneo	12 €
Barcelona de Ponche	9 €
Côte d'Azur	12 €
La Mirada Mediterránea	14 €
Terra Rossa	11 €
La Font Màgica	10 €
Sol y Sombra	9 €
Las Ramblas	11 €
Capitán Barbarroja	12 €
La Pitiusa	13 €
Costa Brava	11 €
Esencia & Perfume	9 €
Un Cappuccino	10 €
Bloody Huerta	10 €
Marco Polo	12 €

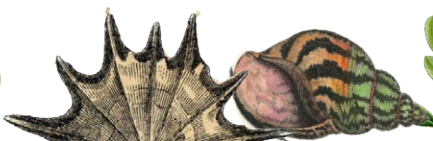




SOUR AHUMADO,
SOUR HERBÁCEO,
SOUR CÍTRICO,
SOUR AMARGO,
BLOODY MARY CON
GAS

SMOKED SOUR,
HERBAL SOUR,
CITRIC SOUR,
BITTER SOUR,
BLOODY MARY
WITH GAS

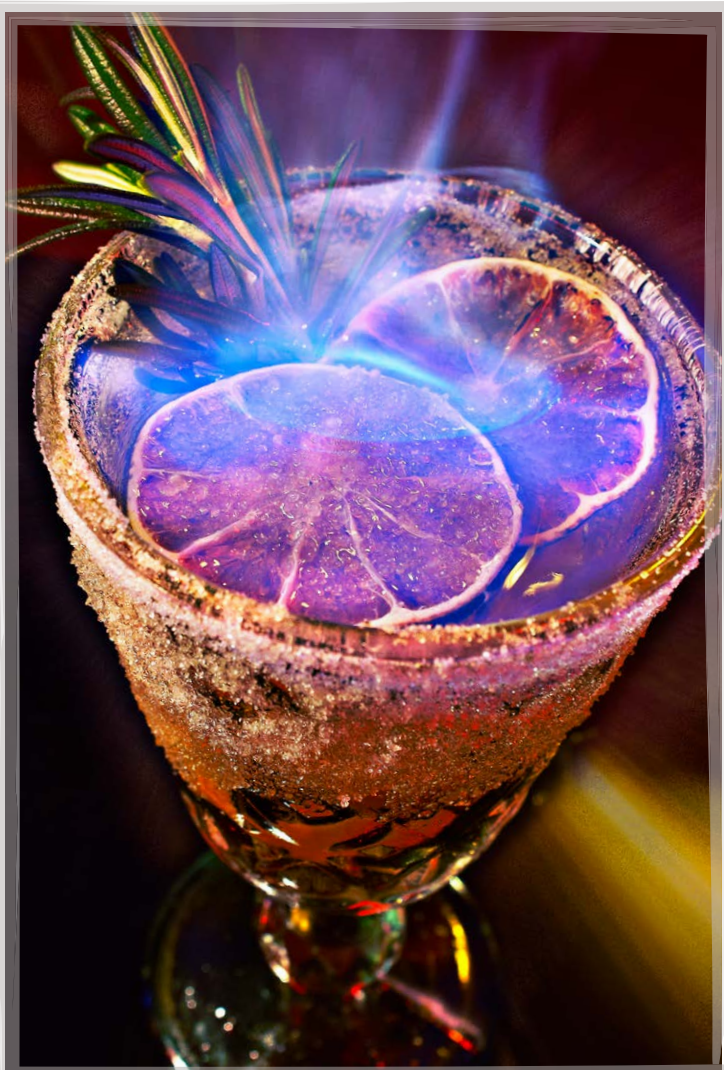
De Algeciras a Estambul





VERMUT ROJO,
 RYE WHISKEY,
 BRANDY
 CATALÁN,
 CORDIAL DE
 LIMA, BITTER
 DE LIMON,
 LICOR DE
 NARANJA SLOW

RED VERMOUTH,
 RYE WHISKEY,
 CATALAN
 BRANDY, LIME
 CORDIAL,
 LEMON BITTER,
 SLOW'S ORANGE
 LIQUOR



Stromboli





RON ZACAPA 23,
CHAMBORD LICOR,
MOZART LICOR
DE CHOCOLATE
NEGRO, TODO
ENVEJECIDO
DURANTE 2 MESES
EN BARRICA DE
ROBLE

ZACAPA 23 RUM,
CHAMBORD
LIQUOR, DARK
CHOCOLATE
MOZART LIQUOR,
EVERYTHING AGED
FOR 2 MONTHS IN
OAK BARREL



El Descubridor

. Linea visualis mēsuracōis .

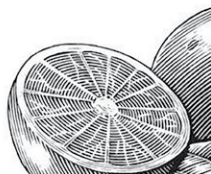
. Radius visualis horizonti equidistantis .

TEQUILA DON
JULIO, LICOR
DE NARANJA
SLOW, ABSENTA
LA MAISON
FONTAINE, ZUMO
DE MANZANA
ÁCIDA, BITTER
PICANTE, MIEL DE
AGAVE

DON JULIO
TEQUILA, SLOW's
ORANGE LIQUOR,
LA MAISON
FONTAINE
ABSINTHE, ACID
APPLE JUICE, HOT
BITTER, AGAVE
HONEY



Mexiterráneo





GINEBRA
TANQUERAY N° 10,
LICOR DE MORAS,
ZUMO DE LIMA,
FRUTOS ROJOS Y
HIERBAS FRESCOS

TANQUERAY N° 10
GIN, BLACKBERRY
LIQUOR, LIME
JUICE, FRESH
BERRIES Y HERBS



Barcelona de Ponche

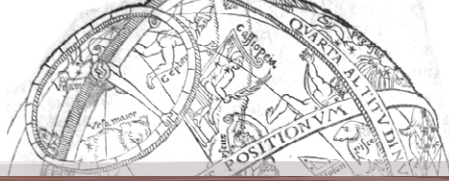


GINEBRA
BULLDOG, ELIXIR
CHARTREUSE,
BITTER DE
LAUREL, AZÚCAR,
SOUR MIX SLOW,
HOJAS DE SALVIA
☞ TOMILLO,
ESFERIFICACIONES
DE ACEITE DE OLIVA

BULLDOG GIN,
CHARTREUSE
ELIXIR, BAY
LEAVES BITTER,
SLOW'S SOUR MIX,
SUGAR, SAGE ☞
THYME LEAVES,
OLIVE OIL
SPHERIFICATIONS



Côte d'Azur



WHISKY
GLENROTHES
SELECT RESERVE,
LICOR DE
GLENROTHES
SLOW, AROMA DE
NARANJA & BITTER
DE CHOCOLATE
NEGRO, TODO
ENVEJECIDO EN
BARRICA DE ROBLE
DURANTE 3 MESES

GLENROTHES
SELECT RESERVE
WHISKY, SLOW'S
GLENROTHES
LIQUOR, ORANGE
SCENT & DARK
CHOCOLATE
BITTER, EVERYTHING
AGED FOR 3 MONTHS
IN OAK BARREL

La Mirada Mediterránea



AMARO AVERNA,
APEROL, GINEBRA
BULLDOG, VERMUT
Rojo & BITTER
DE NARANJA SLOW,
TODO ENVEJECIDO
EN BARRICA DE
ROBLE DURANTE 2
MESES

AVERNA AMARO,
APEROL,
BULLDOG GIN,
RED VERMOUTH
& SLOW'S
ORANGE BITTER,
EVERYTHING AGED
FOR 2 MONTHS IN
OAK BARREL



Terra Rossa





AMARETTO,
ABSINTA LA
MAISON FONTAINE,
FINO, GINEBRA
TANQUERAY N° 10,
AGUA CON
GAS PERRIER,
AROMATIZADO CON
PIELES DE NARANJA
& ESTRAGÓN

AMARETTO, LA
MAISON FONTAINE
ABSINTHE, FINO,
TANQUERAY N° 10
GIN, PERRIER
SPARKLING WATER,
AROMATIZED WITH
ORANGE PEELINGS
& TARRAGON

La Font Màgica



BRANDY DE JEREZ
MACERADO EN ANÍS
ESTRELLADO Y ANÍS
VERDE, PIELES DE
LIMÓN Y NARANJA,
BITTER DE
ABSINTA, SERVIDO
CON ANISETES

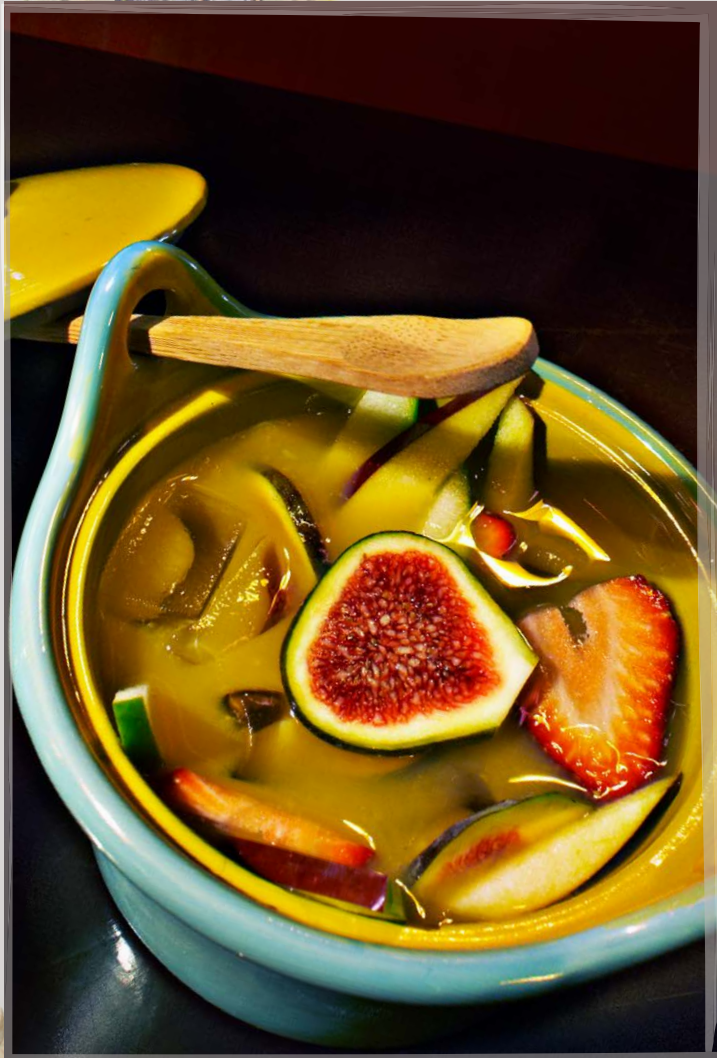


SHERRY BRANDY
MACERATED IN
STAR ANISEED &
GREEN ANISEED,
LEMON PEELINGS
& ORANGE,
ABSINTHE BITTER,
SERVED WITH
ANISETTES



Sol y Sombra





WHISKEY BUFFALO
TRACE, SOUTHERN
COMFORT,
LICOR KAMM &
SONS, ZUMO DE
MANZANA, ZUMO
DE NARANJA,
MANZANA, HIGOS,
NARANJA, FRESAS
& MORAS, HOJAS
DE ESTEVIA

BUFFALO TRACE
WHISKEY,
SOUTHERN
COMFORT,
KAMM & SONS
LIQUOR, ORANGE
JUICE, APPLE
JUICE, APPLES,
FIGS, ORANGES,
STRAWBERRIES &
BLACKBERRIES,
STEVIA LEAVES

Las Ramblas



WHISKY
JOHNNIE WALKER
PLATINUM, WHISKY
LAPHROAIG,
VERMUT CARPANO
FORMULA ANTICA,
SIROPE DE ARCE,
PEDRO XIMÉNEZ,
PURÉ DE MANZANA
ASADA & HUMO DE
LAPHROAIG

JOHNNIE WALKER
PLATINUM WHISKY,
LAPHROAIG WHISKY,
CARPANO FORMULA
ANTICA VERMOUTH,
MAPLE SYRUP,
PEDRO XIMÉNEZ,
ROASTED APPLE
PURÉE &
LAPHROAIG SMOKE



Capitán Barbarroja

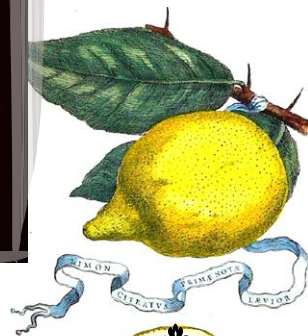




YSABEL REGINA,
ZUMO DE LIMÓN,
BENEDICTINE,
BITTER DE
RUIBARBO,
MERENGUE DE
LIMÓN



YSABEL REGINA,
LEMON JUICE,
BENEDICTINE,
RHUBARB BITTER,
LEMON MERINGUE



La Pitiusa

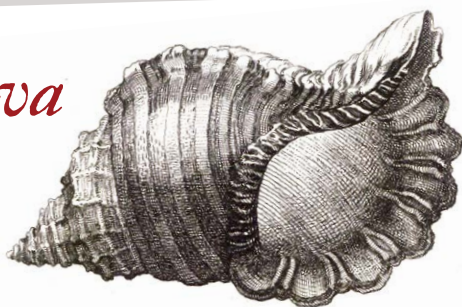


GINEBRA GIN
MARE, SIROPE
DE LIMÓN,
SIROPE DE ABETO,
MERMELADA
DE NARANJA
AMARGA, BITTER DE
LAUREL, AZÚCAR,
ARÁNDANOS,
GROSELLAS,
ROMERO Y SALVIA
FRESCOS

GIN MARE,
LEMON SYRUP,
FIR TREE SYRUP,
BITTER ORANGE
MARMALADE,
BAY LEAVES
BITTER, SUGAR,
BLUEBERRIES,
REDCURRANTS,
FRESH ROSEMARY
& SAGE



Costa Brava





CHARTREUSE
VERDE, COGNAC
FRANCÉS
MACERADO
EN ROMERO,
VERMUT ROJO,
PALO CORTADO,
ALBAHACA & PIELES
DE CÍTRICOS,
BITTER DE
NARANJA

GREEN
CHARTREUSE,
FRENCH COGNAC
MACERATED IN
ROSEMARY, RED
VERMOUTH, PALO
CORTADO, BASIL &
CITRIC PEELINGS,
ORANGE BITTER

Esencia & Perfume





RON KRAKEN
INFUSIONADO
EN PASAS, LICOR
DE CHOCOLATE,
LICOR DE
BUTTERSCOTCH,
NATA LÍQUIDA,
LUA LICOR DE
CAFÉ, NATA
MONTADA &
CANELA

KRAKEN RUM
INFUSED
IN RAISINS,
CHOCOLATE
LIQUOR,
BUTTERSCOTCH,
LIQUOR, LIQUID
CREAM, LUA
COFFEE LIQUOR,
WHIPPED CREAM
& CINNAMON



Un Cappuccino





VODKA VERTICAL,
AGUA DE TOMATE
Y APIO, ZUMO DE
TOMATE VERDE,
ALBAHACA,
ESPUMA DE ACEITE
DE OLIVA VIRGEN
Y ESPECIAS

VERTICAL VODKA,
TOMATO &
CELERY WATER,
TOMATILLO JUICE,
BASIL, VIRGIN
OLIVE OIL FOAM
Y SPICES



Bloody Huerta



GINEBRA G'VINE
FLORAISON, LICOR
DE CIRUELAS
PRUCIA, SAKE,
PULPA DE
MANGOSTÁN,
ZUMO DE POMELO
ROSA, SIROPE DE
TÉ DE JAZMÍN,
BITTER DE
ABSENTA

G'VINE FLORAISON
GIN, PRUCIA PLUM
LIQUOR, SAKE,
MANGOSTEEN
PULP, GRAPEFRUIT
JUICE, JASMINE TEA
SYRUP, ABSINTHE
BITTER



Marco Polo

