DEL PARAÍSO
FROM PARADISE

Rum Paradise .38
Ron blanco de Puerto Rico, Ron de Jamaica dorado, zumo de limón, zumo de piña, Falernum, Fassionola, aromatic bitters.

Tropical - Especiado / Semidulce.

Mai Tai .38
Blend de rones de Jamaica, Curacao Orange, zumo de limón, orgeat sirop, simple sirop.

Intenso Citrico.

Mai Tai Royal | Semi dulce. .36
Reserve Rum Nation Jamaica 50% .45
Honi Honi | Jack Daniels N°7. .40
Pinky Gonzalez | Tequila Jimador Reposado. .36

Pi Yi .34
Ron dorado de Puerto Rico, Ron de Jamaica dorado, zumo de piña, zumo de limón, honey mix, Fassionola, maracuya, Falernum, aromatic bitters.

Frutado / Semi dulce / Refrescante.

Minoaka .36
Pisco Quebranta, sirop de maracuya, camu camu, pimiento dram, zumo de limón, zumo de toronja, Peychaud's Bitters.

Minoaka - Mosto verde Italia .45

Jungle Bird .34
Ron de Jamaica dorado, Bitte Rojo, zumo de piña, zumo de limón, simple sirop.

Rum Nation Jamaica 50% .55

Dark Zombie .48
Ron dorado de Puerto Rico, Ron dorado de Jamaica , Ron Nation pot still 5 años, Falernum, aromatic bitters, Absenta, jarabe de granada, Don's mix.

Potente / Especiado - Seco.

Navy Grog .38
Ron oscuro de Jamaica, Ron de Jamaica dorado, Ron rubio de Puerto Rico, zumo de limón, zumo de toronja, honey mix, aromatic bitters.

Citrico - Semiseco / Especiado.

Hurricane .46
Ron de Jamaica dorado, zumo de limón, sirop de maracuya, Fassionola.

Potente — Citrico — Semidulce

Myers's .60
Rum Nation Jamaica 50% .70

Saturn .32
Gin London Dry, orgeat sirop, maracuyá, Falernum, zumo de limón, sirop de maracuya.

Citrico — Semidulce — Refrescante

RUM REVERTION
FROM PARADISE

Negroni .46
Ron Flor de Caña 12 años, Vermouth Rosso, Bitter rojo.

Exótica Negroni .45
Rum Nation Jamaica 5Y0 50%, Bitter Rojo, Carpano Vermouth Classico, falernum.

Fashioned .45
Ron Abuelo 12 años, Licor de cacao, Absenta.

Penicillin .42
Ron de Panamá, Zumo de limón, Agua miel, Sirop Ginger, Dash mezcal.

COMIDA
FOOD

Chicken Katsu .36
Arroz glaseado, pechuga de pollo empanizada en especias, acompañado de col y zanahoria rallada. Bañado en salsa teriyaki.
Cebolla china y semillas de ajonjoli.

Kontiki Noodles .30
Fideos ramen al dente, con zanahoria en Juliana, cebolla china, kión y ajo, salteados en salsa Teriyaki y semillas de ajonjoli.

\+ Langostinos .20

Volcano Taco .36
Tortilla de maiz a la plancha, servida en su interior con trocitos de pollo marinado con especias, cocinados en salsa picante. Acompañados con avocado pico de gallo.

Makis x10 .42
Acevichado: langostinos al panko, palta, salsa acevichada.
California: langostinos al panko, queso crema, palta, salsa de anguila.
Furay (frito): langostinos al panko, queso crema, palta, salsa de anguila.

Langostinos Luau
Langostinos (26/30) empanizados al panko y fritos.
Acompañados de salsa de mango dulce con ají limo picado.

6 unidades .36

Gyozas
Masa delgada rellena de lomo de cerdo, col picada, aderezado con aceite de ajonjoli, sal, pimienta, kion y salsa de ostión. Cocinadas al vapor y acompañado en salsa soya o fritas y acompañadas de salsa dulce de maracuyá.

6 unidades .30
12 unidades .50

Tiki Tiki Chicken .36
Pollo empanizado al panko y fritos. Acompañado con papas fritas y salsas de mostaza y ketchup.

Wing's Paradise .36
Alitas de pollo acompañadas con papas fritas y salsas de la casa.

Pasion Fruit Paradise (Maracuya)
Tropical Paradise (Mango)
Tiger Wing's (Acevichado)
Paradise Wing's in the house (Receta de la casa)

Moa Palai .36
Muslo de pollo frito, acompañado de papas fritas y salsa lemonkay (receta de la casa).

CLASICOS
CLASSICS

Rum & Coke .30
Mojito .32
Caipirinha .32
Negroni .38
Martini Dry .38
Pisco Sour .38
Chilcano de Pisco .35
Pisco Punch .36
Hanky Panky .42
Margarita .38
Tinto de verano .36
Gin Tonic .38
Aperol Spritz .38

RESERVAS AL +51 982 552 312

@SINRONNOHAYPARAISO