



Tikitano
besaya



Tikitano
besaya



Tiki Margarita

Tequila Volcán, Cointreau
Zum de lima, Sirope de
Agave y Elemakule bitter

*Tequila Volcán, Cointreau
Lime juice, Agave syrup
and Elemakule bitter*

16€



Piña Colada

Ron Añejo, Passoa,
Pimiento Dram, Crema de
Coco y Piña

*Aged Rum, Passoa,
Pimiento Dram, Coconut
Cream and Pineapple*

14€



Rapa Nui

Deward's Caribbean,
Licor de coco, Zum de Naranja
Zum de Piña, Puré de Mango
y Crema de Coco

*Deward's Caribbean,
Coconut Liqueur, Orange Juice,
Pineapple juice, Mango Puree
& Coconut cream*

14€



Zombie

Ron Bacardi Blanco, Añejo y
Jamaicano, Zum de Lima y Piña
Puré de Fruta de la Pasión y
Sirope de Almendras

*Bacardi White Rum, Aged and
Jamaican, Lime and Pineapple
Juice, Passion Fruit Puree and
Almond Syrup*

14€

Cócteles Tiki

El padre de la coctelería y de los bares Tiki fue una especie de pirata que durante la Ley Seca abastecía de ron a los famosos Speakeasy. Se llamaba Ernest Raymond Beaumont Gantt.

Aquel lánguido joven de nariz afilada y mirada despierta pasó su juventud surcando los mares del Caribe y el océano Pacífico. Sobre todo se enamoró de la Polinesia: Hawái, Tahití, Bora Bora, Isla de Pascua, etc. Durante aquellos emocionantes años de contrabando, mar y aventuras, el joven Ernest, además de vivir un incontable número de peripecias, atesoró un gran conocimiento en rones.

Una vez terminada la Ley Seca, allá por los años 30 Ernest Raymond Beaumont Gantt llega a California y se establece en McCadden Place, Hollywood, donde abrirá su bar Don the Beachcomber, nombre con el que el mismo Ernest va a ser conocido a partir de ese momento.

El talento de Don era innegable y su éxito se iba extendiendo como la pólvora. Sus preparados caseros, los zumos naturales, el uso acertado del ron según el combinado y el uso de sus famosos Tiki Mug o Tiki Bolws, recipientes hechos con cerámica inspirados en la Polinesia, Melanesia y Micronesia, hacían de la coctelería de Don algo extraordinario que se contaba al día siguiente en la oficina, después de haber estado en su bar.

En Tikitano rescatamos este espíritu de la coctelería Tiki del Siglo pasado con un toque de modernidad.

Tiki Cocktails

The father of the cocktail bar and the Tiki bar was a kind of pirate who, during Prohibition, supplied the famous Speakeasy with rum. His name was Ernest Raymond Beaumont Gantt.

That languid young man with a sharp nose and an awake look spent his youth sailing the seas of the Caribbean and the Pacific Ocean. Above all he fell in love with Polynesia: Hawaii, Tahiti, Bora Bora, Easter Island, etc. During those exciting years of contraband, sea and adventure, the young Ernest, besides living a countless number of adventures, treasured a great knowledge in rums.

Once the Prohibition was over, back in the 30s Ernest Raymond Beaumont Gantt arrived in California and settled in McCadden Place, Hollywood, where he opened his bar Don the Beachcomber, the name by which Ernest himself was going to be known from that moment.

Don's talent was undeniable and his success was spreading like wildfire. Their homemade preparations, natural juices, the successful use of rum according to the combination and the use of their famous Tiki Mug or Tiki Bolws, pottery-made vessels inspired by Polynesia, Melanesia and Micronesia, made Don's cocktail bar something extraordinary that he was counted the next day in the office, after having been at his bar.

In Tikitano we rescued this spirit from the Tiki cocktail bar of the last century with a touch of modernity.

Tiki Mule

Brandy Spiced, Zum de Lima, Ginger Beer, Pimiento Dram y Sirope de Canela

*Brandy Spiced, Lime Juice,
Ginger Beer, Pimiento Dram y
Cinnamon Syrup*

14€



Tikitano

Cachaça,
Licor cacao blanco,
Piña especiada
y sirope de jengibre

*Cachaça,
White cocoa liqueur,
Spiced pineapple
and Ginger syrup*

14€



Mai-Tai

Ron Añejo y Jamaicano,
Cointreau, Zum de Piña y de
Naranja,
Sirope de Almendras y Ele-
makule Bitter

*Aged and Jamaican Rum,
Cointreau, Pineapple and
Orange Juice, Almond Syrup
and Elemakule Bitter*

14€



Dark 'n Stormy

Ron Kraken Black Spiced,
Lima, Ginger Beer

*Ron Kraken Black Spiced,
Lime, Ginger Beer*

14€



Classic Cocktails



Negroni

Este cóctel tiene origen italiano. El conde Camillo Negroni, a mitad de los años 20, y el barman, Fosco Scarselli a partir del conocido Bevanda y agregando a éste un poco de ginebra, bebida que el Conde había descubierto en sus viajes a Londres, crean el actual Negroni.

This cocktail has Italian origin. Count Camillo Negroni, in the mid-1920s, and the bartender, Fosco Scarselli, starting with the well-known Bevanda and they decided to add a little gin to the latter, a drink the Count had discovered on his trips to London.

Bombay Sapphire Gin, Vermouth Martini Rubino, Campari y Pomelo
Bombay Sapphire Gin, Vermouth Martini Rubino, Campari y Grape Fruit
14€

Whisky Sour Glenmorangie



Los marineros de la Armada Británica comenzaron a beber ron mezclado con zumo de limón durante sus largas travesías en el mar. Éste fue el origen más probable del Whiskey Sour.

The sailors of the British Navy began to drink rum mixed with lemon juice during their long voyages in the sea. This was the most likely origin of the Whiskey Sour.

Glenmorangie, Zumo de Lima, Sirope de Vainilla y Caramelo y Clara de Huevo
Glenmorangie, Lime Juice, Vanilla and Caramel Syrup and Egg White

14€

Bloody Mary



El Bloody Mary nació como Red Snapper en el bar del Saint Regis Hotel de la mano del barman Fernand Petiot. El nombre proviene de la reina María I de Inglaterra.

The Bloody Mary was born as Red Snapper in the bar of the Saint Regis Hotel by the bartender Fernand Petiot. The name comes from Queen Mary I of England.

Vodka Belvedere, Zumo de tomate, Tabasco, Sal, Sal de apio, Pimienta, Zumo de lima y Lea Perrins
Vodka Belvedere, Tomato juice, Tabasco, Salt, Celery salt, Pepper, Lime juice and Lea Perrins

14€



Espresso Martini

En 1984, el bartender del local londinense Soho Braserie, Dick Bradsell, recibió la visita de una afamada modelo británica, la cual le solicitó literalmente "prepara para mí un cóctel que me despierte".

In 1984, the bartender of the London-based Soho Braserie, Dick Bradsell, received the visit of a famous British model, who asked him literally to "prepare me a cocktail to wake me up".

Vodka Belvedere, Vainilla, Licor de café, Bitter de chocolate y Café espresso
Vodka Belvedere, Vanilla, Coffee liqueur, Chocolate bitter and Espresso coffee

14€



Pornstar Martini

Douglas Ankrah es el creador de este Martini de Fruta de la Pasión en el bar The Townhouse en Knightsbridge en el año 2002. Se llamaba Maverick Martini. Es pura indulgencia, sexy, divertida y evocadora

Douglas Ankrah is the creator of this Passion Fruit Martini at The Townhouse Bar in Knightsbridge in 2002. His name was Maverick Martini. It's pure indulgence, sexy, fun and evocative

Vodka Belvedere, Clara de huevo, Passoa, Zumo de lima y piña Fruta de la pasión, servido con un Shot de Cava
Vodka Belvedere, Egg white, Passoa, lime & pineapple, Passion fruit, served with a Shot of Cava

14€



Margarita Volcán

El Margarita nació en Tehuacán a unos pasos de los manantiales de aguas minerales propiedad de la familia Garci-Crespo. David Daniel Negrete Covarrubias mezcla la receta original para Margarita Orozco, una joven heredera de cafetales y plantíos de cacao.

The Margarita was born in Tehuacán a few steps from the springs of mineral waters owned by the Garci-Crespo family. David Daniel Negrete Covarrubias mixes the original recipe for Margarita Orozco, a young heiress of coffee and cocoa plantations.

Tequila Volcán, Cointreau y Zumo de Lima
Tequila Volcán, Cointreau and Lime Juice

14€

Our barman will be happy to make you any classic cocktail that does not appear in our drink menu

Nuestro barman tendrá la amabilidad de prepararle cualquier cóctel clásico que no aparezca en nuestra carta de bebidas



Passion Tea

Sirope de Té de Frambuesa, Zumo de Arándanos, Lima, Menta y Soda

Raspberry Tea Syrup, Cranberry juice, Lime, Mint and Soda

12€



Tropical Breeze

Puré de Mango y Fresa, Zumo de Piña y Naranja y Refresco de Limón

Mango Puree and Strawberry, Pineapple and Orange Juice and Lemon Drink

12€



Virgin Mai Tai

Zumo de Piña, Lima y de Naranja, Granadina, Sirope de Almendras y Falernum

Pineapple, Lime and Orange Juice, Grenadine, Almond Syrup and Falernum

12€



Mango Twist

Mango y Fruta de la Pasión, Zumo de Naranja y Puré de Fresa

Mango and Passion Fruit, Orange Juice and Strawberry Puree

14€



José Cuervo	12,00€
Mezcal 400 Conejos	18,00€
Patrón Silver	18,00€
Volcán Blanco	18,00€
Patrón XO Café	18,00€
Patrón Añejo	20,00€
Mezcal Cristalino Contraluz	20,00€
Volcán Reposado	20,00€
Don Julio Reposado	20,00€
Azul Reposado	50,00€
Patrón Cielo	50,00€



Cerveza / Beer

Grifo / Draft

Caña / Small beer 4,00€
Pinta / Pint 6,00€

Botella / Bottle

Alhambra Reserva 5,00€
Brutus
Coronita
Heineken
Mahou 5 Estrellas

Especiales / Special

Mahou Sin Gluten 4,00€
Mahou Sin 1/3
Mahou 0'0

Magners Cider 10,00€

Bebidas y Refrescos / Drinks & Softdrinks

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, 4,00€
Fanta Naranja, Fanta Limón, Sprite, Ginger Ale,
Nestea, Aquarius Limón, Tónica

Agua Mineral / Still Water

50cl 5,00€
100cl 8,00€

Agua Con Gas / Sparkling Water

50cl 6,00€

Zumos / Juices

Melocotón, Piña, Manzana, Tomate, Naranja 4,00€
Peach, Pineapple, Apple, Tomato, Orange

Kombucha

Super Roots 7,50€
Green Bliss
Original
Bloody Booch

Aperitivos / Aperitif

Chandon Garden Spritz

A delicious, uplifting spritz experience 14,00€

Martini Bitter, Martini Fiero, Campari, Aperol, 8,00€
Pimm's, Averna

Sin Alcohol / Non Alcoholic

Martini Floreale & Vibrante 8,00€

Pastis de Marsella 9,00€

Vermouth

Martini Dry, Martini Rosso, Martini Bianco, 8,00€
Martini Rubino, Martini Ambratto

Aperitivos Generosos Por copa / By Glass

Fino Quinta 6,00€
Manzanilla Solear 6,00€
Tío Pepe 6,00€

Vino por copa / Wine By Glass

Blanco, Tinto o Rosado 6,00€
White, Red or Rose

Copa de Cava Casa 8,00€
Glass of House Cava

Copa de Champagne Casa 14,00€
Glass of House Champagne

Tinto de Verano

Copa / By glass 6,00€
Jarra / Jug 26,00€

Jarra de Sangría / Jug of Sangría

Vino Blanco o Tinto 35,00€
White Wine or Red Wine

Cava 45,00€

Champagne 70,00€



 *Brandy*

Carlos I	14,00€
Larios 1866.	25,00€

 *Cognac*

Courvosier VS	14,00€
Hennessy VS	16,00€
Remy Martin VSOP	18,00€
Hennessy VSOP	20,00€
Courvosier XO	50,00€
Hennessy XO	50,00€

 *Armagnac*

Saint Vivant	12,00€
--------------	--------

 *Calvados*

Pere Magloire VS	14,00€
------------------	--------

Licores / Liqueurs

Copa / Glass	10,00€
Chupito / Shot	6,00€

Amaretto	Licor 43
Anís	Licor de Café
Baileys	Licor de Manzana
Benedictine	Limoncello
Cointreau	Malibu
Drambuie	Orujo
Fernet Branca	Pacharán
Frangelico	Ron Miel
Grand Marnier Rojo	Sambuca
Grappa	Tía María
Licor de Hierbas	Licor Cilantro
Jägermeister	Vodka Caramelo
Southern Comfort	

Licores Sin Alcohol / Non Alcoholic Liqueurs

Copa / Glass	8,00€
Chupito / Shot	4,00€

Manzana
Melocotón
Mora

*Ginebra / Gin**Clásica / Classic*

Beefeater Light	12,00€
Beefeater	12,00€
Sipsmith	12,00€
Martin Miller	14,00€
Plymouth Std	14,00€
Oxley	18,00€
M. M. Westbourne	18,00€
London No. 3	18,00€

Cítrica / Citric

Tanqueray	12,00€
Bombay Sapphire	14,00€
Malfi Pomelo	14,00€
Sloane's	16,00€
Le Tribute	18,00€

Afrutada / Fruity

Beefeater Rosé	12,00€
Gold 999	14,00€
Bombay Bramble	14,00€
Brockmans	16,00€

Especiada / Spiced

Citadelle	16,00€
Mombasa	16,00€
Gin Mare	18,00€
Monkey 47	18,00€

Floral / Flowery

Roku	14,00€
Hendricks	18,00€
Hendricks Neptunia	18,00€
G Vine	18,00€

Herbal / Herbal

Seagrams	12,00€
Nordés	14,00€



 *Irish Whisky*

Jameson	12,00€
Green Spot	12,00€

 *Japanese Whisky*

Blended

Nikka Days	35,00€
Nikka From The Barrel	35,00€

Single Malt

Hakushu Reserva	25,00€
-----------------	--------

 *Scotch Whisky*

Blended

White Label	12,00€
J&B	12,00€
Johnnie Walker Red Label	12,00€
Ballantines	12,00€
J&B Reserva 15	14,00€
Chivas Regal 12	14,00€
Dewar's 12	14,00€
Ballantines 12	14,00€
Johnnie Walker Black Label	14,00€
Chivas Regal Mizunara	18,00€
Johnnie Walker Gold Label	20,00€
Chivas Regal 18	25,00€
The Famous Grouse	25,00€
Johnnie Walker Blue Label	70,00€

Blended Malt

Johnnie Walker Green Label	20,00€
----------------------------	--------

Single Malt

Cardhu 12	14,00€
Knockando	14,00€

Highland Single Malt

Glenmorangie	14,00€
Glenmorangie La Santa	20,00€
Glenmorangie Quinta	20,00€
Royal Brackla	20,00€
Macallan 12	25,00€
Glenmorangie 18	35,00€
Glenmorangie Signet	60,00€
Macallan 18	70,00€

Single Grain

Haig Club	14,00€
-----------	--------

 *American Whiskey*

Jack Daniel's	14,00€
Yellow Rosé Blend	14,00€
Canadian Club	14,00€

Bourbon

Wild Turkey	14,00€
-------------	--------



 *Ron / Rum*

Plantation Pineapple

14,00€

 *Ron / Rum*

Flor De Caña 12 años

14,00€

 *Ron / Rum*

Bacardi Carta Negra

12,00€

Bacardi Carta Blanca

12,00€

Santiago de Cuba

12,00€

Havana

12,00€

Havana 7

14,00€

Bacardi 8

14,00€

 *Ron / Rum*

Zacapa 23

20,00€

 *Ron / Rum*

Brugal

12,00€

Barceló

12,00€

Brugal 1888

14,00€

Matusalem Reserva 15

14,00€

Matusalem 23

25,00€

Brugal Siglo Oro

50,00€

 *Ron / Rum*

Pampero

12,00€

Santa Teresa Gran Reserva

12,00€

Santa Teresa 1796

20,00€

Vodka

Eristoff Blanco

10,00€

Absolut

12,00€

Stolichnaya

10,00€

Eristoff Black

10,00€

Grey Goose

18,00€

Beluga

18,00€

Belvedere

18,00€

Grey Goose La Poire

18,00€

Grey Goose VX

25,00€

Beluga Gold Line

25,00€

Roberto Cavalli

25,00€



10% IVA incluido / 10% VAT included

Champagne

Moët Grand Vintage Brut 120€

Moët & Chandon Brut Impérial 100€

Pommery Apanage 120€

Dom Perignon 400€

Ruinart Blanc de Blanc 210€

Louis Roederer Brut 140€

Cristal Louis Roederer 650€

Champagne Rosé

Moët & Chandon Rosé Impérial 120€

Laurent Perrier Rosé 180€



10% IVA incluido / 10% VAT included

