

B·H EΛVEN

 Macusamba

Santa Cruz en cada sorbo

Una ruta líquida por la ciudad donde queremos celebrar su verdadera esencia. Creada por el reconocido barman Yoni Mesa, la carta se inspira en lugares icónicos y barrios de Santa Cruz para destilar sus aromas en un universo líquido reconocible, preciso y equilibrado: coctelería elegante, minimal y con mucha identidad "Chicharrera".

Te invitamos a explorar más. Con esta propuesta queremos también animarte a visitar todos esos rincones tan especiales y tan nuestros; plazas, miradores, calles con historia y locales con alma y profundo carácter isleño donde se siente el latido real de la ciudad, donde se mide su pulso y su energía.

Una invitación a recorrer Santa Cruz desde dentro, a vivirla como se vive el "Corazón de Tenerife".

Mercado de África

Dulce, tropical y herbal.
Aromas de mercado, frescura
y color en un solo trago.

11€

Cocktail: Ron de caña, vermut blanco,
cordial de lima, romero y jengibre, salvia,
zumo de aloe y maracuyá.

Mocktail: Vermut blanco sin alcohol,
cordial de lima, romero y jengibre, salvia,
zumo de aloe vera. **9€**



Barraquito La Paz

Cremoso, especiado y cítrico.
Tradición convertida en cóctel.

12€

Cocktail: Espresso Martini con cítricos y canela, espuma de Licor 43 con cítricos.

Mocktail: Cold brew con oleo de cítricos y canela, espuma de vainilla con cítricos. 9€



Flor de Alicante

Dulce, tostado y goloso. Homenaje a su histórica horchata y helados al corte, más conocidos de la ciudad.

11,50€

Cocktail: Whisky infusionado en croissant, almendra amarga, sirope de caramelo salado y bitters de cacao.

Mocktail: Almendra y especias con sirope de Rooibos, canela y caramelo salado. **8€**



Parque García Sanabria

Fresco, herbal y cítrico.

El pulmón verde de Santa Cruz hecho cóctel.

12€

Cocktail: Ginebra, cordial de lima, albahaca, tomillo y cilantro.

Mocktail: Cordial de lima, albahaca, tomillo, cilantro y ginebra 0,0. **9€**



Plaza de España

Amargo, especiado y balsámico.
Donde la ciudad se abre al mar.

12€

Cocktail: Negroni reinterpretado con ron
especiado, vermut canario y Campari, agua de mar.

Mocktail: Bitter sin alcohol, vermut sin alcohol e infusión de especias, agua de mar. **10€**



La Concepción

Ligero, floral y meditativo. Un sorbo de calma, cultura y conocimiento.

11,50€

Cocktail: Ginebra, té verde, pepino, lima y vermouth canario.

Mocktail: ginebra 0,0, Vermut sin alcohol, té verde con cordial de pepino y especias. **9€**



Toscal

Canalla, cítrico y burbujeante.
Espíritu popular y desenfadado.

12€

Cocktail: Ron, lima, sirope de maíz y cilantro, cola y espuma de limón con peta zetas.

Mocktail: Lima, sirope de maíz y cilantro, cola y espuma de limón con peta zetas. 9€



