

Menú de cócteles por Jeremy A. Ortiz Passalacqua

PASAPORTE



DE CÓCTELES

Please inform your serves of any allergies or dietary restrictions



*Cada cóctel cuenta una historia. Para mí
es un honor presentarles este menú de
cócteles para su disfrute. Espero que
les traiga buenos recuerdos y nuevas historias.
¡Salud!*

-Jeremy A. Ortiz Passafiuma

1201

PASAPORTE DE CÓCTELES

Información Importante

Si tiene alguna alergia o restricción en su dieta, por favor comuníquese a su servidor. En Cocina 1201 siempre nos preocupa su salud. Este menú de cócteles contiene ingredientes variados que podrían afectar su dieta.

Nuestro menú está inspirado en las historias que vivimos día a día. La vida es como un viaje que nos lleva a diferentes destinos; por eso, este menú de cócteles está estéticamente diseñado como un pasaporte que comparte diferentes creaciones con una gran variedad de perfiles de sabor, los cuales podrá descubrir en cada página de los cócteles que lo componen.

Cada cóctel cuenta una historia



COCINA 1201



TYPE

CODE

PASSPORT ID

MENÜ

GUAYNABO

C00001201

NAME :

MENÚ DE CÓCTELES COCINA 1201

DATE:

15 AUG 2025

NATIONALITY :

PUERTO RICO

PLACE OF BIRTH:

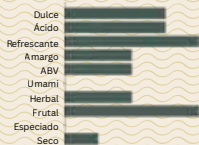
PLAZA BAEZ, 12A PR-880, GUAYNABO
PR. 00966

[illegible]

Aguanile

Inspirado en la música que da vida, Aguanile es un cóctel que rinde homenaje a la tradición cubana de la medicina herbal, concebido para aliviar las penas y purificar el ser de las malas energías. Su nombre proviene de una canción folclórica africana que, con el tiempo, fue immortalizada por Héctor Lavoe y Willie Colón. El resultado es una mezcla refrescante y frutal, que alcanza su pureza a través del delicado proceso de clarificación con leche.

- Beefeater Gin
- Jarabe de Salvia
- Pure de Kiwi y Honeydew
- Blend Citrico
- Clarificado con Leche



Mestizo

Una representación líquida de nuestra cultura. Tras la colonización de España en el Nuevo Mundo y el mestizaje con los pueblos indígenas, surgió una nueva identidad: los mestizos. Este cóctel rinde honor a esa herencia con su *split* base de Cardenal Mendoza y ron añejo. Inspirado en el clásico *Vieux Carré*, se presenta como un cóctel *spirit-forward*, intenso y robusto, tal como la historia que nos define.

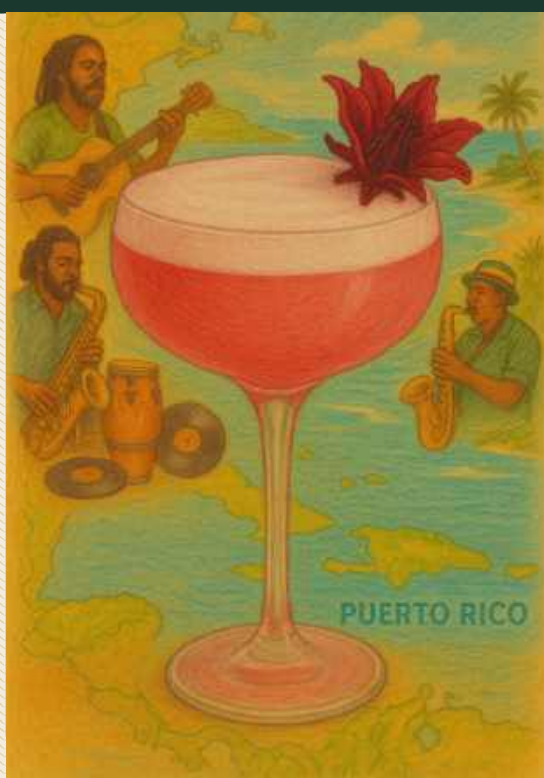
- Ron Anejo
- Cardenal Mendoza
- Pedro Ximenez
- Vainilla
- Blend de Bitters



Is This Love?

Jamaica y Puerto Rico, dos países reconocidos por sus aportes musicales a la historia, desde la salsa hasta el reggae y, por supuesto, el reguetón. *Is This Love?* hace referencia a una famosa canción de reggae de Bob Marley, ya que cada sorbo de este cóctel invita a preguntarse si uno se está enamorando de nuevo, gracias a sus sabores tropicales y al blend de rones jamaicanos y puertorriqueños.

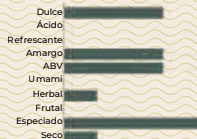
- Ron Blanco
- Plantaray Stiggins Fancy
- Mango
- Piña
- "Super Syrup" Flor de Jamaica
- Lima



Azuquita pal Cafe

Simple y elegante, el espresso martini de la casa con un toque distinto... ¡Ron! El espíritu de las Américas y de nuestra isla se convierte en protagonista junto al café, creando una versión más especiada del clásico espresso martini. Y como el ron proviene de la caña de azúcar, le decimos: “Azuquita pa'l café”.

- Ron Añejo
- Jarabe de Vainilla y Canela
- Averna
- Espresso



Positano

La Costa Amalfi, en Italia, es uno de los lugares más bellos del mundo, donde el océano se encuentra con las montañas que albergan pintorescos pueblos a lo largo de su costa. Esta región también es famosa por sus limones, que se utilizan para elaborar gelato y, a veces, se sirven dentro del mismo fruto. Inspirado en esta tradición, nace el *Positano*, cuyo nombre proviene de uno de estos encantadores pueblos, combinando distintos sabores italianos y resaltando su amargor en esta variación del Negroni Blanco... y, por cierto, ¿alguien dijo mezcal?

- Mezcal
- Bitter Bianco
- Casacras de Limon
- Godello
- Romero
- Sorbet de Limon

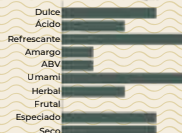


Hajime

Inspirado en un viaje asiático, este cóctel resalta sabores de distintos países del oriente. Desde Japón hasta Tailandia, y sin olvidar Corea, es una representación de los sabores que se disfrutaban al otro lado del mundo. Su nombre, *Hajime*, proviene del japonés y significa “comienzo”. Nos enorgullece presentar este cóctel y nuestro menú para su disfrute en Cocina 1201, por primera vez.

はじめ
จุดเริ่มต้น
소개

- Gekkeikan Sake
- Citadelle Citron
- Jarabe de Pandan
- Yuzu
- Solucion de Soya
- Agua de Coco
- Co2



That's Grape!

“Well, that’s great! Wait, is that grape?” No todas las historias que vivimos son serias, difíciles o intrigantes; a veces simplemente hay que relajarse, reír un poco con los seres queridos y disfrutar el momento. *Isn't that grape!* Nada mejor que el tequila combinado con sabores ácidos que nos hacen recordar momentos felices, en esta variación de margarita que lleva como “cherry on top” un *foam* de... bueno, creo que ya te puedes imaginar... ¡GRAPE!

- 1800 Blanco
- Manzana Verde
- Jarabe de Albahaca y Tomillo
- Lima
- Foam de Uva Verde



De la Mata

Un homenaje a la belleza y gastronomía del campo de nuestra isla. Inspirado en los chinchorros y fines de semana en familia, combina malanga, que representa nuestra tierra, y tamarindo, que refleja nuestra gente dulce y vibrante. Desde Juana Díaz, Puerto Rico, la estrella es el *Maví*, símbolo de nuestras raíces jíbaras. Definitivamente, este cóctel es *De la Mata*, como tú y yo.



- Stoli Vodka
- Tamarindo con PH Ajustado
- Maví
- Jengibre
- Pure de Malanga
- Co2

