



Bar Gangotena

El armonioso espacio de nuestro bar es un oasis de calidez, misterio y magia donde por el lapso de una noche los locales y visitantes pueden disfrutar de una gloriosa sensación de desconexión del mundo exterior. Un lugar donde la combinación de una seductora decoración, cocteles cautivadores y hospitalidad encendida, impulsados por el más profundo deseo de encantar y deleitar, pueden desencadenar una experiencia genuinamente trascendental.

Los ingredientes son el elemento esencial de ese proceso de transformación. Los llevamos de su estado natural a la copa y luego con el conocimiento y la creatividad van a la experiencia. En un cocktail le animamos a descubrirlos por sí mismos, siempre persiguiendo el viaje en lugar del destino. En pocas palabras: haga su propia ruta.

Gangotena Bar

The harmonious atmosphere of our bar offers an oasis of warmth, mystery, and magic, wherein guests and locals alike can enjoy the glorious sensation of disconnecting from the outside world within the span of a single night. It is a place where the combination of seductive décor, captivating cocktails and enthusiastic hospitality – all fueled by the desire to charm and delight – can amount to a genuinely momentous experience.

The ingredients are the key element of transformation. They begin in their natural state and morph, through the alchemy of knowledge and creativity, into an experience contained within a glass. Every sip of a cocktail is an invitation to discover, to realize that the journey matters more than the destination. It is up to you to make your own path.



Homenaje

Homage

Sangorache

\$ 12.00

Caña manabita, agua de frescos (7 hierbas) reducción de lavanda, piña y manzanilla, limón sutil, clara de huevo.

Caña manabita, iced andean herb tea (7 herbs), pineapple, lavender & chamomile syrup, key lime, egg whites.

La Suerte

\$ 12.00

Infusion de caña manabita en horchata, piña y palo santo, Vodka, limon sutil, semillas de amapola, espuma de jengibre.

Caña manabita infused with horchata herbal tea, pineapple, and palo santo, vodka, key lime, poppy seeds and ginger foam.

Alquimia

\$ 13.00

Gin infusionado en capullos de manzanilla y rosas, caña manabita infusionada en piel de mandarina de Patate, shrub de pepino y maracuyá, extracto de piña.

Chamomile and rosebud-infused gin, Patate tangerine-infused caña manabita, cucumber and passion fruit shrub, pineapple extract.

El Guardián

\$ 14.00

Ron infusionado en piña golden, ají ratón, clarificación de jamón serrano y melón, limón sutil, Aperol, haba tonka, extracto de taxo.

Pineapple-infused rum, ratón chili pepper, cantaloupe and cured Serrano ham clarification, key lime, Aperol, tonka bean, banana passion fruit extract.

Zarza de Monte

\$ 13.00

Gin, mandarina de Patate, frambuesas, reducción de grosellas y girasoles, limon Meyer y agua tónica.

Gin, Patate tangerine, raspberries, star gooseberry and sunflower syrup, Meyer lemon, tonic water.

Cuzco

\$ 13.00

Pisco infusionado en jengibre, peras y té verde, lemongrass, toronjil, limón Tahití y reducción de piña.

Green tea, ginger and pear-infused pisco, lemongrass, lemon balm, Tahiti lemon, pineapple syrup.

*Los precios incluyen impuestos y servicio
Prices include taxes and service*



Homenaje

Homage

Nuestro Canelazo <i>Caña manabita infusionada en flor de Jamaica y coco, extracto de naranjilla, agua de canela, puré de manzana Gala, reducción de manzanilla.</i> <i>Hibiscus and coconut-infused caña manabita, naranjilla extract, cinnamon tea, Gala apple purée, chamomile syrup.</i>	\$ 13.00
Tunguragua <i>Gin, pera de Tunguragua, limón Meyer, jarabe de manzanilla, lavanda y agua tónica.</i> <i>Gin, Tunguragua pear, Meyer lemon, chamomile syrup, lavender, tonic water.</i>	\$ 13.00
Flor de Jamaica <i>Caña manabita infusionado en flor de Jamaica, piña y coco, reducción de cedrón, moras, sauvignon blanc y jengibre.</i> <i>Hibiscus and coconut infused caña manabita, lemon verbena reduction, blackberry, sauvignon blanc, and ginger.</i>	\$ 13.00
Mashpi <i>Infusión de caña manabita en piña y nuez, almíbar de albahaca y hojas de limón Tahití.</i> <i>Pineapple and walnut-infused Caña Manabita, basil syrup and Tahiti lemon leaves.</i>	\$ 12.00
Floresta <i>Mandarina de Patate, frambuesas, reducción de piña, lavanda y manzanilla y limón Meyer.</i> <i>Tangerine from Patate, raspberry, pineapple reduction, lavender, chamomile, Meyer lemon.</i>	\$ 10.00
El Santo <i>Mora de castilla, té verde y mango, jengibre, reducción de piña y limón Tahití.</i> <i>Castilla blackberry, green tea and mango, ginger, pineapple reduction, and Tahiti lemon.</i>	\$ 10.00

Los precios incluyen impuestos y servicio
Prices include taxes and service



Clásicos CG

CG Classics

Old Fashioned Ahumado

\$ 13.00

Bourbon reposado en amargo de angostura y limoneno de naranja, azúcar blanca, ahumado de canela y vainilla.

Bourbon, angostura bitters, orange limonene, white sugar, smoked cinnamon and vanilla.

Negroni Infusionado

\$ 13.00

Campari infusionado en frutos rojos y piel de naranja, vermouth rosso y gin.

Campari infused with berries & orange peel, rosso vermouth, and gin.

Nuestro Mojito

\$ 12.00

Infusión de ron con piña, limón Tahití, hojas de hierba buena, jarabe de hierba buena, agua gasificada.

Pineapple infused rum, Tahiti lemon, spearmint leaves, spearmint syrup, sparkling water.

Pisco Sour de Cepa

\$ 12.00

**Albilla *Quebranta *Acholado*

Pisco de su elección, limón sutil, jarabe de goma, clara de huevo y amargo de angostura.

Pisco of your choice, key lime, sugar syrup, egg whites, angostura bitters.

Chilcano

\$ 13.00

Pisco acholado reposado en uvillas y frambuesas, limón Tahití, yuzu, grosellas y girasoles, Prosecco y ginger ale.

Aged, multi-varietal Pisco infused with golden gooseberries and raspberries, Tahiti lemon, yuzu, star gooseberries, and sunflowers, Prosecco, and ginger ale.

Aperol Spritz

\$ 13.00

Aperol, manzanilla y darjeeling, naranja y Prosecco.

Aperol, chamomile y darjeeling, orange y Prosecco.

*Los precios incluyen impuestos y servicio
Prices include taxes and service*



Mimosas

Mimosas

Mimosa de la Casa \$ 12.00
Espumante demi sec, agua de frescos, reduccion de mandarina.
Demi sec sparkling wine, Andean herb tea, tangerine reduction.

Mimosa Royal Gala \$ 12.00
Espumante demi sec, shrub de manzana Gala.
Demi sec sparkling wine, Gala apple shrub.

Mimosa Punch \$ 12.00
Espumante brut, shrub de melon y piña, apio.
Brut, cantaloupe and pineapple shrub, celery.



Clásicos de Clásicos

The Classics

Boulevardier \$ 13.00
Bourbon, Campari, vermouth rosso.
Bourbon, Campari, rosso vermouth.

Bramble \$ 13.00
Gin/vodka, vermouth extra dry, aceituna verde.
Demi sec sparkling wine, extra dry vermouth, green olive.

Martini \$ 13.00
Gin/vodka, vermouth extra dry, aceituna verde.
Gin/vodka, extra dry vermouth, green olive.

Dry Martini \$ 13.00
Gin, perfume de vermouth extra dry, aceituna verde.
Gin, scented with extra dry vermouth, green olive.

Espresso Martini \$ 12.00
Vodka, licor de café, espresso, sirope de café.
Vodka, coffee liqueur, espresso, coffee syrup.

Los precios incluyen impuestos y servicio
Prices include taxes and service



Clásicos de Clásicos The Classics

Dirty Martini

Gin, salmuera de aceituna, vermouth extra dry, aceituna verde.

Gin, olive brine, extra dry vermouth, green olive.

\$ 13.00

Manhattan

Bourbon, vermouth rosso, amargo de angostura.

Bourbon, rosso vermouth, angostura bitters.

\$ 13.00

Margarita

Tequila blanco, Cointreau, limon Tahití, sal.

Silver Tequila, Cointreau, Tahiti lemon, salt.

\$ 12.00

Cosmopolitan

Vodka, jugo de arandanos, limon Meyer, Contreau.

Vodka, cranberry juice, Meyer lemon, Cointreau.

\$ 13.00

Caipiriña

Cachaça, limon Tahití, azúcar blanca.

Cachaça, Tahiti lemon, white sugar.

\$ 12.00

*Los precios incluyen impuestos y servicio
Prices include taxes and service*



Cervezas Beers

Santana <i>Amber Irish Red-Brown Ale Stout</i>	\$ 7.00
Pilsener	\$ 4.50
Pilsener Cero <i>(Sin Alcohol – Non-alcoholic)</i>	\$ 4.50
Club Verde	\$ 4.50
Stella Artois	\$ 4.50



Limonadas y Jugos Juices and Lemonades

Limonada de Jamaica y Coco <i>Limón Meyer, jarabe de jamaica y coco, extracto de piña, agua con gas. Meyer lemon, Jamaica flower and coconut syrup, pineapple extract, sparkling water.</i>	\$ 5.50
Limonada de mandarina y hierba luisa <i>Limón Meyer, jarabe de mandarina y hierba luisa, agua con gas. Meyer lemon, tangerine and lemongrass syrup, sparkling water.</i>	\$ 5.50
Jugos de la estación /Seasonal Fruit Juice	\$ 5.00
Agua de Frescos /Iced Andean Herbal Tea	\$ 4.50

*Los precios incluyen impuestos y servicio
Prices include taxes and service*