

# NIGHTCAP

## D R I N K S



## M E N U

### **GODFATHER-EL PADRINO**

**SCOTCH, AMARETTO, ICE**

*Its history dates back to the mid-20th century, gaining popularity in the 1970s. Legend has it that actor Marlon Brando, famous for his role in "The Godfather," enjoyed this drink during the filming of the movie.*

Su historia se remonta a mediados del siglo XX, siendo popularizada en la década de 1970. La leyenda cuenta que el actor Marlon Brando, famoso por su papel en "El Padrino", disfrutaba de esta bebida durante la filmación de la película.

### **BOULEVARDIER-BULEVAR**

**BOURBON, RED VERMUT, CAMPARI**

*The history of the Boulevardier dates back to the 1920s in Paris. The drink is credited to Harry McElhone, an American bartender who moved to Paris and opened Harry's New York Bar. The story goes that a regular patron of the bar, a man named Erskine Gwynne, who was also a writer and editor of a magazine called "Boulevardier," asked McElhone to create a special drink for him. Inspired by the Negroni but replacing the gin with whisky, McElhone crafted the Boulevardier.*

La historia del Boulevardier se remonta a la década de 1920, en París, la bebida se atribuye a Harry McElhone, un bartender estadounidense que se mudó a París y abrió el bar Harry's New York Bar. La historia cuenta que un cliente habitual del bar, un hombre llamado Erskine Gwynne, que también era escritor y editor de una revista llamada "Boulevardier", le pidió a McElhone que creara una bebida especial para él. Inspirado en el Negroni, pero sustituyendo el gin por whisky, McElhone creó el Boulevardier.

### **RUSTY NAIL-CLAVO OXIDADO**

**SCOTCH, DRAMBUI, ICE**

*The history of the Rusty Nail is set in the 1930s, but its popularity surged during the 1960s and 1970s. It is said that the Rusty Nail gained popularity in New York, particularly at the famous "Club 21," an exclusive speakeasy that transformed into an elegant restaurant and a gathering place for celebrities and influential figures.*

La historia del Rusty Nail se sitúa en la década de 1930, pero su popularidad creció durante los años 60 y 70. Se dice que el Rusty Nail fue popularizado en Nueva York, particularmente en el famoso "Club 21", un exclusivo speakeasy que se convirtió en un restaurante elegante y un lugar de encuentro para celebridades y personajes influyentes.

# NIGHTCAP

## D R I N K S



## M E N U

### **MANHATTAN** **BOURBON, VERMUT, ANGOSTURA**

*The most popular story attributes the creation of the Manhattan to bartender Jerry Thomas in the 1870s. The cocktail became highly popular during the "Golden Age" of mixology and has since maintained its status as a classic drink.*

La historia más popular atribuye la creación del Manhattan al bartender Jerry Thomas en la década de 1870. El cóctel se hizo muy popular durante la "Era Dorada" de la coctelería y, desde entonces, ha mantenido su estatus como una bebida clásica.

### **HANKY PANKY** **GIN, RED VERMUT, FERNET**

*The Hanky Panky is a classic cocktail that was created by Ada Coleman, the renowned bartender of the American Bar at the Savoy Hotel in London, in the early 20th century. The story goes that the cocktail was invented for the British actor Sir Charles Hawtrey, who, after trying it, exclaimed, "By Jove! That is the real hanky-panky!"*

El Hanky Panky es un cóctel clásico que fue creado por Ada Coleman, la famosa bartender del American Bar en el Savoy Hotel de Londres, a principios del siglo XX. La historia cuenta que el cóctel fue inventado para el actor británico Sir Charles Hawtrey, quien, después de probarlo, exclamó "¡By Jove! ¡That is the real hanky-panky!"

### **SCOTCH, COGNAC & BRANDY -2 OZ SHOOT (60 ML)**

*J.W. Etiqueta Azul*

*Glenmorangie 18 Años*

*Macallan Single Malt 12 Años*

*Hennessy XO*

*\*Cardenal de Mendoza*

*\*Carlos 1*

*\*Torres 10 años*

*\*Included in Premium All Inclusive Package*