



Baton Rouge Madrid



manager@baton-rouge.es



Batonrougemadrid



+34 914 21 27 27

Precios en EUR 10% IVA incluido

Contactenos para información sobre alergias

Calle Victoria 8, 28012 – Madrid



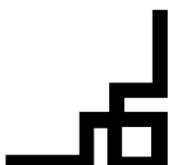
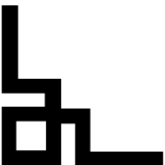
- The Story of Taste -



Aquí en Baton Rouge nos llamamos “Casa Pública del Sur” (“Southern Public House”). Nombre tras el cual está la capital de Louisiana, queremos ofrecerte una muestra de hospitalidad única y una rica cultura del cocktail tradicional del sur. La ciudad de Nueva Orleans, por ejemplo, se basó básicamente en el alcohol (donde un problema con el alcohol se define como cuando se derrama la bebida) y toma las mejores partes de la cultura de la bebida de los franceses, españoles y estadounidenses que lo han llamado hogar. Cuando las personas visitan el sur, llegan a consumir todo tipo de bebidas de una manera despreocupada y desenfadada. No es un accidente que Louisiana se aferre a la frase

"LAISSEZ LES BONS TEMPS ROULER"

que significa " Deja que los buenos tiempos pasen". La cultura del cóctel no sería lo mismo sin Louisiana. No habría amargos como Peychaud, y el desarrollo y uso de absenta en cócteles no sería lo mismo.

Valoramos las obras tradicionales de bellas artes, cócteles clásicos de la Edad de Oro del “*bartending*”. Por lo tanto, nuestro estilo se caracteriza por respetar los clásicos y estructura. Sin embargo, la cultura moderna de los bares nos inspira a tomar nuevas tendencias y técnicas del mundo culinario para crear combinaciones de sabores inusuales y emocionantes.





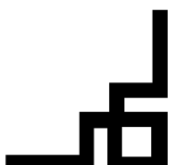
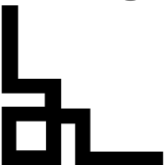
“EN EL SUR NO HAY EXTRAÑOS, SOLO
AMIGOS QUE AUN NO HEMOS CONOCIDO.”



Prologo – Aperitivos y Baja Graduación	3
Capitulo Uno – Muestra de Clasicos	
I. Fresco & Afrutado	4
II. Fuerte e Intenso	5
Capitulo Dos – Muestra de Arte	
III. Clasicismo	6
IV. Arte Pop	7
V. Surrealismo	8
Capitulo Tres – Muestra de Inocencia	9
Capitulo Cuatro – Por Razones	10
Capitulo Cinco – Muestra de Destilados y Licores	11 – 15
Capitulo Seis – Muestra de Destilados, Vino, Cerveza	15
Capitulo Siete – Muestra de Comida	16



Ingredientes caseros y tecnicas especiales son destacados en *Este estilo*. Si desean conocer mas, no duden en preguntar a nuestro personal.




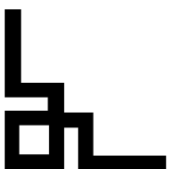


Aperitivos & Baja Graduacion

De la palabra latina "aperire" que significa "abrir", el aperitivo tiene su origen en la Edad Media, donde se servían bebidas medicinales antes de las comidas para estimular el apetito de las personas.

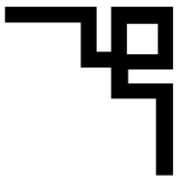
El aperitivo es más que una bebida antes de la comida, es un momento para compartir. Suelen ser ligeros en alcohol y refrescantes con sabores brillantes y aromáticos, un poco amargos.

CAJUN MARY	Bourbon, Jerez Oloroso, Jerez Fino, Mezcla Picante Sureña, Tomate	<u>10,5</u> 
CHERRY SBAGLIATO	Campari, Vermut Seco, Vermut Dulce, Soda de Cereza	<u>9</u> 
MARACAIBO	Campari, Fruta de la Pasion, Soda <i>Vino de Banana Casero,</i>	<u>9</u> 
MISS PAMPELLE	Gin, Pampelle Aperitivo de Pomelo Tonica Flor de Sauco, Cardamomo, Lima	<u>9,5</u> 





CAPITULO UNO







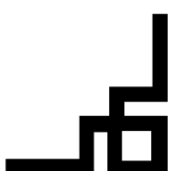
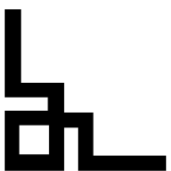
MUESTRA DE CLASICOS

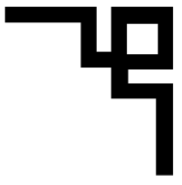
Fresco & Afrutado

"Siempre haz sobrio lo que dijiste que harías borracho. Eso te enseñará a mantener la boca cerrada ". " No te molestes con iglesias, edificios gubernamentales o plazas de ciudades. Si quieres saber sobre cultura, pasa una noche en sus bares ".

- Ernest Hemingway 1899-1961

DEAUVILLE COCKTAIL	Brandy, Calvados, Cointreau, Limon	<u>10</u> 
PINEAPPLE & GINGER FIZZ	<i>Gin macerado Té Negro, Cardamomo, Piña, Manzanilla, Clara de Huevo, Ginger Beer</i>	<u>9.5</u> 
SMOKEY PALOMA	Mezcal, Soda de Pomelo, Zumo de Lima	<u>12</u> 
HEMINGWAY GIMLET	<i>Gin, Cordial de Cardamomo y Pomelo, Maraschino, Lima</i>	<u>9.5</u> 









CAPITULO UNO

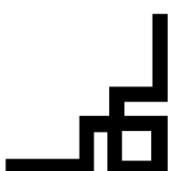
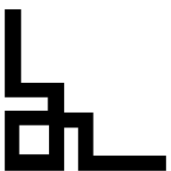
MUESTRA DE CLASICOS

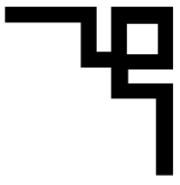
Fuerte e Intenso

“Cierta caballero de otros tiempos, que supo hacer del beber uno de los placeres de la vida, no uno de sus males. Quien fuese y lo que sea que bebió, demostró ser capaz de hacerlo de manera adecuada, mantener la cabeza y seguir siendo un caballero”.

- The Old Waldorf Astoria Bar Book, 1935 -

NEGRONI NERO	<i>Infusion Te Lapsang de Hendricks Orbium, Campari, Vermut de la Casa</i>	<u>10.5</u> 
ESPRESSO MARTINI	<i>Vodka, Espresso, Sirope Masala Chai, Esencia de Almendra</i>	<u>9.5</u> 
UNUSUAL SAZERAC	<i>Michters Bourbon, Woodford Rye, Brandy, Absenta, Bitters</i>	<u>12</u> 
BARREL-AGED BLOOD & SAND	<i>Dewar’s 12 Blended Scotch, Cherry Heering Vermut de la Casa, Espuma de Naranja</i>	<u>11</u>  —








CAPITULO DOS

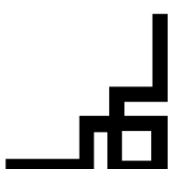
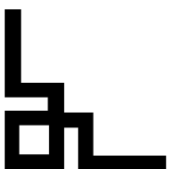
MUESTRA DE ARTE

Clasicismo

Este es un movimiento que se puede definir por su atención a las formas tradicionales que se concentran en la elegancia, la armonía, la claridad, la moderación, la universalidad y el idealismo. Los cócteles de esta categoría se basan en clásicos, sencillos pero aún únicos.

- Para puristas y minimalistas -

THE BOOTLEGGER	Santa Teresa 1796, Frutos Rojos Cordial de Piña y Jengibre, Lima	11 
MINDLESS SOUL	Mezcal, Amaro Montenegro, Jerez Palo Cortado, Bitters	11 
SAKURA	Roku Gin, Umeshu, Hibisco, Flor de Cerezo, Limon	11 
THE COLADA & THE BAT	Ron, <i>Shrub de Coco</i> Piña	10 







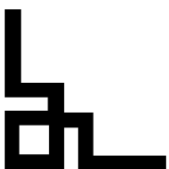


Arte Pop

Inspirado en la cultura popular moderna y los medios de comunicación. A menudo se entiende como un comentario crítico o irónico sobre los valores tradicionales de las bellas artes. Los cócteles de esta categoría son vivos y coloridos, un fuego artificial de sabores en su paladar.

- Para los amantes de los cócteles de mente abierta, con un sabor moderno -

HIGH HOPES	<i>Cachaça infundada en Lemongrass, Aperol, Hibisco, Fresas, Soda de Cereza</i>	<u>9.5</u> 
ELEGANCE MARTINI	<i>Vodka, Fruta de la Pasion, Licor de Frambuesa, Frambuesas</i>	<u>9.5</u> 
LOST LOVE	<i>Campari, Ron, Fruta de la Pasion, Flor de Cerezo, Lima</i>	<u>10</u> 
SUPER SERUM	<i>The Glenlivet Single Malt, Ginger Beer, Cordial de Pera y Romero, Aromatic Bitters</i>	<u>12,50</u> 



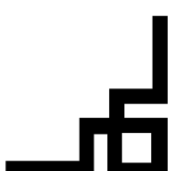
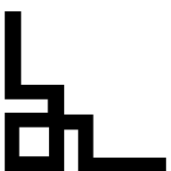


Surrealismo

Obras de arte que a menudo tienen poco sentido, tratando de representar un sueño o pensamientos al azar. Los cócteles de esta categoría son salvajes y raros, solo para los más valientes.




- Para aventureros que están dispuestos a cruzar fronteras -

MAD MEN	<i>Hendricks macerado en Kalamata, Laphroaig, Ancho Reyes Verde, Ajo Negro, Limon</i>	<u>12</u> ☒
VOYNICH'S MANGOSCRIPT	<i>Ron macerado en té Lapsang y Cardamomo Negro, Mango, Amontillado, Curry</i>	<u>10.5</u> ☒
HIDE & SEEK	<i>Tequila, Chartreuse Amarillo, Fruta de la Pasión, Jalapeños, Lima</i>	<u>11</u> ☕
THIS IS NOT AN IPA	<i>Bombay Sapphire infusionado en Lima Kaffir & Cúrcuma, Melocoton, Lupulo, Pomelo, Flor de Sauco</i>	<u>10.5</u> ☒





Cocktails Sin Alcohol

CHAI WALLAH	Masala Chai, Naranja, Almendra, Soda de Mango, Lima	$\frac{7}{}$ 
ADAM & EVE	Soda de Manzana, Lima Kaffir, Flor de Sauco, Piña, Cardamomo	$\frac{7}{}$ 
LOCKED IN PARADISE	Fruta de la Pasion, Vainilla, Shrub Coco, Piña, Lima	$\frac{7}{}$ 

Sodas & Tonicas Unicas

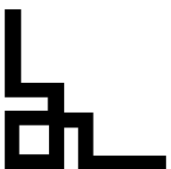
4

Sodas

Mango
 Pomelo Rosa
 Cereza
 Manzana

Tonicas

Cafe
 Flor del Cerezo
 Hibisco
 Flor de Sauco





Remedios Caseros

Aquí en Baton Rouge no nos gusta la idea de beber chupitos con la única razón de emborracharnos. Es por eso que hemos creado nuestros remedios caseros, mini cócteles artesanales, refrigerados y listos para disfrutar.

3.5

PRAIRIE BREEZE	Bison Grass Vodka, Flor de Sauco, Licor de Lima Kaffir
THE O'CONNOR	Jameson Irish Whisky, Amaretto, Triple Sec, Bitters
DARK REMEDY	Bourbon, Brandy, Jerez Oloroso, Vermut, Trufa

Boilermakers

Cervezas acompañadas de destilados seleccionados

N.1	Corona & Altos Tequila	9
N.2	La Quince Amber Ale & Jameson Caskmates	10
N.3	La Quince IPA & Plantation Pineapple	11

