



Abrimos la caja fuerte de este antiguo banco  
para que disfrutéis, bajo el cielo de Valencia,  
de los tesoros líquidos creados

por

*Patxi Troitiño*

para

THE COIN

ROOFTOP BY **ESTIMAR** Hotels



Patxi Troitiño I



### The Coin Rooftop

te invita a disfrutar de una colección de cócteles creados por  
**Patxi Troitiño,**  
un influyente coctelero originario de San Sebastián.

Desde joven,

Patxi se apasionó por la mixología en el bar de sus padres y,  
a los 22 años, abrió su primer local.

Reconocido por su creatividad y pasión,  
ha dejado su huella en los mejores bares del mundo,  
creando cócteles innovadores que ofrecen  
una experiencia sensorial única.

Ahora, este poeta del alcohol y maestro del hielo  
llega al Mediterráneo,  
trayendo sus reinterpretaciones de clásicos y nuevas creaciones,  
llenando de sabor, color y alegría a Valencia.



## GINGER FRESH

Ginebra, sirope de jengibre, zumo de lima, menta, anís estrellado



Ginger Fresh es pura diversión. Cítrico, refrescante y ligeramente picante gracias al jengibre, este cóctel es ideal para limpiar el paladar entre platos o como aperitivo antes de una comida.

En lugar de calor, aquí usamos frío:  
crioinfusionamos la ginebra con hielo seco en una cafetera italiana.  
Al pasar por el filtro donde reposan menta, jengibre natural y anís,  
la presión hace que la ginebra se infunda con todos estos ingredientes,  
creando una explosión de frescura.



13€



## DONOSTI SUNRISE

Ron añejo, sirope de mora, zumo de lima, nata, azúcar moreno, canela, mora natural



**Donosti Sunrise** es un homenaje a la madre de Patxi, una amante de las moras, la canela y, por supuesto, de San Sebastián.

Este cóctel, agridulce y cremoso, recuerda a una tarta de queso. Su color y sabor evocan la magia de un atardecer en la playa de La Concha.

A través de esta creación, Patxi rinde tributo a todas las madres, quienes, como la suya, nos brindan amor incondicional.

Un toque de azúcar moreno y canela culminan la experiencia, mientras la icónica silueta de la barandilla de la playa de Donosti se dibuja en el vaso, dejando en el paladar el sabor de la nostalgia.



15€



## DIPLOMISÚ

Ron, licor de café, mascarpone, canela en rama, piel de naranja, rodaja de naranja deshidratada, granos de café, cacao amargo en polvo



Diplomisú es mucho más que un cóctel: es una experiencia sensorial que nos transporta a los sabores de la infancia y la tradición.

Inspirado por la pasión de Patxi por los postres caseros, este cóctel rinde homenaje a la famosa tarta tiramisú, pero en versión líquida.

Su elaboración espectacular, a través de una crioinfusión lenta, permite que los ingredientes se fusionen de una manera única, creando una explosión de sabor que nos recuerda a esos momentos compartidos alrededor de la mesa, disfrutando de los pequeños placeres de la vida.



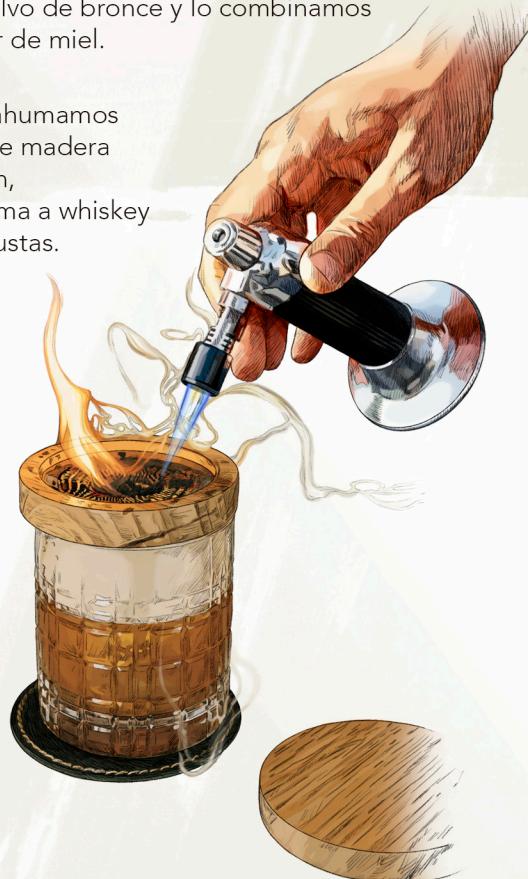
## SMOKEY OLD FASHION

Whiskey Jack Daniel's Honey, Bitter Diplomisú, terrón de azúcar,  
polvo de bronce, virutas de madera

Esta es una versión suave del clásico Old Fashioned, con el toque ahumado que tanto caracteriza a esta bebida, que nos lleva a relajarnos y vivir el momento.

Pintamos el azúcar con polvo de bronce y lo combinamos con un bitter casero y licor de miel.

El verdadero espectáculo ocurre al final, cuando lo ahumamos delante de ti con virutas de madera de una barrica de bourbon, para que disfrutes del aroma a whiskey y madera mientras lo degustas.



15€



## MOLA UN HUEVO

Ron blanco, sirope de vainilla, puré de fruta de la pasión, zumo de lima, cordial de lima, hielo picado, esferificación de mandarina

Con una mezcla perfecta entre dos clásicos como el Daiquiri y el Porn Star Martini, hemos creado un cóctel refrescante que **Mola un Huevo**.

Usamos técnicas clásicas como la del blender junto con innovaciones de la coctelería molecular para crear una esferificación de mandarina que simula una yema de huevo.



La forma de disfrutarlo es a tu elección, pero te recomendamos que pruebes a introducir la esferificación en tu boca para una explosión refrescante de sabor.

14€



## TROITI'S BLOODY MARY

Palomino fino o vodka, zumo de tomate, Troiti Spice Mix, sal, zumo de lima, tomate cherry, albahaca



Troiti's Bloody Mary es un homenaje a la huerta, encapsulada en una lata icónica, como un tributo a uno de los grandes iconos del arte: **Andy Warhol**.

Nuestra versión del clásico Bloody Mary es más suave, al sustituir el vodka por un vino de Jerez, Palomino Fino, lo que aporta una profundidad única.

A este cóctel, además del zumo de tomate y nuestros ingredientes especiales, le añadimos una mezcla secreta de especias que hace que cada trago sea especial, todo elaborado con un toque de cariño.

13€



## D'OR XATA

Jerez oloroso, horchata, polvo de wasabi



Cuenta la leyenda que, tras la reconquista de Valencia, el Rey Jaime I fue obsequiado con una bebida de chufa que lo impresionó tanto que exclamó:

"¡Això no és llet, això és or, xata!"

Hemos reinterpretado esta bebida tradicional con Jerez Oloroso y un toque de wasabi, creando un cóctel que rinde homenaje al sabor de Alboraya y a la tradición valenciana.



13€



## H<sub>2</sub>O VLC

Ginebra valenciana, cava valenciano, zumo de naranja



Nuestra versión del Agua de Valencia es simple pero perfectamente equilibrada.

Con zumo de naranja valenciana, cava de la región y ginebra valenciana servida a -25°, esta bebida se convierte en una refrescante delicia, símbolo del carácter y la esencia de esta tierra.

Si es de Valencia, tiene que estar bueno.

13€



# GIN TONICS CRIOINFUSIONADOS



¿Alguna vez has probado una infusión preparada con hielo seco y ginebra?

En nuestros **Gin Tonics Crioinfusionados**, utilizamos esta técnica para extraer toda la esencia de los ingredientes en un proceso casi instantáneo.

Mientras los ingredientes cambian de color ante tus ojos, el sabor se intensifica sin que se evapore el alcohol, creando una experiencia sensorial que te sorprenderá.



## GIN TONIC 18 CÍTRICOS

Ginebra, lima, naranja, limón verde



Si eres amante de los sabores cítricos, este gin tonic es para ti. Dieciocho cítricos diferentes se crioinfusionan con ginebra, creando una explosión de frescura que aromatiza tu copa con una piel de limón verde.

14€

## GIN TONIC ESPECIADO

Ginebra, 5 pimientas, Bitter Hellfire, chile habanero



Este gin tonic tiene carácter: cinco tipos de pimienta crioinfusionados con ginebra, a los que se les añade unas gotas de Bitter Hellfire y un toque de chile habanero. El resultado es una experiencia especiada y picante que desafiará tus sentidos.

15€



## GIN TONIC FLORAL

Ginebra, flor de hibiscus, frambuesa liofilizada, piel de naranja



Una delicada combinación de flor de hibiscus y frambuesa liofilizada, crioinfusionada con ginebra para dar lugar a un gin tonic lleno de matices.

El aroma de la piel de naranja culmina esta creación, que no solo tiene un sabor inconfundible, sino un color que te sorprenderá.

15€

## GIN TONIC MEDITERRÁNEO

Ginebra, romero, tomillo, albahaca



Este gin tonic es un homenaje a los aromas del Mediterráneo.

Romero, tomillo y albahaca crioinfusionados con ginebra,

acompañados de una ramita de romero,

te transportarán a los paisajes y sabores de la región.

15€



El gin tonic ha salvado más vidas y mentes de gente inglesa  
que todos los doctores del imperio.

*Winston Churchill*



ROOFTOP BY **ESTIMAR** Hotels



**SELECCIÓN DE DESTILADOS  
VINOS Y BEBIDAS**



## DESTILADOS

### WHISKY

#### Blended Whisky

J&B	10,5€
Ballantines	10,5€
Jameson	10,5€
Johnnie Walker 12 años	12,5€

#### Single Malt Whisky

Talisker 10 años	17€
Glenrothes	19€
Macallan 12	22€

#### Whisky Japones

Hibiki	18,5€
Yamazaki 12	27€

#### Whisky Americano

Jack Daniel's	12,5€
Jack Daniel's Single Barrel	13,5€
Jack Daniel's Honey	13,5€
Bulleit	13,5€

### RON

Bacardí	10,5€
Barceló	10,5€
Santa Teresa	10,5€
Legendario	10,5€
Matusalem 7 años	11,5€
Matusalem 15 años	14,5€
Santísima Trinidad	14,5€
Zacapa 23 años	18€

### TEQUILA (SHOT)

Olmega	8€
Don Julio Añejo	12€
Clase Azul Reposado	26€

### VODKA

Smirnoff Etiqueta Roja	10,5€
Absolut	10,5€
Belvedere	15,5€
Grey Goose	16€
Beluga	16€

## GINEBRA

### Clásicas

Gordon's	10,5€
Beefeater	10,5€
Tanqueray	10,5€
Seagram's	10,5€
MG Gin	10,5€
Martin Miller's	13,5€
The London	14,5€
Hendrick's	16€
Tanqueray 0,0	10,5€

### Cítricas

Bombay Shappire	11,5€
Citadelle	12€

### Especiadas - Herbáceas

Gin Mare	16€
Monkey 47	18€

### Dulces - Frutales

Larios Rosé	10,5€
Gin City Valencia	14€
Nordés	14,5€
Brockmans	15,5€

## COÑAC Y BRANDY

Magno	6,5€
Carlos I	9,5€

## LICORES

Licor 43	6,5€
Cointreau	6,5€
Tía María	6,5€
Baileys	6,5€
Licor de café	5,5€
Licor de café Borghetti	9€
Frangélico	6,5€
Pacharán Zoco	6,5€

## AGUARDIENTES

Orujo blanco	6€
Crema de orujo	6€
Orujo de hierbas	6,5€



## APERITIVOS

<b>Negroni</b>	Ginebra, campari, vermouth	9,5€
<b>Aperol Spritz</b>	Aperol, cava, soda	9,5€
<b>Hugo Spritz</b>		10€
<b>Italicus</b>		10€
<b>Bitter Kas</b>		3,9€
<b>Campari</b>		6,5€

## VERMUT

<b>Martini Rosso / Martini Bianco</b>	6€
<b>Yzaguirre</b>	8€
<b>Pedro Blanco / Pedro Dorado</b>	7€
<b>Garmona Blanco / Garmona Rojo</b>	8€
<b>Vermouth La Quintinye Royal Roug / Royal Blanc</b>	9€

## VINO DULCE

<b>Porto / Moscatel</b>	6€
<b>Amontillado</b>	8€



## VINO POR COPA

<b>Atance D.O. Valencia (tinto)</b>	6€
100% Bobal	
<b>Arienzo Marques de Riscal D.O. Rioja (tinto)</b>	6€
Tempranillo, mazuelo, graciano	
<b>Jose Pariente D.O. Utiel-Requena (blanco)</b>	6€
Sauvignon blanc	
<b>Atance Cuvee nº1 D.O. Valencia (blanco)</b>	6€
Merseguera, malvasía	
<b>Recuerdame D.O. Rueda (blanco)</b>	6€
Sauvignon blanc, chardonnay, macabeo	
<b>Mara D.O. Monterrei (blanco)</b>	6€
Godello	



## ESPUMOSOS

<b>CAVA</b>	
<b>Copa de cava</b>	6,5€
<b>Juve y Camps Reserva Familia</b>	39€
Xarello, parellada, macabeo	
<b>Juve y Camps Rosé</b>	29€
Pinot noir	
<b>Dominio de La Vega Brut Rsva especial</b>	45€
Macabeo y chardonnay	
<b>Tantum Ergo</b>	60€
Chardonnay y pinot noir	

## CHAMPAGNE

Copa Moët & Chandon Brut Imperial	25€
Pinot noir, meunier, chardonnay	
Moët & Chandon Brut Imperial	98€
Pinot noir, meunier, chardonnay	
Veuve Clicquot Brut	105€
Pinot noir, meunier, chardonnay	
Veuve Clicquot Rosé	130€
Pinot noir, meunier, chardonnay	
Laurent Perrier Brut	98€
Pinot noir, meunier, chardonnay	
Laurent Perrier Rosé	145€
100% Pinot noir	
Dom Pérignon	330€
Chardonnay y pinot noir	



## CERVEZAS Y REFRESCOS

### CERVEZA

Heineken	4,5€
Heineken 0,0	4,5€
Estrella Galicia	5€
Mahou	5€
Desperados	6€
Mahou sin gluten	5,5€
Turia	5,5€
Amstel Radler	5€

### REFRESCOS Y ZUMOS

Coca-Cola. Zero. Zero Zero	4€
Fanta limón o naranja	4€
Nestea	4,9€
Aquarius limón o naranja	5€
Red Bull	4,7€
Sprite	4€
Tónica	4€
Tónica Premium	4,5€
Kombucha • Lemon & ginger / Pura vida	6€
Zumo de naranja natural	4,5€
Néctares: tomate, piña, manzana o melocotón	4€

### AGUA

Agua mineral 1L	3€
Agua mineral 1/2L	2,5€
Agua con gas	3,5€



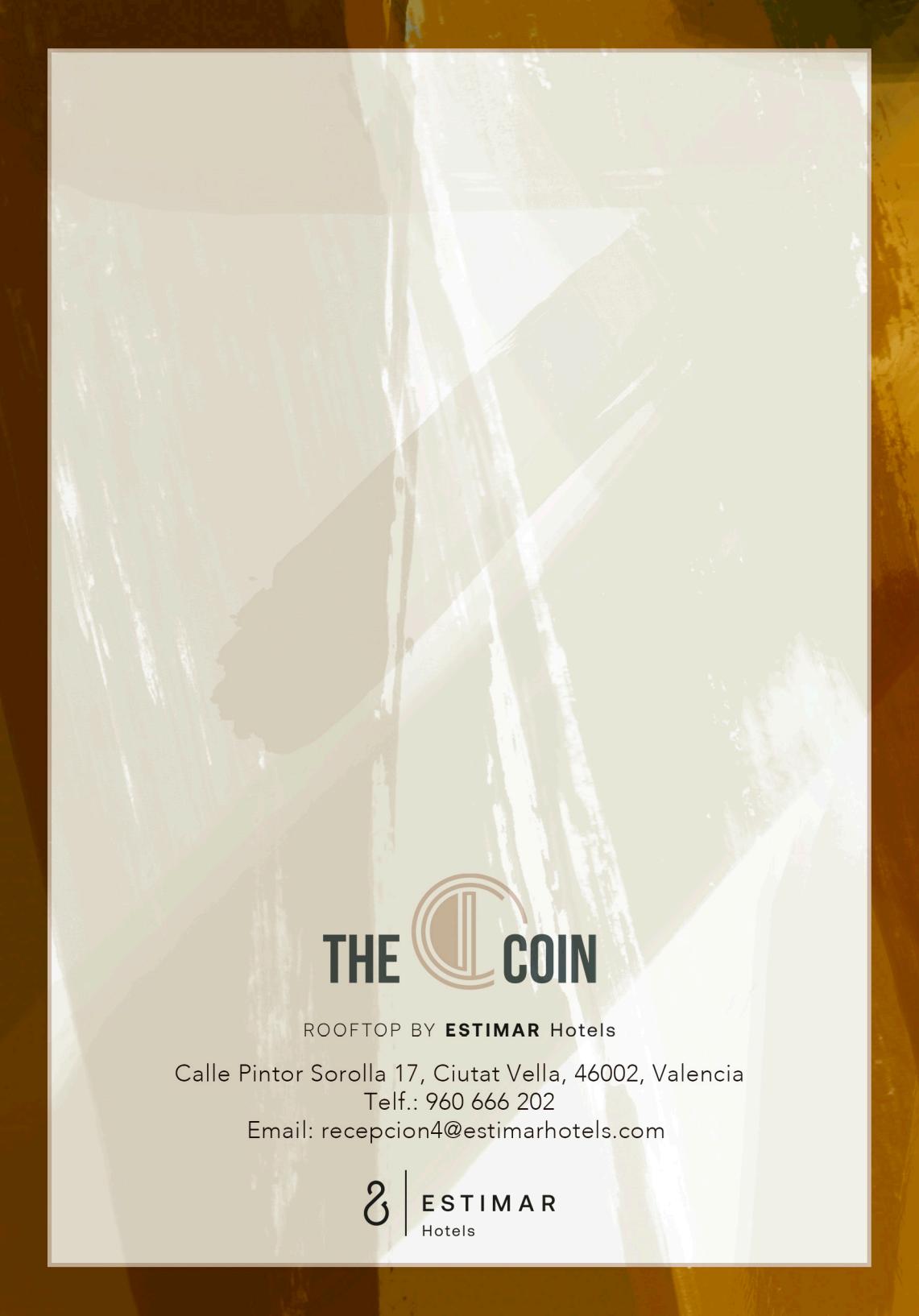
Sulfitos



Gluten



Lacteos



# THE COIN

ROOFTOP BY **ESTIMAR** Hotels

Calle Pintor Sorolla 17, Ciutat Vella, 46002, Valencia

Telf.: 960 666 202

Email: [repcion4@estimarhotels.com](mailto:repcion4@estimarhotels.com)

