



Abrimos la caja fuerte de este antiguo banco
para que disfrutéis, en el corazón de nuestro hotel,
de los tesoros líquidos creados
por

Patxi Troitiño 

para

The
[**BANKER'S**]
Bar

BY **ESTIMAR** Hotels



Patxi Troitiño



The Banker's Bar

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.

B 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€

B 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€

B 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.

17€

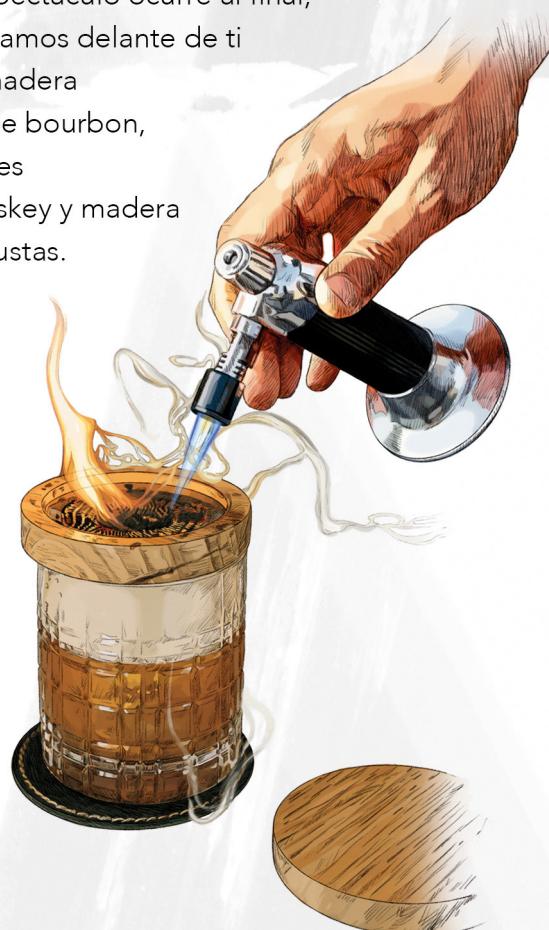
B SMOKEY OLD FASHIONED

Licor de miel, 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€

B 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€

B
H₂O VLC

Valencian gin, valencian cava, orange juice



Our Agua de Valencia
is straightforward yet exquisitely balanced.

Combining Valencian orange juice,
local cava, and Valencian gin
served at a chilly -25,
this beverage emerges
as a refreshing delight, embodying
the spirit and essence of the region.

If it's from Valencia, it's bound to be excellent.

13€

B

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.

B

GIN TONIC 18 CÍTRICOS

Ginebra, lima, naranja, pomelo, 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 crioinfusionadas 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 paisajes y sabores de la región.

15€

B



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

Winston Churchill

The
[**BANKER'S**]
Bar



**SELECCIÓN DE DESTILADOS
VINOS Y BEBIDAS**

B 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€

Whiskey Americano (EEUU/Irlanda)

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€
Santisima Trinidad	14,5€
Zacapa 23 años	18€

COÑAC Y BRANDY

Magno	6,5€
Carlos I	9,5€
Larios 1866	14€
Hennessy XO	55€

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	14,5€
Tanqueray 0,0	10,5€

Cítricas

Bombay Sapphire	11,5€
Citadelle	12€

Especiadas - Herbales

Gin Mare	16€
Monkey 47	18€

Dulces - Frutales

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

VODKA

Smirnoff etiqueta roja	10,5€
Absolut	10,5€
Belvedere	16€
Grey Goose	16€
Beluga	16€

TEQUILA (SHOT)

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

LICORES

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

AGUARDIENTES

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



APERITIVOS

Negroni	9,5€
Ginebra, campari, vermouth	
Aperol Spritz	9,5€
Aperol, cava, soda	
Bitter Kas	3,9€
Campari	6,5€

VERMUT

Vermouth Torino	6€
Martini Rosso	6€
Martini Bianco	6€
Vermouth Yzaguirre Rsva rojo	8€
Vermouth La Quintinye Royal Blanc	9€
Vermouth La Quintinye Royal Roug	9€

JEREZ Y OPORTO

Porto	6€
Moscateل	6€



VINOS

TINTOS

Atance D.O. Valencia	6€	19€
100% Bobal		
Casa Labor D.O. Valencia		35€
Varietal arco		
Tarima Hill D.O. Alicante		31€
Monastrell		
Arienzo Marqués de Riscal D.O. Rioja	6€	18€
Tempranillo, mazuelo, graciano		
Marqués de Murrieta RSVA D.O. Rioja	8€	32€
Tempranillo, mazuelo, graciano		
Muga selección especial D.O. Rioja		49€
Tempranillo, garnacha, graciano		
Convento San Francisco Primer Año		
D.O. Ribera del Duero	6€	26€
Tempranillo 100%		
Matarromera Crianza D.O. Ribera del Duero		41€
Tinta del pais		
Tomás Postigo Criaza D.O. Ribera del Duero		55€
Tempranillo		
P.S.I D.O. Ribera del Duero		65€
Tinto fino, garnacha		

BLANCOS

Atance Cuvée n°1 D.O. Valencia	6€	19€
Merseguera y MalvasiaSauvignon blanc		
Recuerdame D.O. Utiel Requena	6€	22€
Sauvignon blanc, chardonnay, macabeo		
Les Freses D.O. Alicante		23,5€
Moscatel		
La Caprichosa D.O. Rueda		22€
100% Viura		
José Pariente D.O. Rueda	6€	23,5€
Sauvignon blanc		
Quinta Luna D.O. Rueda		31€
Verdejo		
Terras Gauda D.O. Rías Baixas		29,5€
Albariño, caíño blanco, loureiro		
Mara D.O. Monterrei	6€	22€
Godello		
Gran Vino Pazo de Berrantes		
D.O. Rías Baixas		65€
Albariño		

ROSADOS

Impromtum D.O. Requena	41€
Pinot noir	
Arzuaga D.O. Ribera del Duero	7€
Tempranillo	26,5€

B ESPUMOSOS

CAVA

Juvé y Camps Reserva Familia	39€
Xarello, parellada, macabeo	
Juvé y Camps Rosé	29€
Pinot noir	
Dominio de La Vega Brut Reserva Especial	45€
Macabeo y chardonnay	
Tantum Ergo	60€
Chardonnay y pinot noir	

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial	25€	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 Cuvée Rosé	145€	
Pinot noir, pinor meunier, chardonnay		
Dom Pérignon	330€	
Chardonnay y pinot noir		



CERVEZAS Y REFRESCOS

CERVEZAS

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

REFRESCOS Y ZUMOS

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

AGUA

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

CAFÉ

Café solo espresso	3€
Café cortado	3,5€
Café con leche	4€
Capuccino	4,5€
Latte macchiato	4,5€
Café irlandes	8,5€
Cola - Cao	3,9€
Infusiones	4€



Sulfitos



Gluten



Lacteos

* Disponemos de café descafeinado, leche semidesnatada, de avena y de soja



The [B A N K E R ' S] *Bar*

Calle Pintor Sorolla 17, Ciutat Vella, 46002, Valencia

Telf.: 960 666 202

Email: repcion4@estimarhotels.com

ESTIMAR
Hotels