



MOA.

MOA LOUNGE BAR

COCKTAIL

MOA LOUNGE BAR
- MENÚ -

by



Schweppes

Selection



NEGRONI

VERMOUTH, CAMPARI
GINEBRA



DAIQUIRI

RON BLANCO, ZUMO LIMÓN
SIROPE AZÚCAR



MARGARITA

TEQUILA, ZUMO LIMA, AGAVE
TRIPLE SECO, TOQUE DE LA CASA



MOJITO

RON, LIMÓN, AZÚCAR, MENTA
SODA



PISCO SOUR

PISCO, ZUMO LIMA, SIROPE AZÚCAR
CLARA DE HUEVO



PORNSTAR MARTINI

VODKA, MARACUYÁ, LIMÓN
SIROPE VAINILLA, TOQUE DE LA CASA

CLASSIC, SABORES& SIN ALCOHOL

(Fresa, Mango, Frambuesa y Maracuyá)



OLD FASHION

WHISKEY BOURBON, AZÚCAR
ANGOSTURA ARÓMATICA



CLOVER CLUB

GINEBRA, PURÉ FRAMBUESA,
SIROPE FRAMBUESA, ZUMO LIMÓN
CLARA HUEVO, TOQUE DE LA CASA



MOSCOW MULE

VODKA, GINGER BEER
ZUMO LIMÓN



CAIPIRINHA

CACHAZA, LIMA, AZÚCAR



BLOODY MARY

VODKA, ZUMO TOMATE,
ZUMO LIMÓN, SALSA PERRIS,
TABASCO, SAL Y PIMIENTA



CAIPIROVSKA

VODKA, LIMA,
AZÚCAR



TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, ZUMO NARANJA, GRANADINA



COSMOPOLITAN

VODKA, TRIPLE SECO,
ZUMO LIMÓN, ZUMO ARÁNDANOS



FROM BRAZIL

VODKA, ZUMO NARANJA, ZUMO MANZANA
PURÉ FRAMBUESA, PURÉ MARACUYÁ,
SIROPE VAINILLA



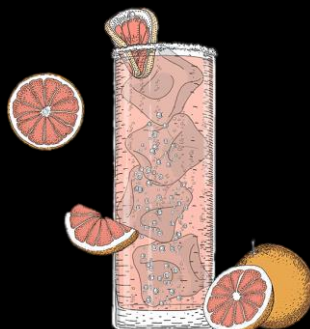
APEROL SPRITZ MOA

ESPUMOSO, APEROL, SODA,
TOQUE DE LA CASA



PIÑA COLADA

RON BLANCO, ZUMO PIÑA, PURÉ COCO,
SIROPE AZÚCAR, ZUMO LIMÓN,
TOQUE DE LA CASA



PALOMA

TEQUILA PATRÓN, SIROPE AGAVE,
SODA POMELO, TOQUE DE LA CASA

MOA.

MOA LOUNGE BAR

**C/ Rodriguez Arias, 28
48009 _ Bilbao**

Horario:

Lunes, Martes, Miércoles y Jueves

10:00 – 01:00

Viernes

10:00 – 03:00

Sábado

12:00 – 03:00

Domingo

12:00 – 22:00



@moaloungebar_



Selection

Nuestros Clásicos

Negroni - Daiquiri - Margarita - Mojitos - Pisco sour

Moscow Mule- Pornstar Martini - Old fashion

From Brazil - Piña colada - Bloody Mary

Espresso Martini - Aperol Spritz



Destorni MOA

Vodka
Espuma de mandarina
Zumo de naranja
Schweppes naranja

LA VIDA ES DEMASIADO CORTA PARA CÓCTELES ABURRIDOS.

PASA AL LADO OSCURO Y DÉJATE SEDUCIR POR NUESTRAS CREACIONES.

¡Síguenos!  moaloungebar_

Cualquier duda sobre la carta puedes consultar con nuestros bartenders.

BULLDOG

Carta

de

cócteles

MOA.

MOA LOUNGE BAR

BULLDOG



Tiki Pinki

Pisco y ron blanco se entrelazan en una mezcla refrescante con pomelo y frutos rojos. Cóctel tropical con carácter y sofisticación.



Terciopelo

Vodka y licor de sandía se mezclan con arándanos y fruta de la pasión para un trago fresco y dulce. La vainilla y una espuma de grosella lo elevan a otro nivel.



Mangolada

Ron blanco, maracuyá y mango se combinan con sirope de coco y cítricos. Un cóctel exótico, cremoso, perfectamente equilibrado.



TENTACIONES MOA

Ginebra, licor de melón y frutas del bosque en una mezcla jugosa y delicadamente dulce. ¡Cae en la tentación!



Sex on the Moa

Vodka, frutos rojos y vainilla, combinado con cítricos jugosos. Propuesta vibrante y sexy que invita a disfrutar sin reservas.



Tiramisú espresso

Vodka, amaretto y espresso conforman una mezcla intensa y cremosa como el tiramisú. La tentación en una copa.



MUXUTRUK

Tequila, maracuyá y piña con un delicado toque de frambuesa. Un cóctel vibrante, como un beso que no esperabas.



Blackberry & mint mule

Ron blanco, ginger beer, moras y hierbabuena, con chispa de jengibre. Un clásico en su versión más salvaje y fresca.



KALINKA

Vodka y licor de saúco se mezclan con ginger beer y frutos del bosque. Refrescante y especiado, con alma salvaje y acento del este.



Dos besitos

Tequila y mezcal se fusionan con pomelo y mandarina, ofreciendo un perfil cítrico y ligeramente ahumado. Profundo y envolvente.



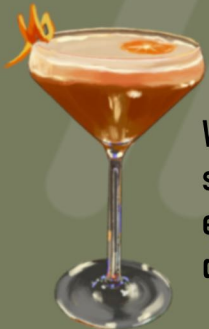
BLUE BLOOM

Ginebra, Blue curaçao y manzana se fusionan con un delicado toque de canela y cítricos. Copa elegante y aromática. ¿Hace falta decir mas?



Dulce Veneno

Ginebra, licor de saúco, mandarina y arándanos en un cóctel floral, frutal y sofisticado. Nuestro cóctel más seductor y adictivo.



Clementine sour

Whiskey, mandarina y vainilla se unen en un trago delicado, el equilibrio perfecto entre dulce y ácido.



SALVAJE

Vodka, saúco, manzana y frutos del bosque en un cóctel fresco, frutal y rebelde. Para quienes se dejan llevar por su instinto.



BĪHOTZ

Ron añejo, maracuyá y mandarina se combinan con especias y cordial de pomelo. Una mezcla intensa que golpea donde importa.



Hibiscus in Hawai

Gin infundada en hibiscus, ron blanco y piña. Especiada, exótica y refrescante. ¡Verano eterno!