

FOOD MENU TAPAS

BATTUTA DI FILETTO	7.00
uova di quaglia e scaglie di tartufo	
TARTARE DI TONNO	7.00
pomodorini, capperi, olive e cialda di pane	
GAZPACHO DEUS STYLE	5.00
semi di zucca e burrata	
RISOTTO ACQUERELLO ALLO ZAFFERANO	7.00
SPAGHETTONE	6.00
datterino rosso e basilico	
FILETTO DI BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA	13.00
cicoria di campo ripassata e cipollotto caramellato	

DOLCI

MINI CANNOLI SICILIANI	6.00
pistacchio e gocce di cioccolato fondente	
TIRAMISU'	7.00
SOFFICE AL LAMPONE	7.00
cioccolato bianco caramellato e crumble fondente	
GELATO AL PISTACCHIO DI BRONTE SALATO	6.00
TORTINO AL CIOCCOLATO	6.00

PREMIUM DRINK 12.00

PORTAL MEDICINE

Bulleit Rye whiskey, mint infusion, lagavulin 16y scotch whiskey, fresh lime juice, green tea syrup, fresh ginger

RADICAL AMERICANO

Sweet vermouh cocchi, sweet vermouh del professore, jefferson liquor, roger bitter, gran classico bitter, top rosmarý's soda water

COS-MO-POLITAN FIZZ

Ketel One vodka, fresh orange juice, fresh lime juice, h.m. pomegranate syrup, top soda rose lemonade

ROSE LADY

Jinzu gin, bitter campari, fresh lime juice, fresh grapefruit juice, h.m. rose syrup, damask rose spray, sugar rose petal crusta

UNCONVENTIONAL MARGARITA

Don Julio blanco, mezcal premium, grapefruit oleo 8 saccharum, fresh lime juice, salt, rose pepper crusta

PORTAL PUNCH

White rum agricole, plantation nicaragua rum, zacapa 23 rum, lime 8 orange oleo saccharum, fresh lime juice

MATCHA JULEP

Bulleit bourbon, lagavulin 16y scotch wiskey, h.m. tea macha syrup, angostura bitter, matcha dye spray, fresh mint

MÉRIDA

Don julio blanco, mezcal premium, fresh grapefruit juice, fresh lime juice, orange oleo saccharum, orange bitter

FUJI

Jinzu gin, rhubarb extract, fresh lemon juice, agave nectar, rosmarý soda water

SMOKING BIANCO

Luxardo white, americano cocchi vermouh, tanqueray ten, cardamons bobs bitter, lime 8 vegetable carbon velvet