

d o g m a

COCKTAIL DOGMA

Algunos atribuyen el arte de mezclar ingredientes y crear bebidas a la época de Alejandro Magno, otros atribuyen el inicio a la orden benedictina del siglo XVI y a sus creaciones "Eau de Vie", también se puede atribuir a Antoine Peychaud, quien pasó de la farmacia a preparar diferentes combinaciones de bebidas no medicinales.

Pero fue Jerry Thomas, "el padre de la mixología moderna" quien revolucionaría el mundo del cocktail creando su primera guía del bartender "*The bartenders guide*" y sus flamantes técnicas de mezclado, malabares y embellecimiento de vasos y utensilios de bar.

La gran popularización del cocktail surgió en 1919 en EEUU en la época de la ley seca. Existe la leyenda de que el hecho de agregar fruta y una bebida no alcohólica, se hacía para no dar pistas de lo que se estaba bebiendo, puede que en algún caso fuera así, pero la realidad es que los cócteles eran la solución que muchos bartenders necesitaban para enmascarar la mala calidad del alcohol que servían en este periodo de prohibición. Esto derivó en una eclosión sin precedentes en cuanto a nuevas fórmulas.

Por tanto cabe decir que la época de la ley seca supuso uno de los momentos más creativos e importantes de la coctelería.

En DOGMA pensamos que la coctelería es un arte que precisa de sensibilidad y conocimiento; es una combinación de ingredientes y bebidas espirituosas que además de ser equilibradas y tener un buen sabor, deleitan también por su presentación y combinación de colores.

IchibanCHA

Como uno de los ingredientes principales, el té shincha o té nuevo, es también conocido como IchibanCHA, con un aroma fresco y dulce, es un término que se utiliza para el "primer té del día".

Gin, pera williams, sirope de té shincha, chile verde, lima y cardamomo.

9€

Mayfair Ladies

Este trago lo dedicamos a las mujeres de uno de los barrios más lujosos de la ciudad de Londres, ciudad que a su vez da nombre al tipo de ginebra que utilizamos como base en este cocktail.

Gin infusionado con pimienta de Sichuan, licor de flor de sauco, lima, agave y tomillo ahumado.

9€

Recuerdos de Guinea

Este cocktail recibe el nombre del principal productor de granos de paraíso en el mundo, especia con la que infusionamos nuestra ginebra para dar base a este trago.

Gin infusionado con granos de paraíso, chambord, sirope de bayas de la pasión & bayas goyi, lima & clara.

9€

Sajalín Island

Este trago con base de Vodka y wasabi recibe el nombre de la única zona productora de Wasabi fuera de Japón, la isla de Sajalín, una isla rusa en el mar de Ojotsk.

Vodka, rosolio di bergamotto, sirope wasabi, lima, pepino y angostura.

9€

Belvedere

En homenaje al alcohol base, una original y verdadera expresión del gusto, que lleva por nombre el palacio presidencial polaco en Varsovia Belweder.

Belvedere, rosolio, amaro ,zumo de naranja, limón, sirope de eucalipto & jengibre.

9€

Truffle Martini

Nuestro twist de uno de los mas clasicos de la cocteleria que al parecer fue creado hacia 1910 por el Sr. Martini, jefe de la sala Knickerbocker club de New York.

Vodka infusionado en trufa, noilly prat y bitter de naranja.

9€

El Fraile de Piamonte

Este cocktail nace de la leyenda de un ermitaño del Piamonte del siglo XVII llamado Fraile Angélico que "creaba recetas de licores únicas y especiales".

Whiskey, Frangelico, lima, pera, angostura & romero ahumado.

9€

Louisville 1881

El primer uso del nombre Old Fashioned se dice que fue en el Pendennis Club, un club de caballeros fundado en 1881 en Louisville, Kentucky.

Makers Mark infusionado en bacon, sirope de arce, creole bitter, orange bitter, dry bacon.

9€

V.V.Morris

Este clásico tal y como se conoce fue inventado por Victor Vaughen Morris en la década de 1920 en Lima, capital de Perú, principal exportador de pisco en el mundo.

Pisco infusionado con achiote, vermouth blanco, lima, sirope de jengibre & cilantro, clara & angostura.

9€

Entre Santiago y Santa Cruz

Un homenaje a Cuba en el que intentamos trasladarles al país productor de los rones que utilizamos como base para este cocktail que culmina con un ligero aroma a hoja de tabaco cubano.

Ron oscuro infusionado con piña, ron blanco, lima, limon, falernum, manzana y pimento dram.

9€

Agave Bloody María

Una variación del clásico internacional, creación de Fernand Petiot en 1920 en Paris, según teorías su nombre hace referencia a María I de Inglaterra tras ordenar una cruel persecución contra los protestantes en el Siglo XVI.

Tequila infusionado con lima kaffir, limon, sirope agave, spice mix, zumo tomate, parmesano & sésamo umeboshi.

9€

The Boss choice's

Hagan sus conjeturas.

Mezcal, ron oscuro, sirope de chili, agave, lima y piña.

9€

POSTRE

Dogma

Nuestro DOGMA para terminar una comida.

Whisky single malt, brandy, licor de cacao, espuma de grand marnier & pistacho rallado.

9€

Cines Callao

Este cocktail es nuestro pequeño homenaje a uno de los cines más emblemáticos de nuestra ciudad, que se inauguró el 11 de diciembre de 1926 emitiendo la película "Luis Candelas".

Cognac, amaretto, sirope de palomitas & leche.

9€

Nido de Portucale

El Puerto de Cale da origen al nombre de nuestro cocktail, que desgina la ciudad alta de Oporto a partir de finales del siglo V.

Oporto, licor de café, gin, sirope de cardamomo & frambuesa, yema, crema de vermouth & canela de ceilán.

9€

MOCKTAILS

Para aquellas personas que no beben, y aún así se divierten, nuestro DOGMA es satisfacer a cada uno de ustedes, por ello les invitamos a disfrutar de uno de nuestros mocktails sin alcohol.

Bambú

Manzana, wasabi, jengibre, lima, ginger beer, angostura y romero.

7€

Ópera

Moras, vainilla, limón y crema de frambuesa.

7€

Sol

Pomelo, naranja, lima, limón, sirope de ágave, mate y canela de Ceilán.

7€

SANGRÍAS

Alcalá

Sangría de vino blanco macerada en manzana, albahaca y cítricos, con sirope de jengibre y cilantro.

14€

Castellana

Sangría de vino tinto macerada en piel de pomelo, canela y naranja con sirope de bayas goyi y paraiso.

14€

Cava Baja

Sangría de cava con gin macerada en cítricos y frutos rojos, crème de cassis y sirope de vainilla.

14€

d o g m a

d o g m a