

# ORIGINAL COCKTAILS



GRUPO SIMSALABIM  
SANTA PONSA





¿Sabíais que el arte de mezclar bebidas se remonta a tiempos de Hipócrates en el siglo IV A.C. y que su finalidad era la de curar enfermedades?

La evolución de este método de combinar bebidas ha dado lugar a toda una ciencia llena de diversidad de sabores y texturas. Pero... ¿cuál es el origen de la coctelería como tal?

El término cóctel tiene su origen en la combinación de las palabras "cock" (gallo) y "tail" (cola). El término coctelería como tal aparece por primera vez en el año 1806, en el periódico neoyorkino "Balance".

Personalidades como Antoine Amédée Peychaud de Nueva Orleans, invitaban a sus amigos a combinados a base de licores de hierbas que contribuyeron a la popularización de la coctelería. De igual manera, durante el siglo XIX los cocteles se consolidaron entre los sectores más exclusivos de la sociedad. Será durante los alocados años de la Ley Seca de EE.UU. cuando la coctelería se consolida como disciplina gracias a su consumo clandestino.

Debido a la prohibición que había y a la mala calidad de los licores con los que se traficaba, los primeros bartenders utilizaban esencias, zumos o azúcar para camuflar el fuerte sabor de los alcoholes, dando lugar a los primeros cocteles de la época.

Una vez derogada la ley seca, los cocteles llegaron rápidamente al viejo continente, popularizándose a nivel mundial hasta nuestros días.

¿¡Interesante la historia del coctel verdad?





Did you know that the art of mixing drinks dates back to the times of Hippocrates in the 4th century BC and that its purpose was to cure diseases?

This method of combining drinks eventually evolved into a science full of diversity of flavours and textures. But what is the origin of the cocktail as such?

The term “cocktail” is formed by the words “cock” and “tail”. A definition of the word first appeared in 1806, in the New York newspaper “The Balance”.

Figures such as Antoine Amédée Peychaud of New Orleans would invite their friends to combinations of herb liqueurs, contributing to the popularity of cocktails. In the same way, during the 19th century, the cocktail became an established drink among the most exclusive sectors of society. However, it was during the crazy years of Prohibition in the US that cocktails truly came into their own, thanks to their clandestine consumption.

As drinking alcohol was illegal and any spirits available on the black market were of poor quality, the first bartenders would use essences, juices and sugar to camouflage the strong taste of the alcohol, resulting in the first cocktails of the era.

Once Prohibition came to an end, cocktails soon reached Europe and gained worldwide popularity, and are still enjoyed today.

So that's the history of the cocktail – interesting, isn't it?





Wussten Sie, dass die Kunst des Mixens von Getränken auf die Zeit Hippokrates' im 4. Jahrhundert v. Chr. zurückgeht und sein Zweck darin bestand, Krankheiten zu heilen?

Die Weiterentwicklung dieser Methode, Getränke miteinander zu kombinieren, ließ eine ganze Wissenschaft voller vielfältiger Geschmacksrichtungen und Texturen entstehen. Aber wo liegt der Ursprung des Cocktails als solchem?

Der Begriff Cocktail geht auf die Verbindung der beiden Wörter "cock"(Hahn) und "tail"(Schwanz) zurück. Er taucht erstmals 1806 in der New Yorker Wochenzeitschrift "The Balance" auf.

Persönlichkeiten wie Antoine Amédée Peychaud aus New Orleans luden ihre Freunde zu Mixgetränken auf der Basis von Kräuterlikören ein und trugen so zur Verbreitung des Cocktails bei. In gleicher Weise behaupteten sich die Cocktails im 19. Jahrhundert in den exklusiveren Kreisen der Gesellschaft. In den verrückten Jahren des Alkoholverbots in den USA setzte sich die Cocktailkunst dank des heimlichen Konsums als Disziplin durch.

Aufgrund des Verbotes und der schlechten Qualität der verwendeten Liköre fügten die ersten Barkeeper Essenzen, Säfte oder Zucker hinzu, um den starken Geschmack des Alkohols zu überdecken. So entstanden in dieser Zeit die ersten Cocktails.

Nach der Abschaffung des Alkoholverbots gelangten die Cocktails rasch auf den alten Kontinent und wurden weltweit bis heute immer beliebter.

Interessant, die Geschichte des Cocktails, nicht wahr?





Saviez-vous que l'art de mélanger des boissons remonte au temps d'Hippocrate, au IV<sup>e</sup> siècle av. J.-C., et que sa finalité était de guérir les maladies ?

L'évolution de cette méthode de mélange de boissons a donné lieu à toute une science riche en saveurs et en textures. Mais... quelle est l'origine du cocktail en tant que tel ?

Le mot cocktail vient de la combinaison des mots « cock » (coq) et « tail » (queue). Il apparaît pour la première fois en 1806, dans le journal newyorkais « The Balance ».

Des personnalités telles qu'Antoine Amédée Peychaud, de la Nouvelle-Orléans, invitaient leurs amis à des mélanges à base de liqueurs d'herbes qui ont contribué à populariser les cocktails. En outre, au XIX<sup>e</sup> siècle, ils se sont généralisés parmi les plus hautes sphères de la société. Mais c'est aux États-Unis, pendant les folles années de la "Loi Sèche", que les cocktails deviennent une véritable institution grâce à leur consommation clandestine.

En raison de la Prohibition et de la mauvaise qualité des liqueurs de contrebande, les premiers bartenders utilisaient des essences, des jus de fruits ou du sucre pour camoufler le goût puissant des alcools, donnant ainsi lieu aux premiers cocktails de l'époque.

Une fois la "Loi Sèche" abrogée, les cocktails ont rapidement fait leur apparition sur le vieux continent et se sont popularisés au niveau mondial.

Intéressante l'histoire du cocktail, n'est-ce pas ?



# *Frozen Daiquiri...*

Ron blanco, azúcar y zumo de limón

*White rum, sugar and lemon juice*

Weißen Rum, Zucker und Zitronensaft

*Rhum blanc, sucre et jus de citron*

*Sabores a elegir / Selection of flavours /  
Geschmacksrichtungen / Goûts au choix:*

Clásico - Fresas naturales

*Classic - Fresh strawberries*

Classic - Frische Erdbeeren

*Classic - Fraises naturelles*

7,00€



# *Piña Colada, Mango Colado, Banana Colada...*

Ron blanco, licor de coco, crema de coco, leche y azúcar

*White Rum, coconut liqueur, coconut cream , milk and sugar*

Weißer Rum, Kokoslikör, Kokoscreme, Milch und Zucker

*Rhum blanc, liqueur de coco, crème de coco, lait et sucre*

*Sabores a elegir / Selection of flavours /  
Geschmacksrichtungen / Goûts au choix:*

Piña natural - Mango - Plátano

*Pineapple - Mango - Banana*

Ananas - Mango - Banane

*Ananas - Mangue - Banane*

7,00€

# Coco Loco...

Ron blanco, licor de coco, crema de coco, leche y azúcar

*White rum, coconut liqueur, coconut cream, milk and sugar*

Weißer Rum, Kokoslikör, Kokoscreme, Milch und Zucker

*Rhum blanc, liqueur de coco, crème de coco, lait et sucre*

7,00€



# *Cosmopolitan...*

Vodka, zumo de lima y zumo de arándanos...

*Vodka, lime juice and Cranberry juice...*

Wodka, Limettensaft und Cranberry Saft...

*Vodka, jus de citron vert et jus de myrtilles*

7,00€



# Hugo...

Licor de sauco, cava, menta y soda

*Sauco liqueur, cava, mint and soda*

Holunderblütsirup, Prosecco, Minze und Soda

*Liqueur de sureau, cava, menthe et soda*

8,00€



# *Tequila Sunrise...*

Tequila, zumo de arándanos, zumo de lima y soda

*Tequila, cranberry juice, lime juice and soda*

Tequila, Cranberrysaft, Limettensaft und Soda

*Tequila, jus de myrtilles, jus de citron vert et soda*

7,00€





# *Frozen Margarita...*

Tequila, zumo de limón, cointreau y licor de naranja

*Tequila, lemon juice, Cointreau and orange liqueur*

Tequila, Zitronensaft, Cointreau und Orangenlikör

*Tequila, jus de citron, Cointreau et liqueur d'orange*

*Sabores a elegir / Selection of flavours /  
Geschmacksrichtungen / Goûts au choix:*

Clásico - Fresas naturales

*Classic - Fresh strawberries*

Classic - Frische Erdbeeren

*Classic - Fraises naturelles*

7,00€



# *Mojito...*

Ron, azúcar moreno, Lima, hierbabuena, soda y angostura

*Rum, brown sugar, lime, mint, soda and Angostura*

Rum, brauner Zucker, Limette, Minze, Soda und Angostura

*Rhum, sucre roux, citron vert, menthe, soda et Angostura*

*Sabores a elegir / Selection of flavours /*

*Geschmacksrichtungen / Goûts au choix:*

Classic - Fresa - Mango - Hierbas dulces - Sin alcohol

*Classic - Strawberry - Mango - Mallorcan sweet herb  
liqueur - Alcohol-free*

Classic - Erdbeere - Mango - Süßer Kräuterlikör -  
Alkoholfrei

*Classic - Fraises - Mangue - Herbes douces - Sans  
alcool*

**7,00€**

# *Mojito Royal...*

Cava, ron, azúcar moreno, Lima, hierbabuena y angostura

*Cava, rum, brown sugar, lime, mint and Angostura*

Sekt, Rum, brauner Zucker, Limette, Minze und Angostura

*Cava, rhum, sucre roux, citron vert, menthe et Angostura*

8,00€



# *Cuba Libre...*

Havana 7, cola, lima exprimida y azúcar moreno

*Havana 7 cola, lime juice and brown sugar*

Havana 7, Cola, Limettensaft und brauner Zucker

*Havana 7, cola, citron vert pressé et sucre roux*

7,50€





# *Caipirinha...*

Cachaça, Lima, azúcar moreno y soda

*Cachaça, lime, brown sugar and soda*

Cachaça, Limette, brauner Zucker und Soda

*Cachaça, citron vert, sucre roux et soda*

# *Caipiroska...*

Vodka, lima, azúcar moreno y soda

*Vodka, lime, brown sugar and soda*

Wodka, Limette, brauner Zucker und Soda

*Vodka, citron vert, sucre roux et soda*

*Sabores a elegir / Selection of flavours /*

*Geschmacksrichtungen / Goûts au choix:*

Clásico - Fresa natural - Mango - Fruta de la pasión

*Classic - Strawberry - Mango - Passion fruit*

Classic - Erdbeere - Mango - Passionsfrucht

*Classic - Fraises - Mangue - Fruit de la passion*

7,00€

# Zing Red Velvet...

Vodka Zing Red Velvet, zumo de naranja, fruta de la pasión y licor de melocotón

*Zing Red Velvet Vodka, orange juice, passion fruit and peach liqueur*

Wodka Zing Red Velvet, Orangensaft, Passionsfrucht und Pfirsichlikör

*Vodka Zing Red Velvet, jus d'orange, liqueur de fruit de la passion et liqueur de pêche*

7,50€



# Zing Gr... Zing

Vodka Zing premium, Cointreau, zumo de arándanos y limonada

*Zing Premium Vodka, Cointreau, Cranberry juice and lemonade*

Wodka Zing Premium, Cointreau, Cranberrysaft und Zitronenwasser

*Vodka Zing premium, Cointreau, jus de myrtilles et citron*

7,50€





# *San Francisco...*

*Con alcohol / With alcohol /*  
*Mit Alkohol / Avec alcool*

Vodka, zumo de naranja, de limón, de piña, de melocotón, fruta de la pasión y granadina

*Vodka, orange, lemon, pineapple and peach juice,  
Passion fruit and Grenadine*

Wodka, Orangen-, Zitronen-, Ananas- und Pfirsichsaft,  
Passionsfrucht und Grenadine

*Vodka, jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, jus de  
pêche, fruit de la passion et Grenadine*

7,00€

# *San Francisco...*

*Sin alcohol / Alcohol-free /*  
*Alkoholfrei / Sans alcool*

Zumo de naranja, de limón, de piña, de melocotón, fruta  
de la pasión y granadina

*Orange, lemon, pineapple and peach juice, Passion fruit  
and Grenadine*

Orangen-, Zitronen-, Ananas- und Pfirsichsaft, Passionsfrucht  
und Grenadine

*Jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, jus de pêche, fruit  
de la passion et Grenadine*

5,50€





# *Sex on the Beach...*

Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y granadina

*Vodka, peach liqueur, orange juice and grenadine*

Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft und Grenadine

*Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange et grenade*

7,00€



# *Sangría especial de la Casa...*

*Special House Sangria / Sangria nach Art des Hauses /  
Sangria de la maison*

Copa/Glass/  
Glas / Verre

**5,00€**

1/2 L

**11,00€**

1 L

**16,00€**

# *Sangría especial de Cava...*

*Special Cava Sangría / Sangría mit Sekt / Sangria au  
Cava*

Copa/Glass/  
Glas / Verre

**6,50€**

1/2 L

**13,00€**

1 L

**20,00€**



# *Batidos Helados / Milkshakes / Shakes / Milk-shakes...*

*Sabores a elegir / Selection of flavours / Geschmacksrichtungen / Goûts au choix:*

Vainilla - *Vanilla* - Vanille- *Vanille*

Chocolate negro de vic - *Dark Chocolate* -

Bitterschokolade - *Chocolat noir*

Menta - *Mint* - Minze - *Menthe*

Yogur de naranja - *Orange yoghurt* - Orangenjoghurt -  
*Yaourt à l'orange*

Kinder - *Kinder* - Kinder Schokolade - *Kinder*

Dulce de leche - *Toffee Creme* - Milchkonfitüre -  
*Confiture de Lait*

# *Batidos de frutas / Fresh fruit shakes / Frische Fruchtshakes / Fruits frais-shakes...*

Fresa natural - *Strawberry* - Erdbeere - *Fraises*

Mango - *Mango* - Mango - *Mangue*

Plátano - *Banana* - Banane - *Banane*

Coco - *Coconut* - Kokos - *Coco*

5,50€



# *Fresh Smoothie...*

Fresa, Naranja y menta

*Strawberries, orange and mint*

Erdbeere, Orange und Minze

*Fraises, Orange et menthe*

# *Exotic Smoothie...*

Mango, piña y fruta de la pasión

*Mango, pineapple and passion fruit*

Mango, Ananas und Passionsfrucht

*Mangue, ananas et fruits de la passion*

# *Tropical Smoothie...*

Mango, piña y Lima

*Mango, pineapple and Lime*

Mango, Ananas und Limette

*Mangue, Ananas et Citron vert*

# *Coco-Mango Smoothie...*

Mango, fresa y coco

*Mango, strawberries and coconut*

Mango, Erdbeere und Kokos

*Mangue, fraises et coco*

5,50€

Esta Pizzería está inspirada en la leyenda de los cuentos de las Mil y Una Noches por eso la carta y la decoración inspiran la magia de los cuentos y del lugar.

Agradecemos su visita y confiamos en que disfrute de nuestra comida y servicio.

Las Mil y Una Noches es un texto antiguo y anónimo que nos llega desde la antigüedad para recordarnos el protagonismo de la palabra.

Sherezade, una bella e inteligente joven, decide exponerse al peligro de muerte y presentarse ante el Rey. Éste había descubierto la infidelidad de su esposa y después de matarla había decidido que todas las mujeres eran indignas de confianza, por lo que cada noche elegía a una joven para que lo entretuviera y luego la mandaba matar.

Sherezade (que sabía a lo que se enfrentaba) planea salvar su vida y la de otras jóvenes entreteniendo al Rey con historias o cuentos. Al final de la noche deja en suspenso su relato sin terminarlo y el Rey, deseando saber el final, pospone la muerte de la joven. Así pasan mil y una noches, al final de las cuales el Rey se acaba enamorando de Sherezade. Ella ha restablecido la fe en el corazón del Rey y se casan. De esta forma la astucia de Sherezade triunfa.

This Pizzeria is inspired by the legend of the tales of the One Thousand and One Nights. For this reason, the menu and decoration are inspired by the magic of the tales and their places.

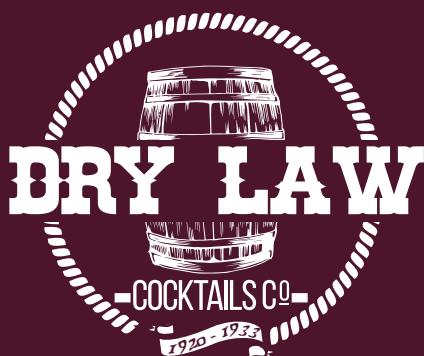
Thank you for visiting us. We hope you enjoy our food and hospitality.

One Thousand and One Nights is an old and anonymous story handed down through time to remind us of the importance of words.

Sherezade, a beautiful and intelligent young girl, decided to face the risk of death by presenting herself before the king, who, after discovering his wife's infidelity and killing her, decided not to trust any woman again. As a result, he would choose a different woman to entertain him each night, and then send her to be executed.

Sherezade (who knew what she was facing) planned to save her life and the lives of many more young girls who were to go and entertain the king with their stories and legends. At the end of the evening, she left the king in suspense by not telling him the end of her story. The king, eager to hear the end of the story, postponed her execution. One thousand and one nights were to follow just like this and the king ended up falling in love with Sherezade. She had restored faith in the heart of the king and they married - Sherezade's intelligence won in the end.

# ORIGINAL COCKTAILS



GRUPO SIMSALABIM  
SANTA PONSA