

SKY⁴⁴
ROOFTOP

El rooftop **más top**
del Centro de Madrid

CÓCTELES DE AUTOR



www.sky44madrid.com | Calle Gran Vía 44, Planta 10º.
Síguenos en instagram : @sky44_madrid

¡¡Sumérgete en una experiencia única de coctelería de autor en Sky 44 Rooftop!

En lo más alto de Madrid, donde la ciudad se abre al cielo, nace una carta de coctelería concebida para ir más allá de lo conocido. Sky 44 Rooftop es el escenario donde técnica, precisión y creatividad alcanzan una nueva dimensión.

Esta propuesta de coctelería de autor, firmada por Yuri Rubal (Mixólogo & Bartender), combina una selección rigurosa de licores de primeras marcas con un enfoque contemporáneo y una ejecución impecable. Cada cóctel ha sido creado para dialogar con el entorno: la altura, la luz, el ritmo de la ciudad y el ambiente que envuelve la terraza.

Una experiencia única en las alturas que redefine la coctelería en Madrid.

Immerse yourself in a unique experience at Sky 44 Rooftop!

At the highest point of Madrid, where the city opens up to the sky, a cocktail menu is born with the ambition to go beyond the expected. Sky 44 Rooftop is the stage where technique, precision and creativity reach a new dimension.

This author-driven cocktail proposal, created by Yuri Rubal (Mixologist & Bartender), combines a rigorous selection of top-brand spirits with a contemporary approach and flawless execution. Each cocktail is designed to engage with its surroundings: the height, the light, the rhythm of the city and the atmosphere that envelops the terrace.

A unique experience in the heights that redefines cocktail culture in Madrid.

📍 @sky44_madrid
✉️ eventos@sky44madrid.com

Team Sky 44



CARTA DE COCTELERÍA

By Yuri B. Rubal.

VODKA

DIOSA DEL EDÉN 2.0

Cóctel tropical de vodka, maracuyá y piña, con un equilibrio dulce-ácido, notas de zumo de lima y Cointreau, y finalizado con un vibrante toque de Curaçao Blue.

Vodka – Puré de piña – Puré de maracuyá – Cointreau – Zumo de lima – Curaçao Blue.

Tropical cocktail with vodka, passion fruit and pineapple, balanced between sweet and sour, with notes of lime juice and Cointreau, and finished with a vibrant touch of Blue Curaçao.

Vodka – Pineapple Purée – Passion Fruit Purée – Cointreau – Lime Juice – Blue Curaçao.

13,00 €



A tropical and fruity cocktail with a mango base, red berry notes and a refreshing citrus touch of orange, finished with grenadine.

Vodka – Mango Purée – Blueberry & Raspberry Purée – Orange Juice – Grenadine.

COSMO 44

Cóctel clásico y sofisticado, elaborado con vodka Absolut Citron, zumo de arándanos, puré de frambuesas, cordial de mora y zumo de lima, ofreciendo un perfil equilibrado, fresco y frutal.

Vodka Absolut Citron – Zumo de arándanos – Puré de frambuesas – Cordial de mora – Zumo de lima.

13,00 €



MOSCOW MULE 44

Cóctel icónico de vodka y jengibre, con sirope de jengibre y azúcar moreno que equilibra el dulzor y el toque especiado.

Vodka – Sirope de jengibre & azúcar moreno – Cordial de jengibre – Zumo de lima – Angostura bitters – Ginger Ale.

An iconic vodka and ginger cocktail, with ginger and brown sugar syrup balancing sweetness and spice.

Vodka – Ginger & Brown Sugar Syrup – Ginger Cordial – Lime Juice – Angostura Bitters – Ginger Ale.

13,00 €



A classic and sophisticated cocktail made with Absolut Citron vodka, cranberry juice, raspberry purée, blackberry cordial and lime juice, offering a balanced, fresh and fruity profile.

Absolut Citron Vodka – Cranberry Juice – Raspberry Purée – Blackberry Cordial – Lime Juice.

EXPRESSO MARTINI 44

Cóctel sofisticado que combina la intensidad del café con la elegancia del vodka, equilibrado con delicadas notas de vainilla y un refinado dulzor a caramelo. Decorado con polvo de canela.

Vodka – Cordial de café – Sirope de caramelo salado – Vainilla – Café.

13,00 €



SEX ON THE SKY

Cóctel tropical y afrutado, con base de mango, notas de frutos rojos y un refrescante toque cítrico de naranja, finalizado con granadina.

Vodka – Puré de mango – Puré de arándanos y frambuesas – Zumo de naranja – Granadina.

13,00 €



A sophisticated cocktail that blends the intensity of coffee with the elegance of vodka, balanced with delicate vanilla notes and a refined caramel sweetness. Garnished with cinnamon powder.

Vodka – Coffee Cordial – Salted Caramel Syrup – Vanilla – Coffee.

GINEBRA

NEGRONI BELLO

13,00 €

Cóctel elegante y complejo, elaborado con ginebra dry, bitter italiano y Vermut Sky 44, que ofrece notas herbales, amargas y botánicas. Finalizado con piel de naranja infundada y un sutil aroma de canela ahumada.

Gin Bombay Dry – Bitter italiano – Vermut Sky 44.

An elegant and complex cocktail made with dry gin, Italian bitter and Vermut Sky 44, offering herbal, bitter and botanical notes. Finished with infused orange peel and a subtle touch of smoky cinnamon.

Bombay Dry Gin – Italian Bitter – Vermut Sky 44.



BRAMBLE 44

13,00 €

Un clásico reinventado que combina la frescura de la ginebra y el zumo de lima con la dulzura de la flor de saúco, finalizado con un toque de mora que aporta equilibrio entre lo amargo, ácido y dulce.

Gin Bombay Sapphire – Siropo de flor de saúco – Zumo de lima – Bitter de naranja – Cordial de mora.

A reinvented classic combining the freshness of gin and lime juice with the sweetness of elderflower, finished with a touch of blackberry for a perfect balance of bitter, sour and sweet.

Gin – Elderflower Syrup – Lime Juice – Orange Bitters – Blackberry Cordial.



NOT PINK LADY

13,00 €

Floral y refrescante, con notas de rosa e hibisco, toque de sandía y un final suave con tónica de hibisco.

Gin Bombay Sapphire – Cordial de rosas – Cordial de hibisco – Siropo de sandía – Zumo de lima – Aria & Velluto – Bitter de naranja – Granadina – Tónica de hibisco.

Floral and refreshing, with notes of rose and hibiscus, a hint of watermelon, and a smooth finish with hibiscus tonic.

Gin – Rose Cordial – Hibiscus Cordial – Watermelon Syrup – Lime Juice – Aria & Velluto – Orange Bitters – Grenadine – Hibiscus Tonic.



WHISKY OR BOURBON

ALL FASHION G-44

13,00 €

Versión sofisticada del clásico Old Fashioned, elaborada con bourbons Maker's Mark y Four Roses, equilibrada con cordial de azúcar moreno y piel de naranja.

Bourbon Maker's Mark – Bourbon Four Roses – Cordial de azúcar moreno – Piel de naranja.

A refined take on the classic Old Fashioned, crafted with Maker's Mark and Four Roses bourbons, balanced with brown sugar cordial and orange peel.

Maker's Mark Bourbon – Four Roses Bourbon – Brown Sugar Cordial – Orange Peel.



MADRID SOUR

13,00 €

Un sour urbano con Jack Daniel's, vainilla, limón y caramelo salado, de textura sedosa y final aromático.

Jack Daniel's – Cordial de vainilla – Zumo de limón – Siropo de caramelo salado – Clara de huevo – Bitter de vainilla – Angostura bitters.

An urban sour with Jack Daniel's, vanilla, lemon, and salted caramel, featuring a silky texture and aromatic finish.

Jack Daniel's – Vanilla Cordial – Lemon Juice – Salted Caramel Syrup – Egg White – Vanilla Bitters – Angostura Bitters.



CALLAO HIGHBALL

13,00 €

Highball fresco y especiado con Dewar's 12, cordial de canela y zumo de lima, equilibrado con un suave toque de agave y finalizado con ginger beer para un trago ligero y vibrante.

Dewar's 12 años – Cordial de canela – Zumo de lima – Siropo de agave – Ginger beer.

A fresh and spiced highball made with Dewar's 12, cinnamon cordial, and lime juice, balanced with a touch of agave syrup and topped with ginger beer for a light, vibrant finish.

Dewar's 12 Year Old – Cinnamon Cordial – Lime Juice – Agave Syrup – Ginger Beer.



RON

MOJITO SKY 44

13,00 €

CLÁSICO - FRESA - MARACUYÁ
CLASSIC- STRAWBERRY - PASSION FRUIT

Clásico mojito al estilo cubano, refrescante y equilibrado, elaborado con ron blanco, azúcar y hierbabuena fresca, completado con soda. Disponible en versión original, fresa o maracuyá.

Ron Bacardí Blanco – Azúcar – Hierbabuena – Lima – Soda.

Classic Cuban-style mojito, refreshing and well balanced, made with white rum, sugar and fresh mint, topped with soda. Available in original, strawberry or passion fruit versions.

Bacardí White Rum – Sugar – Mint – Lime – Soda.



A classic and refreshing cocktail made with a white rum cordial, balanced with lime juice and a subtle sweetness that enhances its light, citrus character.

White Rum Cordial – Lime Juice – Sugar Syrup.

KING KONG TIKI

13,00 €

Cóctel de inspiración exótica, elaborado con cordiales de ron blanco y ron negro, notas de almendra y maracuyá, y un delicado final de cordial de mora.

Cordial de ron blanco – Cordial de ron negro – Orgeat – Puré de maracuyá – Zumo de lima – Cordial de mora.

An exotic-inspired cocktail made with white and dark rum cordials, featuring almond notes, passion fruit and a delicate finish of blackberry cordial.

White Rum Cordial – Dark Rum Cordial – Orgeat – Passion Fruit Purée – Lime Juice – Blackberry Cordial.



PIÑA COLADO 44 ★

13,00 €

Cóctel Frozen de inspiración tropical, donde la piña y el coco se combinan con ron blanco y ron negro para ofrecer una textura cremosa y un perfil suave y equilibrado, con un refrescante toque cítrico. Decorado con canela en polvo y coco rallado.

Ron blanco Bacardí – Ron negro Bacardí Carta Negra – Puré de piña – Cordial de coco – Zumo de lima – Sirope de azúcar – Zumo de piña.

A frozen tropical cocktail where pineapple and coconut are blended with white and dark rum to create a creamy texture and a smooth, well-balanced profile, finished with a refreshing citrus touch. Garnished with ground cinnamon and grated coconut.

Bacardí White Rum – Bacardí Carta Negra Dark Rum – Pineapple Purée – Coconut Cordial – Lime Juice – Sugar Syrup – Pineapple Juice.



ZOMBÍ 44

13,00 €

Cóctel intenso y cálido, elaborado con cordiales de ron blanco y ron negro, tequila y una base tropical de mango y piña, completado con notas de canela y vainilla que aportan profundidad y carácter.

Cordial de ron blanco – Cordial de ron negro – Tequila – Puré de mango – Sirope de canela – Sirope de vainilla – Zumo de piña.

A bold and warm cocktail made with white and dark rum cordials, tequila and a tropical base of mango and pineapple, rounded off with cinnamon and vanilla notes for depth and character.

White Rum Cordial – Dark Rum Cordial – Tequila – Mango Purée – Cinnamon Syrup – Vanilla Syrup – Pineapple Juice.



DAIQUITI

13,00 €

CLÁSICO - FRESA
CLASSIC- STRAWBERRY

Cóctel clásico y refrescante elaborado con cordial de ron blanco, equilibrado con zumo de lima y un sutil dulzor que realza su carácter cítrico y ligero.

Cordial de ron blanco – Zumo de lima – Sirope de azúcar.



INTERNACIONALES

MARGARITA 44

Interpretación elegante del clásico Margarita, con tequila y Cointreau equilibrados por sirope de agave y caramelo, y la acidez del zumo de lima, finalizada con un borde de sal rosada y pimentón.

Tequila – Cointreau – Sirope de agave y caramelo – Zumo de lima.

An elegant reinterpretation of the classic Margarita, combining tequila and Cointreau with agave and caramel syrup, balanced by fresh lime juice and finished with a pink salt and paprika rim for subtle aromatic contrast.

Tequila – Cointreau – Agave & Caramel Syrup – Lime Juice.

13,50 €



Elderflower Cordial – Lime Juice – Prosecco – Tonic Water.

CAIPHIÑA

Reinterpretación elegante del clásico brasileño, elaborada con cachaça, donde el cordial de melocotón aporta un matiz frutal suave. El sirope de agave equilibra el conjunto, mientras Angostura bitters añade profundidad y complejidad aromática.

Cachaça – Cordial de melocotón – Sirope de agave – Angostura bitters – Lima.

An elegant reinterpretation of the Brazilian classic, crafted with cachaça, where peach cordial adds a soft fruity note. Agave syrup brings balance, while Angostura bitters provide depth and aromatic complexity.

Cachaça – Peach Cordial – Agave Syrup – Angostura Bitters – Lime.

13,50 €



PALOMA 44

Cóctel con tequila reposado de denominación mexicana, reinterpretado en Sky 44 Rooftop. Fresco, vibrante y con un sutil toque especiado, finalizado con tónica de pomelo. Una creación única en Madrid.

Tequila reposado – Cordial de melocotón – Zumo de limón – Zumo de pomelo – Tabasco – Angostura bitters – Tónica de pomelo.

A cocktail made with reposado tequila of Mexican denomination, reimagined at Sky 44 Rooftop. Fresh, vibrant and subtly spiced, finished with grapefruit tonic. A unique creation in Madrid.

Reposado Tequila – Peach Cordial – Lemon Juice – Grapefruit Juice – Tabasco – Angostura Bitters – Grapefruit Tonic.

13,50 €



PISCO SOUR ★

CLÁSICO - MARACUYÁ
CLASSIC - PASSION FRUIT

Clásico de origen peruano, elaborado con pisco, zumo de lima fresco y sirope de azúcar. La clara de huevo aporta una textura sedosa y un final equilibrado con Angostura bitters.

Recomendación Sky 44

Pisco – Sirope de azúcar – Zumo de lima – Clara de huevo – Angostura bitters.

A classic of Peruvian origin, made with pisco, fresh lime juice and sugar syrup. Egg white provides a silky texture, finished with Angostura bitters for balance.
Sky 44 Recommendation

Pisco – Sugar Syrup – Lime Juice – Egg White – Angostura Bitters.

13,50 €



HUGO 44

Reinterpretación de un aperitivo de inspiración italiana, ligero y refrescante. Elaborado con cordial de flor de saúco y zumo de lima, equilibrado con prosecco y finalizado con agua tónica. Un cóctel floral, elegante y delicadamente efervescente.

Cordial de flor de saúco – Zumo de lima – Prosecco – Agua tónica.

A reinterpretation of an Italian-inspired aperitif, light and refreshing. Made with elderflower cordial and lime juice, balanced with prosecco and finished with tonic water. Floral, elegant and delicately effervescent.

13,50 €



LOS FAVORITOS DE YURI

POP STAR 44 ★

16,00 €

Cóctel tropical de vodka cítrico y maracuyá, con notas de cacao y vainilla. El zumo de lima aporta frescura y acidez, equilibrado por el sirope de canela, y se finaliza con un top de cava y un delicado espolvoreado de canela para un acabado festivo y elegante.



Grey Goose Vodka – Cordial de maracuyá – Puré de maracuyá – Sirope de canela – Bitter de cacao – Vainilla – Zumo de lima – Aria & Velutto – Cava.

A tropical cocktail combining citrus vodka and passion fruit, with subtle notes of cocoa and vanilla. Fresh lime juice adds brightness and acidity, balanced by cinnamon syrup, and finished with a top of cava and a delicate dusting of cinnamon for a festive, elegant finish.

Grey Goose Vodka – Passion fruit cordial – Passion fruit purée – Cinnamon syrup – Cocoa bitters – Vanilla – Lime juice – Aria & Velutto – Cava.

AMARO DI LUCE

16,00 €

Cóctel equilibrado y gastronómico que combina el amargor cítrico de Aperol con el carácter ahumado del mezcal y la acidez suave del pomelo. Profundo, sedoso y con un final ligero de cava.



Aperol – Mezcal – Zumo de pomelo – Sirope de agave & caramelo – Angostura bitter de naranja – Palo cortado – Clara de huevo – Cava.

A well-balanced, gastronomic cocktail blending Aperol's citrus bitterness with the smoky character of mezcal and the gentle acidity of grapefruit. Deep, silky, and finished with a light cava top.

Aperol – Mezcal – Grapefruit juice – Agave & caramel syrup – Orange bitters – Palo Cortado – Egg white – Cava.



ESCANEA & DESCUBRE!

SIN ALCOHOL

SWEET TROPICAL

10,00 €

Cóctel tropical y equilibrado, con purés de mango y maracuyá, contrastado por la acidez del pomelo y un delicado toque aromático de vainilla.



Puré de mango – Puré de maracuyá – Zumo de pomelo – Vainilla.

A balanced tropical cocktail with mango and passion fruit purées, contrasted by grapefruit acidity and a delicate aromatic touch of vanilla.

Mango Purée – Passion Fruit Purée – Grapefruit Juice – Vanilla.

MR. FRANCIS

10,00 €

Cóctel afrutado y refrescante, con purés de mango y piña combinados con fresa y frutos rojos, equilibrado con zumos de piña y naranja.



Puré de mango – Puré de piña – Puré de fresa – Puré de arándanos y frambuesas – Zumo de piña – Zumo de naranja.

A balanced tropical cocktail with mango and passion fruit purées, contrasted by grapefruit acidity and a delicate aromatic touch of vanilla.

Mango Purée – Passion Fruit Purée – Grapefruit Juice – Vanilla.

MOJITO 0,0

10,00 €

Refrescante versión sin alcohol del clásico mojito, la lima que aporta acidez, equilibrada por el dulzor del azúcar y sirope.



Lima – Sirope de azúcar – Hierbabuena – Soda.

A refreshing non-alcoholic version of the classic mojito, the lime provides acidity, balanced by the sweetness of sugar and syrup.

Lime – Sugar syrup – Fresh mint – Soda.

SKY⁴⁴
ROOFTOP

El rooftop **más top**
del Centro de Madrid

EL ROOFTOP
más top
DE MADRID

YOUR FAVORITE
rooftop
IN MADRID

www.sky44madrid.com | Calle Gran Vía 44, Planta 10º.
Síguenos en instagram : @sky44_madrid