



Bienvenidos a Turpial

Un espacio acogedor y vibrante, guiado por la visión del bartender internacional César Velásquez. Nacido del sueño compartido de César y Ángela, este proyecto es una creación de amor que celebra lo mejor de ambos.

Aquí, el arte de recibir se expresa con sutileza, las manos comparten lo que el alma celebra, y cada sorbo se convierte en un ritual. Burbujas que susurran, sabores con acento japonés y música que viaja entre el jazz y el rock, dan vida a momentos pensados para perdurar en la memoria.

Welcome to Turpial

A warm and vibrant space, guided by the vision of international bartender César Velásquez. Born from the shared dream of César and Ángela, this project is a creation of love to share the best of them both.

Here, the art of hospitality is expressed with subtlety, hands share what the soul celebrates, and every sip becomes a ritual. Bubbles that whisper, flavors with a Japanese accent, and music moving between jazz and rock bring to life moments meant to last in memory.

Síguenos | Follow Us

@turpial.cocktail.bar



NEGRONI

César Velásquez

Fresco, cítrico y sofisticado.
Fresh, citrusy and sophisticated.



Plantation pineapple, Cocchi Americano,
absenta, Bitter blanco y limón.

*Plantation pineapple, Cocchi Americano,
Absinthe, white bitters and lemon.*

COCCHI

15⁰⁰€

NEGRONI

Dany Morales

Dulce y suave.
Sweet and smooth.



Gin d'Azur, Italicus, trufa, queso azul, chocolate blanco y tónica yuzu.
Gin d'Azur, Italicus, truffle, blue cheese, white chocolate and yuzu tonic.

GIN D'AZUR
PRODUIT DU SOLEIL



15⁰⁰€

NEGRONI

Lucio Marino

Suave y ahumado.
Smooth and smoky.



Gin d'Azur, Cocchi Chinato, Campari, BBQ Mix y açai.
Gin d'Azur, Cocchi Chinato, Campari, BBQ Mix and açai.

GIN D'AZUR **COCCHI**
PRODUIT DU SOLEIL

15'00€

Kiss of Fire

Dulce, cítrico y refrescante con notas vegetales.
Sweet, citrusy and refreshing with vegetal notes.



Disponible
sin alcohol
*Alcohol-free
available*

Cocchi Rosa, mezcal, lima, apio, licor de durazno,
reducción de hibisco con rocoto y soda pomelo Puig.

*Cocchi Rosa, mezcal, lime, celery, peach liqueur,
hibiscus reduction with rocoto and Puig grapefruit soda.*

COCCHI



14^{00€} | 0.0% 9^{00€}

Bee Pollen

Gin lemon con viaje a través de los sabores.

Gin lemon with a journey through flavors.



Disponible
sin alcohol
*Alcohol-free
available*

Pisco, Gin Obsession, Cocchi Americano y sirope casero de miel,
salvia, kumquat y pimientos dulces.

*Pisco, Gin Obsession, Cocchi Americano and homemade syrup with
honey, sage, kumquat, and sweet peppers.*

COCCHI

13^{50€} | 0.0% 9^{00€}



All Right

Humami whisky sour, ligeramente ahumado.
Humami whiskey sour, slightly smoky.



Nikka Whisky, Tawny Port, Den Miso, limón, nori y
gotas de sésamo.

*Nikka Whisky, Tawny Port, Den Miso, lemon,
nori and sesame seeds.*



NIKKA WHISKY

13⁵⁰€



Kinketsugi

Umami old fashioned.
Umami old-fashioned.



Nikka whisky infundado en quinoa y pimienta rosa,
jerez amontillado y teriyaki al P.X.

*Nikka Whisky, infused with quinoa and pink pepper,
Amontillado Sherry and Teriyaki P.X.*



NIKKA WHISKY

13⁰⁰€

Tropic Smoke

Tiki con un toque ahumado.
Tiki with a smoky touch.



Disponibile
sin alcohol
*Alcohol-free
available*

Ron Diplomatico, ron Kraken, Torres 10 Smoked, lima,
reducción de piña en mirin y vinagre de arroz.

*Diplomatico rum, Kraken rum, Torres 10 Smoked, lime,
pineapple mirin reduction and rice vinegar.*

TORRES
BRANDY
1928

14^{00€} | 0.0% 9^{00€}

Passion Martini

Balance perfecto entre cítrico y dulce.
Perfect balance of citrus and sweetness.



Vodka obsession, sake, flor de saúco,
mango y maracuyá.

*Vodka obsession, sake, elderflower,
mango, and passion fruit.*

OBSESSION

13^{50€}





Tapas Fusion

TAPAS FUSIÓN

Langostinos en tempura

Tempura prawns



17'00€

Gyoza de verduras o ternera con emulsión de jalapeños y pimienta sichuan

Vegetable or beef gyoza with jalapeño and Sichuan pepper emulsion



15'00€

Pollo karaage con mayonesa picante de ajo negro y cebollino

Chicken Karaage with spicy mayo black garlic and chives



15'00€

Tequeños de queso fresco con sirope de frutos rojos

Cheese tequeños with berries syrup



13'50€

Croquetas de jamón ibérico

Iberian ham croquettes



12'00€

Jamón ibérico

Iberian ham



22'00€

Mochis mixtos a base de frutas tropicales

Tropical fruit mochi mix



12'00€

Vinos / Wines

VINOS / WINES

BLANCOS / WHITE

De la casa / House Wine	 4'00€	35'00€
CM Stairway to Heaven <i>Sauvignon Blanc / Mallorca · IGP Vi de la Terra</i>		55'00€
Saramusa <i>Treixadura / Galicia · D.O. Ribeiro</i>		45'00€
AIX Blanco <i>Vermentino / Francia · AOC Aix en Provence</i>		70'00€

TINTOS / RED

De la casa / House Wine	 7'00€	35'00€
Son Prim <i>Cabernet / Mallorca · IGP Vi de la Terra</i>		45'00€
Edulis Crianza <i>Tempranillo / La Rioja · D.O.Ca. La Rioja</i>		70'00€
Mauro <i>Tinto Fino / IGP Castilla y León</i>		90'00€

ROSADOS / ROSÉ

De la casa / House Wine	 7'00€	35'00€
Minuty <i>Garnacha, Syrah, Cinsault, Tibouren / Francia</i>		70'00€
Whispering Angel <i>Garnacha, Rolle, Syrah, Cinsault, Tibouren / Francia</i>		70'00€

Drinks & More

DRINKS & MORE

CERVEZAS / BEER

Caña / Half pint	4'00€
------------------	-------

Pinta / Pint	8'00€
--------------	-------

Botellin / Bottle	6'00€
<i>A consultar / To consult</i>	

ESPUMOSOS / SPARKLING

Cava	 7'00€	50'00€
------	---	--------

Veuve Clicquot	150'00€
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	

Ruinart Brut	180'00€
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	

Ruinart Rose	260'00€
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	

Ruinart Blanc de Blancs	240'00€
<i>Chardonnay</i>	

Dom Pérignon	600'00€
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	

IVA incluido en los precios de esta carta.
VAT included in the prices on this menu.



Scan me

ALÉRGENOS / ALLERGENS



PESCADO
FISH



HUEVO
EGG



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



GLUTEN
GLUTEN



MOSTAZA
MUSTARD



MOLUSCOS
MOLLUSCS



SÉSAMO
SESAME



ALTRAMUZ
LUPIN



CACAHUETES
PEANUTS



LECHE
MILK



NUECES
NUTS



APIO
CELERY



SULFITOS
SULPHITES



MAÍZ
CORN



SOJA
SOY



SETA
MUSHROOM