



LABORATORIO BOTÁNICO

Toda gran experiencia comienza con una observación.

En Isa Restaurant & Cocktail Bar exploramos el potencial de raíces, hojas, té y fermentos procedentes de Asia.

Investigamos sus aromas, texturas y compuestos para descubrir nuevas formas de expresión en la coctelería.

Nuestro laboratorio desarrolla extractos, destilados, clarificaciones, fermentaciones e infusiones propias. Cada cóctel es el resultado de un proceso de experimentación donde tradición botánica y técnica contemporánea se encuentran en una misma fórmula.



BOTANIC LABORATORY

Every great experience begins with observation.

At Isa Restaurant & Cocktail Bar, we explore the potential of roots, leaves, teas, and ferments sourced from across Asia. We study their aromas, textures, and natural compounds to uncover new forms of expression in our cocktails.

Our laboratory develops house-made extracts, distillates, clarifications, fermentations, and infusions. Each cocktail is the result of meticulous experimentation, where botanical tradition and contemporary technique come together in a single creation.

Fórmula 01

PROYECTO: EQUINOCCIO



BOTÁNICA: Tonka
ORIGEN: Tíbet
PROPIEDAD: Calma
Claridad
Estabilidad

SERVICIO:



100 ml agua de ruibarbo y tonka
25 ml té de jazmín
Verjus Koegler espumoso

TÉCNICA: Cordial | Infusión
PERFIL: Refrescante | Cítrico | Dulce
MARIDAJE: Ensalada de wakame y pepino
GRADO ALCOHÓLICO: ●

0,0% alcohol

Formula 01

PROJECT: EQUINOCCIO



BOTANICAL: Tonka

ORIGIN: Tibet

PROPERTIES: Calm
Clarity
Stability

SERVICE:



100 ml rhubarb and tonka water
25 ml jasmine tea
Koegler sparkling verjus

TECHNIQUE: Cordial | Infusion

PROFILE: Refreshing | Citrusy | Delicate

PAIRING: Wakame & cucumber salad

ABV:



0,0% alcohol

Fórmula 02

PROYECTO: CALM



BOTÁNICA: Perilla
frutescens
ORIGEN: Asia central
PROPIEDAD: Relajación

SERVICIO:



40 ml ginebra Roku redestilada
con shiso rojo
60 ml té blanco cold brew
10 ml vainilla y jazmín
Gotas de aceite de sésamo

TÉCNICA: Redestilado | Cordial
PERFIL: Suave | Sedoso | Envolvente
MARIDAJE: Dim sum vegetal
GRADO ALCOHÓLICO:

11 % alcohol

Formula 02

PROJECT: CALM



BOTANICAL: *Perilla frutescens*
ORIGIN: Central Asia
PROPERTIES: Relaxation

SERVICE:



40 ml Roku gin redistilled
with red shiso
60 ml white tea cold brew
10 ml vanilla and jasmine
Drops of sesame oil

TECHNIQUE: Redistilled | Cordial
PROFILE: Silky | Velvety | Enveloping
PAIRING: Vegetal dim sum
ABV:


11 % alcohol

Fórmula 03

PROYECTO: YUGEN



BOTÁNICA: Camellia

sinensis

ORIGEN: Japón

PROPIEDAD: Claridad

SERVICIO:



35 ml tequila Don Julio blanco
redistilado con manzana verde
20 ml licor Curaçao yuzu
Soda de Hojicha

TÉCNICA: Redestilado | Infusión

PERFIL: Ligero | Fresco | Dulce

MARIDAJE: Bao de pato Pekín

GRADO ALCOHÓLICO:

9% alcohol

low abv

Formula 03

PROJECT: YUGEN



BOTANICAL: Camellia
sinensis

ORIGIN: Japan

PROPERTIES: Clarity

SERVICE:



35 ml Don Julio blanco tequila
redistilled with green apple
20 ml Curaçao yuzu liquor
Hojicha soda

TECHNIQUE: Redistilled | Infusion

PROFILE: Light | Refreshing | Sweet

PAIRING: Peking duck bao

ABV:



9 % alcohol
low abv

Fórmula 04

PROYECTO: SAKU



BOTÁNICA: Fragaria,
Ananassa
ORIGEN: Japón
PROPIEDAD: Despertar
mental

SERVICIO:



35 ml ginebra Roku redestilada
con shiso verde y limón
10 ml sake
50 ml cordial de fresa y cereza

TÉCNICA: Redestilado | Cordial | Centrifugado

PERFIL: Seco | Afrutado | Elegante

MARIDAJE: Chocolate, umeshu y frambuesa

GRADO ALCOHÓLICO: 

12 % alcohol

Formula 04

PROJECT: SAKU



BOTANICAL: Fragaria,
Ananassa

ORIGIN: Japan

PROPERTIES: Clarity
Awakening

SERVICE:



35 ml Roku gin redistilled
with green shiso and lemon
10 ml sake
50 ml strawberry and cherry cordial

TECHNIQUE: Redistilled | Cordial | Centrifuged

ATTRIBUTES: Dry | Fruity | Elegant

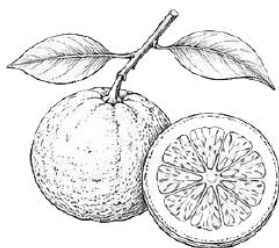
PAIRING: Dark chocolate, umeshu and raspberry

ABV:



Fórmula 05

PROYECTO: DREAM



BOTÁNICA: Citrus Junos

ORIGEN: Japón

PROPIEDAD: Revitalizar

SERVICIO:



50 ml Verjus Koegler rosado

2.5 ml yuzu

20 ml lichi

Soda de melocotón y jazmín

PERFIL: Cítrico | Refrescante | Tanino

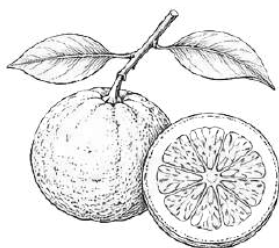
MARIDAJE: Aguachile de tomatillo, hamachi

GRADO ALCOHÓLICO: ●

0,0% alcohol

Formula 05

PROJECT: DREAM



BOTANICAL: Citrus Junos

ORIGIN: Japan

PROPERTIES: Vitality

SERVICE:



50 ml Verjus Kloeger rosé

2.5 ml yuzu

20 ml lychee

Jasmin and peach soda

PROFILE: Citrusy | Refreshing | Tannic

PAIRING: Tomatillo aguachile, hamachi

ABV:



0,0% alcohol

Fórmula 06

PROYECTO: OPEN



BOTÁNICA: *Pyrus pyrifolia*

Lapsang

Souchong

ORIGEN: China y Japón

PROPIEDAD: Expansión
Apertura
sensorial

SERVICIO:



Acabado en mesa

35 ml mezcal

50 ml cordial de pera nashi

5 ml reducción de té Lapsang Souchong

Tintura de madera cedro

TÉCNICA: Cordial | Macerado

PERFIL: Ahumado | Profundo | Contemplativo

MARIDAJE: Nigiri de Wagyu A5

GRADO ALCOHÓLICO: 

11% alcohol

Formula 06

PROJECT: OPEN



BOTANICAL: Pyrus pyrifolia,
Lapsang
Souchong

ORIGIN: China, Japan

PROPERTIES: Expansion
Sensory
opening

SERVICE:



Finished tableside

35 ml mezcal

50 ml Nashi pear cordial

5 ml Lapsang Souchong tea reduction

Cedarwood tincture

TECHNIQUE: Cordial | Macerated

PROFILE: Smoky | Complex | Contemplative

PAIRING: A5 Wagyu nigiri

ABV:



11% alcohol

Fórmula 07

PROYECTO: CLARITY



BOTÁNICA: Camellia
sinensis

ORIGEN: Japón

PROPIEDAD: Enfoque,
Claridad
mental

SERVICIO:



40 ml vodka Ketel One infusionado
con té Sencha

40 ml cordial de manzana verde y yuzu

40 ml hidrolato de hierbaluisa

10 ml leche de coco

TÉCNICA Redestilado | Cordial | Clarificado

PERFIL Cítrico | Refrescante | Ligero

MARIDAJE Ostras con ponzu | Nigiri de Hamachi

GRADO ALCOHÓLICO:

8% alcohol
low abv

20

Formula 07

PROJECT: CLARITY



BOTANICAL: Camellia
sinensis

ORIGIN: Japan

PROPERTIES: Focus,
Mental
clarity



SERVICE:

40 ml Ketel One vodka infused
with Sencha tea

40 ml green apple and yuzu cordial

40 ml lemon verbena hydrosol

10 ml coconut milk

TECHNIQUE: Redistilled | Cordial | Clarified

PROFILE: Citrusy | Refreshing | Light

PAIRING: Oysters with ponzu sauce | Hamachi nigiri

ABV:

8% alcohol
low abv

Fórmula 08

PROYECTO: BREATHE



BOTÁNICA: Perilla
frutescens
ORIGEN: Japón
PROPIEDAD: Apertura
Claridad

SERVICIO:



Acabado en mesa

35 ml shiso Liquore di Foglie
50 ml hidrolato de guisante
30 ml cordial de albahaca thai y
matcha
5 ml Verjus Koegler

TÉCNICA: Redestilado | Cordial | Clarificado | Nitro

PERFIL: Mineral | Seco | Profundo

MARIDAJE: Ostra al natural | Nigiri de berenjena

GRADO ALCOHÓLICO:



6% alcohol
low abv

Formula 08

PROJECT: BREATHE



BOTANICAL: Perilla
frutescens

ORIGIN: Japan

PROPERTIES: Openness,
clarity

SERVICE:



Finished tableside

35 ml shiso Liquore di Foglie
50 ml pea hydrosol
30 ml thai basil and matcha cordial
5 ml Koegler verjus

TECHNIQUE: Redistilled | Cordial | Clarified | Nitro

ATTRIBUTES: Mineral | Dry | Deep

PAIRING: Natural oyster | Eggplant nigiri

ABV:

6% alcohol
low abv

Fórmula 09

PROYECTO: ECHO



BOTÁNICA: Fagopyrum
esculentum

ORIGEN: Japón

PROPIEDAD: Memoria
Resonancia

SERVICIO:



35 ml whisky Toki
60 ml infusión fría de sobacha
30 ml cordial de melocotón
10 ml licor umeshu
Solución salina (10%)

TÉCNICA: Centrifugado | Cordial | Infusión

PERFIL: Tostado | Sedoso | Persistente

MARIDAJE: Steak tartare coreano

GRADO ALCOHÓLICO:

9% alcohol
low abv

Formula 09

PROJECT: ECHO



BOTANICAL: Fagopyrum
esculentum

ORIGIN: Japan

PROPERTIES: Memory,
Reflection

SERVICE:



35 ml Toki whisky
60 ml cold sobacha infusion
30 ml peach cordial
10 ml umeshu liquor
Saline solution (10%)

TECHNIQUE: Centrifuged | Cordial | Infusion

ATTRIBUTES: Toasted | Silky | Lingering

PAIRING: Korean steak tartare

ABV:

9% alcohol
low abv

Fórmula 10

PROYECTO: UMAMI



BOTÁNICA: Sake kasu
ORIGEN: Japón
PROPIEDAD: Profundidad
Persistencia

SERVICIO:



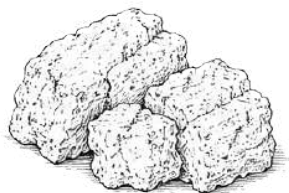
40 ml Sake Kasu redestilado
conocido como Cipango
60 ml agua de tomate clarificada
15 ml Verjus
Solución salina (10%)
Miso blanco

TÉCNICA: Redestilado | Clarificado | Cordial
PERFIL: Umami | Salino | Profundo
MARIDAJE: Nigiri de vieira, mantequilla de miso
GRADO ALCOHÓLICO: 

10% alcohol
low abv

Formula 10

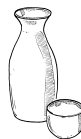
PROJECT: UMAMI



BOTANICAL: Sake kasu

ORIGIN: Japan

PROPERTIES: Depth,
persistence



SERVICE:

40 ml Kasu Sake redistilled
known as Cipango

60 ml cleared tomato water

15 ml Verjus

Saline solution (10%)

White miso

TECHNIQUE: Redistilled | Clarified | Cordial

ATTRIBUTES: Umami | Salty | Deep

PAIRING: Scallop nigiri, miso butter

ABV:



Fórmula 11

PROYECTO: EMBER



BOTÁNICA: Oryza sativa

ORIGEN: Japón

PROPIEDAD: Memoria
Calor

SERVICIO:



40 ml ron Brugal 1888

50 ml infusión de té Genmaicha

5 ml reducción de uva blanca fermentada

Tintura de cacao

Solución salina (10%)

TÉCNICA: Infusión | Cordial | Macerado

PERFIL: Tostado | Seco | Profundo

MARIDAJE: Nigiri de berenjena, miso caramelizado

GRADO ALCOHÓLICO: 
12% alcohol

Formula 11

PROJECT: EMBER



BOTANICAL: *Oryza sativa*

ORIGIN: Japan

PROPERTIES: Memory
Heat

SERVICE:



40 ml Brugal 1888 rum
50 ml Genmaicha tea infusion
5 ml white grape reduction
Cacao tincture
Saline solution (10%)

TECHNIQUE: Infusion | Cordial | Macerated

PROFILE: Toasted | Dry | Deep

PAIRING: Eggplant nigiri, caramelized miso

ABV:

12% alcohol

Fórmula 12

PROYECTO: HARMONY



BOTÁNICA: Jujube
Angelica
Arroz
Kombu
Cerezo

ORIGEN: China
PROPIEDAD: Armonía
Arraigo
Vitalidad

SERVICIO:



30 ml whisky Hibiki Harmony
10 ml redistilado de arroz tostado
60 ml agua de jujube y angelica

TÉCNICA: Redestilado

PERFIL: Seco | Amaderado | Umami

MARIDAJE: Corvina aburi mango

GRADO ALCOHÓLICO: 
9% alcohol
low abv

Formula 12

PROJECT: HARMONY



BOTANICAL: Jujube
Angelica
Rice
Kombu
Cherry tree

ORIGIN: China

PROPERTIES: Harmony,
Granding,
Vitality

SERVICE:



30 ml Hibiki Harmony whisky
10 ml redistilled toasted rice
60 ml jujube and angelica water

TECHNIQUE: Redistilled

PROFILE: Dry | Smokey | Umami

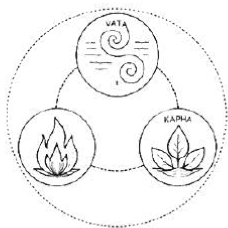
PAIRING: Maegre aburri mango

ABV:

9% alcohol
low abv

Fórmula 13

PROYECTO: BALANCE



ORIGEN: India
PROPIEDAD: Descubrimiento

SERVICIO:



Acabado en mesa

FORMULA 13.01

BOTÁNICA:

Avena, rosa, albahaca

25 ml ginebra
Roku

5 ml ginebra
de

cardamomo

10 ml licor de
albahaca

80 ml agua
de avena y
rosa

FORMULA 13.02

BOTÁNICA:

Pepino, mango, curry

25 ml ginebra
Roku

5 ml ginebra
de

cardamomo

30 ml agua de
pepino

60 ml cordial
de mango y
curry

FORMULA 13.03

BOTÁNICA:

Higo, miel, azafrán

25 ml ginebra
Roku

5 ml ginebra
de

cardamomo

25 ml cordial
de miel

65 ml agua de
higo

TÉCNICA

Redestilado | Clarificado | Cordial

GRADO ALCOHÓLICO:

10% alcohol

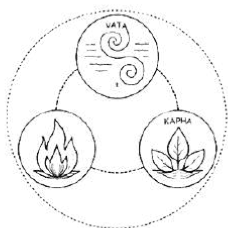
low abv

20

Re-equilibrio: 23

Formula 13

PROJECT: BALANCE



ORIGIN: India

PROPERTIES: Self-discovery

SERVICE:



Finished tableside

FORMULA 13.01

BOTANICAL:

Oat, rose, basil

25 ml Roku
gin
5 ml
cardamom gin
10 ml basil
liquor
80 ml oat and
rose water

FORMULA 13.02

BOTANICAL:

Cucumber, mango,
curry

25 ml Roku gin
5 ml cardamom
gin
30 ml
cucumber
water
60 ml mango
and curry
cordial

FORMULA 13.03

BOTANICAL:

Fig, honey, saffron

25 ml Roku
gin
5 ml
cardamom gin
25 ml honey
cordial
65 ml fig
water

TECHNIQUE: Redistilled | Clarified | Cordial

ABV:

10% alcohol
low abv

20

Re-equilibration: 23

Fórmula 14

PROYECTO: FLOW



BOTÁNICA: Pandanus
amaryllifolius,
Cymbopogon
citratuS

ORIGEN: Sudeste Asiático

PROPIEDADES: Fluidez
Movimiento

SERVICIO:



Acabado en mesa

35ml bourbon Maker's Mark
15 ml Giffard Abricot du Roisillon
30 ml cordial de lemongrass y jengibre
30 ml hidrolato de pandan
10 ml Supasawa
15 ml leche de avena
2 gotas solución salina(10%)

TÉCNICA: Cordial | Infusión | Redestilado

PERFIL: Cítrico | Afrutado | Cremoso

MARIDAJE: Pluma ibérica

GRADO ALCOHÓLICO: 
13% alcohol

Formula 14

PROJECT: FLOW



BOTANICAL: Pandanus
amaryllifolius,
Cymbopogon
citratu

ORIGIN: Southeast Asia

PROPERTIES: Fluidity,
Movement

SERVICE:



Finished tableside

35ml Maker's Mark bourbon
15 ml Giffard Abricot du Roisillon
30 ml lemongrass and ginger cordial
30 ml pandan hidrolat
10 ml Supasawa
15 ml oat milk
2 drops saline solution (10%)

TECHNIQUE: Cordial | Infusion | Redistilled

PROFILE: Citrusy | Fruity | Creamy

PAIRING: Iberian pork

ABV:

13% alcohol