

La Dama

Est. 1984

Les Poètes Maudits



Les Poètes Maudits were the rebels of French literature, who intensely railed against the societal norms.

Inspired by the “accursed poet”, La Dama strays away from industry trends and instead aims to re-popularize classic cocktail with philosophical creativity.

This chapter of cocktails is a compendium of the most well-known classics with nuances that break the established rules & standards. Enjoy!!

~~~

*Les Poètes Maudits fueron los rebeldes de la literatura francesa, que criticaron intensamente las normas sociales.*

*Inspirándose en el “poeta maldito”, La Dama se aleja de las tendencias de la industria y, en cambio, pretende volver a popularizar los cócteles clásicos con creatividad filosófica.*

*Este capítulo de cócteles es un compendio de los clásicos más conocidos con matices que rompen las reglas y estándares establecidos. ¡¡Salud!!*

@theladama

#herlittlesecret

www.la-dama.com

~ ~ ~  
“*Barcelona’s arguably most beautiful restaurant...  
...is also one of its best-kept secrets.*”  
- **FORBES (2023)**  
~ ~ ~

~ ~ ~  
“*Presumiblemente el restaurante más hermoso de Barcelona...  
... y uno de sus mejores secretos.*”  
- **FORBES (2023)**  
~ ~ ~

@theladama

#herlittlesecret

www.la-dama.com

## **Table of Contents**

### ***Classic Expressions***

*Signature Classics – pg. 1*

### ***“Low ABV” y Sin Alcohol / Low ABV & Mocktails***

*Baja Graduación / Low ABV – pg. 6*

*Sin Alcohol / Mocktails – pg. 9*

### ***Curated & Timeless Expressions***

*Zacapa Expressions – pg. 10*

*The Martini Collection – pg. 11*

### ***Spirits***

*Whisky – pg. 12*

*Whiskey – pg. 14*

*Gin – pg. 15*

*Vodka & Agave – pg. 16*

*Brandy, Cognac, Armagnac & Pisco – pg. 18*

*Calvados & Rum – pg. 19*

*Vermouth & Amaro – pg. 20*

*Digestif – pg. 21*

### ***Otras Bebidas / Other Beverages***

*Cervezas / Beers – pg. 21*

*Refrescos y Agua / Soft Drinks & Water – pg. 22*

### ***Cuisine - Cocteleria***

*Platos para Compartir / Food to Share – pg. 23/24*



## ***Classic Expressions***

(Part 1 of 5)

### **Tamed Malcontent**

**Negroni**

**Gin - Medium – Bitter Sweet & Orange - Stirred**

A gentler play on the palate and a less aggressive personality to the original classic Negroni. For the quiet people who tend to have the loudest minds.

~~~

Un juego suave en el paladar y una personalidad menos agresiva que el clásico Negroni original. Para las personas tranquilas que tienden a tener mentes más ruidosas.

Original Misfit

Manhattan

Rye & Cocchi Storico – Medium – Spiced & Dirty - Stirred

Our witty expression of the Prohibition classic with a savoury & spiced base and slightly dirty disposition. On first sip, you'll notice all the characteristics of a cultural disrupter.

~~~

*Nuestra ingeniosa expresión del clásico de la Prohibición con una base llena de sabor, especiada y con un carácter ligeramente sucio. En el primer sorbo, notarás todas las características de un disruptor cultural.*

**Precio / Price 16€**

# La Dama

## **Classic Expressions**

(Part 2 of 5)

### **The Last Life**

**Last Word / Corpse Reviver No.2**

**Gin & Chartreuse – Medium – Citrus & Floral – Shaken**

Our thoughtful combination of two famous cocktails ending with a mischievous absinthe spray. What should be a dramatic existential crisis between two cocktails, is anything but.

~~~

Nuestra cuidadosa combinación de dos famosos cócteles que terminan con un travieso spray de absenta. Lo que debería ser una dramática crisis existencial entre dos cócteles, es todo lo contrario.

Fleur du Mal

Sazerac

Rye & Calvados – Full – Sweet & Spiced – Stirred

Breaking with the original New Orleans Sazerac, this cocktail is more unassumingly naughty without the traditional exclusive use of rye whiskey.

~~~

*Rompiendo con el Sazerac original de Nueva Orleans, este cóctel es más modestamente travieso sin el tradicional uso exclusivo de whisky de centeno.*

**Precio / Price 16€**

# La Dama

## ***Classic Expressions***

(Part 3 of 5)

### **Octavio**

#### **Margarita**

#### **Tequila – Medium – Citrus & Spiced Tajin – Shaken**

An ode to Mexican activist poet, Octavio Paz, this cocktail reflects his Noble Prize work of “wide horizons, characterized by sensuous intelligence”. Think, Tommy’s Margarita but richer in flavours from the Reposado & spiced tajin.

~~~

Una oda al poeta mexicano Octavio Paz, este cóctel ejemplifica su obra del Premio Nobel de “amplios horizontes, caracterizados por una inteligencia sensual”. Inspirado en el Tommy's Margarita, pero más rico en sabores traídos por el tequila reposado y el tajín especiado.

Velvet Slap

Espresso Martini

Mezcal – Medium – Coffee & Strawberry – Shaken

Inspired by the decadent Italian dessert, *Fragole all’Aceto Balsamico*, is our tribute to the ultimate party cocktail. Combining our homemade coffee liqueur & Tuscan strawberry balsamic purée, which together deliver a seductive spank!

~~~

*Inspirado en el decadente postre italiano, Fragole all’Aceto Balsamico es nuestro homenaje al cóctel de fiesta definitivo. Combinando nuestro licor de café casero y puré balsámico de fresa toscano, que juntos brindan un seductor golpe de vida!*

**Precio / Price 16€**

# La Dama

## **Classic Expressions**

(Part 4 of 5)

### **Maladdiction**

#### **Penicillin**

#### **Whisky – Light to Medium – Sweet & Tart - Shaken**

The cure to all that ails every rebellious philosopher & overthinker. A spiced cocktail with sweet and sour flavors alongside a warming, welcome hit of ginger.

~~~

La cura para todos los males de los filósofos y pensadores rebeldes. Un cóctel especiado con sabores agrídulces y un cálido y agradable toque de jengibre.

Amaru

Pisco Sour

Pisco & Cacao Blanc – Light – Citrus & Sweet - Shaken

A refined version of the classic Peruvian pisco sour, which protests against trendy European adaptations. Using our House Sour Mix & Passion Fruit, we bring the essence of those cocktails found in dive bars across Lima.

~~~

*Una versión refinada del clásico pisco sour peruano, que se revela contra los modismos europeos. Usando nuestro House Sour Mix & Fruta de la Pasión, traemos la esencia de esos cócteles que se encuentran en los antros de Lima.*

**Precio / Price 16€**

# La Dama

## **Classic Expressions**

(Part 5 of 5)

### **The Accursed Poet**

#### **Sidecar**

#### **Gognac & Italicus – Medium – Citrus & Fresh – Shaken**

With disputed popularity from Paris to London, this cocktail was undoubtedly immortalized at Harry's New York Bar in Rue Daunou. Reworking Harry McElhone's original recipe, we substitute triple sec for Italicus for a Tuxedo touch!

~~~

Con disputada popularidad entre París hasta Londres, este cóctel sin duda quedó immortalizado en el Harry's New York Bar en la Rue Daunou. Reelaborando la receta original de Harry McElhone, ¡sustituimos el triple sec por Italicus para darle un toque Tuxedo!

Belle Sauvage

French 75

Kaffir Gin & Cava – Medium – Citrus & Floral – Shaken

The infamous French classic whose combination of Gin and bubbles is known for its powerful kick! Through our use of Kaffir Gin, a beautiful floral profile is created to accentuate its sophistication.

~~~

*¡El infame clásico francés cuya combinación de ginebra y burbujas es conocida por su poderoso efecto! Mediante el uso de Kaffir Gin, se crea un hermoso perfil floral para acentuar su sofisticación.*

**Precio / Price 16€**



# La Dama

## **LOW ABVs**

(Part 1 of 3)

### **Cocovita**

**Coconut Liqueur – Light – Sweet & Tart - Shaken**

This unique concoction is a subtle mix of flavours including sweet, floral and citrus. Created with coconut liqueur, crème de violette, white chocolate syrup a touch of lemon.

~~~

Esta mezcla única es una mezcla sutil de sabores que incluyen dulce, floral y cítrico. Elaborado con licor de coco, crema de violeta, sirope de chocolate blanco y un toque de limón.

Bamboo

Sake & Vermouth – Light – Dry Aperitif – Stirred

One of Japan's originals, the Bamboo was created in the 1890s at the Grand Hotel in Yokohama, Japan by German bartender Louis Eppinger. Customarily, two vermouths are used to strike a balance but our choice of sake is much more pleasurable!

~~~

*Uno de los originales japoneses, el Bamboo fue creado en la década de 1890 en el Grand Hotel de Yokohama, Japón, por el barman alemán Louis Eppinger. Habitualmente se utilizan dos vermouths para lograr un equilibrio pero ¡nuestra elección del sake es mucho más placentera!*

**Precio / Price 15€**

# La Dama

## **LOW ABVs**

(Part 2 of 3)

### **Americano**

#### **Campari & Vermouth – Light – Bitter Sweet – Stirred**

Popularized by American tourists in Italy, this cocktail's origins are from the 1860s at Gaspare Campari's bar in Milan. Light but flavorful, it has a bittersweet & bubbly taste.

~~~

Popularizado por los turistas estadounidenses en Italia, los orígenes de este cóctel se remontan a la década de 1860 en el bar de Gaspare Campari en Milán. Ligerero pero sabroso, tiene un sabor agridulce y burbujeante.

Fino Fizz

Fino – Light – Citrus & Sweet – Shaken

Inspired by the Rebutito, which is a popular Andalusian cocktail made with sherry; this cocktail is a light and refreshing - the classic fizz, with some refined flavours!

~~~

*Inspirado en el Rebutito, que es un popular cóctel andaluz elaborado con jerez; Este cóctel es ligero y refrescante: ¡el clásico efervescente, con algunos sabores refinados!*

**Precio / Price 15€**

# La Dama

## **LOW ABVs**

(Part 3 of 3)

### **La Dama Spritz**

**Aperol & Cava – Light – Strawberry & Peach – Stirred**

You'll be hard-pressed to find a more refreshing and thirst-quenching cocktail than the La Dama Spritz. It's fruity, citrusy, light, bubbly, and tastes like happiness!

~~~

Será difícil encontrar un cóctel más refrescante y calmante que La Dama Spritz. ¡Es afrutado, cítrico, ligero, burbujeante y sabe a felicidad!

~~~

**Precio / Price 15€**

# La Dama

## MOCKTAILS

### Spicy Sinorita

Seedlips 94 – Light – Spiced & Grapefruit– Stirred

Grapefruit juice, pink pepper syrup, ginger beer. Invigorating!

~~~

Jugo de pomelo, sirope de pimienta rosa & “ginger beer”. ¡Vigorizante!

Sweet Magnolia

Seedlips 42 – Light – Sweet & Fruity – Stirred

Apple cordial, passion fruit, orange & vanilla. Elegance!

~~~

*Cordial de manzana, maracuyá, naranja & vainilla. ¡Elegancia!*

### Refrigerium

Seedlips 108 – Light – Refreshing & Minty – Stirred

Lemon juice, cucumber, basil & mint syrup. Prepare to exhale!

~~~

Jugo de limón, pepino, albahaca & sirope de menta. ¡Prepárate para al Frescor!

Virgo Intacta

Tanqueray 0.0 – Light – Bitter Sweet & Floral – Stirred

Sinless negroni – floral, vibrant... naughty yet nice!

~~~

*Negroni sin pecado: floral, vibrante... ¡travieso pero agradable!*

Precio / Price 14€

# *La Dama*

## ***Zacapa Expressions***

### **Chapin**

~ Paperplane ~

**Rum – Medium Body – Bitter & Sour – Shaken**

Zacapa 23, Punt e Mes, Aperol & Sour Mix

### **El Viejo**

~ Old Cuban ~

**Rum – Light Body – Sweet & Sour – Shaken**

Zacapa 23, Frangelico, Sour Mix, Mint/Kaffir & Cava

### **El Ruco**

~ Old Fashioned ~

**Rum – Full Body – Sweet & Strong - Stirred**

Zacapa 23, Bitters & Sugar

### **Matasanos**

~ Penicillin ~

**Rum – Medium Body – Sour & Smoky – Shaken**

Zacapa 23, Ginger Cordial, Ancho Reyes & Cinnamon Syrup

### **La Lorena**

~ Revólver ~

**Rum – Full Body – Sweet & Coffee – Stirred**

Zacapa 23, Amaro Jefferson, Coffee Liqueur & Coconut Liqueur

*Zacapa “Heavenly Cask Collection” Cocktails  
(Available Upon Request)*

**Precio / Price 16€**

*La Dama*

***The Martini Collection***

**Lychee Martini**

**Vodka – Light Body – Sweet & Sour – Shaken**  
Grey Goose, Lychee & Sour Mix

**Gingerino**

**Vodka – Medium Body – Sweet & Spiced – Shaken**  
Grey Goose, Ginger, Grapefruit & Sour Mix

**Appletini**

**Vodka – Light Body – Sweet & Elegant – Stirred**  
Grey Goose Apple Schnapps & Fresh Apple

**Tomatini**

**Vodka – Medium Body – Sweet & Sour – Shaken**  
Ketel One, Pink Pepper & Cherry Tomatoes.

**La Femme Fatale**

**Vodka – Full Body – Dry & Floral – Stirred**  
Grey Goose, Bombay Premier Cru, Saint Germain &  
Salvia & Limone Liqueur

~ ~ ~

*@theladama #herlittlesecret www.la-dama.com*

**Precio / Price 16€**

# *La Dama*

## **Whisky**

### ***Single Malt***

*Aberfeldy 12yr – 20€*

*Craigellachie 13yr – 20€*

*Cardhu 12yr – 16€*

*Cardhu 15yr – 20€*

*Glenmorangie 10yr – 16€*

*Glenmorangie Quinta Ruban – 18€*

*Glenmorangie Nectar D´or – 20€*

*Glenmorangie Lasanta – 18€*

*Glenmorangie Signet – 65€*

*Highland Park 12yr – 18€*

*Highland Park 18yr – 40€*

*Macallan 12yr Double Cask – 30€*

*Macallan 18yr Sherry Oak – 85€*

*Ardbeg 10yr – 30€*

*Finlaggan Old Reserve – 16€*

*Laphroaig 10yr – 20€*

*Lagavulin 16yr – 27€*

*Lagavulin 8yr 200<sup>th</sup> Anniversary – 27€*

*Caol Ila 12yr – 20€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

# *La Dama*

## ***Blended***

*Dewar's 12yr – 16€*

*Dewar's 15yr – 18€*

*Dewar's 21yr – 45€*

*Dewar's 27yr – 60€*

*Dewar's 32yr – 85€*

*Chivas 12yr – 16€*

*Johnnie Walker Black – 16€*

*Johnnie Walker Gold – 18€*

*Johnnie Walker Blue 200th Anniversary – 60€*

## ***Japanese / International***

*Hibiki Harmony – 40€*

*Nikka From the Barrel – 25€*

*Yamazaki Distiller's Reserve – 45€*

*Kavalan Solist – 50€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*



# *La Dama*

## **Whiskey**

### ***Irish***

*Bushmills Original – 16€*

*Glendalough Madeira Cask – 16€*

*Teeling Single Malt – 16€*

*Jameson – 16€*

### ***Bourbon / Rye***

*Bulleit Bourbon – 16€*

*Woodford Reserve Bourbon – 20€*

*Widow Jane 10 Year Bourbon – 28€*

*Woodford Reserve Master's – 45€*

*Bulleit Rye – 16€*

*Rittenhouse – 16€*

*Sazerac Rye – 20€*

*Woodford Reserve Rye – 20€*

*Widow Jane Rye Mash – 25€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

# *La Dama*

## *Gin*

*Bombay Sapphire – 16€*

*Bombay Presse – 16€*

*Bombay Premier Cru – 16€*

*Neway – 18€*

*Oxley – 16€*

*Gin N°44 Imagined – 27€*

*Tanqueray n.10 – 16€*

*Fifty Pounds – 16€*

*Corpen – 16€*

*Gin Raw – 16€*

*Hendrick's – 16€*

*Brockman's – 16€*

*Monkey 47 – 19€*

*Sipsmith – 16€*

*Sipsmith VJOP – 18€*

*Plymouth Sloe – 16€*

*Suntory Roku – 16€*

*Jinzu – 16€*

*Kinobi – 18€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

# *La Dama*

## **Vodka**

*Grey Goose – 16€*

*Grey Goose VX – 35€*

*Ketel One – 16€*

*Belvedere – 16€*

*Beluga – 16€*

*Beluga Gold Line – 40€*

*Ciroc – 16€*

## **Agave**

### ***Mezcal***

*San Cosme – 16€*

*Picaflor – 18€*

*Picaflor Wild – 18€*

*Del Maguey Vida – 16€*

*Banhez – 16€*

*Casamigos Mezcal – 40€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

# *La Dama*

## ***Tequila***

*Don Julio Blanco – 20€*

*Don Julio Reposado – 25€*

*Don Julio Añejo – 35€*

*Don Julio 1942 – 55€*

*Don Julio Rosado – 60€*

*Patrón Silver – 18€*

*Patrón Reposado – 20€*

*Patrón Añejo – 25€*

*Patron El Cielo – 60€*

*Fortaleza Reposado – 30€*

*Clase Azul Plata – 40€*

*Clase Azul Reposado – 60€*

*Maestro Dobel Diamante – 35€*

*Voltaje – 18€*

*Casamigos Blanco – 30€*

*Casamigos Reposado – 35€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

*La Dama*

**Brandy / Cognac / Armagnac / Pisco**

**Brandy**

*Jaime I – 25€*

*Torres 20 – 18€*

**Cognac**

*Hennessy VS – 16€*

*Hennessy VSOP – 20€*

*Hennessy XO – 60€*

*Remy Martin VSOP – 20€*

*Remy Martin XO Excellence – 60€*

**Armagnac**

*Baron Gaston LeGrand 1997 – 25€*

*Dartigalongue 1990 – 40€*

*ODVI – 18€*

**Pisco**

*Tabernero Quebranta – 15€*

*Barsol Mosto Verde Italia – 15€*

*Barsol Mosto Quebranta – 15€*

*Pisco Sarcay – 16€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

# *La Dama*

## **Calvados**

*Père Magloire Fine VS – 16€*

*Père Magloire Fine VSOP – 18€*

*Garnier Fine – 16€*

*Garnier 20yr – 30€*

## **Sugar Cane Spirits**

### ***Ron & Cachaça***

*Zacapa 23 – 18€*

*Zacapa XO – 40€*

*Zacapa Royale – 85€*

*Havana Selección Maestros – 20€*

*Santa Teresa 1796 – 20€*

*Santa Teresa Gran Reserva – 16€*

*Barcardi Heritage – 16€*

*Everum – 20€*

*Leblon (Cachaça) – 16€*

*Capucana (Cachaça) – 16€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

# *La Dama*

## **Vermouth**

*Cocchi Storico – 10€*

*Cocchi Americano – 10€*

*Perucchi Gran Reserva – 10€*

*Perucchi Gran Reserva – 10€*

*Noilly Prat Dry – 10€*

*Martini Ambratto – 10€*

*Martini Rubino – 10€*

*Martini Floreale (S/A) – 10€*

*Martini Vibrante (S/A) – 10€*

## **Amaro**

*Punt e Mes – 10€*

*Cynar – 10€*

*Fernet Branca – 10€*

*Montenegro – 10€*

*Aperol – 10€*

*Campari – 10€*

*Lillet Blanc – 10€*

*Picon – 10€*

*Los precios son por servicio de 80ml - All prices as based on 80ml unit pours.*

# *La Dama*

## **Digestif**

*Baileys – 10€*

*Disaronno – 10€*

*Chartreuse Vert – 14€*

*Chartreuse Jaune – 14€*

*Frangelico – 10€*

*Grand Marnier – 10€*

*Limoncello Villa Massa – 10€*

*Orujo Blanco – 10€*

*Orujo Hierbas – 10€*

*Sambuca - 10€*

*Espirit Roca (Cacao Liqueur) – 18€*

*Grappa Poli Cleopatra – 14€*

*Grappa Poli Sassicaia – 22€*

## **Cervezas / Beer**

*Alhambra 1925 – 5€*

*Alhambra Roja – 5€*

*Alhambra Sin Alcohol – 4€*

*Los precios son por servicio de 80ml - All prices as based on 80ml unit pours.*



# *La Dama*

## **Refrescos / Soft Drinks**

*Coca Cola / Coke – 3,5€*

*Coca Cola Zero / Coke Zero – 3,5€*

*Tónica / Tonic Water – 3,5€*

*Limonada / Bitter Lemonade – 3,5€*

*Ginger Beer – 3,5€*

*Ginger Ale – 3,5€*

*Zumo Natural / Natural Fruit Juice – 5€*

## **Agua / Water**

*Acqua Panna (500 ml) - 4€*

*Acqua Panna (750 ml) - 6€*

*San Pellegrino (500 ml) - 4€*

*San Pellegrino (7500 ml) - 6€*

*Filtrada Sin Gas / Filtered Still – 3€*

*Filtrada Con Gas / Filtered Sparkling – 3€*

# *La Dama*

## **Cuisine - Cocteleria**

(Para Compartir)

### ***Ostra al Estragón (M) – 6€ /ud.***

*Sorlut N°3, Vinagreta de Vino Blanco, Chalota & Estragón*

### ***Tomino di Talucco (F) – 20€***

*Tomino al Horno, Guanciaie, Velouté de Calabaza & Castañas Tostadas*

### ***Stracciatella Pugliese (V, F) – 19€***

*Stracciatella di Bufala, Confit de Tomate, Confit de Limón & Crumble de Aceitunas*

### ***Crudo de Pez Espada – 25€***

*Gel de Fruta de la Pasión, Piel de Limón Confitada & Shiso*

### ***Steak Tartar “La Dama” - 27€***

*Tartar de Solomillo de Vaca Gallega al Estilo Francés*

### ***Tartar de Atún – 28€***

*Atún Bluefin Sostenible con "Eau de Tomate" & Mascarpone de Albahaca*

~~~

Cre moso di Ricotta (F) - 12€

Crema de Ricotta, Compota de Mango & Nueces Tostadas

Némesis de Frambuesa (F) - 12€

Mousse de Chocolate Negro, Compota & Sorbete de Frambuesa

Mousse de Café (F) – 11€

100% Arabica, Caramelo de Toffee, Perlas de Chocolate & Crumble de Avellanas

Por favor, infórmenos de cualquier alergia alimentaria en el momento de su elección de comida. Nuestros platos pueden contener trazas de frutos secos.

V – Vegetariano / M – Mariscos / F – Frutos Secos

La Dama

Cuisine - Cocteleria

(To Share)

Tarragon Oysters (S) – 6€ /ea.

Sorlut N°3, Échalote & White Wine Vinegar Dressing

Tomino di Talucco (N) – 20€

Oven Cooked Tomino, Guanciale, Pumpkin Velouté & Roasted Chestnuts

Stracciatella Pugliese (V, N) – 19€

Stracciatella di Bufala, Tomato Confit, Lemon Zest Confit & Olive Crumble with Toast

Swordfish Crudo – 25€

Passion Fruit Gel, Lemon Zest Confit & Shiso

Steak Tartar “La Dama” - 27€

Our French Style Beef Tenderloin Steak Tartar

Tuna Tartar – 28€

Sustainable Bluefin Tuna with “Eau de Tomate” & Basil Mascarpone

~~~

### ***Cre moso di Ricotta (N)\* - 12€***

*Velvety Ricotta, Mango Compote & Roasted Walnuts*

### ***Raspberry Nemesis (N) - 11€***

*Dark Chocolate Mousse, Raspberry Compote & Sorbet*

### ***Mousse de Café (N) – 11€***

*100% Arabica, Toffee Caramel, Chocolate Pearls & Hazelnut Crumble*

*Please inform us of any food allergies at the time of order.*

*Our dishes may contain traces of nuts.*

*V – Vegetarian / S – Shellfish / N – Nuts*



*“Rebels & non-conformists are often...  
... the pioneers & designers of change.”*

~ ~ ~

*“Rebeldes e inconformistas son a menudo...  
... los pioneros y diseñadores del cambio”.*

@theladama

#herlittlesecret

www.la-dama.com