

*Gin &*

*Tonics*



Restaurante  
**TORRE DE UTIEL**

## MARTIN MILLER'S

Ginebra nítida, de cuerpo medio, suave y sedosa en el paladar, con buena armonización entre el alcohol y los botánicos, predominando en el olfato los cítricos. Obtenida por quintuple destilación.

Procedencia inglesa, siendo enviada a Islandia para su filtrado. Los botánicos utilizados son enebro, naranja, limón, cilantro, regaliz, canela, casia, nuez moscada, angélica y raíz de Florencia.



## FIFTY POUNDS

Ginebra transparente limpia, suave en el paladar, con buena armonización entre el alcohol y los botánicos, sobretodo equilibrada, poco perfumada, sin destacar ninguno de sus componentes. Obtenida por cuádruple destilación de forma tradicional por lotes.

Procedencia londinense.

Los botánicos utilizados son enebro, granos del paraíso, naranja, limón, cilantro, regaliz, angélica, savoir y tres componentes secretos.

A la venta en todo el mundo una edición limitada, sólo 1.000 botellas del primer "batch", elaboradas por el Maestro Destilador más importante de Londres, según el mismo proceso artesanal de hace más de 200 años.



## SEAGRAM'S

Ginebra clásica, limpia, algo amarillenta debido a su estancia en barrica 90 días, de aroma suave y sabor también suave y herbáceo, destacando al final el alcohol.

Obtenida por doble destilación tradicional.

Procedencia Lawrenceburg (Indiana, Estados Unidos).

Los botánicos utilizados son enebro, cardamomo, corteza de naranja, cilantro, canela, casia, nuez moscada, angélica, almendra, cacao, lima, limón y alcahea.



## TANQUERAY

Ginebra transparente y limpia, de cuerpo medio, destacando en el aroma a alcohol enebro y cítricos. Su especial e inconfundible sabor es suave y equilibrado, con notas de limón y enebro, y con un final largo especiado. Obtenida por cuádruple destilación. Procedencia Cameron Bridge, Escocia.

Los botánicos utilizados son secretos, si bien la base de ellos es el enebro, el cilantro y la raíz angélica.



## Nº 209

Ginebra muy transparente, algo agrisado en el paladar, con aroma a cítrico, en especial a limón y enebro.

Obtenida por quintuple destilación de manera tradicional por lotes.

Procedencia St. Helena, California.

Los botánicos utilizados son el enebro, corteza de naranja y limón, cilantro, regaliz, canela, casia, raíz de angélica y raíz de lirio.



## GINSELF

Ginebra nítida y transparente, suave, con aroma a enebro y cítricos. En su sabor predominan el enebro, la chufa y la mandarina.

Obtenida por triple destilación artesanal.

Procedencia Benicassim, Castellón.

Los botánicos utilizados son el enebro, la corteza de naranja dulce y amarga, corteza de mandarina y limón, raíz y semilla de angélica, flor de azahar y chufa.



## HENDRICK'S

Ginebra de olfato a flores y cítricos, y en el sabor, predomina el del enebro, matizado por el del pepino.

Obtenida por cuádruple destilación de forma tradicional por lotes.

Procedencia Girvan (Escocia). Los botánicos utilizados son enebro, naranja, cáscara de limón, cilantro, angélica y comino, y se diferencia de otras por la adición de extracto de pétalos de rosas búlgaras y de extracto de pepino macerado.



## BLOOM

Como siempre bayas de enebro, pero también camomila y madre-selca.

Con 3 destilaciones y agua mineral de manantial desmineralizada. Procedencia inglesa.



## GIN MARE

Primera ginebra mediterránea auténtica, creada con botánicos mediterráneos, destilados en un alambique único, entre los botánicos que emplea se destaca la oliva arbequina, tomillo, albahaca y romero, sabores que se potencian en la elaboración artesanal de este gin el cual cuenta como base con cebada Premium la cual es macerada y destilada con cada uno de los ingredientes botánicos de forma independiente para luego pasar por el blending de autor.

Procedencia: Costa Dorada, Barcelona.



## BERKELEY SQUARE

Obtenida por destilación tradicional por lotes en alambiques de cobre. Además de los botánicos típicos de las ginebras, incorpora albahaca, lavanda y hojas de lima kaffir, en una mezcla diseñada por Joanne Simcock, la única maestra destiladora del Reino Unido.



## GIN RIVES ESPECIAL

Elaborada mediante una doble destilación obteniéndose un alcohol neutro y puro al cual se añaden las 11 especies botánicas diferentes, procediendo a una tercera y definitiva destilación.

Las 11 especies botánicas son: enebro, coriandro, pil de limón y naranja amarga, angélica, cassia, regaliz de China y almendras dulces y amargas de España y por último polvo raíz delirio.



## THE LONDON Nº1

Se trata de una ginebra Superpremium, tipo London Dry de 47,0 % alc./vol., obtenida por cuatro destilaciones por lotes. Se caracteriza por su color azul turquesa muy suave, debido a la maceración de flores de gardenia.

Anteriormente fue conocida como The London Gin, pero las normas de la UE sobre aditivos, le hicieron cambiar su composición y consecuentemente el nombre.

Los botánicos utilizados son enebro, naranja, corteza de limón, cilantro, regaliz, canela, corteza de cassia, angélica, raíz de lírio, tomillo, almendra, semillas de hinojo, cardamomo y aceite de bergamota.



## G'VINE FLORACIÓN

Ginebra suave, aterciopelada, fresca y ligera en el paladar y algo dulce, predominando el sabor floral que enmascara el enebro. En el olfato, es muy aromática, predominando también el aroma floral.

Obtenida con alcohol de uva Ugni Blanc de Cognac que se destila con flores de vid.

Procedencia francesa.

Los botánicos utilizados son el enebro, naranja, lima, cilantro, regaliz, cardamomo verde, casia, nuez moscada y cubeba.



## GIN SAFFRON

Se inspira en una antigua receta de la época colonial, con ocho ingredientes botánicos diferentes: enebro, coriandro, limón, piel de naranja, angélica, iris, hinojo y azafrán, siendo este último el más singular que le confiere el toque ligeramente especiado y particular. Procedencia francesa.



## CITADELLE

Ginebra nítida, suave, fresca y muy fina en el paladar, con buen equilibrio entre el alcohol y los botánicos, notándose un perfume a limón y especias, que también le confieren un ligero picor. Obtenida por cuádruple destilación.

Procedencia francesa.

La única en el mundo hecha con 19 especies diferentes.

Los botánicos utilizados son enebro, piel de limón, naranja, regaliz, canela, casia, nuez moscada, angélica, pino, anís, violeta, almendras, cilantro, cardamomo, pimienta, ajedrea, hinojo y raíz de lirio.



## Nº3

Ginebra brillante, nítida y fresca, con una evidente presencia inicial del enebro. Los sabores cítricos que aportan el pomelo y la naranja dulce se traducen en un sabor sorprendentemente afrutado, que se complementa con el especiado del jengibre, y la suavidad del cilantro.

Procedencia londinense.

Los botánicos utilizados son: enebro, corteza de naranja, pomelo y cilantro.



## BEEFEATER 24

Ginebra nítida, algo oleosa, con notable sabor a alcohol, así como a cítricos y regaliz en el paladar. Al olfato, también se nota el alcohol, los cítricos y el té.

El nombre proviene del tiempo que están los botánicos en maceración.

Procedencia londinense.

Los botánicos utilizados son enebro, corteza de naranja, limón y pomelo, cilantro, regaliz, raíz de angélica, raíz de iris, almendra, té japonés Sencha y té verde chino.



## BULLDOG

Ginebra seca, suave y ligeramente dulce en el paladar, con aroma floral y a enebro. Obtenida por cuádruple destilación y triple filtrado.

Procedencia inglesa.

Los botánicos utilizados son el enebro, hojas de loto, corteza de limón, cilantro, regaliz, casia, angélica, raíz de orris, semilla de amapola y ojo de dragón (de sus propiedades afrodisíacas y medicinales).



## TANQUERAY Nº TEN

Ginebra limpia y transparente, fijando el alcohol y los sabores cítricos, percibiéndose la suavidad de la manzanilla y dando sabor prolongado. En el olfato, también se perciben los cítricos, olores herbáceos y la flor de manzanilla.

Obtenida por cuádruple destilación.

Procedencia: Cameron Bridge, Escocia.

Los botánicos utilizados son los clásicos, más algún otro secreto, madurados dieciocho meses.



## MOMBASA CLUB

Ginebra limpia, cristalina y brillante, ligeramente dulce y fresca, con sabor a hierbas y cítrico. En el aroma, destaca claramente el enebro, percibiéndose las especias. Obtenida por cuádruple destilación, en el sistema tradicional por lotes.

Procedencia londinense.

Los botánicos utilizados son enebro, naranja, corteza de naranja, limón, cilantro, regaliz, canela, casia, nuez moscada, angélica, flor de azahar y chufa.



## BOMBAY SAPPHIRE

Ginebra de olor a hierbas aromáticas y cítricos, con sabor propio del enebro equilibrado por las hierbas aromáticas.

Obtenida por triple destilación. Procedencia Cheshire, Reino Unido.

Los botánicos utilizados son enebro, corteza de limón, cilantro, regaliz, raíz de casia, raíz de angélica, raíz de lirio, cubeba y granos del paraíso.



## LARIOS 12

Ginebra sedosa en el paladar, balsámico, especiado y ligeramente agri dulce.

El aroma que recoge el enebro y sobre todos los cítricos.

Obtenida por cuádruple destilación, y una quinta con flor de azar.

Procedencia española.

Los botánicos utilizados son enebro, cilantro, nuez moscada, raíz de angélica, clementina, lima, limón, naranja, mandarina y flor de azahar.



## PINK 47

Destilada cuatro veces, tras el cuarto proceso se obtiene un líquido con más de un 70% de alcohol, que debe reducir a 47% añadiendo agua obtenida de manantiales del Parque Nacional de Snowdonia (Gales). Realizada con 12 ingredientes botánicos de todos los rincones del mundo.

Enebro de la Toscana, cilantro de Marruecos, dos tipos de Angélica, cáscara de limón y piel de naranja de España, raíz de lirio de Italia, regaliz de China, almendras de España, Cassia de Indochina, cilantro de Java y nuez moscada de África Occidental.



## GIN BROCKMANS

Es de las ginebras más exclusivas que se producen actualmente, es una ginebra suave, elegante, con cuerpo y múltiples aromas, se combina con facilidad pero a su vez sea perfecta para tomar sola con hielo. En cuanto a los botánicos destacan cilantro Búlgaro, Naranja de Valencia.



## GIN MONKEY

Ginebra Premium, de 47,0% alc./vol., obtenida por doble destilación de grano más una tercera con los botánicos, y envejecida en vasijas de barro. Según el fabricante, son cuarenta y siete los botánicos que se infunden, destacando el arándano fresco como uno de los finales.

Es una ginebra muy reciente, producida en Alemania, en la Selva Negra, desde el año 2010 por Black Forest Distillers GmbH. La producción anual es de 2.500 botellas, por lo que su adquisición se hace bien difícil.

Se presenta en una botella clásica, de sección rectangular, baja y de color marrón de 50 cl. con tapón de corcho.



## XORIGUER GIN

Gin Xoriguer es suave, fino y seco, con marcado sabor a enebro y delicadísimo sabor a madera. Su sabor profundo permanece delicadamente en la boca. Procedencia: Menorca.



## GIN MÁSTER

Ginebra tridestilada de alta calidad por su delicado proceso de elaboración, siguiendo el método "London Dry Gin". Destilada con alcoholes de grano y una cuidadosa selección de plantas aromáticas.

Procedencia: D.O. Penedés.



## TÓNICA FEVER-TREE

Tónica de agua de manantial, quinina del Árbol de la Fiebre (Fever Tree) de Ruanda, azúcar de caña, ácido cítrico, aceite de naranja y ralladura de limón. No muy carbonatada y de sabor suave sin demasiado amargor y escaso retrogusto a quinina y nada empalagosa. Aroma a cítricos.

Elaborada con ingredientes totalmente naturales.



## TÓNICA 1724

Tónica de burbujas mediana, olfato con notas cítricas y de yuzu. En la boca presenta un buen equilibrio entre el amargor de la quinina y la dulzura, siendo muy refrescante y con final de cítricos y cereza madura.



## NORDIC MISTIC BLUE

Esencialmente, es semejante a la original transparente, con agua carbonatada, quinina, azúcar, acidulantes, conservantes químicos, aromas y el colorante que le aporta su color azul.

Organolépticamente, es más seca, y menos dulce que su hermana, la original, conservando el resto de sus características.



## TÓNICA FENTIMAN'S

Tónica más carbonatada de lo habitual, lo que produce un burbujeo amplio.

Se percibe en su sabor el amargor de la quinina y el sabor del limón. Tiene un 0,5 % de grado alcohólico debido a la fermentación de algunos de sus componentes.



## TÓNICA SCHWEPES

Contiene agua carbonatada, extracto de quinina, jarabe de fructosa de maíz, ácido cítrico, sabores añadidos naturales y benzoato sódico.

