

Nuestra Ginoteria

TANQUERAY	Servido con Jengibre	6€50
BEEFEATER	Servido con corteza de Lima	5€50
LARIOS	Servido con corteza de Lima	5€50
BOMBAY	Servido con corteza de Lima	5€50
BOMBAY SAPPHIRE	Servido con corteza de Lima <i>Su proceso de destilación es único en alambique Carter Head Este sistema a diferencia de otras hierbas que hierven los ingredientes botánicos con el alcohol, destila independientemente dichos ingredientes mediante vapor permitiendo absorber las fragancias en su totalidad. El resultado es un aroma delicado, aromático y moderadamente dulce, con ligero toque final de lavanda.</i>	7€00
SEAGRAM'S	Servido con corteza de Lima, Pimientas salvajes <i>su destilería fundada en 1857 tuvo origen en Waterloo (Ontario, Canadá). Siendo fiel a la receta original contiene corteza de naranja española, hasta cardamomo de Sri Lanka entre sus selectos ingredientes. Su secreto es la maceración en barricas de roble durante varias semanas, hasta obtener una mezcla suave y añeja que conserva todas sus aromas.</i>	7€50
LONDON GIN n°1	Servido con corteza de Lima, Canela <i>Su propio nombre hace referencia al método de elaboración según el cual todos los aromas deben proceder de la destilación, evitando colorantes o sustancias añadidas. La coloración azulada proviene de las flores de gardenia y entre otros ingredientes botánicos contiene aceite de bergamota. Aromática, suave y ligeramente dulce al paladar</i>	9€00
BULLDOG	Servido con Pepino y Jengibre <i>Lejos de la agresividad que su nombre indica, Bulldog gin es una apuesta atrevida que contiene ingredientes exóticos y curiosos, como el lichi, amapola, flor de lotus y regaliz. Se somete a 4 destilaciones resultando una ginebra fresca, suave y aromática</i>	9€00
HENDRICKS	Servido con Pepino <i>Su botella de aspecto de antigua farmacia, refleja a su fidelidad a la destilación en alambique Carter Head, siguiendo la receta original de William Grant, Girvan (Escocia). En su producción se le añaden pétalos de rosa de Bulgaria y pulpa de pepino holandés, lo que confiere su característico aroma y gusto.</i>	9€00
SAFFRON	Servido con corteza de Naranja y Canela <i>Producida por la destilería Gabriel Bourdier fundada en 1874, en Dijon (Francia). Inspirada en una bebida colonial del siglo XIX, entre sus ingredientes naturales encontramos coriandre, limón, piel de naranja, iris, hinojo y azafrán. El azafrán natural es infundido durante 48 horas para conseguir ese toque especiado único.</i>	9€00

Le Divan os propone dos tónicas: Fever Tree o Schweppes tónica