

Tónicas

SCHWEPES Destaca su sabor inconfundible, su idónea gasificación y sabor natural.

NORDIC MIST De sabor equilibrado, poco amargo y ligeramente dulce.

FEVER TREE Sabor suave, recomendada para ensalzar los aromas de las ginebras más refinadas.



PVP NORDIC MIST O SCHWEPES PVP FEVER TREE PVP ORIGINAL O VICHY

ORIGINAL De burbuja pequeña. Ligeramente dulce, con notas cítricas de naranja y limón.

VICHY La única tónica elaborada a partir de agua mineral natural Vichy Catalán.



PVP NORDIC MIST O SCHWEPES PVP FEVER TREE PVP ORIGINAL O VICHY



STAR OF BOMBAY 10,00 12,00 13,00

Una ginebra extraordinariamente refinada, elaborada en lotes individuales con semillas de bergamota y abelmosco en armonía con la firma botánica de Bombay.

ORIGEN INGLATERRA.

Servida con piel de pomelo



BOMBAY SAPPHIRE 8,00 10,00 11,00

Equilibrada y suave. Destaca entre sus ingredientes el enebro.

ORIGEN INGLATERRA.

Servida con piel de limón y de lima



MOONSHINER 10,00 12,00 13,00

Equilibrada con toques cítricos, artesanal. Elaborada sin procesos mecanizados.

ORIGEN INGLATERRA.

Servida con piel de limón



BRECON GIN 9,00 11,00 12,00

Nos ofrece un sabor muy marcado a enebro, coriandro y cítrico con un fondo suave a canela. Es una ginebra muy sabrosa de una intensidad media.

ORIGEN GALES.

Servida con piel de limón y fresas



BULLDOG 9,00 11,00 12,00

Obtenida por cuádruple destilación, Seca, suave y ligeramente dulce en el paladar, con aroma floral y a enebro. Destilada en alambique de cobre, y triple filtrado.

ORIGEN ESTADOS UNIDOS.

Servida con piel de lima y regaliz



TANN'S GIN 7,50 9,50 10,50

Elaborada con una triple infusión de sus 10 ingredientes botánicos. Aromática.

ORIGEN CATALUNYA.

Servida con piel de lima y fresas



GIN MARE 10,00 12,00 13,00

Ginebra mediterránea, destilada con oliva arbequina, tomillo, romero y albahaca. Aromática.

ORIGEN CATALUNYA.

Servida con romero



HENDRICK'S 10,00 12,00 13,00

La característica principal es su infusión en pétalos de rosa y pepino. Se aconseja cambiar el limón por el pepino.

ORIGEN ESCOCIA.

Servida con pepino



THE LONDON N°1 9,00 11,00 12,00

Ginebra de triple destilación, destaca la canela, la almendra y la raíz de lirio, que es la que le da ese tono azulado tan característico.

ORIGEN INGLATERRA.

Servida con piel de limón y canela



G'VINE FLORAISON 12,00 14,00 15,00

Es delicada y con matices florales y afrutados. Dulce en nariz. Sabor muy aromático, equilibrado y largo.

ORIGEN FRANCIA.

Servida con framuesas y piel de limón



SEAGRAM'S 8,50 10,50 11,50

Ginebra de doble destilación, de ligero color a oro y muy seca, de aroma suave y sabor herbáceo.

ORIGEN ESTADOS UNIDOS.

Servida con piel de naranja y canela



MARTIN MILLER'S 10,00 12,00 13,00

Incluye botánicos muy equilibrados, como piel de cítricos, el cilantro, la canela y la angélica. Tiene como base el agua más pura procedente de Islandia,

ORIGEN ESTADOS UNIDOS.

Servida con piel de lima y enebro



CITADELLE GIN 9,00 11,00 12,00

Es la única del mundo hecha con 19 botánicos provenientes de una receta original que data del 1771. Perfecto equilibrio entre alcohol y botánicos.

ORIGEN FRANCIA.

Servida con piel de naranja y limón



BROCKMANS 10,00 12,00 13,00

Destaca por la elegancia y suavidad, diferente, afrutada, seca como las London Dry. Podemos notar aromas a cilantro, naranja o frutas del bosque.

ORIGEN INGLATERRA.

Servida con moras y piel de limón



MOMBASA 10,00 12,00 13,00

Basada en los históricos clubs de las colonias inglesas en África. Es limpia y brillante y contiene unos botánicos un tanto exóticos. Tiene un sabor un poco dulce, elegante y fresco.

ORIGEN INGLATERRA.

Servida con piel de lima, de limón y pimienta de Jamaica



XORIGUER 8,50 10,50 11,50

Color brillante y transparente, aroma suave, frutado, con notas de hierba y enebro; cuerpo ligero, perfume a madera y hierbas mediterráneas, final largo y delicado.

ORIGEN MAHÓN - MENORCA.

Servida con piel de limón y enebro



PIC NIC
RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT

Sitges



Passeig Marítim, s/n | 08870 SITGES (BCN)
m. 687 494 494 · Telf. 93 811 00 40
f. 93 894 97 67 · GPS: 41° 14' 01" N - 1° 48' 15" E
📍 RestaurantPicNic | 🐦 @PicnicSitges
restaurantpicnic@matasarnalot.com
www.restaurantpicnic.com
WWW.MATASARNALOT.COM



segueix-nos

/piqueiquesitges
@PiqueNiquee
@Piqueiquesitges

PICNIC & TONIC

Premium

