

## GINEBRES HERBALS I FLORALS

**ELEPHANT GIN**  
Ginebra alemanya 45%  
14 botànics majoritàriament d'Àfrica: baobab, butxú, donzell africà, urpa del diable... El 15% dels beneficis es destinen a la conservació de la vida dels elefants.



**GIN MARE**  
Ginebra catalana, de Vilanova i la Geltrú 42,7% Botànics mediterranis com la farigola, l'alfàbrega, el romaní o l'arbequina. Molt untuosa.



**THE BOTANIST**  
Ginebra escocesa. 46%. Elaborada per la famosa destil·leria de whisky Bruichladdich de l'illa Islay. 31 botànics, 22 dels quals recollits a mà, com el ginebró salvatge, la menta, el trèbol vermell i blanc.



**NORDÉS**  
Ginebra gallega 40% Base d'alcohol vínic de la varietat albarinyo. Botànics gal·lecs com el llorer, el toxo, l'eucaliptus, i d'altres curiosos com la salicòrnia (planta marina) o el te negre de Ceylan.



**WINT&LILA**  
Ginebra de Càdis, del Puerto de Santa María 40% Botànics andalusos com la menta o la flor de taronger. Suau, untuosa, herbal i cítrica. Refrescant.



**HARBOUR**  
Ginebra catalana, del Delta de l'Ebre 40% Destil·leria artesanal. Botànics locals, terrestres i marins (la salicòrnia, el fonoll marí, el rave de mar).



## GINEBRES CLASSIQUES SEQUES

**MONKEY 47**  
Ginebra alemanya, de 47% i amb 47 botànics. Envellida en vasos de fang. Producció molt escassa (2.500 amp de 0,50l/any). Exclusiva, difícil de trobar. Seca, sabor a ginebró i cítrics



**209**  
Ginebra americana, 46% Destil·leria n° 209 dels EUA, fundada el 1882 i recreada el 2005 als mols de San Francisco. Seca, cítrica, final suau i llarg.



**MARTIN MILLER'S**  
Ginebra anglo-islandesa 40%. L'elaboració finalitza a Islàndia amb aigua glaciària. Predomina el ginebró. Suau.



**NUT**  
Ginebra catalana, de l'Empordà, 45%. Botànics mediterranis: romaní, farigola, fulla d'olivera, nou verda... Untuosa, final llarg.



**SIPSMITH**  
Ginebra anglesa 41,6%. Destil·leria petita i artesana. Destaca el ginebró i els cítrics. Suau, elegant.



**PLYMOUTH**  
Ginebra anglesa amb DO (Denominació d'Origen) 41,2%. És la destil·leria més antiga del món en funcionament (1793). Suau, aroma a ginebró. La preferida de W. Churchill, Ian Fleming, o A. Hitchcock.



## GINEBRES ESPECIADAS

**BULLDOG**  
Anglesa 40%. 4 destil·lacions i triple filtrat. 12 botànics que procedeixen de 8 països, entre ells ingredients exòtics com la rosella, fulles de lotus, ull de dragó, regalèsia.. London Dry Gin. Notes florals, fruitals i cítriques.



**BLUE RIBBON**  
Ginebra francesa 43% Micro destil·leria artesana. Balsàmica, aromàtica, destaca la farigola i el pebre.



**OPIHR**  
Ginebra anglesa 42,5% El pebre negre de Tellichery, el cardamom de la Índia, o el coriandre del Marroc són alguns dels botànics destacats. Forta però equilibrada.



**GOA**  
Ginebra anglesa 47% Molta presència d'espècies, també de la llavor de coriandre. Molt complexa.



**SAFFRON**  
Ginebra francesa 40%. Antiga recepta colonial del S.XIX. Botànics variats, destaca el safrà.



## GINEBRES AFRUITADES I FLORALS

**G'VINE FLORAISON**  
Ginebra francesa 43%. Base d'alcohol vínic d'ugni blanc. Notes florals i de ginebró.



**BROCKMANS**  
Ginebra anglesa 40%. 10 botànics, en destaquen els nabius i les mores, la taronja i la llavor de coriandre. Suau, molt elegant.



**HENDRICK'S**  
Ginebra escocesa 44%. Botànics com el cogombre o la rosa de Bulgària l'han fet molt coneguda i diferent. Sens dubte un clàssic entre les ginebres no clàssiques.



**TANN'S**  
Ginebra catalana, d'El Masnou 40%. Destil·leria familiar. Molt aromàtica, notes de maduixa i cítrics.



**AMPERSAND MELO**  
Ginebra espanyola 37,5% Dolça i afruitada elaborada a partir de ginebró i meló dolç. Es pren amb tònica o llimonada per equilibrar la dolçor.



**CARMELA GIN**  
Ginebra espanyola, de Canàries. 37,5%. Aromatitzada amb extractes naturals de fruites exòtiques com el mango o la guayaba.



## GINEBRES CITRIQUES

**LE TRIBUTE**  
Ginebra catalana, de Vilanova i la Geltrú 43%. Dominen els botànics cítrics, com la llima, el cumquat, o el pomelo. Molt refrescant.



**JINZU**  
Ginebra anglesa, 41,3% Inspirada en Japó, la bartender Dee Davis utilitza ingredients com el sake, la flor de cirerer, o el yuzu.



**GIN RAW**  
Ginebra catalana, de Barcelona 42,3% creada per un grup d'experts gastronòmics, amb l'objectiu de representar Barcelona: modernitat i tradició. Refrescant, elegant.



**CITADELLE**  
Ginebra francesa 44%. Vol representar l'essència del sudoest francès en una copa. La ginebra necessita 19 plantes aromàtiques i extractes naturals per aconseguir el seu objectiu: condensar l'estiu en un got. Molt fresca.



**TANQUERAY FLOR SEVILLA**  
Ginebra anglesa 41,3%. Edició especial inspirada en Sevilla amb dos ingredients estrella: la pell de taronja de Sevilla i la flor de taronger (azahar).



**ELEPHANTA**  
BAR • COCTELERIA • BARCELONA

## DEGUSTACIÓ ELS TASTOS GINTÒNICS

Degustació de 3 mini-gintònics. Tasta sense por... Amb pebre, bitxo, llorer, romaní... Fes una degustació de 3 mini-gintònics i gaudeix!

### TAST ELEPHANTA • 15€

**NÚRIA:** Martin Miller's, poma, llima.  
**MONTSE:** Brockmans, fruits vermells, llimona.  
**ENRIC:** Monkey 47, llimona.

### TAST VALENTES • 14€

**LAIA:** Blue Ribbon, llima, pebre negre.  
**ANABEL:** Saffron, taronja, fava tonka.  
**SU:** Wint&Lila, menta fresca, ginebró.

### TAST DE LA TERRA • 14€

**ROGER:** Gin Raw, poma, gingebre.  
**JANA:** Tann's, maduixes, cardamom.  
**ARNAU:** Nut, taronja, nou moscada.

### TAST ATREVIT • 14€

**MINERVA:** Nordés, llorer, aranja.  
**GARBI:** Bulldog, pegadolça, llima.  
**NIL:** Jinzu, poma, rosa.

### TAST ALEGRE • 14€

**BERNAT:** Elephant Gin, poma.  
**ROSANA:** G'vine, raïm.  
**POL:** OpIhr, llimona, bitxo.

**1 tast per persona.** La suma dels tres mini-gintònics equival a 1 gintònic normal. Aquest servei és disponible només si l'afluència de públic ho permet.

# GINTÒNICS

## GINEBRES HERBALS I FLORALS

**GINTÒNIC BERNAT · 12€**  
Elephant Gin, poma Fuji, tònica.

**GINTÒNIC PAU · 11€**  
Gin Mare, romaní fresc, tònica.

**GINTÒNIC ORIOL · 11€**  
Harbour, llimona, pebre negre, tònica.

**GINTÒNIC MINERVA · 10€**  
Nordés, fulla de llorer, pomelo, tònica.

**GINTÒNIC SU · 10€**  
Wint&Lila, menta fresca, ginebró, tònica.

**GINTÒNIC JUANA · 12€**  
The Botanist, romaní, llimona, tònica.

## GINEBRES ESPECIADES

**GINTÒNIC GARBI · 10€**  
Bulldog, pegadolça, llima, tònica.

**GINTÒNIC LAIA · 10€**  
Blue Ribbon, llima, pebre negre, tònica.

**GINTÒNIC POL · 10€**  
Opíhr, llimona, bitxo (cayena), tònica.

**GINTÒNIC IRENE · 10€**  
Goa, llimona, cardamom, tònica.

**GINTÒNIC ANABEL · 10€**  
Saffron, taronja, fava tonka, tònica.

## GINEBRES CLÀSSIQUES I SEQUES

**GINTÒNIC ENRIC · 13€**  
Monkey 47, llimona, tonica.

**GINTÒNIC ALBERT · 12€**  
209, llima, llimona, clau, tònica.

**GINTÒNIC DDELOI · 11€**  
Sipsmith, llimona, cassia, tònica.

**GINTÒNIC SEBY · 11€**  
Plymouth, llimona, tònica.

**GINTÒNIC NÚRIA · 10€**  
Martin Miller's, poma, llima, tònica.

**GINTÒNIC ARNAU · 10€**  
Nuț, taronja, nou moscada, tònica.



## GINEBRES CÍTRIQUES

**GINTÒNIC CARLES · 13€**  
Le tribute, mandarina, ginebró, tònica.

**GINTÒNIC NIL · 12€**  
Jinzu, poma verda, rosa, tònica.

**GINTÒNIC ROGER · 11€**  
Gin raw, poma verda, ginebre, tònica.

**GINTÒNIC ANNA · 10€**  
Citadelle, llima, nou moscada, tònica.

**GINTÒNIC SARA · 10€**  
Tanqueray flor sevilla, llimona, menta fresca, tònica.

## GINEBRES AFRUITADES I FLORALS

**GINTÒNIC ROSANA · 13€**  
G'vine Floraison, raïm fresc, tònica.

**GINTÒNIC MONTSE · 12€**  
Brockmans, llimona, fruits vermells, tònica.

**GINTÒNIC NOE · 11€**  
Hendrick's, cogombre, rosa, tònica.

**GINTÒNIC JAUME · 10€**  
Carmela Gin, ginebró, llima, tònica.

**GINTÒNIC JANA · 10€**  
Tann's, maduixes, cardamom, tònica.

**GINTÒNIC VIOLETTA · 10€**  
Ampersand meló, llimona, llima, tònica.

"EL GINTÒNIC HA  
SALVAT MÉS VIDES I  
MENTS D'HOMES  
ANGLESOS QUE TOTS  
ELS DOCTORS DE  
L'IMPERI".

W. Churchill

ELS NOSTRES  
GINTÒNICS EL  
SERVIM AMB LA  
TÒNICA PREMIUM  
LE TRIBUTE, AMB  
LEMONGRASS QUE  
APORTA UN  
SABOR ÚNIC, I  
QUININA  
NATURAL DE LOJA  
(EQUADOR)

LE TRIBUTE  
TONIC  
WATER



LE TRIBUTE  
OLD BUT NEW



# CÒCTELS

## CÒCTELS ELEPHANTA · 10€

**LA TROMPA**  
Ginebra, llimona, licor de móra Khuri, almívar, tònica.

**PINK SOUR**  
Ginebra, ginebra de maduixa, suc de llimona, sucre infusionat amb fruits del bosc i hibiscus, clara d'ou.

**MELON SOUR**  
Ginebra de meló, suc de llimona, sucre, clara d'ou.

**BERRYPOLITAN**  
Vodka infusionat amb fruits del bosc i hibiscus, triple sec, suc de llima, tònica.

**MARGARITA CHINGÓN**  
Mezcal espadín Picaflor, tequila Clandestina, suc de llimona, suc de pomelo, xarop d'atzavara, sal, aji.

**MARGARINDO**  
Tequila blanc, triple sec, suc de llima, tamarindo.

**RUM VELVET**  
Rom infusionat amb vainilla i pell de taronja, suc de llimona, sucre, mango.

**OLINDA**  
Rom, licor de préssec, suc de llima, sucre de canyella, suc de pomelo, grosella.

**LA COLADA**  
Rom, licor de coco, mango, maracujà, pinya, ginebre.

## FAMÍLIA MULES · 9€

**KENTUCKY MULE**  
Bourbon Jim Bean, llima, taronja, xarop de mel, gingerbeer.

**MEXICAN MULE**  
Tequila, mezcal, llima, xarop d'atzabara, menta, Tabasco, gingerbeer.

**PISCO MULE**  
Pisco, llima, aranja, xarop de mel, gingerbeer.

**LONDON MULE**  
Ginebra Opíhr (especiada), pomelo, taronja, llima, gingerbeer, pebre negre.

**MOSCOW MULE**  
Vodka, llima, gingerbeer.

## ELS CLÀSSICS QUE MÉS US AGRADEN · 10€

**DRY MARTINI**  
Ginebra, vermut sec, oliva. (Opció DIRTY amb salmorra d'olives.)

**NEGRONI**  
Ginebra, Campari i vermut negre.

**AVIATION**  
Ginebra, licor de cirera, Marraschino, suc de llimona, Crème de Violette.

**PISCO SOUR**  
Pisco quebranta, suc de llimona, sucre, clara d'ou.

## WHITE RUSSIAN

Vodka, licor cafè, crema llet.

## DARK&STORMY

Rom, llima, menta, gingerbeer.

## WHISKEY SOUR

Bourbon Jim Beam, suc de llimona, almíbar de sucre, clara d'ou, cirera Marraschino.

## OLD FASHIONED

Maker's Mark Bourbon, sucre, angostura, pell de taronja, cirera Marraschino.

## PENICILLIN

Blended Scotch Whisky, Islay Malt Whisky, ginebre, xarop de mel i suc de llimona.

## STRAWBERRY MINT

Vodka, llima, maduixa, menta, gingerbeer.

## MOJITO

Rom, llima, sucre, menta fresca (o de maduixa, mango o maracujà).

## MOCKTAILS · 7€

## MOJITO VERGE

Llima, sucre, menta, Gingerbeer. També de maduixa, mango o maracujà.

## POMA DEL BOSC

Suc de poma, suc de llimona, sucre infusionat amb fruits del bosc i hibiscus, mel, clara d'ou.

## MANGO MULE

Llima, Ginger Ale, mango, xarop de mel.



Has de fer un regal especial? Regala una experiència Elephanta!

Dues súper copes, un tast de Gintònics, un berenar... I molt, molt, molt més!

Demana'ns pels **VALS ELEPHANTA** o visita la web a:

[www.elephanta.cat/regalans](http://www.elephanta.cat/regalans)

