

# CÒCTELS

## GINEBRA · 12€

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

**BRAMBLE** Ginebra, llimona, sucre, licor de mora.

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

**BEES KNEES** Ginebra, xarop de mel casolà, llimona.

**EL MEDITERRANI** Ginebra, xarop de romaní casolà, llimona, tònica.

**FRENCH 75 DE MADUIXA** Ginebra, ginebra de maduixa, sucre, llimona cava.

**GIN BASIL SMASH** Ginebra, cordial de llima casolà, alfàbrega fresca.

## TEQUILA I MEZCAL · 14€

**MARGARITA CHINGÓN** Mezcal Espadín Picaflor, Tequila Reposado, suc de llimona, suc de pomelo, xarop d'agave, sal, aji.

**MEXICAN MULE** Tequila Reposado, Mezcal, llima, xarop d'atzavara, menta, tabasco, ginger beer.

**OAXACA OLD FASHIONED** Tequila Reposado, Mezcal, xarop d'atzavara, bitter cacau.

**TOMMYS MARGARITA** Tequila reposado, llima, xarop d'atzavara, bitter llima.



## WHISKY/ BOURBON · 13€

**PENICILLIN** Blended Scotch Whisky, Islay Malt Whisky, gingebre, xarop de mel casolà, llimona.

**HORSE NECK** Bourbon, ginger ale, llimona.

**OLD FASHIONED** Maker's Mark Bourbon, sucre, Angostura, pell de taronja, cirera Marraschino.

## VODKA · 12€

**JOHN COLLINS** Vodka, llimona, sucre, soda.

**EXPRESSO MARTINI** Vodka, licor de cafè, cafè espresso.

**BLOODY MARY** Vodka, suc de tomàquet, llimona, salsa anglesa, Tabasco, sal i pebre.

## ROM · 12€

**DARK&STORMY** Rom, llima, menta, ginger beer.

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

**OLD CUBAN** Rom, cava, llimona, sucre, menta, angostura.

## PISCO · 13€

**PISCO MULE** Pisco, llima, aranja, xarop de mel casolà, ginger beer.

**PISCO SOUR / MARACUJÀ SOUR** Pisco quebranta, llimona, sirope, clara d'ou. Opcional: Maracujà.

**CHILCANO DE LOS ANDES** Pisco, Angostura, suc llimona, ginger ale.

## MOCKTAILS · 8€ [SENSE ALC]

**MANGO MULE** Llima, ginger beer, mango.

**VIRGIN MARY** Suc de tomàquet, llimona, salsa anglesa, Tabasco, sal, pebre.

**MARTINI TONIC** Martini vibrante 0,0%, tònica, taronja.

**VIRGIN BASIL SMASH** Alfàbrega, cordial de llima, aigua. Opcional: Tanqueray 0% (10€)



Penja les teves fotos a Instagram @elephantagins i etiqueta'ns #elephantejant #elephantabcn



xarxa: elephanta password: GINTONIC18



gintonicselephanta bcn

INFORMA'T COM DESITGIS ALS NOSTRES CANALS DE COMUNICACIÓ:

[WWW.ELEPHANT.CAT](http://WWW.ELEPHANT.CAT)



Has de fer un regal especial? Regala una experiència Elephantanta! 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)



**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 · 17€

**NÚRIA:** Martin Miller's, poma, llima.

**MONTSE:** Brockmans, fruits vermells, llimona.

**ENRIC:** Monkey 47, llimona.

## TAST VALENTES · 16€

**LAIA:** Blue Ribbon, llima, pebre negre.

**ANABEL:** Saffron, taronja, fava tonka.

**SU:** The Botanist, romaní, llimona.

## TAST DE LA TERRA · 16€

**ROGER:** Gin Raw, poma, gingebre.

**JANA:** Tann's, maduixes, cardamom.

**ARNAU:** Nut, taronja, nou moscada.

## TAST ATREVIT · 16€

**MINERVA:** Nordés, llorer, aranja.

**GARBI:** Bulldog, pegadolça, llima.

**NIL:** Jinzu, poma, rosa.

## TAST ALEGRE · 17€

**BERNAT:** Elephant Gin, gingebre.

**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.

# VOLS SABER MÉS SOBRE LES NOSTRES GINEBRES?

## GINEBRES HERBALS/ 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.

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

**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).

**SIDERIT HIBISCUS:** 43%. Ginebra feta a Cantàbria i destil·lada a partir d'alcohol de sègol. Doble maceració: primer amb 12 botànics, i després amb la flor d'hibiscus.

**BLACKWOOD'S VINTAGE:** 40% Illes Shetland, Escòcia. Els botànics es recullen a mà, i aquest procés totalment artesanal suposa dependre del clima entre altres, fent que cada any s'obtingui uns matisos diferents.

**BROKER'S:** London Dry Gin. 40%. Elaborada al cor d'Anglaterra a una destil·leria de més de 200 anys.

**PORTOBELLO ROAD:** 42%. London Dry Gin. UK. Va néixer al Ginstitute, un museu dedicat a la ginebra, on els visitants poden crear la seva ginebra. Poc després els fundadors decideixen crear la seva pròpia ginebra.

**THE BOTANIST:** Destil·lada i elaborada artesanalment a la destil·leria de BRUICHLADDICH. Primera i única Dry Gin de l'illa d'Islay. 22 botànics autòctons + 9 clàssics.

**GIN XORIGUER:** 38%. Ginebra amb IGP: Gin de Mahó, Menorca. S'elabora des del 1700 de forma artesanal.

## GINEBRES CLÀSSIQUES/ 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.

**MARTIN MILLER’S:** Ginebra anglo-islandesa 40% L’elaboració finalitza a Islàndia amb aigua glaciari. 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.

**OXLEY:** London Dry Gin, 47%. UK. Es destil·la fent el buit a -5°C per conservar millor els sabors.

**GIN 9 MASCARÓ:** Vilafranca del Penedès, 40% London Dry Gin. La destil·leria, de la família Mascaró, data de l’any 1946.

**MOMBASA CLUB:** London Dry Gin. UK. 41,5%. El club Mombasa va ser el 1r club social privat, i estava a Zanzíbar. Els seus membres, de la Imperial British East Africa Co, hi consumien ginebra anglesa.

**BRECON:** País de Gal·les, 40%. Destil·leria petita i independent.

**RAWAL GIN:** Barcelona. 40%. Destil·lada artesanalment en petits lots de 100 ampolles. Producte natural, sense sucres ni aromes químics, i amb el certificat d’ecològic.

## GINEBRES ESPECIADES

**BULLDOG:** Anglesa 40 %. 4 destil·lacions i triple filtrat. 12 botànics que procedeixen de 8 països, entre ells la rosella, fulles de lotus, ull de dragó, regalèssia.. Notes florals, fruitals i cítriques.

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

# GINTÒNICS

### CLÀSSICS / SECS

**GINTÒNIC ENRIC · 14€**
Monkey 47, llimona, tònica

**GINTÒNIC SERGI · 13€**
Oxley, llima, tònica

**GINTÒNIC DDELOI · 12€**
Sipsmith, llimona, cassia, tònica

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

**GINTÒNIC NÚRIA · 11€**
Martin Miller's, poma verda, llima, tònica

**GINTÒNIC ARNAU · 11€**
Nut, taronja, nou moscada, tònica

**GINTÒNIC LLUC · 10€**
Gin 9, Mascaró, llimona, ginebró, tònica

**GINTÒNIC PADRONETTI · 11€**
Brecon, mandarina, cassia, tònica

**GINTÒNIC BERNIS · 11€**
Mombasa Club, llimona, clau, tònica

**GINTÒNIC PILAR · 11€**
Rawal Gin, alga kombu, llimona, tònica



**UTILITZEM LA TÒNICA LE TRIBUTE EN TOTS ELS NOSTRES GINTÒNICS**

### HERBALS / FLORALS

**GINTÒNIC BERNAT · 13€**
Elephant Gin, gíngebre, tònica

**GINTÒNIC SU · 13€**
The Botanist, romaní, llimona, tònica

**GINTÒNIC PAU · 12€**
Gin Mare, romaní , tònica

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

**GINTÒNIC MARINA · 11€**
Siderit Hibiscus, taronja, cassia, tònica

**GINTÒNIC MINERVA · 11€**
Nordés, llorer, aranja, tònica

**GINTÒNIC JORDI · 11€**
Blackwood's vintage, menta, llima, tònica

**GINTÒNIC GUILLEM · 10€**
Broker's, llimona, gíngebre, tònica

**GINTÒNIC NICO · 11€**
Portobello Road, aranja, ginebró, tònica

**GINTÒNIC RAÜL · 10€**
Gin Xoriguer, llimona, cardamom, tònica (o refresc de llimona)

## SENSE ALCOHOL

## GINTÒNIC LORENA · 10€

Tanqueray sense alc, llimona, ginebró, tònica

**GINTÒNIC PEP · 11€**
Nordes sense alc, fulla llorer, aranja, tònica

## CÍTRICS

**GINTÒNIC DUQUE · 13€**
The Gardener by Brad Pitt, twist llima, ginebró, tònica

**GINTÒNIC CARLES · 12€**
Le Tribute, mandarina, ginebró, tònica

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

**GINTÒNIC GERARD · 12 €**
Gold, pebre negre, mandarina, tònica

**GINTÒNIC ROGER · 12€**
Gin Raw, poma verda, gíngebre, tònica

**GINTÒNIC IRENE · 11€**
London Gin, taronja, rosa, tònica

**GINTÒNIC ESTHER · 11€**
Siderit Gingerlime, llima, gíngebre, tònica

**GINTÒNIC ANNA · 11€**
Citadelle, llima, nou moscada, tònica

**GINTÒNIC SARA · 10€**
Tanqueray Flor Sevilla, llimona, menta fresca, tònica

## AFRUITATS / FLORALS

**GINTONIC SANDRA · 11€**
Roku, gíngebre, tònica

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

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

**GINTÒNIC NOE · 12€**
Hendrick's, cogombre, rosa, tònica

**GINTÒNIC JAUME · 10€**
Ampersand mango-chile, llimona, ginebró, tònica

**GINTÒNIC KIKE · 11€**
Bloom, aranja, rosa, nou moscada, tònica

**GINTÒNIC JANA · 11€**
Tann's, maduixes, cardamom, tònica

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

**GINTÒNIC UXUE · 11€**
Nut Green Apple, poma, clau, tònica

**GINTÒNIC IRATI · 11€**
Nut hibiscus&orange, llima, fruits vermells, tònica

**GINTÒNIC MALVA · 10€**
Puerto Indias Blackberry, fruits vermells, cassia, tònica

**GINTÒNIC MICHELLE · 10€**
Gin MG Maduixa, taronja, llimona, tònica

### ESPECIATS

**GINTÒNIC PETRA · 14€**
Neway, taronja, cassia, tònica

**GINTÒNIC LAIA · 11€**
Blue Ribbon, llima, pebre negre, tònica

**GINTÒNIC GARBI · 11€**
Bulldog, pegadolça, llima, tònica

**GINTÒNIC POL · 11€**
Opíhr, llimona, bitxo, tònica

**GINTÒNIC ANABEL · 11€**
Saffron, taronja, fava tonka, tònica

**NEWAY:** Espanya 40%, Gin de te txai aromatitzat amb CBD i decorat amb pols d’or. Creada pel mestre mixòleg Sergio Padilla. Predomina el te txai, el ginebró, canyella, cardamom, vainilla, i Yuzu. Degustar sense gel per disfrutar de tots els matisos.

**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 i equilibrada.

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

## 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.

**THE GARDENER:** by Brad Pitt (FRANÇA, 42%) Brad Pitt s’uneix a la Famille Perrinal i al mític mestre destil·lador Tom Nichol per a crear aquest London Dry Gin. Inspirat en la Riviera Francesa, tots els ingredients són orgànics. Fresca i cítrica. S’invita a degustar-la sola.

**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).

**GOLD:** 40%. Francesa. L’alcohol base s’obté a la mateixa destil·leria. Els alambics són centenaris, i un d’ells és un alambic d’or trobat en unes excavacions a Alsàcia. Ginebra amb records a mandarina, vainilla i ametlles.

**LONDON GIN:** anglesa, 47%. 12 botànics. La maceració de gardènia li dona el color blau. Elaborada a una de les destil·leries més antigues i prestigioses de Londres.

**SIDERIT GINGERLIME:** Microdestil·leria a Cantàbria. 43%. London Gin. Elaborada a mà amb alcohol base de sègol.

## GINEBRES AFRUITADES/ 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

**ROKU GIN:** Ginebra japonesa 43%. Artesanal creada per la històrica Suntory. El kanji que apareix (Roku) representa el número 6 japonès, els 6 delicats botànics japonesos: flor i fulles de cirerer, te sencha, te gyokuro, pebre Sansho, Yuzu. Cítrica i floral, suau, amb un final lleugerament picant.

**AMPERSAND MELÓ:** Ginebra espanyola 37,5% Dolça i afruitada elaborada a partir de ginebró i meló dolç.

**AMPERSAND MANGO-CHILE.** Puerto de Santa María, Espanya. 37,5% Sorprenent barreja que combina els aromes dolços del mango amb la nota suggerent i picant del chili.

**BLOOM:** Anglesa, 40%. Creada per l’única master destiler del món, Joanne Simcock. Ginebra floral, cítrica i molt fresca.

**NUT GREEN APPLE:** Girona, 40%. Gamma d’infusions i maceracions de la NUT London dry gin amb ingredients botànics naturals produïts amb la col·laboració de professionals de la cocteleria i gastronomia. En aquesta versió es col·labora amb l’equip de MOOMA, elaboradors de sidres i sucus naturals de poma. S’utilitzen Pomes Granny Smith i Golden (amb IGP Poma de Girona) cultivades a l’Empordà.

**NUT HIBISCUS&ORANGE** Girona, 40%. Col·laboració amb el coctele Gerard Ruiz. Infusió d’hibiscus, taronja i maria lluisa.

**PUERTO INDIAS BLACKBERRY:** Carmona, Sevilla, una de les destil·leries més antigues i tradicionas d’Andalusia. 37,5%. Mores, violeta, canyella. Suau i dolça.

**MG MADUIXA:** Vilanova i la Geltrú. 40%. Destil·leria fundada el 1835. London Dry gin que ha recuperat la recepta original de 1940 de Manuel Giró. Elaborada amb alambics de coure amb ingredients 100% naturals, sense additius ni aromes artificials.