



LA TERRAZA




CASINO BARCELONA

NOVETATS DE CASINO BARCELONA

GINEBRA



G'VINE FLORAIISON — França 15,00€

Destaca per la seva suavitat i el seu sabor floral, gràcies a la suau i rara flor de raïm verd. A França, a la regió de Cognac, una vegada a l'any, gràcies al sol floreix la flor de raïm verd que dues setmanes després es converteix en raïm. A través d'un complex procés d'elaboració que inclou una quàdruple destil·lació, el raïm blanc es transforma en raïm neutre. Entre els seus ingredients també trobem cardamom verd, llima, baies, ginebró, nou moscada, regalèssia, escorça de càssia o coriandre.

- Servit amb raïm blanc



G'VINE NOUAISON — França 15,00€

Compartint la mateixa matèria prima de G'vine Floraison, és una alternativa original i elegant pels aficionats del tradicional dry gin. La Nouaison captura la vitalitat del raïm al ser l'etapa de la metamorfosis de les perfumades flors en saboroses baies del raïm. G'vine Nouaison és una ginebra sedosa, especiada i lleugerament floral.

- Servit amb làmina de gingebre



JUNE — França 15,00€

June és una "French Couture Liqueur", una autèntica essència floral embotellada, única i refinada. S'elabora exclusivament amb delicades flors de raïm procedent de tres varietats de raïm: Ugni Blanc, Merlot i Sauvignon, recollides a mà, floreixen d'una forma efímera uns dies a l'any, en el mes de juny. Delicada i intensa és la perfecta combinació de flors de raïm on cadascuna aporta els seus sabors més característics creant una fragància floral única.

- Servit amb gerds i un twist de taronja

APERITIU



LA QUINTINYE VERMOUTH ROYAL ROUGE — França 7,00€

Nascut entre les vinyes de Maison Villervert, en ple cor de la regió de Charente, França, és un elegant i delicat vermut d'alta qualitat i refinat sabor. La seva base vinica ha estat curosament seleccionada, i per primer cop en un vermut, inclou Pineau de Charentes; un reconegut vi fet a base de most de raïm i Cognac. Elaborat amb 28 botànics i espècies.

- Servit amb un twist de taronja

TEQUILA



EXCELLIA REPOSADO — França 10,00€

Nascut de la col·laboració de dues cultures uneix a la perfecció dos mons, el de l'atzavara i del raïm, el del tequila i el del vi. Elaborat seguint mètodes tradicionals d'atzavares 100% blaves i excepcionalment envellida en bótes dobles de les més prestigioses bótes franceses de Cognac i de Grand Cru Sauternes. Elaborat seguint el mètode tradicional i de forma artesana a les terres altes de Jalisco, Excellia innova en la seva categoria gràcies a un envelliment únic d'entre 6 i 12 mesos.

- Servit amb un xarrup de cafè i sucre

GIN & TONICS



BEEFEATER 24 — Anglaterra 12,00€

Beefeater 24 és el resultat de quasi dos anys d'experimentació i entusiasme de Desmond Payne, el mestre destil·lador de ginebra més experimentat del món. Aquesta ginebra es destil·la al cor de Londres i està feta de 12 ingredients botànics seleccionats a mà, dels que destaquen una mescla única de rares fulles de te.

••• Servit amb tros de llima i llimona i una rodanxa de taronja



BOMBAY SAPPHIRE — Anglaterra 10,00€

La ginebra Bombay Sapphire és coneguda per les seves característiques, ampolla de color blau amb la seva etiqueta amb la cara de la Reina Victòria i pel seu suau i extraordinari sabor. La seva recepta data de l'any 1761. La seva destil·lació es porta a terme en cinc passos diferenciats. Entre els ingredients de la ginebra Bombay Sapphire destaquen: ametlles i pell de llimona d'Espanya, regalèssia de la Xina, baies de ginebró d'Itàlia, angèlica de Sajònia, coriandre del Marroc, canyella d'Indoxina i baies de Java, entre d'altres. El resultat és un sabor delicat i refrescant.

••• Servit amb un twist de llimona



BULLDOG — Anglaterra 11,00€

És una ginebra ultra-refinada elaborada a Londres, resultant d'una quàdruple destil·lació en alambí de coure i triple filtrat. Entre els seus exòtics ingredients trobem ull de drac, fulles de lotus o rosella als que s'hi sumen clàssics botànics com la llimona, ametlla, espígol, càssia, angèlica, regalèssia o ginebró. D'aquí el seu original sabor, que li permet ser una bona companya per la preparació d'una gran varietat de còctels i gintònics.

••• Servit amb llimona, taronja i llima



GIN MARE — Catalunya 12,50€

Gin Mare obre la porta a una nova categoria de ginebres, un nou concepte pan-mediterrani que agermana les diferents cultures entorn a aquest mar que representen els seus botànics estrella, com l'oliva arbequina, farigola, alfàbrega i romaní. Neix en un entorn purament mediterrani, en una destil·leria ubicada en un antic poble de pescadors de la Costa Daurada.

••• Servit amb una fulla d'alfàbrega



G'VINE FLORAISON — França 15,00€

Destaca per la seva suavitat i el seu sabor floral, gràcies a la suau i rara flor de raïm verd. A França, a la regió de Cognac, una vegada a l'any, gràcies al sol floreix la flor de raïm verd que dues setmanes després es converteix en raïm. A través d'un complex procés d'elaboració que inclou una quàdruple destil·lació, el raïm blanc es transforma en raïm neutre. Entre els seus ingredients també trobem cardamom verd, llima, baies, ginebró, nou moscada, regalèssia, escorça de càssia o coriandre.

••• Servit amb raïm blanc



G'VINE NOUAISON — França 15,00€

Compartint la mateixa matèria prima de G'vine Floraison, és una alternativa original i elegant pels aficionats del tradicional dry gin. La Nouaison captura la vitalitat del raïm al ser l'etapa de la metamorfosis de les perfumades flors en saboroses baies del raïm. G'vine Nouaison és una ginebra sedosa, especiada i lleugerament floral.

••• Servit amb làmina de gingebre



HENDRICK'S — Escòcia 12,00€

Aquesta és una ginebra especial, està elaborada artesanalment i sempre en petites partides, uns dos-cents litres a cada destil·lació. L'alambí que s'utilitza és una còpia exacta del que s'utilitzava al segle XIX a Escòcia, a la localitat de Girvan. Entre els seus components cal destacar una infusió de pètals de rosa i cogombre que li donen un sabor totalment diferent a les ginebres tradicionals.

••• Servit amb un twist llarg de cogombre holandès



JUNE — França 15,00€

June és una "French Couture Liqueur", una autèntica essència floral embotellada, única i refinada. S'elabora exclusivament amb delicades flors de raïm procedent de tres varietats de raïm: Ugni Blanc, Merlot i Sauvignon, recollides a mà, floreixen d'una forma efímera uns dies a l'any, en el mes de juny. Delicada i intensa és la perfecta combinació de flors de raïm on cadascuna aporta els seus sabors més característics creant una fragància floral única.

••• Servit amb gerds i un twist de taronja



MARTIN MILLER'S — Anglaterra 11,50€

A la composició de la Ginebra Martin Miller's, a més de baies, herbes, arrels i espècies, trobem taronja, pell de llimona, canyella, coriandre, regalèssia i nou moscada, components als que s'uneixen la puresa de l'aigua d'Islàndia. El resultat és una ginebra extremadament suau i neta al paladar, amb notes que sobresurten de cítrics i ginebró.

••• Servit amb un twist de llima i boletes de ginebró



MASTER'S — Catalunya 10,00€

Es tracta d'una ginebra tipus London Dry de 40,0 % alc./vol., obtinguda per triple destil·lació, una amb el gra i després dues amb diferents components botànics. D'aspecte cristal·lí, net i brillant, amb aroma a ginebró, pi i fons d'herbes. És suau, de cos mig i lleugerament picant. Aquesta ginebra, està fabricada per Destil·leries MG.

••• Servit amb cardamom i un twist de taronja



Nº 209 — San Francisco 15,00€

La destil·leria Nº209 s'establí a Sta. Helena, Califòrnia, l'any 1882. Fou la destil·leria 209 al registre als Estats Units, d'aquí el seu nom. Les notes de ginebre (de la Toscana), la calidesa del coriandre (Romania), els matisos de llimona (Guatemala), les aromes de canyella de càssia (Indonèsia) i bergamota i taronja (Calàbria) proporcionen els deliciosos elements cítrics dins de l'estructura d'aquesta complexa ginebra. La ginebra Nº209 s'ha convertit en un nou estàndard a la ginebra, coneguda com la millor ginebra del món per això.

••• Servit amb un triangle de carabassa i clau



PLYMOUTH ORIGINAL — Anglaterra 15,00€

S'usen 7 ingredients botànics en la seva elaboració: Baies de ginebre, pell de llimona, arrel d'angèlica, pell de taronja, baies de cardamom, arrel de Florència, llavors de coriandre. El seu procés de destil·lació es porta a terme en base a alcohol de gra pur, destil·lat amb els set ingredients botànics, que caracteritzen la puresa d'aquesta ginebra. Winston Churchill i Alfred Hitchcock sucumbiren als seus encants.

••• Servit amb cardamom i un twist de taronja



THE LONDON Nº 1 — Anglaterra 12,00€

Es tracta d'una ginebra Superpremium, tipus London Dry, obtinguda per quatre destil·lacions per lots. Es caracteritza pel seu color blau turquesa molt suau, degut a la maceració de flors de gardènia. Els botànics utilitzats són ginebró, taronja, escorça de llimona, coriandre, regalèssia, canyella, escorça de càssia, angèlica, arrel de lliri, farigola, ametlla, llavors de fonoll, cardamom i oli de bergamota. El producte final, és molt transparent, amb olor lleugerament balsàmic i picant, molt perfumat, molt suau a la boca i de sabor persistent.

••• Servit amb baies ginebró i twist de llima

VODKAS



ABSOLUT

7,90€

Vodka suec obtingut per un procés de destil·lació d'alcohol de gra de blat denominat rectificació. Es va començar a produir al 1879 al poble suec d'Åhus per Lars Olson Smith, amb el nom d'Absolut Rent Bränvin (vodka absolutament pur)



KETEL ONE

9,50€

És un vodka Premium holandès, obtingut per quintuple destil·lació de gra de blat, en l'antic alambí de coure conegut com Distilleer-ketel n° 1, i filtrat amb carbó activat. La fabricació és artesanal per petits lots.



ARCTIC VELVET

12,50€

Gràcies a l'aigua de 2.000 anys exclusiva d'Arctic Velvet, amb un pH de 9,38 i que s'extreu del seu manantial de Groenlàndia, aquest vodka es caracteritza pel seu cos, harmoniós i sofisticat, i per la seva delicada fragància.



SKYY 90

14,50€

Vodka nord-americà Premium obtingut per quàdruple destil·lació de blat i filtrat tres vegades. Està fabricat a San Francisco, des d'on es rep l'alcohol destil·lat a San José, per Skyy Spirits LLC, segons una creació de Maurice Kanbar.



CIROC

11,50€

El Vodka Ciroc està destil·lat al 96 % i no és envellit per la qual cosa compleix amb les qualitats de tots els vodkas. Els raïms blancs emprats en la fabricació del Vodka Ciroc són el Mauzac Blanc, de la zona de Gaillac, i l'Ugni Blanc de la regió Cognac, ambdues franceses.



SMIRNOFF

7,20€

Vodka d'origen rus, obtingut per triple destil·lació de l'alcohol de gra, i filtrat per carbó, la fabricació del qual es va iniciar l'any 1864 per Pyotr Alexandrovich Smirnov. Després de perdre la fàbrica primitiva a mans del Tzar rus, es van instal·lar a Turquia, Polònia i França, i posteriorment als Estats Units.



CRYSTAL HEAD

13,50€

Vodka canadenc Premium, produït per quatre destil·lacions d'una barreja de blat i blat de moro, amb aigua de glacera, i filtrat tres vegades per carbó activat i altres tantes amb vidres anomenats Herkimer.



STOLICHNAYA

7,90€

Vodka rus, obtingut per quàdruple destil·lació del alcohol de blat i sègol de Yambov, i filtrat per sorra de quars, carbó de lenya activat i teixit de drap, al que se li ha afegit aigua d'Artesial de Samara, i que es caracteritza pel seu final picant a la boca.



GREY GOOSE

10,50€

Vodka Premium produït a França, obtingut per un procés de quintuple destil·lació en alambí de columna, de gra de blat d'hivern de la zona de La Beauce, amb aigua de pou artesà filtrada amb pedra calcària de la regió de Cognac.



U'LVKA

13,00€

U'lvka és un vodka polonès d'una grandíssima qualitat. El seu sabor és extremadament agradable, refinat i suau. Una gran joia que fa que el vodka prengui nous significats.

COCKTAILS

BLOODY MARY 8,00€

Vodka, suc de llimona, perrins, tabasc, suc de tomàquet, pebre, sal

KIR ROYAL 8,00€

Crema cassis, cava

AMERICANO 8,00€

Campari, Martini vermell, soda

NEGRONI 8,00€

Ginebra, Campari, Martini

DRY MARTINI BEEFEATER 8,00€

Ginebra, Martini sec

MARGARITA 8,00€

Tequil·la, Cointreau, suc llimona

MANHATAN 8,00€

Bourbon, vermut vermell, angostura

TEQUILA SUNRISE 8,00€

Tequila, suc de taronja, grosella

AIGUA DE VALÈNCIA 8,00€

Vodka, Cointreau, suc de taronja, cava

BLUE LAGOON 8,00€

Vodka, Blue Tropic, suc de llimona

WHITE RUSSIAN 8,00€

Vodka, Tia Maria, nata líquida

PIÑA COLADA 8,00€

Rom, crema de cacau, nata líquida, suc de pinya

ÀNGEL 8,00€

Rom daurat, suc de llimona, suc de taronja, sucre, angostura

MOJITO 8,00€

Rom, suc de llimona, sucre, angostura, menta, soda

DAIQUIRI 8,00€

Rom, suc de llimona, sucre

CAIPIRINHA 8,00€

Cachaça, llima, sucre

DAMA BLANCA 8,00€

Ginebra, Cointreau, suc de llimona

GIN FIZZ 8,00€

Ginebra, sucre, suc de llimona, nata líquida, soda

ALEXANDER 8,00€

Brandy, crema de cacau, nata líquida

WHISKY SOUR 8,00€

Bourbon, sucre, suc de llimona

SENSEALCOHOL

SAN FRANCISCO 5,00€

Suc de llimona, suc de préssec, suc de taronja, suc de pinya, grosella

LADY SOUR 5,00€

Suc de pinya, suc de llimona, menta, ginger-ale

BAR

aperitius

VERMOUTH / BITTER / RICARD / CAMPARI	3,80€
FERNET BRANCA	5,00€
LA QUINTINYE VERMOUTH ROYAL ROUGE	7,00€

vins i xerès

JEREZ / MÁLAGA	3,20€
COPA DE VI PERELADA	4,00€
COPA DE CAVA PERELADA	3,60€
COPA DE VI CVNE CRIANÇA	4,70€
PORTO / GARNATXA	5,00€
COPA DE CHAMPAGNE	9,00€

cerveses i refrescs

AIGÜES MINERALS 1/4	1,90€
AIGÜES AMB GAS 1/4	2,10€
CERVESA BARRIL	3,50€
CERVESA BARRIL GRAN	6,00€
REFRESCS / SUCS	3,30€
CERVESES NACIONALS	3,50€
CERVESES IMPORTACIÓ	4,00€
CACAOLAT	3,60€
ENERGY DRINK	4,00€
SUCS NATURALS	4,50€



BAR

whisky escocès

BALLANTINE'S	6,90€
CUTTY SARK	6,90€
FAMOUS GROUSE	7,20€
J&B	6,90€
JOHNNY WALKER ER	6,90€
JOHNNY WALKER EN	12,00€
WHITE LABEL	6,90€

whisky malta

ANTIQUARY 12 ANYS	12,00€
BALLANTINE'S 12 ANYS	12,90€
CARDHU 12 ANYS	12,00€
CHIVAS 12 ANYS	12,50€
CHIVAS 18 ANYS	18,00€
CHIVAS R.S. 21 ANYS	23,50€
GLENROTHES RSVE.	16,10€
GLENMORANGIE 10 ANYS	12,10€
GLEN GRANT 5 ANYS	7,20€
J&B 15 ANYS	12,10€
KNOCKANDO	12,50€
MACALLAN AMBER	12,50€

whisky del món

CANADIAN CLUB	7,30€
MAKERS MARK	12,00€
FOUR ROSES	7,30€
JACK DANIELS	12,00€
JAMESON	6,90€
JIM BEAM	7,30€
JIM BEAM BLACK	11,30€

BAR

brandis

TORRES 5 ANYS	3,30€
TORRES 10 ANYS	4,60€
MAGNO / CARLOS III / MASCARÓ	4,60€
CARLOS I	11,30€
CARDENAL MENDOZA	11,30€
GRAN DUQUE DE ALBA	11,30€
LEPANTO	11,30€
LARIOS 1866	13,90€

cognacs i armagnacs

ARMAGNAC	13,40€
REMI MARTIN VSOP	14,00€
HENNESSY VSOP	14,00€
HENNESSY XO	27,00€
COURVOISIER XO	22,00€



IVA inclòs

BAR

rom

BACARDÍ BLANC	6,90€
BACARDÍ 8 ANYS	8,10€
BARCELÓ	7,20€
BRUGAL	7,20€
CACIQUE	7,20€
HAVANA CLUB 3 ANYS	6,30€
HAVANA CLUB 7 ANYS	7,30€
ZACAPA CENTENARIO 23	16,00€

AMB REFRESC +1€



IVA inclòs

BAR

licors i aiguardents

ANÍS DEL MONO DOLÇ	5,60€
ANIS CHINCHÓN	5,60€
BAILEYS	7,10€
COINTREAU	5,70€
CREMA CATALANA	6,30€
FRANGELICO	7,10€
GRAND MARNIER	5,70€
GRAPPA	6,30€
LICOR 43	5,70€
MALIBÚ	5,70€
MARIE BRIZARD	5,60€
MARC DE PERALADA	6,40€
MARC DE CHAMPAGNE MÖET & CHANDON	7,50€
ORUJO	6,30€
PACHARÁN	5,60€
TEQUILA	5,60€
TEQUILA EXCELIA REP.	10,00€
TIA MARIA	5,70€



CASINO
BARCELONA
GRUP PERALADA

www.casinobarcelona.com