



EXCLUSIVO DOMINGOS, LUNES,
MIÉRCOLES Y JUEVES

TU GIN TONIC EN 3 PASOS

1ER PASO

¡ELEGÍ LOS BOTÁNICOS QUE MÁS TE GUSTEN!

VER AL FINAL GLOSARIO FLORAL

✿ FLORALES

Petalos de rosas, Calendula, Flor de Lavanda, Pimpollo de jazmin, Hibiscus.

🌿 ESPECIADOS

Anís, Regaliz, Canela, Pimienta Rosa, Pimienta Jamaica, Nuez Moscada.

🍋 FRUTAL

Pepino, Pomelo, Limón, Naranja, Lima.

2DO PASO

¿CON QUÉ TÓNICA TE GUSTARÍA VIVIR ESTA EXPERIENCIA?



SANTA QUINA CLASICA

Sabor único y delicado, con el equilibrio justo entre frescura y amargor y la presencia inconfundible de aromas cítricos.



SANTA QUINA POMELO

La proporción justa entre dulce y amargo. su combinación con la quinina provoca un fresco estallido de cítricos con la fuerza del pomelo fresco.



SANTA QUINA GINGER ALE

De perfil cítrico y delicado, elaborado a partir de componentes naturales. El extracto de jengibre le confiere una nota crujiente y refrescante.



SANTA QUINA PEPINO

La frescura del pepino se potencia con burbujas finas e integradas combinadas con la quinina natural.



SANTA QUINA BITTER

Aperitivo sin alcohol, con el equilibrio justo entre frescura y amargor, aromas y sabores cítricos, y una marcada presencia de naranja.



3ER PASO

¡QUÉ EL TOQUE FINAL, SEA UN TOQUE CÍTRICO!



TWIST DE LIMÓN, POMELO O NARANJA

EL PLATILLO

LA ELECCIÓN

¡ELEGÍ EL PLATILLO QUE MÁS TE TIENTE!



FALAFEL VEGANO

Garbanzos especiados con muzzarella de almendras y acompañamiento de hummus.

EMPANADITAS (4u) DE MATAMBRE

Matambre de ternera desmechado con cebolla, ají, verdeo y huevo.

EMPANADITAS (4u) DE CAMARÓN

Camarones, provoleta parrillera y cebolla caramelizada.



PAPAS REJILLAS

Papas fritas rejilla con alioli y mayonesa de hierbas.



TORTILLA JR RELLENA

de papas, cebolla caramelizada y mozzarella, gratinada y acompañada de tomates marinados.



PROVOLIENTA

Medallón de queso provolone, acompañados de chutney de tomate.

GLOSARIO FLORAL

PÉTALOS DE ROSA: Sabor dulce, suave y perfume a rosas.

PIMPOLLOS DE JAZMÍN: Aporta un aroma floral, suave y un ténue color manteca a la copa. Un solo pimpollo aportara aroma y elegancia.

CALÉNDULA: Los pétalos de Caléndula tienen un sabor ligeramente amargo y picante, con aroma algo resinoso. Se utilizan generalmente para agregar color.

FLORES DE LAVANDA: Es una de las hierbas más preciadas de la botánica y no sólo por sus virtudes terapéuticas y relajantes, sino también por su tremenda capacidad aromática.

HIBISCUS: El sabor es muy característico y complejo, muy afrutado, siendo además ligeramente agrio. La flor de Jamaica o Hibiscus es originaria de África y es muy famosa en todo el mundo por sus múltiples beneficios

ANIS: Aroma intenso. Su sabor es dulce y aromático.

REGALIZ: Tiene un sabor dulce con toques anisados. Ofrece un aroma dulce a la vez que amargo, con ciertos matices de madera.

CANELA: Con un sabor dulce y leñoso, la canela también tiene un ligero toque cítrico, y su sabor picante se parece a menudo al poderoso toque de los clavos.

PIMIENTA ROSA: Su fragancia es fresca, muy afrutada, difusa, seca, cálida, dulce-especiada con una y leve nota floral, un fondo seco amaderado, ligeramente ahumado y notas de fondo que recuerdan a la angélica y al enebro.

PIMIENTA JAMAICA: Tiene un intenso sabor que recuerda a la canela, la nuez moscada y el clavo.

NUEZ MOSCADA: El aroma es intenso, con toques a madera, pimienta y algo dulzón

2 (dos) GIN TONIC EN 3 PASOS \$15.000
+ 1 (uno) PLATILLO A ELECCIÓN