



EXCLUSIVO DOMINGOS, SEGUNDAS,  
QUARTAS E QUINTAS

# SEU GIN IDEAL

EM 3  
PASSOS

PRINCIPE DE  
LOS  
APOSTOLES

SANTA QUINA  
- PREMIUM MIXER -

CASA  
TÓNICA

# PRATO

## 1º PASSO

ESCOLHA OS BOTÂNICOS  
QUE MAIS GOSTA!

VER  
AO FINAL  
GLOSSÁRIO  
FLORAL

### ✿ FLORAIS

Pétalas de rosa, Calêndula, Flor de Lavanda,  
Botão de jasmim, Hibisco.

### 🍷 ESPECIARIAS

Anis, Alcaçuz, Canela, Pimenta Rosa, Pimenta  
Jamaicana, Noz Moscada.

### 🍷 FRUTADO

Pepino, Toranja, Limão, Laranja, Lima.

## 2º PASSO

COM QUAL TÔNICA GOSTARIA DE  
EXPERIMENTAR ESTA EXPERIÊNCIA?

### 🍷 SANTA QUINA CLÁSSICA

Sabor único e delicado, com o equilíbrio perfeito  
entre frescor e amargura e a presença  
inconfundível de aromas cítricos.

### 🍷 SANTA QUINA POMELO

A proporção certa entre doce e amargo. Sua  
combinação com a quinina provoca um frescor  
explosivo de cítricos com a força Da grapefruit fresca.

### 🍷 SANTA QUINA GINGER ALE

Perfil cítrico e delicado, feito a partir de componentes  
naturais. O extrato de gengibre confere um toque  
crocante e refrescante.

### 🍷 SANTA QUINA PEPINO

A frescura do pepino é realçada com bolhas finas e  
integradas combinadas com quinina natural.

### 🍷 SANTA QUINA BITTER

Aperitivo sem álcool, com equilíbrio perfeito entre  
frescor e amargura, aromas e sabores cítricos, e uma  
presença marcante de laranja.

## 3º PASSO

DE UM TOQUE  
CÍTRICO FINAL!

🍷 TWIST DE LIMÃO, GRAPEFRUIT OU LARANJA

## ESCOLHA 1

ESCOLHA O PRATO QUE MAIS TE  
CHAMAR A ATENÇÃO!

### 🍷 FALAFEL VEGANO

FALAFEL VEGANO  
Grão de bico apimentado com  
mussarela de amêndoa e homus.

### EMSPANADITAS (4u) DE MATAMBRE

EMSPANADITAS (4 unidades) DE MATAMBRE  
Matambre de carne desfiado com  
cebola, pimentão, cebolinha e ovo.

### EMSPANADITAS (4u) DE CAMARÓN

EMSPANADITAS (4 unidades) DE CAMARÃO  
Camarões, provolone grelhado e cebola  
caramelizada.

### 🍷 PAPAS REJILLAS

BATATAS REJILLA  
Batatas fritas com alioli e maionese de  
ervas.

### 🍷 TORTILLA JR RELLENA

TORTILLA JR RECHEADA  
Tortilla de batatas, cebola caramelizada  
e muçarela, gratinada e acompanhada  
de tomates marinados.

### 🍷 PROVOLIENTA

PROVOLIENTA  
Medalhão de queijo provolone,  
acompanhado de chutney de tomate.

## GLOSSÁRIO FLORAL

**PÉTALAS DE ROSA:** Sabor doce, suave e perfume de rosas.

**BOTÃO DE JASMIM:** Contribui com um aroma floral suave e uma cor creme delicada para a taça. Um único botão adicionará aroma e elegância.

**CALÊNDULA:** As pétalas de calêndula têm um sabor ligeiramente amargo e picante, com um aroma um tanto resinoso. Geralmente são usadas para adicionar cor.

**FLORES DE LAVANDA:** É uma das ervas mais valorizadas na botânica, não apenas por suas virtudes terapêuticas e relaxantes, mas também por sua tremenda capacidade aromática.

**HIBISCO:** O sabor é muito característico e complexo, muito frutado, sendo também ligeiramente ácido. A flor de Jamaica ou hibisco é originária da África e é muito famosa em todo o mundo por seus múltiplos benefícios.

**ANIS:** Aroma intenso. Seu sabor é doce e amálgico.

**ALCAÇUZ:** Tem um sabor doce com toques de anis. Oferece um aroma doce e amargo ao mesmo tempo, com certas nuances de madeira.

**CANELA:** Com um sabor doce e amadeirado, a canela também tem um leve toque cítrico, e seu sabor picante muitas vezes se assemelha ao poderoso toque do cravo.

**PIMENTA ROSA:** Seu aroma é fresco, muito intenso, difusivo, seco, quente, doce e picante com um leve toque floral, um fundo seco de madeira, ligeiramente defumado e notas de base que lembram angélica e zimbro.

**PIMENTA JAMAICANA:** Tem um sabor intenso que lembra canela, noz-moscada e cravo.

**NOZ MOSCADA:** O aroma é intenso, com toques de madeira, pimenta e algo doce.

2 (dois) GIN TÔNICO EM 3 PASSOS + 1 (um) PRATO DE ESCOLHA \$15.000