VENTI PUNTO ZERO
20.
ZERO
COCKTAILS LIST

MARTINI



GIN LIST

BOMBAY SAPPHIRE

VENTI PUNTO ZERO 20 ZERO COCKTAILS LIST

MARTINI

¿YA ELEGISTE LA GINEBRA? ELIGE LA TÓNICA.

Nuestras ginebras pueden servirse con:



FEVER TREE
MEDITERRANEAN
TONIC WATER



FEVER TREE
PREMIUM INDIAN
TONIC WATER



FEVER TREE
LEMON
TONIC WATER



FEVER TREE
PINK GRAPEFRUIT
TONIC WATER



DANDY
TRADITIONAL WAY
TONIC WATER



DANDY
TONICA ZERO
TONIC WATER



DANDY
RIVIERA
TONIC WATER



DANDY
DOUBLE PINK
TONIC WATER

BOMBAY SAPPHIRE

VENTI PUNTO ZERO 20 ZERO COCKTAILS LIST

MARTINI

BOMBAY SAPPHIRE 8,00 €

notas de cata:
Enebro punzante, cilantro picante, angélica aromática y cidra.

GRADUACIÓN:
40% Vol.

PROCEDENCIA: Inglaterra

Premium Partner

TANQUERAY LONDON DRY 8,00 €

NOTAS DE CATA:
Enebro punzante, cilantro picante, angélica aromática y regaliz dulce.

GRADUACIÓN:
40% Vol.

PROCEDENCIA: Inglaterra

APIUM LONDON DRY 8,00 €

NOTAS DE CATA:
Notas de lavanda fresca que se entrelazan con el toque especiado de la pimienta y los matices aromáticos del romero. En boca es seco, de cuerpo fluido y sabor igualmente equilibrado.

GRADUACIÓN:
40% Vol.

PROCEDENCIA: Inglaterra

TANQUERAY "0" - ALCOHOL FREE 9,00 €

NOTAS DE CATA:
Refrescante y de buena complejidad en boca, se expresa principalmente con notas de enebro.

GRADUACIÓN:
0,0% Vol.

PROCEDENCIA: Inglaterra

ROKU 10,50 €

NOTAS DE CATA:
Aroma de flor de cerezo, té verde, notas florales y dulces. Sabor complejo pero armónico, gracias a diversos botánicos.

GRADUACIÓN:
43% Vol.

PROCEDENCIA: Japón

BOMBAY SAPPHIRE

VENTI PUNTO ZERO 20 ZERO COCKTAILS LIST

MARTINI

MALFY ORIGINALE 11,00 €

NOTAS DE CATA:
Enebro punzante, cilantro picante, angélica aromática y regaliz dulce.

GRADUACIÓN:
40% Vol.

PROCEDENCIA: Italia

CITADELLE 11,00 €

NOTAS DE CATA:
Destilado delicado, suave y muy aromático.
En nariz, el enebro va acompañado principalmente de notas florales y de naranja dulce.

GRADUACIÓN:
44% Vol.

PROCEDENCIA: Francia

TANQUERAY NO. TEN GIN 11,50 €

NOTAS DE CATA:
Sabor suave y delicado, rico en cítricos; perfecto servido con agua tónica, mucho hielo y una rodaja de pomelo rosa.

GRADUACIÓN:
47,3% Vol.

PROCEDENCIA: Inglaterra

HENDRICK'S 11,50 €

NOTAS DE CATA:
Notas florales de narciso, rosa damascena, pepino y flor de saúco, con toques de pimienta blanca y anís.

GRADUACIÓN:
44% Vol.

PROCEDENCIA: Escocia

HENDRICK'S ANOTHER 11,50 €

NOTAS DE CATA:
Notas cítricas, florales y suaves matices de cacao, para una experiencia de degustación totalmente inédita, refinada y envolvente.

GRADUACIÓN:
44% Vol.

PROCEDENCIA: Escocia

BOMBAY SAPPHIRE

MALFY ROSA 11,50 €

NOTAS DE CATA:
Cítricos frescos, pomelo, con un final de enebro rico y persistente.

GRADUACIÓN:
41% Vol.

PROCEDENCIA: Italia

MARE 11,50 €

NOTAS DE CATA:
En nariz, envolventes aromas herbáceos: tomillo, albahaca, enebro y ligeras notas de aceituna y romero.

GRADUACIÓN:
42,7% Vol.

PROCEDENCIA: España

XORIGUER 11,50 €
INDICACIÓN GEOGRÁFICA GIN DE MAHON

NOTAS DE CATA:
Ginebra destilada a partir de alcohol vínico de alta calidad, con bayas de enebro de las montañas mediterráneas y otras hierbas aromáticas.

GRADUACIÓN:
38% Vol.

PROCEDENCIA: España - Islas Baleares, Menorca

SELVATIQ DESERT GIN 11,50 €

NOTAS DE CATA:
Un London Dry Gin que captura el alma del desierto de Utah. Enebro de Utah, Artemisia Tridentata, Salvia blanca, Zumaque. Ligeramente especiado, notas herbáceas con un agradable amargor, terroso, ligeramente ahumado, con un final vivo y refrescante.

GRADUACIÓN:
48,6% Vol.

PROCEDENCIA: Italia

CUBICAL KISS (ROSÈ) 11,50 €

NOTAS DE CATA:
Ginebra premium con un perfil aromático fresco y afrutado, gracias a la infusión natural de fresas y arándanos.

GRADUACIÓN:
37,5% Vol.

PROCEDENCIA: España

VENTI PUNTO ZERO 20 ZERO COCKTAILS LIST

MARTINI

AMAZZONI GIN 🇧🇷 11,50 €

NOTAS DE CATA:
Una ginebra limpia y especiada, ideal también para degustar sola. Nacida en la encantada tierra de La Cachoeira, Amázzoni es una ginebra totalmente brasileña por historia, especias y elaboración.

GRADUACIÓN:
42% Vol.

PROCEDENCIA: Brasil

NORDÈS 🇪🇸 12,00 €

NOTAS DE CATA:
Hierba luisa y quinina, laurel y jengibre, salicornia y regaliz, menta y cardamomo.

GRADUACIÓN:
40% Vol.

PROCEDENCIA: España

PROFESSORE MADAME 🇮🇹 12,00 €

NOTAS DE CATA:
Floral, rico en especias, cítricos y notas vegetales, con toques dulces que transmiten una sensación general de delicadeza.

GRADUACIÓN:
42,9% Vol.

PROCEDENCIA: Italia

PROFESSORE MONSIEUR 🇮🇹 12,00 €

NOTAS DE CATA:
Bathtub gin; en nariz, enebro, flores y especias intensas.

GRADUACIÓN:
43,7% Vol.

PROCEDENCIA: Italia

585.5 MILES 🇵🇹 12,00 €

NOTAS DE CATA:
Bayas de enebro, hierba de San Juan, regaliz, cilantro y, sobre todo, lechuga de mar, que define la singularidad de su sabor.

GRADUACIÓN:
40% Vol.

PROCEDENCIA: Portugal

BOMBAY SAPPHIRE

VENTI PUNTO ZERO 20 ZERO COCKTAILS LIST

MARTINI

J. ROSE 12,00 €

NOTAS DE CATA:
Toques cítricos de mandarina y bergamota, dulzor del higo chumbo y delicadeza empolvada de flores blancas.

GRADUACIÓN:
43% Vol.

PROCEDENCIA: Italia

PROFESSORE CROCODILE 12,00 €

NOTAS DE CATA:
Exótico, tropical, evoca lugares lejanos con cilantro, pimienta en grano y cardamomo, junto a tonos oscuros de enebro.

GRADUACIÓN:
45% Vol.

PROCEDENCIA: Italia

ENGINE 12,00 €

NOTAS DE CATA:
Aromas fragantes y golosos de lima y azahar, suaves tonos de leche de almendra y albaricoque seco, con vainilla y pimienta blanca de fondo.

GRADUACIÓN:
42% Vol.

PROCEDENCIA: Italia

MAGICO 12,00 €

NOTAS DE CATA:
Capaz de desatar pequeñas magias naturales de color al contacto con la vitamina C o sustancias ácidas. En boca, afrutado. En nariz, aromas secos con toques frescos.

GRADUACIÓN:
40% Vol.

PROCEDENCIA: Portugal

GIN PRIMO 12,00 €

NOTAS DE CATA:
Notas de enebro, lavanda, hierba luisa, santolina y sal marina integral de Cervia: sabor intenso y balsámico, con una inconfundible nota salina de principio a fin.

GRADUACIÓN:
43% Vol.

PROCEDENCIA: Italia

BOMBAY SAPPHIRE

VENTI PUNTO ZERO 20 ZERO COCKTAILS LIST

MARTINI

SABATINI GIN 12,00 €

NOTAS DE CATA:
En nariz presenta un fresco aroma cítrico y floral. En boca es pleno y armónico, rico en enebro, hinojo silvestre, hierba luisa y tomillo. El final es persistente y sofisticado

GRADUACIÓN:
41,3% Vol.

PROCEDENCIA: Italia

GIN PRIMO OCEANIA 12,00 €

NOTAS DE CATA:
Balsámico, salino, primero enebro y luego un crescendo explosivo de cítricos frescos, para terminar con las notas delicadamente salinas del río Murray.

GRADUACIÓN:
43% Vol.

PROCEDENCIA: Italia

HENDRICK'S FLORA ADORA 12,00 €

NOTAS DE CATA:
Agua de rosas y lavanda, luego un toque dulce y vivo de frambuesa, junto a notas más frescas de enebro y eucalipto.

GRADUACIÓN:
43,4% Vol.

PROCEDENCIA: Escocia

HENDRICK'S GRAND CABARET 12,00 €

NOTAS DE CATA:
Notas de fruta amarilla (albaricoque y melocotón) y de flores de manzanilla y saúco, con un final deliciosamente suave, especiado y afrutado.

GRADUACIÓN:
43,4% Vol.

PROCEDENCIA: Escocia

HENDRICK'S NEPTUNIA 12,00 €

NOTAS DE CATA:
Enebro enriquecido con profundas notas terrosas de hierbas costeras escocesas, un fresco carácter herbáceo y un final cítrico incomparablemente limpio y luminoso.

GRADUACIÓN:
43,4% Vol.

PROCEDENCIA: Escocia

BOMBAY SAPPHIRE

HENDRICK'S OASIUM 12,00 €

NOTAS DE CATA:
Cristalino, muestra aromas frescos y vegetales, con delicadas notas cítricas y un fondo especiado. En boca es una explosión de frescura y complejidad, con las clásicas notas de Hendrick's e inesperados matices herbáceos y afrutados.

GRADUACIÓN:
43,4% Vol.

PROCEDENCIA: Escocia

HENDRICK'S ORBIUM 12,00 €

NOTAS DE CATA:
Nace de la infusión del alcohol con quinina y ajenjo, que lo convierten en un producto complejo, inspirado en lo que suele mezclarse con la ginebra: la tónica y el vermut. Las flores de loto añadidas al final acentúan las notas florales y aportan suavidad.

GRADUACIÓN:
43,4% Vol.

PROCEDENCIA: Escocia

GIN ETSU 12,00 €

NOTAS DE CATA:
Los principales botánicos de la receta son la pimienta fresca de Okinawa y el yuzu, un pequeño cítrico japonés especialmente aromático y de sabor persistente.

GRADUACIÓN:
43% Vol.

PROCEDENCIA: Japón

VOTANIKON GIN 12,00 €

NOTAS DE CATA:
Veinte botánicos, una experiencia única: mastiha de Quíos, azafrán de Kozani, manzanilla del Peloponeso, díctamo de Creta, orégano de Mani y enebro de Macedonia. Una ginebra aromática donde domina el clásico enebro, pero que sorprende con notas de mastiha, té y manzanilla.

GRADUACIÓN:
40% Vol.

PROCEDENCIA: Grecia

VENTI PUNTO ZERO 20 ZERO COCKTAILS LIST

MARTINI

ETNA GIN 12,50 €

NOTAS DE CATA:
ESTA GINEBRA CELEBRA SICILIA Y LA PASIÓN POR LAS PLANTAS DEL ETNA, EN PARTICULAR ALCACHOFA SILVESTRE, HINOJO SILVESTRE, LIMÓN, NARANJA, SALVIA, MENTA Y CILANTRO. CADA BOTÁNICO SE MACERA POR SEPARADO EN ALCOHOL DE CEREALES, SE DESTILA INDIVIDUALMENTE Y LUEGO SE COMBINAN PARA ARMONIZAR.

GRADUACIÓN:
40% VOL.

PROCEDENCIA: ITALIA

GIN MARE CAPRI 12,50 €

NOTAS DE CATA:
AROMA DE ROMERO, ACEITUNAS NEGRAS Y CÍTRICOS. SABROSO, EL GUSTO ESTALLA EN CILANTRO Y ENEBRO FRESCO, PARA TRANSFORMARSE DESPUÉS EN AMARGO CON NOTAS ESPECIADAS Y HERBÁCEAS TÍPICAS DEL ROMERO Y LA ALBAHACA.

GRADUACIÓN:
42,7% VOL.

PROCEDENCIA: ESPAÑA

ETSU DOUBLE YUZU 12,50 €

NOTAS DE CATA:
BOTÁNICOS TRADICIONALES COMO EL YUZU JAPONÉS, BAYAS DE ENEBRO, RAÍZ DE REGALIZ, ANGÉLICA, CILANTRO Y MATCHA.

GRADUACIÓN:
43% VOL.

PROCEDENCIA: JAPÓN

ETSU PACIFIC OCEAN 12,50 €

NOTAS DE CATA:
BOTÁNICOS AFRUTADOS Y ESPECIADOS, COMO ENEBRO, YUZU, NARANJA, CILANTRO, REGALIZ Y ANGÉLICA. AROMA FRESCO Y YODADO, APORTADO POR LA DESTILACIÓN CON AGUA DE MAR.

GRADUACIÓN:
45% VOL.

PROCEDENCIA: JAPÓN

BOMBAY SAPPHIRE

VENTI PUNTO ZERO 20 ZERO COCKTAILS LIST

MARTINI

SELVATIQ HIMALAYAN GIN 12,50 €

NOTAS DE CATA:
UN LONDON DRY GIN QUE CAPTURA LA ESENCIA DE LAS ALTITUDES EXTREMAS, DONDE EL ENEBRO DEL HIMALAYA (JUNIPERUS INDICA) CRECE POR ENCIMA DE LOS 3.500 METROS, MOLDEADO POR UNAS CONDICIONES AMBIENTALES ÚNICAS QUE DEFINEN SU CARÁCTER INCONFUNDIBLE.

GRADUACIÓN:
45,1% VOL.

PROCEDENCIA: ITALIA

CUBICAL ULTRA PREMIUM 12,50 €

NOTAS DE CATA:
AROMAS INTENSOS Y DELICADOS, NOTAS CÍTRICAS DE LA MANO DE BUDA, NARANJA DULCE, NOTAS ESPECIADAS, EN PARTICULAR DE ENEBRO Y CARDAMOMO, FINAL FLORAL DE AZAHAR.

GRADUACIÓN:
45% VOL.

PROCEDENCIA: ESPAÑA

BAIGUR 12,50 €

NOTAS DE CATA:
AROMA DE ROMERO, ACEITUNAS NEGRAS Y CÍTRICOS. SABROSO, EL GUSTO ESTALLA EN CILANTRO Y ENEBRO FRESCO, PARA TRANSFORMARSE DESPUÉS EN AMARGO CON NOTAS ESPECIADAS Y HERBÁCEAS TÍPICAS DEL ROMERO Y LA ALBAHACA.

GRADUACIÓN:
43% VOL.

PROCEDENCIA: VIETNAM

SILENT POOL 12,50 €

NOTAS DE CATA:
NOTAS FLORALES, ENEBRO Y HIERBAS, CON UN FINAL EN EL QUE PREDOMINA LA DULZURA REDONDA DE LA PERA Y LA MIEL.

GRADUACIÓN:
43% VOL.

PROCEDENCIA: INGLATERRA

ROBYMARTON "IPG" 13,00 €
ITALIAN PREMIUM GIN "HIGH PROOF"

NOTAS DE CATA:
BOTÁNICOS TRADICIONALES COMO EL YUZU JAPONÉS, BAYAS DE ENEBRO, RAÍZ DE REGALIZ, ANGÉLICA, CILANTRO Y MATCHA.

GRADUACIÓN:
55,5% VOL.

PROCEDENCIA: ITALIA

BOMBAY SAPPHIRE

ROBYMARTON HANDCRAFTED ITALIAN PREMIUM GIN — 13,00 €

NOTAS DE CATA:
BOTÁNICOS AFRUTADOS Y ESPECIADOS, COMO ENEBRO, YUZU, NARANJA, CILANTRO, REGALIZ Y ANGÉLICA. AROMA FRESCO Y YODADO, APORTADO POR LA DESTILACIÓN CON AGUA DE MAR.

GRADUACIÓN:
47% VOL.

PROCEDENCIA: JAPÓN

ADAMUS GIN — 13,00 €

NOTAS DE CATA:
LA ESENCIA SE INFUSIONA DELICADAMENTE CON VALIOSOS EXTRACTOS FLORALES, APORTANDO A LA GINEBRA UN AROMA ESPECIAL E INCONFUNDIBLE.

GRADUACIÓN:
44,4% VOL.

PROCEDENCIA: PORTUGAL

SÔNG CÁI VIET NAM FLORAL GIN — 13,00 €

NOTAS DE CATA:
UNIÓN ENTRE LOS VASTOS DELTAS FLUVIALES Y LAS REMOTAS MONTAÑAS DE VIETNAM. ELABORADA A PARTIR DE CINCO FLORES: GARRA DE DRAGÓN, YLANG YLANG, JAZMÍN, MAGNOLIA Y POMELO, CADA UNA DESTILADA POR SEPARADO.

GRADUACIÓN:
45% VOL.

PROCEDENCIA: VIETNAM

NEVAIO: AUTENTICAL ALPINE BOTANICAL GIN — 13,00 €

NOTAS DE CATA:
GINEBRA BELGA PREMIUM QUE COMBINA LAS LEGENDARIAS HOJAS DE COCA PERUANAS CON UNA MEZCLA EXÓTICA DE BOTÁNICOS: FRUTA DEL DRAGÓN, TAMARILLO, PAPAYA, CÁSCARAS DE NARANJA Y BAYAS DE ENEBRO.

GRADUACIÓN:
45% VOL.

PROCEDENCIA: ITALIA

GIN AMUERTE COCA LEAF BLACK — 13,50 €

NOTAS DE CATA:
GINEBRA BELGA PREMIUM QUE COMBINA LAS LEGENDARIAS HOJAS DE COCA PERUANAS CON UNA MEZCLA EXÓTICA DE BOTÁNICOS: FRUTA DEL DRAGÓN, TAMARILLO, PAPAYA, CÁSCARAS DE NARANJA Y BAYAS DE ENEBRO.

GRADUACIÓN:
43% VOL.

PROCEDENCIA: BÉLGICA

PORCELAIN SHANGHAI DRY GIN 13,50 €

NOTAS DE CATA:
PORCELAIN SHANGHAI DRY GIN SE ELABORA A PARTIR DE 18 BOTÁNICOS QUE INCLUYEN: BAYAS DE ENEBRO DE MONGOLIA, BAYAS DE GOJI, PIMIENTA DE SICHUAN, CARDAMOMO, SEMILLAS DE CILANTRO, ALMENDRA, AVELLANA, CÁSCARA DE NARANJA, LIMÓN Y POMELO, MANDARINA, ROSA Y OTROS 6 INGREDIENTES SECRETOS.

GRADUACIÓN:
43% VOL.

PROCEDENCIA: CHINA

PORCELAIN MANDARIN DRY GIN 13,50 €

NOTAS DE CATA:
PORCELAIN MANDARIN DRY GIN SE ELABORA A PARTIR DE LOS MISMOS 18 BOTÁNICOS QUE EL SHANGHAI DRY GIN, QUE INCLUYEN: BAYAS DE ENEBRO DE MONGOLIA, BAYAS DE GOJI, PIMIENTA DE SICHUAN, CARDAMOMO, SEMILLAS DE CILANTRO, ALMENDRA, AVELLANA, CÁSCARA DE NARANJA, LIMÓN Y POMELO, MANDARINA, ROSA Y OTROS 6 INGREDIENTES SECRETOS. LA DIFERENCIA SUSTANCIAL RADICA EN LA MAYOR PRESENCIA DE MANDARINA EN ESTA VARIANTE.

GRADUACIÓN:
43% VOL.

PROCEDENCIA: CHINA

MONKEY 47 13,50 €

NOTAS DE CATA:
EN EL PALADAR, LA EXPERIENCIA SE VUELVE ENVOLVENTE Y ATERCIOPELADA. EL ATAQUE ES INICIALMENTE DULCE, CASI SEDOSO, PARA DESPUÉS ABRIRSE EN UN CUERPO ESTRUCTURADO DONDE EMERGE EL INGREDIENTE EMBLEMÁTICO: EL ARÁNDANO ROJO LOCAL. ESTA BAYA APORTA UNA NOTA ÁCIDA Y CRUJIENTE QUE EQUILIBRA PERFECTAMENTE EL CALOR DE LA PIMIENTA NEGRA Y EL JENGIBRE. EL FINAL ES UN LARGO EPÍLOGO, SECO Y ELEGANTEMENTE AMARGO, QUE DEJA UN RECUERDO PERSISTENTE DE HIERBAS MEDICINALES Y ESPECIAS CÁLIDAS.

GRADUACIÓN:
47% VOL.

~~PROCEDENCIA: ALEMANIA~~

ELEPHANT 13,50 €

NOTAS DE CATA:
LIGERAS NOTAS DE ENEBRO, ACOMPAÑADAS DE LOS MATICES BALSÁMICOS DEL PINO DE MONTAÑA Y DE RECUERDOS HERBÁCEOS.
EN BOCA ES COMPLEJO PERO SUAVE, EQUILIBRANDO SABORES FLORALES, AFRUTADOS Y ESPECIADOS. DESTACAN NOTAS DE JENGIBRE SEGUIDAS DE UNA DULZURA FLORAL.

GRADUACIÓN:
45% VOL.

PROCEDENCIA: ALEMANIA

INVERROCHE CLASSIC 14,50 €

NOTAS DE CATA:
NOTAS DE ENEBRO VERDE CON UN DELICADO BOUQUET EN NARIZ. AROMA CÍTRICO, PÉTALOS DE ROSA Y UN EQUILIBRIO FLORAL QUE DEJA UN FINAL LIMPIO, SABROSO Y SECO.

GRADUACIÓN:
43% VOL.

PROCEDENCIA: SUDÁFRICA

KI NO BI - KYOTO 14,50 €

NOTAS DE CATA:
YUZU AMARILLO, CIPRÉS JAPONÉS, HOJAS DE SHISO ROJO, BAMBÚ, TÉ GYOKURO DE LA REGIÓN DE UJI Y BAYAS DE PIMIENTA JAPONESA.

GRADUACIÓN:
45,7% VOL.

PROCEDENCIA: JAPÓN

XIBAL GIN 15,00 €

NOTAS DE CATA:
NOTAS PREDOMINANTES DE BOTÁNICOS COMO ENEBRO, HINOJO, CILANTRO, PIMIENTA NEGRA, LIMONES, LAUREL, CARDAMOMO Y NARANJAS.

GRADUACIÓN:
45% VOL.

PROCEDENCIA: GUATEMALA

PORTOFINO 15,00 €

NOTAS DE CATA:
EN NARIZ SE DISTINGUE DE INMEDIATO Y CON NITIDEZ EL AROMA PURO DEL ENEBRO, SEGUIDO DE UNA NOTA FRESCA DE LIMÓN Y LAVANDA DULCE, ROMERO, MEJORANA Y SALVIA.

GRADUACIÓN:
43% VOL.

PROCEDENCIA: ITALIA