



La Ginebra tiene su origen en Holanda en el siglo XVII, donde era conocida como “eau de vie Genievre”. Mercenarios Británicos que lucharon en esta región la llevaron a sus casas, donde toma el nombre de “Gin”. En Gran Bretaña es donde evoluciona el espíritu de este aguardiente y a lo largo de un siglo de cuidados y perfección en el proceso de elaboración es donde se origina lo que hoy conocemos como Ginebra; lo claro, lo nítido y el sabor genuino del London Dry Gin. Posteriormente fue combinada con muchas especies de distinta naturaleza, como son cáscara de naranja y semillas de cilantro, entre muchas más, que son utilizadas para hacer esta tradicional bebida espirituosa, donde obviamente predomina el Enebro.

Ahora muchas destilerías, específicamente Estadounidenses, Francesas, Españolas e incluso Escocesas, están añadiendo ingredientes botánicos inesperados a sus ginebras, creando sabores especiados, florales, y/o salados no típicamente asociadas con el producto.

Muchas de estas aguardientes pertenecen a la nueva tendencia llamada el Nuevo Estilo de Ginebra Occidental. No existen dos tipos de Ginebra, pero en general el mercado de la ginebra contemporánea, es en la actualidad como era en el viejo mundo, recetas de larga tradición pero experimentando la nueva era.

Únete a nosotros y descubre una infinidad de sabores ocultos detrás de nuestro bar y en lo que pueden llegar a convertirlo nuestros apasionados mixólogos.





Gin comes from 17th-century Holland, where it was known as “eau de vie Genievre.” British mercenaries fighting in the region brought it home, where its name was translated to “gin.” In Britain, the spirit evolved over a century to become what most of us think of when we think of Gin; the crisp, clean, biting flavours of London Dry Gin. While several botanicals, such as orange peel and coriander seeds are used to make this traditional spirit, juniper berries dominate.

But now, many distillers, specifically American, French, Spanish and even Scottish distillers, are adding unexpected botanicals to their gins, creating spicy, floral, and savory flavors not typically associated with the spirit.

Many of these gin alternatives fall into a new variety of gin called New Western Style Gin. No two gins are the same, but in general the contemporary gin market is now comprised of old-world, time-honored recipes and experimental new-world batches

Gin has a long and glorious tradition worldwide. Some distillers are preserving that tradition while others are looking to create something new.

Join us and discover the world of flavours hidden behind our bar and what they become in the hand of what our passionate mixologist.



GINEBRAS DEL NUEVO OCCIDENTE “La Revolución del Ginebra”

El London Dry Gin, es un testimonio de consistencia y tradición, mientras las llamadas Ginebras del Nuevos Occidente inculcan la creatividad y el nuevo perfil de Sabores.

Mientras la Ginebra tradicional se enfoca en el total dominio de sabor a bayas de enebro, la Ginebra Occidental es reconocida por la perfecta mezcla y el equilibrio del enebro y otros ingredientes naturales.

Ejemplo de marcas con este estilo que usted encontrara en el Gin Bar:

HENDRICKS

Una Ginebra Escocesa
Infusión de pepinos y rosas

TANQUERAY 10

Creatividad de uno de las marcas Clásicas
Con esencia de naranja, limón y manzanilla

BEEFEATER 24

El regreso de un Clásico
Infusiones de té verde y piel de toronja

G'VINE FLORAISON

De la Región de Coñac en Francia
con infusión de Uva Ugni Blanc
Un Ginebra con personalidad exclusiva

G'VINE NOUAISON

Otro destilado de Uva Ugni Blanco
Extraído de alambiques de cobre

MARTIN MILLER'S

Destilado en Inglaterra y macerado en Islandia
Aromas de iris, pepinos y cítricos

GIN MARE

Una magnífica Ginebra Española
Aceitunas, albahaca, romero y tomillo

NEW WESTERN GIN “The Gin Revolution”

If London Dry Gin, are a testament to consistency and tradition, the New Western Gins cultivate creativity and new taste profiles.

While traditional Gins are focused and dominated by Juniper Berries, Western Gin are recognized for perfectly blending and balancing Juniper and other botanicals.

Exemplary brands of this style are found at The Gin Bar:

HENDRICKS

A Scottish Gin
Infused with rose petals and cucumbers

TANQUERAY 10

Creativity from one of the Classic
Scents of oranges, lime and chamomile

BEEFEATER 24

Spin on a Classic Brand.
Infused with green teas and grapefruit peel

G'VINE FLORAISON

From the Cognac Region of France, infused with Ugni Blanc Grape
A different Gin in itself

G'VINE NOUAISON

Also distilled from Ugni Blanc Grape
From small batched in copper still

MARTIN MILLER'S

A superbly clean English – Icelandic Gin
Florentine iris, citrus and cucumber

GIN MARE

A terrific Spanish Gin
Olives, basil, rosemary and thyme



GINEBRAS TRADICIONALES "Manteniendo la Tradición Viva"

Mientras otros aguardientes muestran un total arraigo por permanecer en el montaje de lo que hoy se considera es un bar, la Ginebra actualmente luce mucho mejor de como lo había hecho en décadas.

Hoy en día la Mixología le debe mucho el resurgimiento de la cultura del Ginebra a los nuevos procesos de destilación llamados "Ginebras del Nuevo Occidente", mientras las Ginebras originales mantienen la postura de mantener el proceso de destilación tradicional del Enebro por más de cuatrocientos años, y contando.

Ejemplo de marcas con este estilo que usted encontrara en el Gin Bar:

FIFTY POUNDS GIN

Un clásico London Dry Gin

HASWELL

Ginebra Inglesa con un toque de limón

LONDON NO. 1

London Dry Gin con un toque de bergamota Gardenias

VAN GOGH GIN

Hecho en Holanda, otro enfoque al del tradicional Londres Dy Gin – Un Grande para Martini

BOTANIC ULTRA PREMIUM

Destilado por más de 100 años, notable aroma a cítrico de la mano de Buda

ISH GIN

Cinco veces destilado en el corazón de Londres Un London Dry Gin en toda la extensión de la palabra

BULLDOG GIN

Una ginebra tradicional con toques de ojos del dragón Chino, semillas de amapola Turca Hojas de loto

TRADITIONAL GINS "Keeping the Tradition Alive"

While other spirits are firmly entrenched in today's bar set up, gin is looking better than it has in decades.

Although today's Mixologist owe a lot of the resurgence of Gin culture to the rise of Western Gins, the traditional Gins maintain of stance of consistency, Juniper-forward offering that has stood the test of time....more than four hundred years, and counting.

Exemplary brands of this style are found at The Gin Bar:

FIFTY POUNDS GIN

A rare, batch made classic London Dry Gin

HASWELL

English Dry Gin, citrus forward

LONDON NO. 1

London Dry Gin with a hint of bergamot Gardenia

VAN GOGH GIN

Made in Holland with a non-traditional Approach to London Dy Gin – Great Martini Gin

BOTANIC ULTRA PREMIUM

Distilled in more than 100 year old still, Notable addition of citrus aroma of Buddha's hand

ISH GIN

Distilled five times in the heart of London A London Dry Gin in every sense of the word

BULLDOG GIN

A traditional Gin with distinctive Chinese dragon eyes, Turkish poppy seeds and lotus leaves



MIXOLOGIA EN BASE DE TONIC

\$12.00

G&T

Ginebra, piel de limón y dash de agua tónica
Sin dudas un Clásico

BASIL TONIC

Ginebra, albahaca triturada y frambuesa
Dash de agua tónica

CITRUS TONIC

Ginebra, enebro triturado, piel de naranja y limón
Dash de agua tónica

PENINSULA TONIC

Ginebra, Martini Rosso, néctar de agave, chaya
Dash de agua tónica

SOUTH OF FRANCE

Bombay con infusión de Anís
Dash de Ricard y agua tónica

FLOATING GUAVA

Ginebra, miel, guayaba, sprite y agua tónica

TONIC BASED GIN MIXOLOGY

\$12.00

G&T

Gin, lime peel and a splash of tonic water
A Classic without a doubt

BASIL TONIC

Gin, crushed basil and raspberries
Splash of tonic water

CITRUS TONIC

Gin, crushed juniper berries, Orange and lime peel,
Splash of tonic water

PENINSULA TONIC

Gin, Martini Rosso, agave honey, tree spinach
(Chaya) and a splash of tonic

SOUTH OF FRANCE

Anis infused Bombay London Dry Gin
Dash of Ricard and a splash of tonic water

FLOATING GUAVA

Gin, honey, guava, sprite and tonic water



CREACIONES DE GINEBRA MODERNAS

\$12.00

BRAMBLE

Ginebra, jugo de limón, jarabe natural
Moras maceradas y agua mineral

HIBISCUS FLOWER

Ginebra, reducción de jamaica
Jarabe y dash de agua mineral

SANGRIA INGLESA

Ginebra, pimms, piel de naranja y de limón
Dash de Ginger Ale

PEACH BERRY ALE

Ginebra, licor de durazno, Sour Mix y fresa
Dash de Ginger Ale

KUKULCAN CRUSH

Ginebra, Xtabentún, jugo de naranja agria
Chaya

TROPICAL WATER

Ginebra, licor de sandía, agua de coco
Jugo de sandía y jarabe natural

LIMONADA DE PEPINOS

Ginebra, jugo de limón, pulpa de pepino
Jarabe natural y dash de agua mineral

HERBAL SQUASH

Ginebra, jugo de limón, jarabe de jengibre
Frambuesa, romero y dash de agua mineral

G&B

Ginebra, vino espumoso, jarabe natural
Dash de limón

LONDON MULE

Ginebra, cerveza de jengibre, dash de limón

MODERN GIN CREATIONS

\$12.00

BRAMBLE

Gin, lime juice, sugar syrup
Macerated blackberries and sparkling water

HIBISCUS FLOWER

Gin, hibiscus flower reduction
Syrup and a shot of sparkling water

ENGLISH SANGRIA

Gin, pimms, orange, lime and cucumber peel
Splash of Ginger Ale

PEACH BERRY ALE

Gin, peach liquor, Sour Mix, strawberry
Splash of Ginger Ale

KUKULCAN CRUSH

Gin, Xtabentun, sour orange juice
Tree spinach (Chaya)

TROPICAL WATER

Gin, watermelon liqueur, coconut water
Watermelon juice and sugar syrup

CUCUMBER LEMONADE

Gin, lime juice, crushed cucumber
Sugar syrup and a splash of sparkling water

HERBAL SQUASH

Gin, lime juice, ginger syrup, raspberry,
Rosemary and a splash of sparkling water

G&B

Gin, house sparkling wine
Sugar syrup and a splash of lime

LONDON MULE

Gin, ginger beer, splash of lime



CLÁSICOS DE GINEBRA

\$12.00

TURIN

Amaretto, Ginebra, Martini Rosso, jugo de limón
Media luna de naranja en las rocas

NEGRONI

Ginebra, Campari, Vermouth Rosso
Media luna de naranja en las rocas

SILK STOCKINGS

Cacao Blanco, Ginebra, leche evaporada
Dash de granadina

DIRTY MARTINI

Ginebra, jugo de aceitunas
Vermouth Seco y aceitunas

PERFECT MARTINI

Ginebra, Vermouth Rosso y Vermouth Seco

TOM COLLINS

Ginebra, jugo de limón, jarabe natural
Agua mineral servido en las rocas

GIN LASTING CLASSICS

\$12.00

TURIN

Amaretto, Gin, Martini Rosso, lime juice
Orange slice on the rocks

NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth Rosso
Orange slice on the Rocks

SILK STOCKINGS

White cacao, Gin, Half & Half
Splash of grenadine

DIRTY MARTINI

Gin, olive juice, splash of Dry Vermouth
Briny olives

PERFECT MARTINI

Gin, Vermouth Rosso and Dry Vermouth

TOM COLLINS

Gin, lime juice, sugar syrup
Mineral water served on The rocks



MIXOLOGÍA TRADICIONAL

\$10.00

MOJITO

Ron blanco, hojas de menta, tercios de limón
Jarabe natural y agua mineral

MARGARITA GOLDEN

Tequila, Triple Sec, Grand Marnier y Sour Mix

STRAWBERRY LAVA FLOW

Ron blanco y ron oscuro
Piña Colada Mix y pulpa de fresa

CAIPIRINHA

Cachaça, tercios de limón
Azúcar mascabado y hielo triturado

CIELO NUBLADO

Vodka, tequila, Blue Curaçao, Sour Mix
Sprite y hojas de menta

TRADITIONAL MIXOLOGY

\$10.00

MOJITO

White rum, mint leaves, lime thirds
Sugar syrup and sparkling water

GOLDEN MARGARITA

Tequila, Triple Sec, Grand Marnier and Sour Mix

STRAWBERRY LAVA FLOW

White rum, dark rum
Piña Colada Mix and strawberry mix

CAIPIRINHA

Brazilian Cachaça, lime thirds
Brown sugar and crushed ice

CIELO NUBLADO

Vodka, tequila, Blue Curaçao, Sour Mix
Sprite and mint leaves



GINEBRAS – HOUSE GINS

Las siguientes Ginebras y Aguas Tónicas están incluidas en su Paquete Gourmet Inclusive
The following Gins and Tonic Waters are included in your Gourmet Inclusive Package

Beefeater	7.00
Tanqueray	7.00
Gordon's	7.00
Van Gogh	9.00
Bombay Sapphire	9.00
Cristal, Tonic Water	2.00
Schweppes, Tonic Water	2.00

GINEBRAS PREMIUM – PREMIUM GINS

Las siguientes Ginebras y Tonics no estan incluidos en nuestro paquete Gourmet Inclusive
Try one of our Premium offering. Premium Gins and Tonics are not included in our Gourmet Inclusive Package
Your Gourmet Inclusive Package includes a \$5.00 credit towards any premium Gins

Haswell	11.00
Bombay East	11.00
Tanqueray Ten	12.00
Martin Miller's	12.00
Tanqueray Ten	12.00
Fifty Pounds	12.00
Beefeater 24	12.00
Ish Gin	13.00
Hendricks	13.00
Gin Mare	13.00
London Blue No. 1	13.00
G'Vine Floraison	14.00
G'Nouvaison	14.00
Premium Botanical	15.00

Did you know?

The history of tonic water begins in 17th, century
Peru when Spanish colonists discovered a
treatment for malaria in the bark of the quinaquina tree. Bottles of sweetened quinine water soon appeared,
to be drunk with or without alcohol for therapeutic use. With many colonies in malaria-prone areas,
the British and the Dutch needed large
quantities of quinine to avoid catching the feverish infection. What better marriage.
Gin and Tonic!!!!



AGUAS TÓNICAS – TONIC WATER – 5.00

Bui Tonic, Mexican Tonic Water

1724, Peruvian Tonic

Fever Tree, Indian Tonic

Fever Tree Light, Indian Tonic

Fentimans, Spanish Botanical Tonic

Fentimans Light, Spanish Botanical

Sabia?

The history of tonic water begins in 17th, century Peru when Spanish colonists discovered a treatment for malaria in the bark of the quinaquina tree. Bottles of sweetened quinine water soon appeared, to be drunk with or without alcohol for therapeutic use. With many colonies in malaria-prone areas, the British and the Dutch needed large quantities of quinine to avoid catching the feverish infection. What better marriage.

Gin and Tonic!!!



LICORES – LIQUORS

RON – RUM

Barcañi Blanco	7.00
Bacardi Añejo	7.00
Captain Morgan	7.00
Malibu, Ron de Coco	7.00
Havana Club 7 Años	8.00
Havana Club 7 Años	9.00
Matusalen	9.00

TEQUILA

Tradicional Reposado	7.00
Centenario Reposado	7.00
Hornitos Reposado	7.00
Sauza Hornitos	7.00
Milagro Reposado	7.00
Don Julio Blanco	8.00
Don Julio Reposado	9.00
Herradura Reposado	10.00

WHISKY – WHISKEY

J&B	7.00
Canadian Club	7.00
Seagrams V.O	8.00
Crown Royal	9.00
Jack Daniel's	8.00
Chivas	9.00
Etiqueta Negra	9.00
Gleenlivet	13.00

VODKAS

Smirnoff	7.00
Svedka	7.00
Svedka Raspberry	7.00
Svedka Citron	7.00
Svedka Clementine	7.00
Stolichnaya	7.00
Sky	7.00
Ketel One	9.00

BRANDY & COGNAC

Torres 10	7.00
Don Pedro	7.00
Fundador	7.00
Terry Centenario	7.00
Martell V.S.	9.00

LICORES

Bailey's	7.00
Frangelico	7.00
Campari	7.00
Galiano	7.00
Licor 43	8.00
Amaretto Disaronno	8.00
Drambuie	8.00
Anis Ricard	8.00
Grand Marnier	9.00
Cointreau	9.00



CHAMPAÑA Y ESPUMOSOS CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

	COPA / GLASS	BOTELLA / BOTTLE
Dubois, Brut	5.00	35.00
Duc De Riviere, Brut, Rosé	5.00	35.00
Sala Vive, Brut		38.00
Freixenet, Cordon Negro		50.00
Elissya, Pinot Noir, Brut Rosé		105.00
Moet & Chandon, Brut		115.00
Rosado – Rosé Wines		

VINOS BLANCOS – WHITE WINES

Amaranta, Chardonnay	7.00	35.00
Amaranta, Sauvignon Blanc	7.00	35.00
Viña Mercedes, Blanc B.	7.00	35.00
Mis Momentos, Airen	7.00	35.00
Benvolio, Pinot Grigio		39.00
Piatelli Premium, Torrontes		45.00
La Crema, Chardonnay		50.00
Mantazas, Sauvignon Blanc		59.00

VINOS TINTOS – RED WINES

Amaranta, Cabernet Sauvignon	7.00	35.00
Viña Mercedes, Cab Sauvignon	7.00	35.00
Amaranta, Merlot	7.00	35.00
Viña Mercedes, Merlot	7.00	35.00
Viña Mercedes, Pinot Noir	7.00	35.00
Palacio del Carmen, Tempranillo	7.00	35.00
Mis Momentos, Tempranillo	7.00	35.00
Byron, Pinot Noir		45.00
Murphy Goode, Zinfandel		45.00
Arrowood, Cabernet Sauvignon		55.00
Kendal Jackson, Vintner's Reserve, Merlot		55.00
Matanzas Creek, Merlot		85.00

VINO DULCES – DESSERT WINE

Ferreira, Tawny Port	8.00	
Errazuriz, Sauvignon Blanc		49.00



CERVEZAS, REFRESCOS Y OTRAS BEBIDAS BEER, SOFT DRINKS AND OTHER BEVERAGES

CERVEZA

BEER

\$5.00

Heineken
Coors Light
Tecate
Tecate Light
Sol
Sol Cero
Bohemia
Dos Equis

REFRESCOS SOFT DRINKS

\$4.00

Coca Cola
Diet Coke
Sprite
Fanta
Ginger Ale

JUGOS

JUICES

\$4.00

Jugo de Naranja – Orange Juice
Jugo de Piña – Pineapple Juice
Jugo de Arandano – Cranberry Juice
Jugo de Uva – Grape Juice
Jugo de Manzana – Apple Juice

AGUAS IMPORTADAS IMPORTED WATERS

\$4.00

Agua Perrier– Perrier Water
Agua Evian – Evian Water

CAFÉ Y TÉ COFFEE AND TEA BEVERAGES

Americano	3.00
Espresso	3.00
Espresso Doble	3.50
Cappuccino, Latte	4.00
Chai Latte	4.00
Té Negro y Herbales	2.50

