



CRUZ BLANCA VALLECÁS

CERVECERÍA RESTAURANTE

¿QUÉ ES LA GINEBRA?

Bebida alcohólica (aguardiente) destilada de grano, que debe su sabor más característico a la infusión de bayas de enebro.

El nombre proviene de la palabra geneva, una corrupción, bien del francés genièvre o del holandés junever, dos palabras que significan enebro.

TIPOS DE GINEBRA

Los dos tipos de Ginebra son la variedad británica, llamada ginebra seca o de Londres, y el tipo holandés, llamado Geneva schenapps o Hollands.

La ginebra seca se prepara a partir de alcohol de grano purificado por destilación fraccionada.





CRUZ BLANCA VALLECAS

CERVECERÍA RESTAURANTE

HISTORIA DE LA GINEBRA

Se cree que los monjes holandeses crearon la ginebra como medicina a principios del siglo XII para combatir la peste bubónica.

A finales del siglo XVI, los soldados ingleses descubrieron en Holanda la Genever, después de presenciar su efecto en los aliados. La llevaron con ellos de vuelta a Inglaterra.

En 1689 Guillermo de Orange prohibió todas las importaciones de licores de Francia, lo que tuvo como resultado la supresión de la Distillers Charter y, los ciudadanos británicos obtuvieron el derecho de elaborar su propia ginebra, lo que aumentó la popularidad del licor.

Al llegar el siglo XVIII la ginebra se había convertido en la bebida nacional de Inglaterra. Entre 1600 y 1730, la producción nacional de ginebra aumentó de medio millón a cinco millones de galones. Una comisión oficial registró en 1750 que en una de cada cinco casas de Londres se vendía ginebra. En aquel momento, los impuestos eran tan bajos que una pinta de ginebra era más barata que una pinta de cerveza. Inglaterra producía 20 millones de galones de ginebra al año.

Como resultado un exceso de consumo y de la mala calidad de la ginebra, se introdujeron los impuestos.

La ginebra se encareció y aumentó su calidad, y empezó un firme ascenso hacia las clases altas. De las condiciones más adversas de suciedad, desesperación y degeneración surgió la ginebra London Dry (o ginebra seca), uno de los mejores licores del mundo.

El clásico Gin-Tonic fue creado por los funcionarios británicos de clase media en el siglo XIX, que fueron enviados a servir al Imperio a Exóticos lugares plagados de mosquitos. La quinina que había en la tónica ayudó a contener la malaria y la Ginebra ayudaba a beber más tónica.

BOMBAY SAPPHIRE

Con un sabor más refinado.

Mezcla de especias y frutas como enebro, lirio, angélica, cilantro y la canela.

Nosotros la recomendamos con piel de limón sobre el borde de la copa.

6'00 €



THE LONDON Nº 1

Gin inglés con un tono azulado en la copa.

Ideal para ese trago largo después de comer, es muy digestiva.

Nosotros la recomendamos con un golpe de hierbabuena.

8'00 €

CITADELLE

Francés es sinónimo de elegancia.

Sabor sin tapujos con una infusión de 19 botanicales, hierbas, flores, especias. Gin extremadamente compleja y equilibrada.

8'00 €



Nº 209

Las notas de enebro de la Toscana, el calor del cilantro de Rumanía, los matices cítricos del cardamomo de Guatemala, los aromas de canela de cassias de Indonesia, y la naranja bergamot de Calabria proporcionan los elementos encantadores cítricos dentro de la estructura de esta ginebra compleja.

10'00 €



**CRUZ BLANCA
VALLECAS**
CERVECERÍA RESTAURANTE

LARIOS BLUE (12)

Exótica, intensa, sedosa al paladar.
Doce ingredientes extraídos directamente de la naturaleza. La recomendamos con cáscara de lima y corteza de naranja.

6'00 €



BEEFEATER 24

¡Respeto! Esta ginebra es para sentarse.
De sus ingredientes destaca el Té Sancha Japonés, el Té Verde Chino y el pomelo. Con pomelo rosa en rodaja, un toque de su zumo y perejil para potenciar todos los aromas.

8'00 €



BULLDOG

Erótica, moderna, atrevida, un toque afrodisíaco en la noche.
Amapola natural, el ojo de dragón, canela, enebro, limón, almendra, casia, lavanda, regaliz, angélica, cilantro...
Nosotros la recomendamos con un toquecito de canela.

8'00 €



G'VINE

Francesa y sofisticada por excelencia.
Es el resultado de destilar hasta cuatro veces vino de uva Ugni blanc, con nueve botanicals y sobre todo una infusión de flor de vid, lo que le da tono a su carácter floral. Nosotros le añadimos uva para deleitarnos con esta copa.

10'00 €



**CRUZ BLANCA
VALLECAS**
CERVECERÍA RESTAURANTE

HENDRICK'S

Más que aromática, uno de los mejores gins del mundo.

En su producción se le añade una infusión de pétalos de rosa de Bulgaria y la pulpa del pepino Holandés.

Le añadimos unos pétalos de rosa y pepino para potenciar el sex appeal.

8'00 €



MARTIN MILLER'S

Notas dulces, notas florales, notas especiadas y notas de alcohol.

En la cata ha costado que la gente pasara a la fase de boca puesto que todo el mundo seguía descubriendo matices y matices sin cansarse del aroma.

8'00 €



Nº TEN

Tanquerai nº Ten tiene un aroma fresco, con una mezcla de cítricos, hierbas y especias; gusto intenso corazón cítrico y sutil presencia de enebro, realzado con notas balsámicas de camomila y toque final refrescante, suave, con toques de pomelo, naranja y lima.

8'00 €



BOË

Es ligera pero con carácter, la verdad es que se convierte en una agradable sorpresa, cuando entra en la boca. Se nota el enebro, la pimienta, y los botánicos más evidentes que poco a poco dejan paso a las nueces y almendras.

10'00 €



**CRUZ BLANCA
VALLECÁS**
CERVECERÍA RESTAURANTE

PINK 47

Cristal claro. En nariz finas notas herbáceas, un enebro potente y aromas de maderas en el fondo, especiada. Fresca y equilibrada. En boca es suave y de paso fácil, con sus 47° de alcohol muy bien integrados. Final largo.

10'00 €



BRECON

Destilado 100% de grano se fusiona con 10 especies diferentes de hierbas selectas: Licor Galés, Bayas de Enebro, Piel de Naranja, Canela en Rama, Raíz de Regaliz, Raíz de Angélica, Lirio de Florencia, Semillas de Cilantro, Piel de Limón y Nuez Moscada.

8'00 €



GERANIUM

Los botánicos utilizados son enebro, geranio, limón, cilantro, regaliz, casia, angélica, raíz de lirio y dos componentes secretos.

10'00 €



EDINBURGH GIN

Reproduce fielmente una receta típica de Edimburgo de hace 250 años, en la que encontramos que todos los productos utilizados son exclusivos de la región.

10'00 €



**CRUZ BLANCA
VALLECÁS**
CERVECERÍA RESTAURANTE