



Bienvenido...

Los que trabajamos en el Clic no tenemos otra obsesión que la de hacer que tu experiencia en nuestra casa sea lo más inolvidable posible. Para ello hemos dedicado mucho tiempo a pensar qué busca quién nos visita y hemos tratado de cuidar cada detalle para que pases momentos únicos a nuestro lado:

Un lugar moderno y acogedor sin llegar a ser minimalista. Tranquilo. Un escenario limpio y transparente, que inspire confianza. Un lugar colorista, que alegre la vista. Y con plantas, muchas plantas y mucha madera, porque nos gustan y pensamos que ayudan a quienes nos visitan a olvidarse un poco de la vida en la ciudad...

El servicio lo es todo. No lo hacemos todo bien pero esperamos que cuando sea así tengas la suficiente confianza para decírnoslo. Por eso no nos gusta el Usted, ni los formalismos, ni las estridencias. Creemos que el mejor servicio se basa en la naturalidad del anfitrión cuya única finalidad es agradecer a sus invitados.

Los detalles. Queremos que no te falte prensa que leer por la mañana, esperamos que la música te agrade pero que no te distraiga, y que el volumen sea el correcto. Te ofrecemos mantas en la terraza para que no te vayas por el frío y que tengas velas en la mesa. Cuando nos pides una copa te la mezclamos y no nos cuesta darte a probar mil vinos hasta que encuentres el que te gusta...

La comida. Queremos que nos uses a todas horas. El buffet de desayunos por la mañana, el vermouth del mediodía, el vino de por la tarde, una cena tranquila, un cóctel por la noche... No tenemos mucho pero lo que tenemos lo damos bien. Tratamos de ser prácticos, por eso apostamos por las cosas sencillas, de calidad y que gusten a todo el mundo.

Y el precio. Esperamos verte todos los días y que no te arruines por ello. Por eso nuestros precios son los mismos dentro del bar que en la terraza. Queremos que nos recuerdes por el momento que pasaste y no por lo que te costó pasarlo.

Pasa y disfruta.

EL BUFFET DE DESAYUNOS

Todos los días de 10:30 a 12:00 de la mañana te invitamos a que desayunes de una manera diferente.

¿Por qué no acompañar tu desayuno con una pieza de fruta o cambiar el pincho de pollo por unos cereales?. Puedes optar por buffet libre y coger lo que quieras o elegir el producto que te apetezca y pagarlo de manera individual. Además te invitamos al zumo de naranja, no es natural, pero puedes coger lo que quieras y ¡siempre será mejor que un vaso de agua! ¡Ven a vernos y cambia tu manera de desayunar!



&elbuffetdedesayunos

Buffet Libre + Café o Infusión	4,50
Buffet Libre + Refresco o Corto de Cerveza	5,50
El zumo... ..	Gratis!!!

I.V.A. incluido



ALGO DE PICAR

A mediodía o por la noche, una comida rápida por semana o una cena romántica, una tapa para acompañar tu caña o una cena de amigos.

De 14:00 a 15:30 y de 20:00 a 23:30, todos los días, te abrimos las puertas de nuestra pequeña cocina para que puedas pasar un rato agradable a nuestro lado. No tenemos mucho pero lo que tenemos lo damos bien. Tratamos de ser prácticos, por eso apostamos por las cosas sencillas, de calidad y que gusten a todo el mundo.



&algodepicar

Media

Ración

Paleta Ibérica (con pan tostado y tomate)	8,00	
Jamón de Pato (con pan tostado y tomate)	8,00	
Carpaccio de Buey con Parmesano (con pan tostado y tomate)	8,50	
Chorizo de León	2,50	5,00
Queso Manchego	3,00	6,00
Queso Provolone Fundido	7,00	

Ración de pan 0,80

Ración extra de pan tostado y tomate 0,80

I.V.A. incluido



&unastostas

De Crema de Morcilla con Queso de Cabra y Miel de Yerbabuena .	5,50
De Angulas de Mentira a la Crema	5,00
De Trigueros con Bechamel de Morcilla, Bacon y Cheddar.....	5,00
De Ahumados con Tumaca y Olivada	6,00
De Cecina con Queso de Cabra	5,50
De Crema de Queso Fresca a las Finas Hierbas y Tomate Concasse .	5,00

&otrascosas

PaliPollo Relleno de Queso y Panceta (Unidad)	3,50
<i>(Pechuga de Pollo rellena de Queso y Panceta y acompañado de 3 salsas para mojar)</i>	
Los Crispis de Solomillo (4 Unidades).....	7,50
<i>(Medallones de Solomillo de Cerdo Crujiente acompañados de 3 salsas para mojar)</i>	
Mousse de Canard	6,00
<i>(Mousse de Foie de Pato Acompañado de Pan Tostado)</i>	
Tartar de Aguacate con Pan Tostado y Doritos	5,00
<i>(Nuestra Receta de Guacamole con Doritos y Pan Tostado)</i>	
Cheese & Chips.....	4,50
<i>(Crema suave de Queso con Patatas Chips y Pan Tostado)</i>	
Clic Ensalada de Verano con Queso Fresco y Menta.....	5,00
<i>(Unas lechuguitas, Tomate, Peanuts, Queso Fresco, Jamón York y Vinagreta de Menta)</i>	

Ración de pan	0,80
Ración extra de pan tostado y tomate	0,80
Ración extra de pan tostado y doritos	0,80

I.V.A. incluido



&nopienses

Queremos picar algo y somos 2 15,00
(1/2 de Paleta, 1/2 de Mus de Canard, 1/2 de Manchego y una tosta de Crema de Queso)

Somos dos y... ¡tenemos hambre! 22,00
*(Plato de embutido con 1/2 de Paleta y 1/2 de Chorizo, 1/2 de Provolone a la Plancha, 1/2 Tartar de Aguacate con Doritos, 2 Palipollos y una tosta de Trigueros o Angulas de Mentira a elegir) **

Un ClicDeluxe para 2 25,00
*(Un Cheese & Chips, un Carpaccio de Buey con Parmesano, una Ensalada Clic de Verano y nuestros Crispis de Solomillo) **

***Nota:** Precio cerrado para dos personas. Los menús son cerrados y no permiten cambios. Pan incluido en el precio.

&lospicafácil (para picar en la barra)

Un PicaFacil **Sencillo** 5,00
*(Media de Chorizo y Media de Manchego) **

Un PicaFacil **Ligerito** 15,00
*(Un Tartar de Aguacate, Media de Mus de Canard y unos Crispis de Solomillo) **

Un PicaFacil **Completo** 24,00
*(Un Tartar de Aguacate, Media de Queso Manchego, Media de Chorizo, Media de Mus de Canard, media de Provolone y dos Palipollos) **

***Nota:** Precio cerrado para dos personas. Los menús son cerrados y no permiten cambios. Pan incluido en el precio. Válido para consumiciones en cualquiera de las barras del local.

&depostre...

Helado con Chocolate 2,50
(Dos bolas de helado con chocolate líquido y base de bizcocho)

Vasito de Oreo y Frutos Rojos 2,50
(Crema de Queso con Galleta Oreo y Coulís de Fresa)

I.V.A. incluido

The logo for 'Clic' is displayed in a stylized, bold, black font. The letter 'i' is unique, featuring a white circle above it, resembling a drop or a specific design element. The letters 'c', 'l', and 'c' are also bold and blocky.

LOS VINOS

¿Te hace un vinito?

Apostamos por vinos sencillos, fáciles de beber, ricos, modernos y a precios razonables.

Tampoco tenemos muchos vinos para chatear pero te garantizamos que los que tenemos te van a gustar y que siempre, siempre, estarán en perfectas condiciones de consumo.

Estamos abiertos a todo... ¿Quieres probar un vino de los que tenemos por botella pero te parece demasiado? No pasa nada, lo que te sobre te lo preparamos para llevar, o si lo prefieres te lo guardamos nosotros en condiciones óptimas para que te lo tomes cuando te apetezca. ¿Tienes un vino en casa y quieres tomarlo con nosotros? Háznoslo saber, ¡seguro que llegamos a un acuerdo!.

Y además todos los meses dos vinos recomendados para que pruebes cosas diferentes, uno nacional y otro internacional. Puedes saber de ellos y de otras actividades a través de nuestra página web www.clicbar.es. ¿Te hace un vinito?



TINTOS

Alabanza Tinto Barrica	1,20.....	7,00
<i>(D.O Rioja_100% Tempranillo)</i>		
La Planta Arzuaga Tinto Barrica	2,20.....	12,00
<i>(D.O Ribera del Duero_100% Tinto Fino_El vino joven más maduro)</i>		
Semele Tinto Crianza	2,20.....	12,00
<i>(D.O Ribera del Duero_90% Tinta del País y 10% Merlot_Vino sabroso y aromas balsámicos, casi se mastica)</i>		
Ramón Bilbao Tinto Crianza	2,00	12,00
<i>(D.O Rioja_100% Tempranillo_Frutas Negras Maduras, Toques Balsámicos, Coco y Regaliz)</i>		
Mazarredo de Ostatu Tinto Crianza	2,10.....	12,00
<i>(D.O Rioja_Garnacha, Tempranillo,Graciano y Mazuelo_Aromas de Crianza con Notas de Frutas)</i>		

ROSADOS

Olvena Rosado	1,70.....	9,00
<i>(D.O Somontano_100% Merlot_Frutas Rojas y Fondo Floral a Violetas)</i>		
Valjunco Rosado	1,30.....	7,00
<i>(Vinos de Calidad de laTierra de León_100% Prieto Picudo_Aromas Frutales Intensos con Restos Carbónicos en Boca)</i>		

BLANCOS

Viore Blanco	1,80.....	9,00
<i>(D.O Rueda_100% Verdejo_Aromas a Frutas de Hueso y a Hinojo Típicos de los Verdejos)</i>		
Abadía San Campio (Terras Gauda) Blanco.....	2,00.....	12,00
<i>(D.O Rías Baixas_100% Albariño_Aromas de Manzana, Pera y Notas Cítricas)</i>		
Líbalis Blanco	1,70.....	9,00
<i>(Vinos de la Tierra Valles de Sadacia_90% Moscatel, 5% Viura 5% Malvasía)</i>		

ESPUMOSOS

Duc de Foix Blanco Espumoso	2,10.....	9,00
<i>(D.O Cava_Macabeo, Xarel·lo y Parellada_Aromas de Fruta y Crianza)</i>		

Taberner Barbazul 2007 Tinto con Crianza 12,00

Vino de la tierra de Cádiz, elaborado con Tintilla de Rota, Merlot y Syrah. Vino de trago largo, agradable, fresco, con ese toque gaditano que le aporta "esa gracia"

Grullas de Paso 2007 Tinto con Crianza 12,00

Ribera del Gállego, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Garnacha. Un vino fresco, con fruta, y sedosidad, con una sensación dulce, no de azúcares residuales, sino resultado de la madurez polifenólica de la uva y su maceración

Prima 2007 Tinto con Crianza 14,00

D.O Toro, 100 % Toro. Es su primera añada, pero su hermano mayor, San Román, lleva muchos años en los más altos puestos de los vinos de España; si a esto le sumamos la "institución" en el mundo vinícola que lo elabora, Mariano García (Mauro, Aalto), seguro que el acierto es pleno, un vino potente, es un Toro, pero buen compañero de mesa.

Malpaso 2007 Tinto con Crianza 18,00

D.O. Mentrida 100% Syrah. La D.O. está ubicada en Toledo, tierra manchega por excelencia, que en los últimos años ha sufrido una auténtica revolución enológica, lanzando al mercado vinos singulares y con un marcado carácter, bien sea por su terruño o por sus controladas y mimadas elaboraciones. Un "buen paso" para adentrarse en los vinos manchegos de altura.

Alonso del Yerro 2006 Tinto con Crianza 23,00

D.O Ribera del Duero. 100% Tempranillo. ¿Algo que celebrar? Pues no te la juegues. Alonso del Yerro es un vino de esos de los que nunca te dejan en evidencia. Bien estructurado, con aromas a frutas rojas, regaliz y minerales en boca es un vino persistente con recuerdos a flores y frutas. Sin duda alguna un clásico moderno para triunfar en cualquier ocasión.

LA COCTELERÍA

¡¡Nos gusta la cocteleríaaaaaaaaaa!!

Todos los viernes, sábados y vísperas de festivos, de 12 de la noche a 2 de la mañana, te invitamos a que vengas a probar nuestra coctelería.

Nos gusta la coctelería clásica preparada a la vista del cliente, sin estridencias, elegante y donde lo más importante sea el sabor. Queremos que, casi por lo mismo que vale una copa, puedas probar cosas diferentes, así que no te cortes y ven a vernos, te garantizamos una velada inolvidable.



&loscócteles

Apple Vodka Spirit.....	5,00
<i>(Vodka, Manzana, Mora, Lima y Chorrito de Granadina)</i>	
Berlin Blonde (2 nd Part)	5,00
<i>(Ron Negrita, Coconut, Cointreau, Zumo de Piña, Nata y Canela)</i>	
My Way Dry Martini	5,00
<i>(Enfriamos la Seagram's, servimos en Hielo Picado y Vaporizamos con Martini ExtraDry)</i>	
Clic Sin Alcohol (Sin Alcohol)	5,00
<i>(Cóctel sin Alcohol a Base de Zumos de Frutas)</i>	
Mojito	5,00
<i>(Ron Bacardi, Zumo de Limón, Soda y Menta Fresca)</i>	

PREPARAMOS LOS CÓCTELES AL MOMENTO Y A LA VISTA DEL CLIENTE, POR ESO TE ROGAMOS UN POCO DE PACIENCIA SI EN MOMENTOS DE APURO TARDAMOS UN POCO EN PREPARARTE TU PEDIDO.

¡GRACIAS POR TU COMPRENSIÓN!

(¡Tenemos la cafetera encendida hasta la 1 de la mañana!)

I.V.A. incluido



LOS GIN TONIC'S

La copa por excelencia, el cóctel perfecto.

Tenemos 20 ginebras Premium que ofrecerte. Queremos que te levantes de la mesa y las huelas, que elijas la que más te guste: seca, aromática, fuerte, suave, clásica, original... Luego elige tu tónica, la **Schweppes** de toda la vida, la glamourosa **Nordic**, la **Boylan** con aromas cítricos, la excelente **Fever Tree**, el capricho de la **Q Tonic**, la singular y botánica **Fentimans** o la irreverente **Abbondio**. Y finalmente el aroma: el purista solo con ceste de limón (mejor lima) o la combinación más extravagante que se te ocurra, al fin y al cabo se trata de que te guste a ti.

Nos gusta la ginebra y todo lo que se puede hacer con ella, por eso te invitamos a que abras tu mente y te dejes llevar por las infinitas posibilidades de un buen GinTonic.



&losGinTonic's

	Schweppes	Nordic	Fever	Boylan	Fentimans	Abbondio	Q Tonic
Seagram's	5	5	6	6	6	7	10
Larios 12	5	5	6	6	6	7	10
Martin Miller's	6	6	7	7	7	8	11
Pink 47	6	6	7	7	7	8	11
Hayman's	7	7	8	8	8	9	12
Fahrenheit	7	7	8	8	8	9	12
Blackwood's	7	7	8	8	8	9	12
Brecon	7	7	8	8	8	9	12
Gin South	7	7	8	8	8	9	12
Citadelle	7	7	8	8	8	9	12
Fifty Pounds	7	7	8	8	8	9	12
Hendrick's	8	8	9	9	9	10	13
Ribbon Blue	8	8	9	9	9	10	13
The London	8	8	9	9	9	10	13
Magellan	8	8	9	9	9	10	13
Bloom Gin	8	8	9	9	9	10	13
Gin Mare	9	9	10	10	10	11	14
Junipero	9	9	10	10	10	11	14

¿Quieres que tu Gin Tonic sepa diferente?

Elige aroma o combinalos como quieras:

Aromas: Naranja, Limón, Lima, Hierbaluisa (en temporada), Agua de Azahar, Cítricos, Haba Tonka, o Angostura.

Te recomendamos:

Cítricos y angostura: Ceste de Naranja, Limón y Lima y dos gotas de Angostura.

Lima y Haba Tonka: Ceste de Lima y poco de rayadura de Tonka.

Naranja y Agua de Azahar: Spray de Azahar y ceste de naranja.

I.V.A. incluido



LOS

FRENCH'75

Pero... ¿Qué me estás contando?

¿Qué es un French'75? Para nosotros una combinación explosiva, una nueva manera de saborear la ginebra más allá del Gin Tonic, un guiño al Henry's Bar de París.

La receta original se preparaba con ginebra, calvados, jarabe de azúcar y zumo de limón. Poco después terminó sustituyéndose el calvados por champagne y la ginebra por otros destilados, aunque está claro que la base original, el éxito de la fórmula, reside en la perfecta combinación que hace la ginebra con cualquier vino espumoso elaborado con el método "Champagnoise", sea cava o champagne.

Nosotros le damos una vuelta de rosca, y te invitamos a que pruebes esta nueva combinación. Sólo o combinada con los aromas que ya usábamos en el Gin Tonic y siempre con nuestro cava tradicional. El caso es que logremos sorprenderte y, por supuesto, que te guste. ¡¡Pon un French'75 en tu vida!!



&losFrench'75

	Cava
Seagram's	6,00
Larios 12	6,00
Martin Miller's	7,00
Pink 47	7,00
Hayman's	8,00
Fahrenheit	8,00
Blackwood's	8,00
Brecon	8,00
Gin South	8,00
Citadelle	8,00
Fifty Pounds	8,00
Hendrick's	9,00
Ribbon Blue	9,00
The London	9,00
Magellan	9,00
Bloom Gin	9,00
Gin Mare	9,00
Junipero	10,00

¿Quieres que tu French'75 sepa diferente?

Elige aroma o combínalos como quieras:

Aromas: Naranja, Limón, Lima, Agua de Azahar, Pepino, Cítricos, Haba Tonka, o Angostura.

Te recomendamos:

Cítricos y angostura: Ceste de Naranja, Limón y Lima y dos gotas de Angostura.

Lima y Haba Tonka: Ceste de Lima y poco de rayadura de Tonka.

Naranja y Agua de Azahar: Spray de Azahar y ceste de naranja.

I.V.A. incluido



GOURMET 5PACE

¿Buscas algo especial?

Hemos escogido lo mejor de estas 5 familias: GINEBRA, RON, WHISKY, VODKA Y GASIFICADOS. Así de sencillo es nuestro GOURMET 5PACE. Lo mejor de lo mejor para quienes buscan probar aquello que está por encima de lo más exclusivo. Teníamos poco sitio y debíamos elegir entre marcas convencionales o buscar lo más especial. Al final nos decidimos por introducir en nuestra carta los mejores productos que hemos encontrado y que creemos no van a defraudar a nadie.

Bienvenido al GOURMET 5PACE...



1 & GIN 5 PACE

G'VINE [FLORAISON]

G'Vine es la primera ginebra a nivel mundial que usa la uva verde y la flor de la variedad de Ugni-Blanc, procedente de la región de Cognac, para crear un concepto radicalmente diferente del tradicional "London Dry". G'Vine Floraison es una ginebra aterciopelada, integrada, compleja, muy versátil, con un intenso sabor y agradable retrogusto a flores unido a un aroma sumamente floral que nada tiene que ver con las otras ginebras más alcohólicas, agresivas y predominantemente ásperas. El proceso de elaboración de G'Vine es absolutamente artesanal y cuidado: las delicadas flores se recogen exclusivamente en 15 días mágicos en el mes de junio y las destilaciones se realizan en un pequeño alambique de cobre que destila exclusivamente G'Vine; una ginebra ultra Premium recientemente nombrada número 1 de su categoría por el jurado de expertos de B.T.I.

G'Vine Floraisón con Schweppes	(10,00)
G'Vine Floraisón con Fever Tree	(11,00)
G'Vine Floraisón con Fentimans Tonic Water	(12,00)
G'Vine Floraison con Q Tonic	(15,00)

Recomendamos: 4 Hielos, cesde de lima y tónica Fever Tree desgasificada... sin palabras...

G'VINE [NOUASION]

La gran revolución que provocó G'Vine no dejó a nadie indiferente en el mercado. La marca fue consiguiendo grandes críticas, premios y puntuaciones excelentes como la realizada por el experto norteamericano Paul Pacult de la revista Spirit Journal, que le concedió 4 estrellas sobre 5 posibles. Éste sugirió al creador de G'Vine, Jean Sebastian Roubiquet que, jugando con un mayor grado alcohólico y con una mayor presencia del enebro y otros botánicos más picantes en el Blend, junto a una mayor proporción de destilado procedente de la maceración de las flores conseguiría un gin soberbio. De esta forma el equipo de G'Vine se puso manos a la obra para dar forma a esta nueva evolución de G'Vine, denominada "Nouasion". Esta nueva personalidad de G'Vine va más dirigida hacia un tipo de consumidor más clásico de GinTonic que busca ginebras más secas y con un punto superior a nivel alcohólico, pero con esa textura sedosa en boca, inconfundible de G'Vine a la vez que intensa en aromas que nos recuerda a corteza de canela, cítricos horneados, frutas maduras y, como no, a un enebro fantásticamente integrado con una nota floral

G'Vine Nouasion con Schweppes	(11,00)
G'Vine Nouasion con Fever Tree	(12,00)
G'Vine Nouasion con Fentimans Tonic Water	(13,00)
G'Vine Nouasion con Q Tonic	(16,00)

Recomendamos: 4 Hielos, cesde de Lima y Limón y tónica Fentimans... para nosotros el mejor GT del mundo...

I.V.A. incluido



2&RON5PACE

ELEMENTS EIGHT [PLATINUM]

Elements Eight Platinum es un ron super Premium muy versátil que representa un nuevo escalón para los amantes de los rones blancos. Los mejores bartenders de Inglaterra afirman que es "el único ron que permite ser consumido solo", por ese motivo, Elements Eight Platinum está redefiniendo los estándares en la categoría de rones blancos.

Elements Eight Platinum es fresco y limpio, con insinuantes toques cítricos y de caramelo de frutas. Final complejo, equilibrado y con un final sumamente suave.

En nariz encontramos notas de manzana, piña fresca y toques de pasa. En el paladar es maduro, con notas que contrastan la dulzura de un batido de plátano, la garra de la lima y la presencia de la leche de coco.

Elements Eight Platinum "On the Rocks"	(9,00)
Elements Eight Platinum con Schweppes o Similar	(12,00)
Elements Eight Platinum con Fever Tree	(13,00)
Elements Eight Platinum con Fentimans Tonic Water	(14,00)
Elements Eight Platinum con Q Tonic	(17,00)
Elements Eight Platinum con Fentimans Curiosity Cola ..	(14,00)

Recomendamos: Tomarlo con tónica como alternativa al GT. Una mezcla sorprendente que no te defraudará.

ELEMENTS EIGHT [GOLD]

Elements Eight Gold es el primer ron Super Premium "de autor" con un sabor suave y complejo. Con un final extraordinariamente largo, Elements Eight Gold persiste en boca permitiéndonos descubrir nuevos y sorprendentes sabores.

Precioso color oro pálido, en nariz es complejo con aromas a toffe, vainilla, caramelo y chocolate. Potente y redondo en boca, cumple en sabor con lo prometido en nariz; increíble retronasal de barrica de bourbon. Tiene una complejidad añadida al encontrar notas cítricas, de galleta de jengibre y más vainilla. Gran final.

Elements Eight Gold "On the Rocks"	(9,00)
Elements Eight Gold con Schweppes o Similar	(12,00)
Elements Eight Gold con Fever Tree	(13,00)
Elements Eight Gold con Fentimans Tonic Water	(14,00)
Elements Eight Gold con Q Tonic	(17,00)
Elements Eight Gold con Fentimans Curiosity Cola	(14,00)

Recomendamos: "On the Rocks" con aroma de Lima. Sencillo y sofisticado.

I.V.A. incluido



3&WHISKY5PACE

BALBLAIR [SINGLEMALT]

La mayoría de los whiskys de malta se diferencia entre ellos por una cuestión de añejamiento.

Balblair elige el concepto de Vintage como elemento diferenciador. Complementa a la perfección la importancia de la maduración en barrica junto con las notas que marcan el carácter individual de una singlemalt.

Estos whiskys vintage seleccionados a mano por John McDonald van un paso más allá para ofrecernos las mejores maltas que la destilería puede ofrecer. Todas estas maltas son elegidas en función de su punto óptimo de maduración, que será lo que la final marque la diferencia entre unos whiskys y otros.

Sólo las barricas que han alcanzado su máxima expresión son escogidas para contener este increíble whisky, el resto son desechadas.

Es difícil encontrar una destilería tan antigua como Balblair fundada en 1790 por Jonh Ross y en un entorno tan virgen como la región de Dornoch, en el norte de las tierras altas de Escocia (Highlands), en el pueblo de Edderton. Entre estas colinas se encuentra el manantial de Aula Dearg que durante 200 años ha suministrado agua a esta destilería.

Un whisky espectacular y complejo que no dejará a nadie indiferente.

Balblair Solo (9,00)

Recomendamos: El buen whisky, siempre solo.

I.V.A. incluido



4&VODKA5PACE

U'LUVKA [ORIGINAL]

En 1606, el rey Segismundo III de Polonia pidió a un famoso alquimista de la época que creara para él un vodka de la más alta pureza y calidad posibles. Hoy, ese sabor volvió a recuperarse en la primavera de 2005 en Reino Unido. Nació el U'luvka, la recreación del legendario vodka alquímico producido en la corte real polaca en el siglo XVII envasado en una botella cuyo diseño está a la altura de las circunstancias: simple, de formas anatómicas y transmitiendo una pureza que se presta al ritual de compartir. Pero más especial que su diseño son sus notas de cata. En nariz es increíblemente limpio y elegante, con unas notas ligeramente florales para descubrirnos en boca un vodka cremoso, ligeramente amantequillado que contrasta con unas notas dulces y especiadas que nunca nos abandonan por su largo final. Un sabor que lo ha convertido en una de las opciones preferidas en vodka super premium por los mejores bar tenders, además de haber ganado numerosos premios como la medalla de oro en San Francisco World Spirits Competition, los Ice Awards de la revista Imbibe, el título de mejor vodka en Spirit Masters Competition y el galardón Oro en Los Angeles Spirits Competition, entre otros muchos.

U'luvka "On the Rocks"	(9,00)
U'luvka con Schweppes o Similar	(12,00)
U'luvka con Fentimans Curiosity Cola	(14,00)

Recomendamos: Con la Curiosity Cola, dos productos excepcionales en la misma copa.

I.V.A. incluido



5&GAS5PACE

FENTIMAN'S [CURIOSITY COLA] [TONIC WATER]

Nos hemos enamorado de esta marca de refrescos venida directamente de Inglaterra. La empresa se dedica originalmente a realizar bebidas con base botánica e ingredientes 100% naturales.

La tónica Fentimans se elabora según el método tradicional de preparado botánico que permite que el poso de los componentes utilizados termine en la botella potenciando así su sabor. Todos los ingredientes son totalmente naturales. Entre ellos destacan, una base de grano, corteza molida de quinina y limoncillo de Asia, azúcar de caña y agua purificada. El resultado un sabor único.

Fentimans también fabrica otros productos muy interesantes entre los que, para nosotros, destaca la Curiosity Cola, un refresco de cola diferente, con una puntita de alcohol e ingredientes naturales que recuerda a un caramelo de cubalibre y que nos parece la combinación perfecta para cualquier copa especial que desees tomarte.

Fentiman's Curiosity Cola (3,00)
Fentiman's Tonic Water (3,00)

I.V.A. incluido





I.V.A. incluido

clit



I.V.A. incluido

A stylized logo for 'clit' in black text on a red background. The 'i' is uniquely designed with a circle above it, matching the logo seen in the photograph above.



I.V.A. incluido





FOTOS BY BORJA MONTES_www.borjamontes.com

I.V.A. incluido

clio