

casa **11B**
11 Bonqustaío

Boutique-Hotel Ristorante

Bld. del Hipódromo #605
Colonia San Benito - San Salvador
TEL (503) 2528-4200 - www.casa11B.com



GIN
TONIC
BAR

GIN TONIC BAR



La ginebra y la tónica nacieron gracias a la medicina. En el siglo XVIII el doctor alemán Franciscus Sylvius inventaba la ginebra, y en 1870 el joyero Johann Jacob Schwegge, que ya había elaborado un sistema para introducir burbujas de anhídrido carbónico al agua envasada, le añadía quinina y producía el agua tónica, bebida utilizada para combatir el paludismo.

Estos dos brebajes se unieron en la India. Una versión señala que un oficial británico, para celebrara las victorias, propuso añadirle ginebra a la tónica. Otra versión menos triunfalista indica que los soldados británicos desplazados de la India, en su afán por combatir la malaria, le añadieron ginebra a la tónica para mejorar su sabor.

Si bien estas dos versiones han sido estudiadas, hay una tercera, aprobada por la comunidad de historiadores, que basa su origen en Antonio Meléndez, conocido en Chalatenango como Toni. A su regreso de uno de sus viajes por la India en 1840, trajo consigo una botella de ginebra y se la regaló a su padre, dueño de una tienda que vendía licores. Los viernes cuando salía del trabajo y lo visitaba, su padre siempre le decía: “¿Un gin, Toni ?”.

Casa ILB rinde un homenaje al Gin Tonic y a Toni ofreciendo el primer bar de Ginebras de El Salvador, para que pueda escoger entre más de 15 tipos diferentes de ginebras de todo el mundo y acompañarlas de lima, pepino, hierbabuena, jengibre, naranja, albahaca, uvas verdes, o la combinación que nos deje sugerirle.



MARTIN MILLER'S

La historia que rodea a la creación de la ginebra Martin Miller, nos demuestra el poder de las ideas. Tres amigos, se reunieron en Nothing Hill, en Londres, para hablar acerca de la receta ideal de la ginebra. Solamente pusieron una condición para desarrollar la mezcla: no imponerse limitaciones de ningún tipo, ni económicas ni materiales y se pusieron manos a la obra. Cuenta la historia que si en algo se pusieron de acuerdo rápidamente tras catar las diversas muestras es que la número 7 era la perfecta, la que habían soñado.

Como seguramente sabes, tras la destilación, se obtiene un alcohol con un grado de pureza muy elevado. Para lograr un producto de alta calidad, se ha de mezclar el fruto de la destilación con agua de gran calidad hasta llegar aproximadamente a los 40 grados que poseen la mayoría de bebidas de alta graduación. En este caso, para mantener el nivel de calidad, la mezcla se realiza en Islandia con agua pura de glaciar. En nariz, encontramos una sinfonía de aromas muy bien ensamblados: 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.

En boca, la sinfonía de aromas se despliega entre notas cítricas, florales similares a la lavanda y notas terrosas gracias a las raíces de su fórmula. El alcohol le da unión y carácter. El final es largo y muy agradable, destacando notas frutales dulces.



THE LONDON GIN

La vinculación de la ginebra a la ciudad de Londres data de hace más de tres siglos, cuando los soldados ingleses la descubrieron en los Países Bajos. Por aquel entonces comenzaron a proliferar selectos clubs donde la más selecta sociedad británica departía mientras disfrutaba de su gin tonic.

La ginebra London Gin se caracteriza por su color ligeramente azulado, elegante aroma y su suavidad en el paladar, notas diferenciadoras gracias a tres claves: la calidad del alcohol puro de grano inglés, su laborioso y artesanal proceso de destilación y la calidad de sus ingredientes botánicos. Puede presumir de incluir en su composición, doce ingredientes botánicos: enebro, raíz de angélica, cilantro, piel de limón, casia, bergamota, piel de naranja, regaliz, canela, ajedrea, raíz de lirio y almendra. Se lleva a cabo un triple proceso de destilación, dos con el espirituoso base y una última con hierbas y especias.





G'VINE

G-vine es una ginebra Premium muy especial y exclusiva por muchos motivos. G-vine se produce en Francia, encontrando en la región de Cognac el ingrediente que le aporta su nota aromática diferencial: la flor de uva verde.

En su fórmula, G-vine incluye la flor de uva verde, la cual se recolecta manualmente durante dos semanas al año, periodo en el cual la floración dará paso al nacimiento del fruto, la uva. La flor se macera en el alcohol base, (elaborado con uva blanca) durante unos días para aportarle todo su sabor y aromas. G-vine sustituye en su sabor el protagonismo clásico del enebro por el de la flor de uva verde.

En nariz destacan notas florales levemente cítricas que se potencian con el grado alcohólico. En boca es suave, destacando las notas florales, y apareciendo progresivamente los elementos botánicos: enebro, regaliz, nuez moscada y pimienta. Tiene una buena y larga persistencia en boca.

Totalmente recomendada, tanto a los ginebreros que descubrirán una alternativa a las ginebras de corte London Dry como a los que no les gusta la ginebra,

GORDON'S

Seguimos nuestros viajes por el mundo. De nuevo vamos a Gran Bretaña, donde nos encontramos con una bebida típica y tradicional llamada Gordon's. Esta bebida alcohólica es una marca de ginebra cuyo licor se elabora a partir de alcohol de grano. Además, para su elaboración se utiliza como ingrediente especial el enebro, que le otorga su sabor único y crea la London Dry Gin.

Aparte del enebro, hay otros ingredientes que conforman la Gordon's: Fresas, cítricos y otras hierbas y especias. Pero aún no se sabe la receta exacta, ya que continúa siendo un misterio sin desvelar. El creador de esta bebida es Alexander Gordon, quien en el año 1786 crea esta bebida para desplazar la ginebra que se producía en Londres; y realmente lo logró.

Hoy en día, Gordon's es reconocida mundialmente y es una de las ginebras secas más famosas de Londres.



TANQUERAY



La historia de la marca Tanqueray se remonta a 1830, cuando Charles Tanqueray funda una pequeña destilería en el distrito londinense de Bloomsbury. En 1868 la compañía pasa a manos de su hijo, Charles Waugh Tanqueray y dos años más tarde nace el gin tonic. En los años sesenta, la ginebra experimenta un gran auge gracias a la cultura del cocktail, convirtiéndose Tanqueray en la favorita de estrellas como Frank Sinatra.

La ginebra Tanqueray es el resultado de un cuidadoso proceso de elaboración, con una selección de los mejores ingredientes botánicos y cuádruple destilación, con 47°

Al catar la nariz de la ginebra Tanqueray, aparecen las notas clásicas de las ginebras London Dry: Enebro, notas botánicas y cítricos junto a notas alcohólicas. En boca, encontramos un buen balance entre las notas de alcohol, el enebro y el resto de ingredientes de su receta. El hecho de tener cuatro destilaciones, hace que su sabor se suavice notablemente. Es perfecta para el Gin Tonic

TANQUERAY Nº TEN

Tanqueray nº Ten es la última ginebra de la marca británica Tanqueray, lanzada al mercado en el año 2000. Su novedad es su destilación usando plantas y cítricos. Se elabora combinando con naranjas, limas, pomelos, enebrinas con un licor neutro, con cuatro destilaciones distintas. En la última destilación, se destilan el licor neutro y los cítricos con flores de camomila. Fruto de dicha combinación surge su suavidad y frescura, logrando un sabor muy equilibrado y fresco.

Se trata de una ginebra de alta graduación, concretamente cuenta con un 43 % de alcohol. Puede presumir de haber sido galardonada como la mejor bebida blanca en los Premios internacionales de bebidas alcohólicas de San Francisco en tres ocasiones consecutivas.



Se trata de una ginebra Premium, tipo London Dry de 47,3 % alc./vol., obtenida por destilación tradicional.

Los botánicos utilizados son los clásicos, más algún otro secreto, y como especial, la lima de Rangpur, que da nombre a la ginebra. Los componentes botánicos, son madurados durante veinticuatro meses. El producto final, es limpio y transparente, con un aroma a cítricos y laurel, y con un sabor predominantemente cítrico, que acentúa el del enebro, y algo dulce.



TANQUERAY RANGPUR



HENDRICK'S

La receta de la ginebra Hendrick's combina de forma armoniosa las notas clásicas de la ginebra, provenientes del enebro, el coriando y pieles de cítricos con sabores nuevos como el del pepino y la rosa búlgara. Ninguno de los dos destaca, pero ambos se notan y eso es lo que a Hendricks le confiere su exclusivo sabor.

La botella de la ginebra Hendrick's recuerda a un tarro medicinal o de farmacia antigua, una presentación original para su exclusiva receta.

En nariz, destacan notas clásicas a enebro y cítricos junto con notas florales y de hierbas. En boca, la ginebra Hendricks tiene un lago recorrido. Su bien integrado nivel alcohólico, permite que se distingan notas florales de rosa junto a matices cítricos similares a la naranja amarga. De fondo, el enebro hace contrapunto con el pepino, sabor que se puede, (y debe), potenciar utilizando una rodajita o un bastoncito de pepino fresco. El final es de persistencia media y aparecen notas especiadas y terrosas junto a las florales.



Destilada en el famoso G & J Greenalls destilería en Warrington, la última destilería familiar independiente que funciona en el Reino Unido. Gilbert Greenall selecta 'Q' se hizo para su reserva privada debido a su sabor extra suave.

Q es destilada por el método tradicional en un pote con aguardiente de cereales neutros y cinco botánicos seleccionados. La ginebra se fusiona con los sabores y aromas de estos cinco productos botánicos. La primera destilación se lleva a cabo con enebro, cilantro y angélica.

En nariz es ligera, con gusto botánico, con gusto a mineral de acero, se diferencia el alcohol pronunciado. Suave textura. Bonito sabor dulce de cáscara de cítricos, equilibrado con toques minerales.

QUINTESSENTIAL



BEEFEATER

Esta ginebra londinense es una de las bebidas más conocidas del mundo, ya que con su original logotipo y su sabor son de lo mejor que se puede probar en lo que son las ginebras, además es una ginebra que puedes encontrar en muchos países del mundo ya que exporta en 170 países.

Esta ginebra data, mas concretamente de 1820,y tiene un nombre bastante curioso que tiene que ver con su logotipo de la botella. Ese guardián vestido de rojo eran los guardianes desde hace siglos del palacio real, debido a su gran corpulencia, la gente decía que todo esto era debido a que les daban grandes porciones de carne de ternera, (en ingles Beef). Años mas tarde un duque les puso el sobrenombre de los comedores de carne, de ahí el nombre de Beef-eater.

Desde que se inició su fabricación, es la más conocida en su país, para después pasar a serlo en todo el mundo. Además es la primera ginebra seca Premium que se creó en todo Londres, siendo su inventor y fundador James Borrough ,que inició la fabricación de esta ginebra frente al río Támesis. Su creador, pronto vería que su invento tomaría dimensiones comerciales tales, que empezando el siglo XX ya tuvo que comprar otro sitio para poder hacer una fábrica más grande, trasladándose a la actual fábrica que tiene en Kennington.

Exquisita ginebra hecha a partir de cereales, (cebada y trigo), con toques cítricos y botánicos, de cilantro y almendras entre otros. Carácter suave y definido a frutas, su color es brillante, con aroma suave y fresco.

La marca de ginebra Beefeater nos ha sorprendido con el lanzamiento de su nueva ginebra super-premium Beefeater 24 de 45°. Ha sido Desmond Payne, con más de 40 años en la casa y, sin duda, uno de los mejores maestros destiladores, el encargado de elegir sus exclusivos ingredientes. La particularidad de los mismos radica en la combinación de té sencha japonés, té verde chino y piel de pomelo junto con botánicos tradicionales. El número 24 de su nombre hace referencia a las 24 horas que se dejan macerando sus ingredientes, más de tres veces que cualquier ginebra, que le proporciona un delicado aroma.

La botella de Beefeater 24 está inspirada en el diseño de las jarras en las que se servía la ginebra a principios del siglo XIX. Su forma cuadrada está salpicada de relieves con formas naturales y la base es de color rojo, haciendo un símil al famoso rubí Ballas, que se guarda con anhelo en la Torre de Londres, por los beefeaters, o un pequeño cuervo, en referencia a los pájaros que vigilan la Torre.

En nariz, Beefeater 24 es muy delicada y destacan las notas de enebro y cítricos por encima de la nota alcohólica. En boca, es muy sedosa y agradable, apareciendo notas cítricas y herbales a partir del enebro, todas suavizadas por recuerdos a té verde

BEEFEATER 24



BOMBAY SAPPHIRE

La ginebra Bombay Sapphire es conocida por su característica botella de color azul con su etiqueta con la cara de la Reina Victoria y por su suave y extraordinario sabor.

Su receta data del año 1761, y si bien si se conocen sus ingredientes, no sus proporciones ni su formulación. Su destilación se lleva a cabo en cinco pasos diferenciados. Entre los ingredientes de la ginebra Bombay Sapphire destacan: Almendras y piel de limón de España, regaliz de China, bayas de enebros de Italia, angélica de Sajonia, cilantro de Marruecos, canela de Indochina y bayas de Java, entre otros. Los diez ingredientes se hierven directamente con el destilado a diferencia de otras ginebras, y se colocan a mano en una cesta de cobre perforada.

El vapor de licor atraviesa la cesta, y en un proceso conocido como infusión de "vapor", se impregna delicadamente de cada uno de los 10 ingredientes.

El resultado es un sabor delicado y refrescante, con ausencia de toda sensación a alcohol ya que sus notas se encuentran camufladas. Se trata del complemento perfecto para el mejor Gin Tonic.



LARIOS 12

13

Exquisita ginebra española premium, de 40 % alc./vol., obtenida por cuádruple destilación, y una quinta con flor de azahar. Los botánicos utilizados son enebro, cilantro, nuez moscada, raíz de angélica, clementina, lima, limón, naranja, mandarina y flor de azahar.

El producto final, es limpio, sedoso en el paladar, balsámico, especiado y ligeramente agri dulce. El aroma recoge el enebro y sobre todo los cítricos. Es muy conocido en Madrid el Gin Tonic del famoso barman Luis en el Bar "Capitán".

GILBEY'S

14

Se trata de una ginebra Premium, tipo London Dry de 37,5 % alc./vol., obtenida por destilación tradicional de este tipo de ginebras.

Utiliza doce botánicos entre los que se encuentran los más frecuentes de una London Dry. Una vez elaborada, presenta un cuerpo medio y cremoso, picante en nariz y con aroma cítrico, destacando en enebro, especias y hierbas en la boca.

Es una ginebra cuya formulación data de 1872, y en la actualidad, y para atender la demanda, se produce en diecisiete destilerías distintas a lo largo del mundo.

CITADELLE

Se trata de una ginebra Premium, de 44,0 % alc./vol., obtenida por destilación cuádruple, (tres de grano y una con otros componentes), en alambique de cobre.

Los botánicos utilizados son enebro, piel de limón, naranja, regaliz, canela, casia, nuez moscada, angélica, pino, anís, violeta, almendras, cilantro, cardamomo, pimienta, ajedrea, hinojo y raíz de lirio.

El producto final es nítido, suave, fresco y muy fino en el paladar, con buen equilibrio entre el alcohol y los botánicos, notándose un perfume a limón y especias, que también le confieren un ligero picor.

Es una ginebra cuya fórmula data del siglo XVIII, que se ha recreado en 1989, gracias a Alexandre Gabriel, en colaboración con Cognac Ferrand, en Francia, que es el fabricante.

Se presenta en una botella de 70 cl., alta, esbelta y ligeramente azulada. Ha recibido varios premios destacando el primero en el Gin Master de Londres en el año 2010 y la medalla de oro en el Internacional Spirit Challenge en el 2008.

15



SEAGRAM'S

Es una ginebra Premium, Extra Dry de 40% alc./vol., fabricada en Estados Unidos, datando la empresa original de 1857, y de origen canadiense. Es obtenida por doble destilación tradicional, procedente de grano americano, y almacenada en barricas de roble blanco americano antes del embotellado.

Los botánicos utilizados son enebro, cardamomo, corteza de naranja, cilantro, canela, casia, nuez moscada, angélica, almendra, cacao, lima, limón y alcaravea.

Se obtiene una ginebra clásica, limpia, algo amarillenta, de aroma suave y sabor también suave y herbáceo, destacando al final el alcohol.



GIBSON

Ginebra Gibson es un verdadera London Dry Gin. De acuerdo con una receta original respetando el método tradicional, Gin Gibson se destila a partir de cereales, es reprocesada y destilada con una variedad de hierbas y especias, principalmente bayas de enebro. Esto da a la ginebra Gibson su sabor limpio y vigorizante, afrutado y elegante con matices tan apreciados por los bebedores del ginebra.

