

Biniarbolla

MENORCA
iNNat
GIN



iNNat

- La Ginebra Premium de Menorca.
- Valorada en 92 puntos GUÍA PEÑÍN.
- Mejor ginebra de Islas Baleares 2017 por el economista.
- Botánicos menorquines: enebro, pino, romero, limón, frutos rojos y arándanos. Maceración en frío.
- La única ginebra con botella retornable y rellenable.
(un anillo de cuerda en el cuello de la botella por ciclo de reciclaje)

GLOP Negro

- Refrescante, cítrico.
- Significado de glop: "trago" en Catalán.
- Botánicos: Enebro, salvia, gengibre, dos tipos de mandarina y flor de azahar.
- Maceración en frío.

GLOP Rosé

- Refrescante, frutal, dulce.
- Botánicos: bayas enebro, fresa, frambuesa, pétalos de rosa y pomelo
- Maceración en frío.

Herbes de Menorca Biniarbolla

- La receta original de "té de hierba" elaborada por los monjes de Monte Toro.
- 16 hierbas menorquinas y granos de café.
- Secas (28 grados); semi-dulce (25 grados); dulce (21 grados)
- Maceración tradicional y artesanal de 5 semanas.
- Hierbas ecológicas de la finca *Binissaida de Barrancons* (Agricultura regenerativa), Km0 de nuestra fábrica en Es Castell.



LICORERÍA BINIARBOLLA

• TRADICIÓN MENORQUINA •

CARTA DE COCKTAILS

SPICY ROSÉ (Picante soft)

Glop Rosé, zumo de lima, sirope de jengibre y ginger beer.



NUUESTRA POMADA GLOP (Herbal e intenso) **

Glop, sirope de miel y romero, zumo de limón, refresco de limón y hielo pilé.

MOJITO GLOP (Especiado y cítrico) **

Glop, lima, limón, hierbabuena, sirope de jengibre, angostura y hielo pilé.

CÍTRICO TAJÍN (Toque picante y ácido)

Tequila, cointreau, sirope de agave, zumo de lima, zumo de pomelo, pimienta menorquín picante.

BRAMBLE MENORQUÍN (Un puntito agridulce) **

Glop rosé, zumo de limón, mermelada de moras menorquinas, vinagre de uva/manzana y hielo pilé.

TIRAMISSÚ EXPRESSO (Intenso y especiado)

Tequila, bitter cacao, café expresso, Moscatell Binifadet/PX

HIERBAS SOUR (Nuestra versión del tradicional Pisco)

Hierbas dulces Biniarbolla, zumo de limón, angostura, clara.

OLD FASHIONED (Cocktail seco)

Bourbon, hierbas semidulces Biniarbolla, arrop (sirope menorquín), angostura.

NEGRONI BY INNAT (Toque ligero amargo y dulce)

Hierbas dulces Biniarbilla, vermouth Binitord, suze, iNNat, Bitter de pomelo.

AFRICAN ROOIBOS SWEET (Dulce y especiado) **

Rooibos, zumo de lima, piña, sirope chai, ron y hielo pilé.

BOTANIC INNAT (Aromático y afrutado) **

Zumo de lima, naranja, albahaca fresca, sirope de miel y romero, cacao, iNNat.

FRESH GRAPEGINGER (Toque amargo y cítrico) **

Zumo de pomelo, sirope de miel y romero, zumo de lima, sirope de jengibre y vodka.

PINKY SWEET GIN (Dulce y suave)

Glop rosé, ginger ale, perfumado con cáscara de pomelo.