El Alhambra Palace estrena carta con más de 4.700 combinaciones para gin tonics

El Hotel Alhambra Palace en Granada es un lugar especial para los amantes de la cultura, la historia, las vistas panorámicas más idílicas, la buena gastronomía andaluza y el servicio más cercano. Pero ahora también lo es para quienes el gin tonic es más que un combinado de destilados y cítricos. En la nueva carta de cafetería y terraza de verano tienen cabida hasta 4.750 combinaciones diferentes para crear el gin tonic definitivo. Pero además, si la ginebra no es del agrado, el Alhambra Palace ha pensado en otros 47 cócteles, con o sin alcohol, para que la expresión ‘salir de copeo’ se eleve a la máxima expresión

jueves 6 de junio de 2013

ESCRITO POR GRANADA



La terraza más chic del verano granadino ya tiene también una de las cartas de cócteles más completa que se puede encontrar en la ciudad. Con 4.750 combinaciones distintas para poder conformar el gin tonic a medida y 47 cócteles distintos con o sin alcohol, la muestra de bebidas del Hotel Alhambra Palace hará las delicias de los que busquen refrescarse en un escenario sin igual.

Y es que la terraza y cafetería del mítico Alhambra Palace cuenta con la experiencia en el servicio de 103 años de existencia, la terraza panorámica más impactante de Granada gracias a su estratégica situación en la colina de Peña Partida dentro de la Ciudadela de la Alhambra y la decoración más suntuosa al haberse construido a imagen y semejanza del Palacio de la Alhambra. Un lugar mágico que concentra cada verano a lo más granado de la sociedad local, nacional e internacional.

El punto fuerte de la carta de cócteles y combinados del Alhambra Palace es su sección de gin tonics. El cliente puede deleitarse con 19 ginebras distintas de Inglaterra, Escocia, España (entre ellas, autóctonas de Granada), Francia o Estados Unidos y combinarlas con aceituna, angostura, canela, cardamomo, citronella, corteza de lima o de limón, de mandarina o de naranja, enebro, frambuesa, esencia de Mano de Buda,

hierbabuena, jengibre, licor de June, mora, pepino, perejil, pétalos de rosa, pimienta de Jamaica, pimienta rosa, pomelo, regaliz, romero o tomillo. Además, se puede completar la combinación con hasta 10 tipos distintos de tónicas.

Un momento de deliciosa indecisión por parte de muchos clientes que el Hotel Alhambra Palace, y su maitre y sumiller César García Rodríguez, intentan solucionar mediante seis sugerencias de la casa predefinidas que buscan el gin tonic perfecto: el gin tonic cítrico, con lima, limón y citronella; el gin tonic clásico, con enebro y pimienta de Jamaica; el gin tonic mediterráneo, con naranja, tomillo o romero y licor de June; el gin tonic especiado, con canela en rama y angostura; el gin tonic frutal, con naranja, frambuesa y mora; o el gin tonic floral, con limón, pétalos de rosa y pepino. Combinaciones únicas especialmente creadas para no solo refrescarse, sino también para sentir una auténtica explosión de sabores con cada sorbo.