



ESPAI GOURMET
CATES I DEGUSTACIONS

RESTAURANT MONT-BELL
DES DEL 1965
935 728 100
montbell@mont-bell.es

2nd. Taller de Gintònic

“Sorprèn als teus convidats”
“Aprèn a fer el gintònic perfecte”

El proper 9 de Febrer a les 20:00 hores. Sota la direcció de David Pelàez combinarem sis representatives ginebres amb l'aigua-tònica THOMAS HENRY i els components botànics que més potenciïn el seu sabor.

Les ginebres seleccionades son:

GIN JUNIPERO CALIFORNIA 49,3% vol.

GIN HAYMAN'S OLD TOM 40% vol.

GIN SIPSMITH LONDON 44,1% vol.

GIN CAORUNN Small Bath 41,8% vol.

GIN THE BOTANIST 46% vol.

GIN PALLADIAN-MAYFAIR 40% vol.

Preu del taller: 30,00€.
Places limitades. Imprescindible reserva.