



## EXPERIENCIA

# GIN TONIC

Todas las ginebras están maceradas con diferentes plantas y especias aromáticas. Estos aromas constituyen la llamada paleta botánica.

En Baradentro, intentamos aportar al Gin Tonic elementos que potencien esa paleta y así resaltar las sensaciones organolépticas en cada receta.

En esta carta, les ofrecemos un amplio abanico de combinaciones para que puedan disfrutar de diferentes perfiles sensoriales sin perder la esencia misma de la perfecta mezcla del gin con el agua tónica.

### El mejor coctel posible es el Gin Tonic:

Los beneficios físicos de esta bebida son conocidos por todo amante de la tónica por las virtudes de la quinina, sustancia fundamental en su composición.

El GinTonic, tal vez sea el matrimonio más sólido hasta la fecha. Continúan juntos desde que se conocieron, y cada momento sigue siendo como el primero. Hay quienes consideran que se debe a una relación abierta, donde la tónica puede llevarse muy bien con otras bebidas, como el vodka, y la ginebra con el limón o el vermut seco. Sin embargo, vayan donde vayan y prueben lo que prueben, siempre terminan por reencontrarse; porque cuando se juntan en la copa, se amplían las percepciones de los sentidos.

Para algunos la magia radica en el sonido del hielo al rozarse con el cristal; para otros, está en ver cómo la tónica cae sobre la ginebra comenzando una danza de burbujas hipnótica. Para las mejores narices, el aroma que se desprende cuando los ingredientes botánicos se mezclan en la bebida, provoca una sensación extática.

Pero el momento perfecto llega cuando en el primer trago, se suman todos los placeres.

# ¡SALUD!

Así, como sintiendo nostalgia del presente, despacio, muy despacio, dejate caer suavemente; apoyate en el respaldo; respirá profundo y volvé a mirar a tu alrededor... Como sólo la experiencia te lo ha enseñado.

## BIENVENIDOS A BARADENTRO EL PRIMER "GIN TONIC CLUB" DE BUENOS AIRES.

 BARADENTRO\_

 BARADENTRO

 1135956627 - 1157139700

Julian Alvarez 1124

# GIN TONICS DEL CLUB RECETAS REFRESCANTES

\$4400

## Nro 101

Gin Gordon's, tónica, frutos rojos, y hojas de menta.

Frescura ●●●●○ Aromático ●●●●○  
Dulce ●●●●○

## Nro 102

Gin Gordon's, tónica, rodajas de pepino y ramas de romero.

Frescura ●●●●● Especiado ●●●●○

## Nro 103

Gin Gordon's, tónica, rodajas de pomelo rosado y ramillete de perejil.

Frescura ●●●●○ Cítrico ●●●●○

## Nro 104

Gin Gordon's macerado con pera y jengibre, tónica, rodajas de pera y laminas de jengibre.

Frescura ●●●●○ Cítrico ●●●●○

## Nro 105

Gin Gordon's macerado con manzana verde, licor de flores de Saucos Patagónicas, tónica y rodajas de manzana.

Frescura ●●●●○ Aromático ●●●●○  
Dulce ●●●●○

## Nro 106

Gin Gordon's macerado con manzana verde, tónica, rodajas de manzana y pepino.

Frescura ●●●●●



# GIN TONICS DEL CLUB RECETAS CITRICAS

\$4400

Nro 201

Gin Gordon's, macerado con jengibre, tónica, láminas de jengibre y frutos rojos.

Cítrico ●●●●○ Aromático ●●●●○  
Dulce ●●●●○

Nro 202

Gin Gordon's, macerado con flores de hibisco, tónica y piel de limón.

Cítrico ●●●●○ Aromático ●●●●○  
Dulce ●●●●○ Especiado ●●●●○

Nro 203

Gin Gordon's, macerado con jengibre, tónica, piel de limón, láminas de jengibre y hojas de menta.

Cítrico ●●●●○  
Frescura ●●●●○

Nro 204

Gin Gordon's, macerado con lima, licor de flores de Saucos Patagónicas, tónica y rodajas de lima.

Cítrico ●●●●○ Aromático ●●●●○  
Dulce ●●●●○ Frescura ●●●●○

Nro 205

Gin Gordon's, macerado con mandarina, tónica, menta, frutos rojos y gajos de mandarina.

Cítrico ●●●●○ Aromático ●●●●○  
Dulce ●●●●○ Frescura ●●●●○  
Equilibrio ●●●●○

Nro 206

Gin Gordon's, macerado con mandarina, tónica, hojas de albahaca y gajos de mandarina.

Cítrico ●●●●○ Equilibrio ●●●●○  
Frescura ●●●●○



# GIN TONICS DEL CLUB RECETAS EQUILIBRADAS

\$4400

## Nro 301

Gin Gordon's macerado con jengibre y flores de hibisco, tónica, maracuyá, láminas de jengibre e hibisco.

Equilibrio ●●●●● Cítrico ●●●●●  
Aromático ●●●●● Dulce ●●●●●

## Nro 302

Gin Gordon's macerado con café, Hesperidina, tónica, piel de naranja, rama de canela y granos de café.

Equilibrio ●●●●● Cítrico ●●●●●  
Aromático ●●●●● Dulce ●●●●●

## Nro 303

Gin Gordon's, Hesperidina, tónica, piel y rodajas de naranja y ramas de romero.

Equilibrio ●●●●● Cítrico ●●●●●  
Frescura ●●●●● Especiado ●●●●●

## Nro 304

Gin Gordon's macerado con pera, vino Malbec, tónica y rodajas de pera.

Equilibrio ●●●●● Dulce ●●●●●

## Nro 305

Gin Gordon's, Vermut Rosso, tónica y rodajas de pomelo rosado.

Equilibrio ●●●●● Cítrico ●●●●●

## Nro 306

Gin Gordon's, Vermut Rosso, Campari, tónica, piel y rodajas de naranja.

**Negroni Tonic**

## Nro 307

Gin Gordon's macerado con mango, tónica, mix de sal ahumada y pimentas, trozos de mango.

Equilibrio ●●●●● Cítrico ●●●●●  
Dulce ●●●●●

# GIN TONICS DEL CLUB RECETAS DULCES

\$4400

Nro 401

Gin Gordon's macerado con mango, ron Ohana, tónica, trozos de mango y escamas de coco.

Cítrico ●●●●○ Aromático ●●●●○  
Dulce ●●●●● Equilibrio ●●●●○

Nro 402

Gin Gordon's macerado con frutilla y lima, tónica, bayas de frutillas y rodajas de lima.

Cítrico ●●●●○ Aromático ●●●●○  
Dulce ●●●●● Frescura ●●●●○

Nro 404

Gin Gordon's macerado con frutilla, tónica, piel de naranja, bayas de frutilla y menta.

Cítrico ●●●●○ Aromático ●●●●○  
Dulce ●●●●● Equilibrio ●●●●○

Nro 405

Gin Gordon's macerado con frutilla, pimienta rosa y flores de hibisco, tónica, bayas de frutilla, granos de pimienta rosa e hibisco.

Especiado ●●●●○ Aromático ●●●●●  
Dulce ●●●●●

# GIN TONICS DEL CLUB RECETAS AROMATICAS

\$4400

## Nro 501

Gin Gordon's macerado con pétalos de rosa, tónica, rodajas de pepino y pétalos.



## Nro 502

Gin Gordon's macerado con pétalos de rosa y lima, tónica, rodajas de lima y pétalos.



## Nro 503

Gin Gordon's macerado con sandía, tónica, rodajas de pomelo rosado y lonja de sandía.



## Nro 504

Gin Gordon's macerado con moras, tónica, hojas de menta, piel de limón y bayas de mora.





# GIN TONICS DEL CLUB RECETAS ESPECIALADAS

\$4400

## Nro 601

| Gin Gordon's macerado con manzana verde, Pinal, tónica, estrella de anís y rodajas de manzana. |

Frescura ●○○○○○ Cítrico ●●○○○  
Especiado ●●●●●○ Equilibrio ●●●●●○

## Nro 602

Gin Gordon's, macerado con cardamomo, tónica, semillas de cardamomo y piel de limón.

Cítrico ●●●●●○  
Especiado ●●●●●○

## Nro 603

| Gin macerado con cardamomo y pimienta rosa, tónica, piel y rodajas de naranja, granos de pimienta rosa y semillas de cardamomo.

Equilibrio ●●●●●○ Cítrico ●●●○○○  
Especiado ●●●●●○ Aromático ●●●○○○

## Nro 605

| Gin Gordon's macerado con lima y pimienta de Jamaica, tónica, rodajas de lima, rama de romero y granos de pimienta de jamaica.

Frescura ●●●○○○ Cítrico ●●●○○○  
Especiado ●●●●●○

## Nro 606

| Gin Gordon's macerado con sandía y ají picante, tónica, lonja de sandía y ají picante.

Dulce ●●●●●○  
Especiado ●●●●●○  
Aromático ●●●○○○

# GIN TONICS DEL CLUB INFUSIONES

\$4400

## Nro. 701

| Gin Gordon's infundado en arándanos y naranja, tónica y bayas de frutos rojos.

Frescura ●●●●○ Cítrico ●●●●○  
Especiado ●●●●○ Equilibrio ●●●●○

## Nro. 702

| Gin Gordon's infundado en flores de manzanilla, vainilla y pétalos de rosa, tónica, rodajas de pomelo.

Dulce ●●●●○  
Cítrico ●●●●○  
Especiado ●●●●○

## Nro. 703

| Gin Gordon's infundado en té Chai, tónica, piel de limón, y lámina de jengibre.

Equilibrio ●●●●○ Cítrico ●●●●○  
Especiado ●●●●○ Aromático ●●●●○

## Nro. 704

| Gin Gordon's infundado en té negro, tónica, piel y rodajas de naranja, romero y pimienta rosa.

Especiado ●●●●○  
Cítrico ●●●●○  
Aromático ●●●●○

## Nro. 705

| Gin Gordon's infundado en té negro, cerezas y crema, tónica y cereza al maraschino.

Frescura ●●●●○  
Especiado ●●●●○  
Dulce ●●●●○



# ETIQUETAS NACIONALES

**Buenos Aires Gin** ..... \$4400

Piel de Naranja, Coriandro, Tónica.

**Moretti London Dry (Buenos Aires)** ..... \$4400

Piel de Limón, Tónica.

**Principe de los Apóstoles (Mendoza)** ..... \$4400

Pomelo Rosado, Tónica.

**Apóstoles Rosa Mosqueta (Mendoza)** ..... \$4400

Menta, Rosa Mosquet, Tónica.

**Apóstoles Fuerza Gaucha (Mendoza)** ..... \$4400

Pomelo Rosado, Menta, Tónica.

**Heráclito 40 (Buenos Aires)** ..... \$4900

Piel de Limón, Tónica.

**Heráclito y Macedonio (Buenos Aires)** ..... \$4400

Piel de Limón, Hibisco, Tónica.

**Heredero (Entre Ríos)** ..... \$4400

Piel de Naranja, Romero, Tónica.

**Gin Sur (Patagonia)** ..... \$4400

Piel de Limón, Cardamomo, Tónica.

**Restinga (Mar del Plata)** ..... \$4400

Piel de Limón, Albahaca, Tónica.

**Terrier Spicy (Mendoza)** ..... \$4400

Piel de Limón, Tónica.

**Terrier Citric (Mendoza)** ..... \$4400

Piel de Limón, Lima, Tónica.

**Terrier Pink (Mendoza)** ..... \$4400

Pimienta Rosa, Hibisco, Tónica.

**Terrier Wild (Mendoza)** ..... \$4400

Pomelo Rosado, Tónica.

**Terrier Old Tom (Mendoza)** ..... \$4900

Piel de Limón, Tónica.

**Inmigrante (Santa Fe)** ..... \$4400

Piel de Limón, Cardamomo, Tónica.

**Alquimista (Córdoba)** ..... \$4400

Pepino, Pétalo de Rosa, Tónica.

**Bosque (Buenos Aires)** ..... \$4900

Naranja, Romero, Tónica.

**Bosque Alta Montaña (Buenos Aires)** ..... \$6900

Hibisco, Piel de Limón, Tónica.

**Alma (Buenos Aires)** ..... \$4400

Moras, Menta, Tónica.

**Aconcagua (Buenos Aires)** ..... \$4400

Piel de Limón, Tónica.

**Aconcagua Pink (Buenos Aires)** ..... \$4400

Piel de Limón, Frutos rojos, Tónica.

**Aconcagua Lima & Lemongrass (Buenos Aires)** ..... \$4400

Lima, Coriandro, Tónica.

**Aconcagua Cardamomo & Lemongrass (Buenos Aires)** ..... \$4400

Lima, Cardamomo, Tónica.

**Casa Rosa Lavanda (Mar del Plata)** ..... \$4400

Pomelo, Mora, Tónica.

**Casa Rosa Ají Calchaquí (Mar del Plata)** ..... \$4400

Moras, Tónica.

**Casa Rosa Ciruela Bombón (Mar del Plata)** ..... \$4400

Piel de Naranja, Tónica.

**Casa Rosa Lúpulo (Mar del Plata)** ..... \$4400

Lima, Romero, Tónica.

**Casa Rosa Doble Enebro (Mar del Plata)** ..... \$4400

Piel de Limón, Romero, Tónica.

**Cat Sith (Buenos Aires)** ..... \$4400

Lima, Tónica.

**Kalmar (Mar del Plata)** ..... \$4400

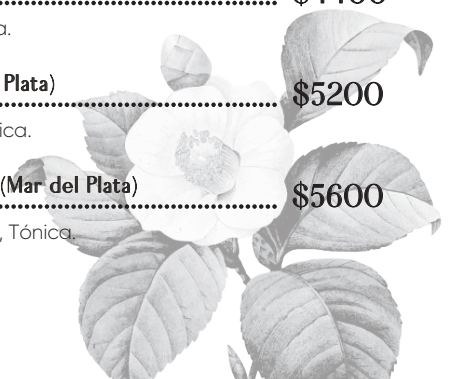
Piel de Limón, Tónica.

**Malaria (Mar del Plata)** ..... \$5200

Piel de Naranja, Tónica.

**Malaria Black (Mar del Plata)** ..... \$5600

Pomelo, Frutos rojos, Tónica.



# ETIQUETAS IMPORTADAS



**Puerto de Indias Strawberry (España)**  
..... \$15.000  
Frutilla, albahaca, tónica.

**Puerto de Indias Pure Black Edition (España)**  
..... \$18.000  
Piel de naranja, tónica.

**Puerto de Indias Classic (España)**  
..... \$12.000  
Lima, tónica.

**Bombay Sapphire (Inglaterra)**  
..... \$8000  
Piel de limón, tónica.

**Tanqueray Royale (Inglaterra)**  
..... \$8000  
Menta, arándanos, tónica.

**Tanqueray (Inglaterra)**  
..... \$7000  
Piel de limón, lima, tónica.

**Tanqueray Sevilla (Inglaterra)**  
..... \$8000  
Lima, naranja, tónica.

**Bull Dog (Gran Bretaña)**  
..... \$10.000  
Menta, frutos rojos, tónica.

**Brokers (Inglaterra)**  
..... \$7500  
Pomelo rosado, lima, tónica.

**Beefeater Pink (Inglaterra)**  
..... \$6200  
Frutilla, naranja, tónica.

**Beefeater 24 (Inglaterra)**  
..... \$10.000  
Pomelo, romero, tónica.

**Beefeater Blood Orange (Inglaterra)**  
..... \$6200  
Menta, naranja, tónica.

# ETIQUETAS IMPORTADAS



**Xoriguer (España)**  
..... \$4400  
Piel de limón, menta, tónica.

**Amazonian (Perú)**  
..... \$9000  
Piel de limón, lima, tónica.

**Greenhall's (Inglaterra)**  
..... \$9000  
Lima, tónica.

**Gordon's (Inglaterra)**  
..... \$4400  
Piel de Limón, tónica.

**Nordés (España)**  
..... \$15.000  
Uva blanca, tónica.

**Malfy Originale (Italia)**  
..... \$12.000  
Pieles de cítricos, tónica.

**Malfy Limone (Italia)**  
..... \$12.000  
Piel de limón, menta, tónica.

**Malfy Rosa (Italia)**  
..... \$12.000  
Pomelo rosado, menta, tónica.

**Malfy Arancia (Italia)**  
..... \$12.000  
Piel y rodaja de naranja, tónica.

**Beefeater (Inglaterra)**  
..... \$5200  
Piel de limón, pepino, tónica.

**Mom (Inglaterra)**  
..... \$18.000  
Frutos Rojos, Tónica.

**Mom Rocks (Inglaterra)**  
..... \$18.000  
Piel de Limón, tónica.

**Kalevala London Dry (Finlandia)**  
..... \$18.000  
Piel de limón, tónica.

**Brockmans (Inglaterra)**  
..... \$16.000  
Arándanos, piel de limón, tónica.

**Knut Hansen (Alemania)**  
..... \$16.000  
Manzana, canela, tónica.

**Hendrick's (Escocia)**  
..... \$14.000  
Pepino, limón, tónica.

**Hendrick's Neptunia (Escocia)**  
..... \$16.000  
Pepino, tónica.

**Kalevala Ruby (Finlandia)**  
..... \$20.000  
Arándanos, moras, tónica.

**Martin Miller's (Islandia)**  
..... \$18.000  
Piel de limón, tónica.

**June Wild Peach (Francia)**  
..... \$20.000  
Naranja, moras, tónica.

**June Royal Pear (Francia)**  
..... \$20.000  
Pera, piel de limón, tónica.

**Damrak (Holanda)**  
..... \$12.000  
Piel y rodaja de naranja, tónica.



# ETIQUETAS PREMIUM

**Monkey 47 (Alemania)** ..... \$21.000

Lima, pimientas de Jamaica, tónica Britvic.

**The Botanist (Escocia)** ..... \$21.000

Piel de limón, menta, tónica Britvic.

**Le Tribute (España)** ..... \$25.000

Albahaca, romero, tónica Britvic.

**Opihr (Inglaterra)** ..... \$25.000

Piel de naranja, pimienta negra, tónica Britvic.

**Fifty Pounds (Inglaterra)** ..... \$21.000

Lima, tónica Britvic.

**Martin Miller's  
Westbourne (Islandia)** ..... \$25.000

Lima, tónica.

**The London N°1 (Inglaterra)** ..... \$25.000

Piel de limón, pomelo rosado, tónica Britvic.

**Mare (España)** ..... \$25.000

Albahaca, romero, tónica Britvic.

**Mare Capri (España)** ..... \$26.000

romero, pimienta de Jamaica, tónica Britvic.

**Rock Rose (Escocia)** ..... \$21.000

Piel de naranja, tónica Britvic.

**Bareksten (Noruega)** ..... \$25.000

Sandía, canela, tónica Britvic.

**Aviation (Estados Unidos)** ..... \$25.000

Arándanos, menta, tónica Britvic.

**Star of Bombay (Inglaterra)** ..... \$25.000

Piel de naranja, coriandro, tónica Britvic.

**Tanqueray Ten (Inglaterra)** ..... \$25.000

Pomelo, manzanilla, tónica Britvic.

**Yu Gin (Francia)** ..... \$21.000

Coriandro, lima, tónica Britvic.

**G' Vine (Francia)** ..... \$22.000

Uvas blancas, tónica Britvic.

**Nouaison (Francia)** ..... \$24.000

Jengibre, piel de limón, tónica Britvic.

**Bacur (Italia)** ..... \$21.000

Lima, albahaca, tónica Britvic.

## TÓNICAS

**Santa Quina** ..... \$2500

**Santa Quina Bitter Tonic** ..... \$2500

**Santa Quina Ginger Ale** ..... \$2500

**Pulpo Blanco** ..... \$2500

**Hinks & Sons** ..... \$2500

**Hinks & Sons Indian Tonic** ..... \$2500

**Britvic** ..... \$2500

**Schweppes Zero** ..... \$1800

**Fever Tree** ..... \$2500



# CÓCTELES DE AUTOR

## New Basil

Gin Gordon's, syrup de pera, jugo de pomelo y limón, albahaca.

\$5000

## Afrodita

Vodka Smirnoff, gin Gordon's macerado con vainilla, sour mix de maracuyá, albúmina.

\$5000

## Gloria

Gin Casa Rosa Ciruela Bombón, mermelada de mango, jugo de limón, corona de romero.

\$5000

## Detroit

Jim Beam, gin Gordon's macerado con manzana, jugo de limón, almíbar.

\$5000

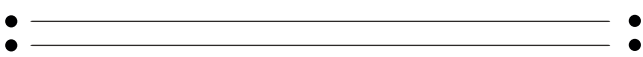
NOTA: pedinos cualquier cóctel de tu preferencia; si tenemos los ingredientes te lo prepararemos con gusto.

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

|   |        |
|---|--------|
| PINCHE POMELO<br>Jugo de pomelo, almíbar de jengibre, soda. | \$2800 |
| LIMONADA<br>Almíbar, jugo de limón, menta, jengibre.        | \$2800 |
| GARIBALDI TONIC<br>Bitter Tonic, jugo de naranja.           | \$2800 |
| GASEOSA EN LATA   | \$1800 |
| AGUA MINERAL  | \$1500 |

## CERVEZA

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| HEINEKEN .....             | \$3200 |
| IMPERIAL IPA .....         | \$3200 |
| IMPERIAL CREAM STOUT ..... | \$3200 |
| IMPERIAL ROJA .....        | \$3200 |



# CAIPIRINHA Y MOJITO

|                    |        |
|--------------------|--------|
| TRADICIONAL .....  | \$4400 |
| FRUTOS ROJOS ..... | \$5000 |
| MARACUYÁ .....     | \$5000 |
| COCO .....         | \$5000 |



# WHISKY

2 OZ

|                                   |              |          |
|-----------------------------------|--------------|----------|
| ..... Johnnie Walker .....        | Double Black | \$12.000 |
| ..... Johnnie Walker .....        | Black Label  | \$9000   |
| ..... Jameson 8 Años .....        |              | \$5500   |
| ..... Jameson Caskmates IPA ..... |              | \$6500   |
| ..... Jameson Black Barrel .....  |              | \$9000   |
| ..... Jim Beam White .....        |              | \$6200   |
| ..... Jim Beam Black .....        |              | \$12.000 |
| ..... Jack Daniel's .....         |              | \$9000   |
| ..... Wild Turkey 40 .....        |              | \$9000   |
| ..... Wild Turkey 101 .....       |              | \$12.000 |
| ..... The Singleton 12 años ..... |              | \$14.000 |



# COCCINA



## PARA PICAR

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Papas del Rey</b><br>(Con queso cheddar fundido, panceta y verdeo)                            | <b>\$6500</b> |
| <b>Papas a la Provenzal</b><br>(Con ajo y perejil)   | <b>\$5000</b> |
| <b>Papas a Caballo</b><br>(Con huevos fritos)  | <b>\$5000</b> |
| <b>Tabla de Quesos</b><br>(Quesos seleccionados con olivas negras, frutos secos y mini tostadas) | <b>\$9000</b> |

**EMPANADAS  
DE CARNE**

(3 unidades, horno o fritas) **\$6000**

## HAMBURGUESAS

OPCIONAL SIN TACC - ESCOLTADAS CON PAPAS FRITAS

|  |               |
|--|---------------|
| <b>PORTEÑA</b><br>(Medallón de roast beef, con jamón, queso, lechuga, tomate y huevo)                                    | <b>\$9000</b> |
| <b>AMERICANA</b><br>(Medallón de roast beef, con panceta, queso cheddar, tomate, cebolla y pepinillos)                   | <b>\$9000</b> |
| <b>MEDITERRÁNEA</b><br>(Medallón de roast beef, con queso azul, rúcula, hebras de queso, tomates secos y toque de oliva) | <b>\$9000</b> |
| <b>VEGGIES</b><br>(Simil carne, con queso, lechuga, tomate y cebolla)<br>*opcional vegan                                 | <b>\$9000</b> |

## PINCHOS

2 UNIDADES, ESCOLTADOS CON PAPAS FRITAS Y COLESLAW

|   |               |
|---|---------------|
| <b>CUADRIL</b><br>(Con panceta y salsa criolla)                               | <b>\$9000</b> |
| <b>POLLO</b><br>(Con tomates secos y salsa teriyaki)                          | <b>\$9000</b> |
| <b>CERDO</b><br>(Con ciruela marinada y honey mustard)                        | <b>\$9000</b> |
| <b>MUZZARELLA</b><br>(Queso muzzarella rebosado, con salsa de tomate)         | <b>\$7500</b> |
| <b>FALAFEL</b><br>(Con verduras asadas y alioli)<br>*opcional mayonesa vegana | <b>\$7500</b> |

## PIZZA

Muzzarella, rúcula y hebras de queso.

Muzzarella, jamón y morrones.

Napolitana con albahaca.

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| <b>Grande</b> .....  | <b>\$11.000</b> |
| <b>Mediana</b> ..... | <b>\$9000</b>   |

**CHESECAKE** **\$4400**  
CON FRUTOS ROJOS

**BROWNIE** **\$4400**  
CON HELADO  
ELABORADO SIN TACC

