

GIN AND TONIC EXPERIENCE

Descubra la experiencia Sheraton La Caleta Gin and Tonic

Indulge yourself in the unique Sheraton La Caleta Gin and Tonic Experience

GIN MARE

Ginebra española de la Costa Dorada, destilado de aceitunas, tomillo, romero y albahaca

A Spanish gin, from the Costa Dorada, flavoured with olives, thyme, rosemary and basil

G&T No1 16

Romero, tomillo, albahaca y aceitunas con tónica Fever Tree

Rosemary, thyme, basil, and olives: Fever Tree tonic water

G&T No2 17

Piel de naranja, piel de limón y frambuesa con tónica 1724

Orange peel, lemon peel, and raspberries: 1724 tonic water

HENDRICKS

Ginebra escocesa destilada de enebro, cilantro, rosas de Bulgaria y pepino

A Scottish gin infused with juniper, coriander, Bulgarian rose and cucumber

G&T No1 16

Enebro y aceite de lima con tónica Fever Tree

Juniper and lime oil: Fever Tree tonic water

G&T No2 17

Pepino y pétalo de rosa con tónica 1724

Cucumber and rose petals: 1724 tonic water

G-VIGNE

Ginebra francesa con toque floral y suave sabor de uvas
A French gin with floral notes and a very smooth taste of grapes

G&T No1 16

Uvas, lima y frambuesa con tónica Fever Tree
Grapes, lime, and raspberries: Fever Tree tonic water

G&T No2 17

Enebro, lima y lichi con tónica 1724
Juniper, lime, and lychees: 1724 tonic water

BEEFEATER 24

Ginebra con una sofisticada mezcla de los mejores botánicos y tés exóticos
Gin with a sophisticated blend of fine botanicals and exotic teas

G&T No1 16

Pomelo rosado y perejil con tónica Fever Tree
Pink grapefruit and parsley: Fever Tree tonic water

G&T No2 17

Aceite y piel de lima, limón y naranja con tónica 1724
Lime, lemon and orange zest and oils: 1724 tonic water

KAMAKURA SIGNATURE COCKTAILS

9

Kamakura Bloody Mary

Sake, tomate y zumo de tomate

Sake, wasabi, and tomato juice

Lychee Martini

Vodka Absolut y puré de licor de lichi

Absolut vodka and lychee liqueur purée

Ginger Mojito

Havana 3, jengibre, hierbabuena y ginger ale

Havana 3 rum, ginger, mint, and Ginger Ale

Mango Collins

Vodka Absolut de mango, puré de mango y zumo de limón
con soda

*Absolut Mango vodka, mango purée, and lemon juice topped
up with soda*

Kamakura Spring Punch

Sake, licor de Cassis, limón, azúcar y cava

Sake, Cassis liqueur, lemon, sugar, and cava

SAKES (TOKKURI) 20 CL / 33 CL

Kikusui. Junmai Daiginjo 22 / 33

Cima del arte de la producción de sake y la más aromática, delicada y refinada.

Junmai Daiginjo se elabora de manera ancestral evitando el uso de maquinaria y adhiriéndose a métodos y herramientas tradicionales.

Es el sake más puro, elaborado por completo a base de arroz altamente pulido, agua y moho koji.

It is the pinnacle of the sake brewer's art and results in the most fragrant, delicate and refined sake.

Junmai Daiginjo sake is brewed using an age-old method that eschews machinery and only involves traditional methods and tools.

It is made exclusively with very highly polished rice, water and koji malt.

Sake Yamadanishiki . Tokubetsu Junmai Shu 16 / 25

Similar al Junmai, sólido, completo y sencillo, su sabor es limpio y bien estructurado, con una acidez ligeramente mayor que otros tipos de sake.

"Tokubetsu" significa "especial" y en aras de esta categoría requiere más pulido de arroz que el Junmai básico.

Se hace solo con arroz, agua y moho koji, sin alcohol añadido.

Similar to Junmai sake, its flavour is forthright, well-rounded and pure. It is clean and well-structured with a slightly higher acidity than other types of sake.

"Tokubetsu" means "special" and sake in this category requires the rice to be more polished than for a basic Junmai.

It is made with only rice, water and koji malt and without alcohol added to the fermentation process.

Sake Nigori Gekkeikan . Nigori 18 / 28

Conocido como "Sake nuboso o lechoso", está poco filtrado o puede haber tenido una parte de las lías de arroz (la mezcla de arroz fermentado) añadidas de nuevo al sake claro tras su filtración.

La nubosidad le confiere plenitud, cuerpo y una dulzura única.

Nigori sake tiene un perfil de sabor sustancial y se puede tomar como aperitivo o postre. Complementa perfectamente comidas sustanciosas, cremosas o especiadas.

"Cloudy Sake" or "Milky Sake" is hardly filtered or may have had a portion of the rice lees (the fermented rice mixture) added back to the clear sake after filtration.

The cloudiness adds fullness of body and a distinct sweetness.

Nigori sake has a substantial flavour and is best enjoyed as an aperitif or a dessert. It pairs well with rich, creamy and spicy types of food.

Sake Karatamba . Honjozo 16 / 25

Sake ligeramente perfumado y fácil de beber por su carácter seco.

Elaborado con arroz, agua, koji y una pequeña cantidad de alcohol destilado para poder extraer los aromas más finos del arroz.

Combina muy bien con platos condimentados o más fuertes.

Light, mildly fragrant and easy to drink thanks to its dry nature.

Made with rice, water and koji malt it also has a very small added amount of pure, distilled brewer's alcohol to help bring out its flavour and aroma. It pairs well with very flavoursome, robust foods.

TÉ JAPONÉS / JAPANESE TEA

Matcha 9

Matcha es un té verde finamente molido o en polvo y el único que se sirve en la ceremonia del té.

Se trata de un té de alta calidad con un sabor distintivo que se debe disfrutar en pequeñas cantidades, como un shot de expreso.

Matcha is a finely milled or powdered green tea that is the only form of tea served at tea ceremonies.

Its high quality and distinctive taste make for a special treat enjoyed in small quantities, much like a shot of espresso.

Genmaicha 7

Genmaicha es un té verde mezclado con arroz integral tostado

Se conoce también como el "té de las palomitas de maíz" porque cuando los granos de arroz estallan durante el proceso del tostado, se asemejan a las palomitas de maíz.

Genmaicha tiene un aroma intenso y rico con sabor a nuez.

Genmaicha is a blended green tea combined with toasted brown rice. It is sometimes referred to as "popcorn tea" because when some of the rice grains pop during the roasting process, they resemble popcorn.

Genmaicha has a delicious, vibrant aroma and a nutty flavor.

Sencha 6

Sencha es el tipo de té verde más popular en Japón. De hecho, más del 80% del té verde producido en Japón es té Sencha.

Se prepara cocinando al vapor sus hojas y enrollándolas después para darles su característica forma de aguja. Se distingue por su sabor dulce y su fresco aroma.

Sencha is the most popular type of green tea in Japan. In fact, more than 80% of the green tea produced in Japan is made into sencha.

It is prepared by steaming the leaves and rolling them into their signature needle-like shape. Sencha is characterised by a distinctly pure, sweet aroma and flavour.

Konacha 7

Konacha se obtiene del polvo, los brotes y las pequeñas hojas de té que resultan de procesar el té Gyokuro o Sencha. Es un té de alta astringencia y amargura debido a su color oscuro.

Konacha consists of tea dust, tea buds and the small tea leaves that remain after processing gyokuro or sencha.

Its high astringency and bitterness are due to its dark colour.

Jasmin 5

El té jazmín es un té verde aromatizado con flores de jazmín y sabor ligeramente dulce.

Jasmine tea is a green tea scented with jasmine flowers and has a slightly sweet flavour.

WHISKY JAPONÉS / JAPANESE WHISKY 6 CL

Yamazaki 12 Year Old 21

Pionero por excelencia de los whiskies de malta japoneses, el Yamazaki 12 años es elegante y sedoso.

De color dorado oscuro con reflejos brillantes, presenta notas aromáticas de cedro, miel de oro, clavo y cáscara de naranja confitada.

The pioneer par excellence of Japanese malt whiskies, Yamazaki 12 Year Old is elegant and smooth.

Dark gold in colour with bright sparkles, it has aromatic notes of cedar, golden honey, cloves and candied orange peel.

The Hakushu Single Malt Whisky - Distiller's Reserve 16

Mezcla de malta ligeramente ahumada y whisky envejecido en barricas de roble americano durante unos 18 años.

Tiene notas de yuzu (cítrico japonés), pomelo y tomillo de limón.

A blend of lightly smoked malt whiskey, it is aged in American oak barrels for about 18 years.

It has notes of yuzu (Japanese citrus), grapefruit and lemon thyme

POSTRES / DESSERTS

Mousse ligero de yuzu 7

Yuzu mousse

Cheesecake con frutos rojos al sake 8

Cheesecake with sake marinated forest fruits

Semiesfera de cremoso de lychee 7

Creamy semisphere of lychee

Brownie con helado de vainilla y gelatina de yuzu 8

Brownie with vanilla ice cream and and yuzu jelly

Polo cremoso de cake y té matcha 8

Creamy ice-pop of sponge and matcha tea

Flexible de frambuesa 7

Raspberry swirl

