



Mail. pique-nique@restaurantpicnic.com
 Tel. +34 938 110 040
 Passeig Maritim, s/n (davant av. Sofia)
 08870 Sitges · Barcelona

Comparteix el teu moment Pique
 Comparte tu momento Pique
 Share your Pique moment



[/piqueniquesitges](https://www.facebook.com/piqueniquesitges)



[@PiqueNiquee](https://twitter.com/PiqueNiquee)



[@PiqueNiqueSitges](https://www.instagram.com/PiqueNiqueSitges)

UTILITZA ELS NOSTRES HASHTAGS
 UTILIZA NUESTROS HASHTAGS
 USE OUR HASHTAGS

[#piqueniquesitges](https://www.instagram.com/hashtag/piqueniquesitges) [#piquemoment](https://www.instagram.com/hashtag/piquemoment)

PIC NIC
 RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT



PIC NIC PLATJA - SITGES

GIN & TONIC PREMIUM

TÒNIQUES

TÒNICAS · TONICS



Nordic Mist
o Schweppes



Fever Tree



Royal Bliss o
Vichy Catalan

GINS

NORDIC MIST
O SCHWEPES

FEVER TREE

ROYAL BLISS O
VICHY CATALAN



STAR OF BOMBAY 10€ 12€ 13€

Una ginebra extraordinariamente refinada, elaborada en lotes individuales con semillas de bergamota y abelmosco en armonía con la firma botánica de Bombay.

ORIGEN INGLATERRA.

Servida con piel de pomelo



BOMBAY SAPPHIRE 8€ 10€ 11€

Equilibrada y suave. Destaca entre sus ingredientes el enebro.

ORIGEN INGLATERRA.

Servida con piel de limón y de lima



PUERTO DE INDIAS 9€ 11€ 12€

Carácter corpulento para una ginebra más intensa, más cítrica.

ORIGEN ANDALUCÍA.

Servida con piel de limón y fresas



BULLDOG 9€ 11€ 12€

Obtenida por cuádruple destilación, seca, suave y ligeramente dulce en el paladar, con aroma floral y a enebro. Destilada en alambique de cobre, y triple filtrado.

ORIGEN ESTADOS UNIDOS.

Servida con piel de lima y regaliz



TANN'S GIN 7,50€ 9,50€ 10,50€

Elaborada con una triple infusión de sus 10 ingredientes botánicos. Aromática.

ORIGEN CATALUNYA.

Servida con piel de lima y fresa



GIN MARE 10€ 12€ 13€

Ginebra mediterránea, destilada con oliva arbequina, tomillo, romero y albahaca. Aromática.

ORIGEN CATALUNYA.

Servida con romero



HENDRICK'S 10€ 12€ 13€

La característica principal es su infusión en pétalos de rosa y pepino. Se aconseja cambiar el limón por el pepino.

ORIGEN ESCOCIA.

Servida con pepino



THE LONDON N°1 9€ 11€ 12€

Ginebra de triple destilación, destaca la canela, la almendra y la raíz de lirio, que es la que le da ese tono azulado tan característico.

ORIGEN INGLATERRA.

Servida con piel de limón y canela



G'VINE FLORAISON 12€ 14€ 15€

Es delicada y con matices florales y afrutados. Dulce en nariz. Sabor muy aromático, equilibrado y largo.

ORIGEN FRANCIA.

Servida con frambuesas y piel de limón



SEAGRAM'S 8,50€ 10,50€ 11,50€

Ginebra de doble destilación, de ligero color a oro y muy seca, de aroma suave y sabor herbáceo.

ORIGEN ESTADOS UNIDOS.

Servida con piel de naranja y canela



MARTIN MILLER'S 10€ 12€ 13€

Incluye botánicos muy equilibrados, como piel de cítricos, el cilantro, la canela y la angélica. Tiene como base el agua más pura procedente de Islandia.

ORIGEN ESTADOS UNIDOS.

Servida con piel de lima y enebro



CITADELLE GIN 9€ 11€ 12€

Es la única del mundo hecha con 19 botánicos provenientes de una receta original que data del 1771. Perfecto equilibrio entre alcohol y botánicos.

ORIGEN FRANCIA.

Servida con piel de naranja y limón



BROCKMANS 10€ 12€ 13€

Destaca por la elegancia y suavidad, diferente, afrutada, seca como las London Dry. Podemos notar aromas a cilantro, naranja o frutas del bosque.

ORIGEN INGLATERRA.

Servida con moras y piel de limón



MOMBASA 10€ 12€ 13€

Basada en los históricos clubs de las colonias inglesas en África. Es limpia y brillante y contiene unos botánicos un tanto exóticos. Tiene un sabor un poco dulce, elegante y fresco.

ORIGEN INGLATERRA.

Servida con piel de lima, de limón y pimienta de Jamaica



XORIGUER 8,50€ 10,50€ 11,50€

Color brillante y transparente, aroma suave, afrutado, con notas de hierba y enebro; cuerpo ligero, perfume a madera y hierbas mediterráneas, final largo y delicado.

ORIGEN MAHÓN - MENORCA.

Servida con piel de limón y enebro