



Eleconomista.es
11 02 2011

WEBER SHANDWICK
Advocacy starts here.

<http://www.eleconomista.es/turismo-viajes/noticias/2817433/02/11/Despues-del-trabajo-The-Gin-Room.html>

NUESTRA RED: **elEconomista.es** EcoDiario.es Actualidad general. EcoTrader Como invertir. Ecomotor.es Actualidad del motor. Ecoaula.es Formación y empleo. IBERDROLA elEconomista.es Google Buscar

Herramientas: Análisis Técnico Fichas Valor Recomendaciones Gráficos Foros ¿Eres usuario de elEconomista? **Conéctate**

elEconomista.es | Turismo y Viajes
Viernes, 11 de Febrero de 2011

Portada Mercados y Cotizaciones Opinión Fondos Empresas Economía Ecoley Vivienda Gestión EcoTrader Ecoaula Ecomotor EcoDiario

Ibex 35 Continuo Índices M. Divisas M. Primas F. Personales Buscar fondos Actualidad | EcoDiario GLOBAL ESPAÑA DEPORTES TECNOLOGÍA M. AMBIENTE GENTE

Después del trabajo... The Gin Room

Recién inaugurado y con una estética espectacular, seduce a los amantes de las mejores ginebras, en el centro de Madrid.

The Gin Room es el paraíso de los amantes de la ginebra. Esta bebida es la protagonista absoluta, dueña y señora ante cuyos encantos sucumbe una clientela ecléctica. Porque lejos de ser una moda su hegemonía aumenta día a día, los creadores de este nuevo punto de encuentro, en la distinguida **zona del Museo del Prado y el Casón del Buen Retiro** (Academia, 7), le rinden pleitesía.

Son el empresario Juan Pineda y Carlos Olivares, inquieto bartender que constantemente busca novedades. De hecho, los gin tonics que presenta son fruto de su curiosidad por mezclar ingredientes insospechados hasta encontrar la copa perfecta y que sea, claro, realmente original. Reúne una treintena de las etiquetas más codiciadas; entre ellas, por supuesto, las imprescindibles, las desconocidas y también las últimas en llegar. Si bien, Olivares pone el acento en once de ellas.

Destacan por su carácter y se acompañan de la aromatización de distintas frutas y especias según componentes y destilación. Así **Tanqueray Rangpur**, apenas comercializada en España y con una destilación final con lima; precisamente se añade su cáscara para aumentar su fresco sabor. La inglesa **Blue Ribbon**, potente y al mismo tiempo dulce gracias a la barrica de roble, encuentra en la canela su mejor aliada. Con un intenso aroma de frutos rojos, **Brocksmans** se sirve con fresa. El resultado es un gin tonic realmente sorprendente. Pero si hay una estrella indiscutible ésa es **Citadelle Reserva**, de la que tan sólo se embotellan 8000 botellas al año. Se perfuma con lemon grass y se potencia su tono dorado con oro comestible. En cuanto a la tónica, se trata de Fever Tree, elegida por su calidad.

The Gin Room, el espacio que todo el mundo busca?

Así, The Gin Room resulta perfecto en grupo y con amigos, en pareja, con esa persona a la que se desea sorprender, también con los compromisos profesionales a los que agradar y en los



Eleconomista.es

11 02 2011

WEBER SHANDWICK

Advocacy starts here.

eventos sociales en los que nada debe fallar, desde bodas a presentaciones o fiestas. El horario de apertura es de lunes a jueves de 16.00 a 01.30 h.; viernes y sábado hasta las 02.30h. Los domingos el local permanece cerrado.

Además de una estupenda selección de ginebras, existen destilados premium, champán y bocados fríos para acompañar como embutidos ibéricos, quesos y conservas gourmet, en exclusiva, de La Brújula. Porque su **afterwork** engancha tras salir de la oficina, visitar los museos cercanos, pasear o recorrer las mejores tiendas? Sin olvidar que ofrece el ambiente ideal para, de forma distendida, cerrar importantes acuerdos. De hecho, cuenta con un salón, en negro y con una gran mesa central, que puede reservarse para celebraciones o reuniones privadas de carácter empresarial. Hasta las 21.00 horas, además, el precio de las copas no tiene competencia: de 7 a 10 euros, siempre primeras marcas