



<http://www.elaboratoriogastronomico.com/2011/02/12/the-gin-room-un-espacio-que-deslumbra/>



The Gin Room, un espacio que deslumbra

12 Febrero 2011 por [lastras](#)

Este nuevo local recientemente inaugurado y con una estética espectacular, seduce a los amantes de las mejores ginebras. Elegante y sofisticado, engancha desde la primera y hasta la última copa entre amigos, compromisos profesionales y eventos sociales.



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, 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 ésta 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.



Destellos en la copa y en cada rincón. Y es que en la decoración, obra de la interiorista María Barrero, prevalece el blanco y los detalles dorados. Como las lámparas de la barra de Jaime Hayón y las divertidas y en forma de arlequín que iluminan las ventanas, obra de Philippe Starck. El diseñador francés firma otra imponente lámpara de edición limitada; es un gran caballo negro que no pasa desapercibido dado su tamaño, belleza y situación en la entrada. También son únicos los sofás chester y los llamativos marcos sin cuadro que cuelgan de una de las paredes. En definitiva, detalles desenfadados que aumentan el encanto y estilo neoyorquino de The Gin Room.



Elaboratoriogastronomico.com

12 02 2011

WEBER SHANDWICK

Advocacy starts here.

Junto con la selección de ginebras, existe la de 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 €, siempre primeras marcas.

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 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. Domingo cerrado. The Gin Room, el espacio que todo el mundo busca.

Gin Room
c/ Academia, 7
Tel. 699 755 988
28014 Madrid