

Locas por los cócteles

Estas direcciones apuestan por una gran sobremesa con música y los mejores combinados. ¡Chinchín!

Texto: ESTEFANÍA RUILOPE. Foto: BAARD LUNDE.

Hay restaurantes en los que la experiencia termina después del postre, y otros en los que, al llegar ese momento, la noche no ha hecho más que empezar. Hace tiempo que el cóctel dejó de ser ese invitado tardío que aparecía cuando ya habían retirado los platos y ahora forma parte de la experiencia gastronómica. De Madrid a Ibiza, estas propuestas combinan buenas mesas, barras con personalidad y ambientes capaces de convertir una cena aparentemente tranquila en una noche que termina bastante más tarde de lo previsto.

MADRID



GINA BAR

Dentro del hotel Urban Hive Madrid, este bar mezcla el aperitivo italiano con la cultura madrileña. Prueba su pasta fregola sarda (típica de Cerdeña) y remata con Urban Connection, un cóctel con mezcal, Martini Fiero, Tío Pepe, mango, lima y agave. **Precio medio:** 35 €.



K'ERA

Ubicada en Las Salesas, la nueva cantina georgiana de Nino Kiltava gana puntos cuando llega la música. Su coctelería incorpora sabores de Georgia, además de dos combinados de grifo inspirados en el país. Pide antes el *kharcho* de calabaza asada. **Precio medio:** 30 €.

MARBELLA



MANERO

Este espectacular patio andaluz, reinterpretado como un neocortijo contemporáneo, reúne cocina mediterránea y una animada propuesta líquida. A destacar los *spritz* de autor y los cócteles como el Negroni.
Precio medio: 70 €.

BILBAO

WAMAN

Los hermanos Gabriel y Renzo Huamán tienden un puente entre Perú y el País Vasco, uniendo recetario andino, técnica contemporánea y producto local. Su coctelería sigue el mismo viaje, con el pisco como protagonista.
Precio medio: 45 €.



BARCELONA



PATARA

Combina la inspiración asiática con un ambiente sofisticado y una coctelería de perfil fresco y exótico. Entre sus cócteles estrella están Rosalia –con espíritu contemporáneo y ginebra, lichi y guayaba– o Belle Epoque, inspirado en el *art nouveau,* que juega con la frambuesa, el pomelo y el sake.
Precio medio: 40 €.

Prueba sus tapas de autor

FOTOS: TRUNK ARCHIVE/D.R.

¿DÓNDE CENAMOS?

GLORIA
SEVILLA
Sus credenciales: cocina, diseño, ambiente sevillano y una barra que apuesta por cócteles de autor (atención al Bresh Paloma).
Precio medio: 40 €.



NÔMADE TEMPLE
IBIZA
Aquí la cena tiene algo de ritual: cocina, diseño, música y una atmósfera que cambia conforme avanza la noche. Su propuesta de coctelería habla japonés con acento ibicenco. Lo más.
Precio medio: 60 €.



LAMUCCA
MALLORCA
Propone una cocina mediterránea desenfadada con protagonismo del producto marino. La coctelería apuesta por clásicos bien ejecutados, entre los que no faltan, claro, ni la margarita ni el daiquiri.
Precio medio: 30 €.