

Gin Tonic Guide

Madrid



Edición 2012

TA Travelarte
El placer de viajar con estilo

Gin Tonic Guide Madrid by **Travelarte**

1.- Del Diego	Pag. 4
2.- Gin Club	Pag. 5
3.- The Gin Room	Pag. 6
4.- O'Clock	Pag. 7
5.- Le Cabrera	Pag. 8
6.- Kerala	Pag. 9
7.- Gintonize	Pag. 10
8.- Klimt Gin Club Premium Bar	Pag. 11
9.- Le Cock	Pag. 12
10.- La Casa del Pez	Pag. 13
11.- Dry Comopolitan	Pag. 14
12.- Kasanova	Pag. 15
13.- Le Dragón	Pag. 16
14.- Pel Place	Pag. 17
15.- Shuzo's	Pag. 18
16.- El Padre	Pag. 19
17.- Eccola Kitchen Bar	Pag. 20
18.- Kialma	Pag. 21
19.- The Hobbes	Pag. 22
20.- La Prudencia	Pag. 23
21.- Hotel Ada Palace	Pag. 24
22.- Seven & Six	Pag. 25
23.- Las Cuevas de Sando	Pag. 26
24.- Cocolería Santa María	Pag. 27
25.- Loft 39	Pag. 28
26.- Barrio Alto	Pag. 29



Un italiano con 146 ginebras

Kasanova

Dirección: c/ Alcalde Sainz de Baranda, 44

Tel. 91 557 18 34

Horario: 13.00 a 01.00

y fines de semana hasta las 2.30 h

Precios: Entre 9 y 15 €

Nº Ginebras: 146

Nº Tónicas: 9

Día de cierre: No cierra

Web. <http://restaurantekasanova.com/>



No hace falta ser una coctelería de toda la vida o uno de esos nuevos locales dedicados en exclusividad a los gintonicadictos, con estéticas vanguardistas y muebles de diseño de última generación, para ofrecer **uno de los mejores combinados de la capital**. Este es el caso del Kasanova, un **restaurante italiano** que tras sus fetuchinis y pizzas esconde una **impresionante carta de destilados** digna de un gran templo de la sobremesa.

Una decoración que se sale de lo convencional, sobretodo hablando de un restaurante italiano, en el que resaltan los **motivos astronómicos** como planetas y lunas en las paredes, junto a una de las mejores cocinas que se pueden encontrar de este tipo en la ciudad, son el ambiente perfecto para disfrutar de uno de los locales que cuenta con más etiquetas de Madrid. En total unas **550 marcas de bebidas Premium**, entre las que encontramos más de 150 referencias de whisky, 160 de ron, 90 vodkas o **146 tipos de ginebras** procedentes de todo el mundo.

Casi todas sus botellas se encuentran expuestas al público, con lo que el despliegue de cristalería alcohólica por las paredes resulta impresionante además, para poder aprender un poco más sobre cada una de las marcas que ofrece, el restaurante **vende su carta a los clientes** por un precio de 12 €.

El servicio es excelente, y la puesta en escena es diferente con cada ginebra, las podemos encontrar con fresas, con pomelo o con hierbabuena, servidas en una estupenda copa de balón.



TA Travelarte

Editada. Guía revista Travelarte.com

Textos. Patricia Fernández

Fotos. Varios / José Ramón Aguirre / Andrew J

