vinetur

Gin Mare impulsa una ruta mediterránea con 54 locales y tapas servidas sobre la copa

La marca ofrecerá un aperitivo gratuito con cada Gin Mare & Tonic en espacios de la Costa Catalana y Baleares

martes 14 de julio de 2026



Gin Mare ha puesto en marcha una Ruta Gastronómica Mediterránea en 54 locales de la Costa Catalana y Baleares. La marca presenta la iniciativa como una propuesta de verano centrada en el aperitivo, con tapas de autor creadas para acompañar un Gin

Mare & Tonic y servidas, además, directamente sobre la copa.

La compañía explica que cada establecimiento participante elaborará una tapa propia a partir de producto mediterráneo y en sintonía con los botánicos de la ginebra. Entre ellos figuran la oliva arbequina, la albahaca, el romero y el tomillo, que forman parte del perfil de Gin Mare.

Según informa la marca, los locales incluidos en la ruta entregarán de forma gratuita una tapa con cada Gin Mare & Tonic. La acción se desarrollará en 54 espacios repartidos desde la Costa Brava hasta Baleares, con el objetivo de asociar el consumo del combinado al momento del aperitivo y a una oferta gastronómica ligada al Mediterráneo.

Entre las propuestas citadas por Gin Mare aparecen bocados como gamba con huevo y tomate confitado al tomillo, sardina ahumada con tomate seco y albahaca, steak tartar con aceite de romero y arbequinas, tosta de anchoas, gilda marinada en hierbas mediterráneas, focaccia con aguacate y queso feta con aceite de romero, arancini de ragú, brioche con tartar de salmón macerado con aceite de sésamo tostado, albahaca y emulsión agridulce picante, brocheta de queso feta con aceituna kalamata, tomate cherry, pepino fresco y aceite de albahaca, croquetón de caldereta de bogavante y vieiras a la plancha.

La empresa sitúa esta ruta dentro de su apuesta por una identidad mediterránea tanto en el producto como en la forma de consumo. Gin Mare recuerda que su destilería está en Vilanova i la Geltrú, en la provincia de Barcelona, en una ermita del siglo XIII, y que allí se elabora esta ginebra mediante un proceso artesanal.

La marca señala que los cítricos maceran durante 40 días y los botánicos durante 12, por separado, para preservar los matices de cada ingrediente. En esa composición, añade la compañía, el romero y el tomillo aportan aromas herbáceos, la albahaca introduce notas balsámicas y especiadas y la oliva arbequina redondea el conjunto con un perfil verde, salado y afrutado.

Gin Mare fue fundada en 2010 y forma parte del grupo Brown-Forman. La compañía matriz cuenta con cerca de 5.600 empleados y comercializa sus marcas en más de 170 países, según datos facilitados por la propia empresa.

La relación completa de locales participantes puede consultarse a través de los canales de la marca, que ha concebido esta ruta como una acción estival vinculada a la gastronomía y al enoturismo del litoral mediterráneo.