vinetur

Nota Blu Madrid abre su barra a coctelerías invitadas con sesiones propias

Los cócteles creados por bares de Barcelona y Oporto se servirán durante unas semanas

jueves 1 de octubre de 2026



Nota Blu New Brasserie Madrid, restaurante de Casanis Group situado en la calle Claudio Coello, ha puesto en marcha Nota Blu Guest Bartenders, un ciclo de sesiones con coctelerías invitadas con el que quiere dar más peso a la barra dentro de su

propuesta. La iniciativa se desarrolla junto a Bacardi y tendrá continuidad en los próximos meses con nuevas incorporaciones, según informa el grupo.

El proyecto empezó en septiembre con Aldea, de Barcelona, y seguirá en octubre con Torto, de Oporto. Cada equipo participará en una sesión como bartender invitado y servirá creaciones hechas solo para Nota Blu Madrid. Esas recetas pasarán después a formar parte de una carta de cócteles de varios autores y se mantendrán disponibles durante unas semanas en el restaurante.

Colo Linari, bartender ejecutivo de Casanis Group, explica que la intención es convertir la barra en un espacio con programación propia y atraer a Madrid distintas formas de entender la coctelería. En palabras del responsable, la idea es que cada encuentro aporte una experiencia distinta para el cliente y favorezca el intercambio entre profesionales.

La primera invitada, Aldea, es una coctelería del barrio del Born, en Barcelona. Su propuesta, según traslada la empresa, se apoya en los recuerdos, los viajes y la relación con el entorno rural de su fundadora. El local figura en el puesto 26 de la primera edición de Europe’s 50 Best Bars 2026, una de las clasificaciones de referencia en este ámbito.

La siguiente parada será Torto, una coctelería de Oporto que mezcla bebidas, arte y cultura. Nota Blu la presenta como una barra con un planteamiento contemporáneo y abierta a públicos diversos. Torto forma parte de la selección internacional 50 Best Discovery.

Además del servicio de bebidas, cada cita estará planteada como una noche centrada en la barra. Los asistentes podrán hablar con los bartenders invitados y conocer las técnicas de elaboración que hay detrás de cada cóctel. Casanis Group sostiene que esa parte del formato busca reforzar la relación directa entre profesionales y público.

La apertura de este ciclo responde también a una estrategia más amplia del grupo para dar protagonismo a la oferta líquida del restaurante. En la práctica, el programa permite renovar la carta con firmas externas sin modificar de forma permanente la identidad de Nota Blu, al tiempo que conecta a la sala madrileña con barras de otras

ciudades europeas.

La empresa prevé anunciar los próximos participantes a través de los canales oficiales de Nota Blu New Brasserie Madrid y de Casanis Group. Con ello, la barra del restaurante pasará a tener una agenda propia, basada en visitas puntuales y en una carta que irá cambiando con cada colaboración.