vinetur

Nota Blu abre su barra a coctelerías europeas con un nuevo ciclo de invitados

Aldea, de Barcelona, y Torto, de Oporto, inauguran las sesiones con cócteles creados solo para el restaurante

martes 6 de octubre de 2026



Nota Blu New Brasserie Madrid ha puesto en marcha Nota Blu Guest Bartenders, un ciclo de encuentros con coctelerías invitadas que busca dar más peso a la barra del restaurante y abrirla a propuestas llegadas de otras ciudades europeas. La iniciativa se

desarrolla en colaboración con Bacardi y arranca con dos primeras paradas: Aldea, de Barcelona, y Torto, de Oporto.

El formato prevé sesiones en las que cada equipo invitado trabajará como guest bartender y servirá creaciones preparadas solo para Nota Blu. Esos cócteles se incorporarán durante unas semanas a una carta de varios autores, elaborada junto al equipo de barra del local madrileño.

La primera sesión se celebró en septiembre con Aldea Cocktail Bar, situado en el barrio del Born de Barcelona. El establecimiento ocupa el puesto 26 en la primera edición de Europe’s 50 Best Bars 2026. Su propuesta, según la información facilitada por la empresa, parte de recuerdos, viajes y de la relación de su fundadora con el entorno rural.

La siguiente cita llegará en octubre con Torto, una coctelería de Oporto incluida en la selección 50 Best Discovery. Nota Blu la presenta como un espacio que combina bebidas, arte y cultura y que trabaja desde una mirada inclusiva.

Colo Linari, bartender ejecutivo de Casanis Group, sostiene que el objetivo es que la barra de Nota Blu funcione como “un lugar con vida propia” y que cada encuentro acerque a Madrid formas distintas de entender un cóctel. La empresa plantea el proyecto como un intercambio entre profesionales y como una vía para reforzar la propuesta líquida del restaurante.

Además del servicio de bebidas, cada sesión está pensada como una cita alrededor de la barra. La idea, explican desde la compañía, es que el público pueda conocer a los bartenders invitados y acercarse a las técnicas y a las historias que hay detrás de cada preparación.

Casanis Group sitúa este nuevo ciclo dentro de una estrategia más amplia para convertir la barra en un espacio con identidad propia dentro de Nota Blu, ubicado en la calle Claudio Coello de Madrid. En la práctica, eso supone dar más protagonismo a la coctelería dentro de la oferta del restaurante y mantener una programación rotatoria con firmas invitadas.

La empresa prevé incorporar nuevos bares en los próximos meses. Esas futuras colaboraciones, todavía sin nombres concretos, ampliarán una agenda que pretende conectar Madrid con otras escenas europeas de la coctelería y atraer tanto a profesionales del sector como a clientes interesados en la gastronomía y las bebidas de autor.