vinetur

Así se han vivido Las Noches de Martin Millers Gin, un viaje único sensorial en el restaurante Sinestesia

Así se han vivido Las Noches de Martin Miller's Gin, un viaje único sensorial en el restaurante Sinestesia

jueves 3 de julio de 2025

ESCRITO POR SYLVIA ERROZ



La experiencia inmersiva creada por la ginebra de las 3.000 millas ha evolucionado este año con una oferta de gastronomía y coctelería completamente nuevas, que más de 100 comensales han podido disfrutar por tiempo limitado. De la mano del restaurante Sinestesia en Madrid, la marca ha ofrecido, durante ocho noches, una propuesta única y exclusiva diseñada por el chef dos Estrellas Michelin, Kiko Moya, y el bartender Iván Talens e inspirada en el viaje que Martin Miller llevó a cabo para crear la mejor ginebra del mundo

Martin Miller's Gin ha vuelto a Madrid para proponer un evento exclusivo e inolvidable con el que homenajear el comienzo del verano, la travesía que llevó a cabo Martin Miller en su búsqueda hasta encontrar el agua más pura del mundo, procedente de Islandia. Así volvieron Las Noches de Martin Miller 's Gin, una experiencia gastronómica inmersiva que ha acogido el innovador restaurante Sinestesia, y que ofrece en esta edición una carta culinaria y de mixología inédita, creada en exclusiva para los 16 comensales que disfruten de cada una de las cenas.

En esta edición, Las Noches de Martin Miller's Gin, un proyecto creado conjuntamente por la ginebra de las 3.000 millas y la agencia Havas PR, han vuelto a sorprender a quienes han tenido la oportunidad de descubrirlas. Una propuesta inmersiva renovada, que ha dejado huella entre los comensales gracias a una experiencia multisensorial que combina alta cocina, coctelería de autor y una cuidada puesta en escena que más de 100 comensales han tenido la oportunidad de descubrir este año por tiempo limitado en el restaurante Sinestesia.

El chef con dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol, Kiko Moya, ha creado un menú exclusivo que, junto al maridaje ideado por el bartender Iván Talens, ha ofrecido una travesía gastronómica inesperada, capaz de trasladar al público desde los glaciares de Islandia hasta los pubs de Londres. Cada detalle ha sido diseñado para emocionar, y quienes lo han vivido coinciden: esta experiencia va más allá de una cena. Es un viaje que se saborea con los cinco sentidos.



La ginebra que nació de un viaje en busca del agua más pura del mundo

Martin Miller's Gin es conocida como la ginebra de las 3.000 millas. Esta distancia representa el viaje que su fundador emprendió para crear una ginebra reconocida por su sabor perfectamente equilibrado. Destilada en Inglaterra y mezclada con agua de Islandia, esta dualidad la hace única, ya que está elaborada con el agua más pura del mundo, un agua de manantial que no necesita ningún proceso artificial para ser utilizada.

La destilación de Martin Miller's Gin se lleva a cabo a través de un proceso poco convencional de destilación por separado de sus botánicos terrosos y cítricos, dando como resultado una ginebra perfectamente equilibrada. Todo esto otorga a Martin Miller's Gin una personalidad única, suave y delicada, con notas frescas y cítricas y un perfecto equilibrio, imbatible tanto en Gin Tonic como en los mejores cócteles, que invitan a disfrutar de los pequeños momentos.

