vinetur

Martin Miller’s Gin propone dos menús y recetas para celebrar el Día del Gin Tonic en casa

La marca británica sugiere maridar su ginebra con cenas temáticas y jazz, adaptadas a distintos gustos y niveles de experiencia

jueves 16 de octubre de 2025



El Día del Gin Tonic se ha convertido en una fecha señalada para los aficionados a la coctelería y la gastronomía. Este jueves, Martin Miller’s Gin ha propuesto una forma diferente de celebrar esta jornada, combinando la preparación del clásico combinado

con una experiencia en casa que une música, cena y el sabor de su ginebra.

La marca británica, conocida por su proceso de destilación en dos fases y el uso de agua de Islandia, ha presentado dos propuestas para quienes buscan disfrutar del gin tonic en un ambiente relajado y con un toque especial. La primera opción apuesta por la tradición. Consiste en preparar un gin tonic clásico con Martin Miller’s Gin Original, tónica con un toque de lima y un twist de lima verde. La recomendación es servirlo en vaso alto y frío, sobre abundante hielo, añadiendo la tónica suavemente para mantener la burbuja. El toque final lo aporta la piel de lima, que se exprime ligeramente sobre la copa.

Este plan se acompaña de una cena sencilla pero cuidada: steak tartar como plato principal y crème brûlée de postre. La música de jazz suave completa el ambiente, pensado para quienes prefieren una velada tranquila y elegante.

La segunda propuesta busca ofrecer una experiencia diferente. En este caso, el gin tonic se prepara con Martin Miller’s Westbourne Gin y tónica de pomelo, decorado con un twist de pomelo. El método es similar al anterior: vaso alto y frío, mucho hielo y la tónica vertida con cuidado. El menú sugerido incluye ceviche de corvina como entrante, tacos de pescado al estilo Baja California como plato principal y sorbete de cítricos para terminar. La música recomendada es jazz más animado, pensado para quienes quieren prolongar la noche.

Martin Miller’s Gin ha explicado que su ginebra se elabora mediante destilación separada de botánicos cítricos y terrosos, lo que permite obtener un perfil aromático equilibrado. Posteriormente, se mezcla con agua procedente de Islandia. Según la marca, este proceso da lugar a una ginebra suave, con notas frescas y cítricas.

El Día del Gin Tonic se celebra cada año en diferentes países y suele reunir a bares, restaurantes y marcas que organizan actividades especiales. En esta ocasión, Martin Miller’s Gin ha optado por promover planes caseros que pueden adaptarse a distintos gustos y niveles de experiencia en coctelería.

La tendencia a combinar bebidas premium con experiencias gastronómicas personalizadas sigue ganando seguidores en España. El gin tonic mantiene su popularidad tanto en locales especializados como en reuniones privadas. Las propuestas como las presentadas este jueves buscan facilitar que cualquier persona pueda preparar un combinado bien ejecutado sin necesidad de equipamiento profesional.

La marca ha puesto a disposición del público las recetas detalladas para ambos tipos de gin tonic e insiste en la importancia de utilizar ingredientes frescos y cuidar los detalles en la preparación. También recomienda acompañar la bebida con platos sencillos pero bien elaborados y elegir una selección musical acorde al ambiente deseado.

El Día del Gin Tonic continúa siendo una oportunidad para conocer nuevas formas de disfrutar esta bebida y para reunir a amigos o familiares en torno a una mesa bien servida. Iniciativas como la presentada por Martin Miller’s Gin muestran cómo las marcas buscan acercarse al consumidor final proponiendo experiencias completas que van más allá del simple consumo del producto.