



LOS MEJORES RESTAURANTES DE MADRID DONDE DISFRUTAR DE GINGER 43 ESTE VERANO

Madrid, junio de 2018. Ya está aquí el verano y Madrid se llena de color. Nos sentimos más activos y con ganas de disfrutar de la ciudad al aire libre. Salir y compartir los pequeños placeres de la vida con amigos, se convierten en el plan por excelencia. Por eso, Licor 43 te propone la guía definitiva de *hotspot* para disfrutar de la mejor época de año con Actitud 43. ¡Queda inaugurada la temporada de verano!

Ramses Life

¿Un afterwork? ¿Vuestro aniversario? ¿El mejor cumpleaños de tu vida?

Ramsés Life te propone un concepto original y exclusivo que aúna lifestyle y gastronomía, haciendo de este lugar el meeting point perfecto para las celebraciones más especiales.

Una terraza con vistas a la Puerta de Alcalá y seis espacios distintos de carácter multifuncional, permiten realizar eventos a medida en el único proyecto gastronómico en España decorado por el interiorista francés Philippe Starck.



¡Diviértete celebrando y termina la noche con el sabor de Ginger 43!

[\(Plaza de la Independencia 4, Madrid\)](#)

Maddock

Un muelle en pleno centro de Madrid donde confluyen sabores de todas partes del mundo. Así es Maddock, un lugar donde se dan cita diferentes culturas en forma de máscaras tribales, mapas y telas de mil colores.

Un restaurante situado en pleno corazón de Madrid que combina varios ambientes y una moderna decoración en la que degustar una de las mejores cocinas del mercado.



Reserva en una de sus terrazas y disfruta del combinado del momento Ginger 43.

[\(Paseo del General Martínez Campos 26, Madrid\)](#)



Japanese Club



Ubicado en el corazón del barrio salamanca, este restaurante ofrece una carta de elaborados platos nipones en una sofisticada atmósfera rodeada de naturaleza. Entre sus especialidades platos como el tataki de buey con vinagreta de sésamo, con chips de ajo y un toque de pan crujiente, el ceviche de corvina (macerado en zumo de lima y cebolla morada) o el carabinero marinado en jengibre de cebolla caramelizada.

El *place to be* perfecto para descubrir el sabor de Ginger 43 en un entorno oriental único.

[\(Calle de Juan Bravo 11, Madrid\)](#)

Morao

¿Te consideras un amante de las tapas?



Morao ofrece un concepto urbano de las tradicionales tapas españolas; platos de toda la vida con un concepto nuevo y diferente. El lugar de moda con el que podrás abrirte al mundo de la gastronomía autóctona. Además, podrás comprobar in situ cómo se elaboran tus platos ya que consta de una cocina a la vista del comensal.

Sorpréndete este verano con el refrescante sabor de Ginger 43.

[\(Calle de Velázquez 40, Madrid\)](#)

¡Pide un Ginger 43 y disfruta este verano con ACTITUD 43 !

PERFECT SERVE GINGER 43

Pon 6 cubitos de hielo en una copa de balón y sirve 200ml de Ginger Ale.

Sirve 50 ml de Licor 43 y añade ¼ de lima recién exprimida.

Incorpora una rodaja de lima y decora con hilo de corteza de limo o limón.

¡Disfruta el momento, saborea la vida!



#Licor43
@licor43_es
www.licor43.es

Para más información:
Globally: 91781 39 87

Alejandra Reventún - alejandra.reventun@globallygroup.com
Sofía Felipe - -sofia.felipe@globallygroup.com

www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com Alc. 31° % Vol



NUEVO
GINGER 43

EL COMBINADO
PERFECTO

*Actual y sofisticada, así es la
nueva copa Ginger 43*

*Una mezcla perfecta de Licor 43, Ginger Ale
y zumo de lima exprimida.*



GINGER 43 ELABORACIÓN

- 1** Pon 6 cubitos en una copa de balón y sirve 200 ml de **Ginger Ale**.
- 2** Sirve 50 ml de **Licor 43** y añade 1/4 de **lima** exprimida.
- 3** Incorpora una **rodaja de lima** y decora con **hilo de corteza de lima o limón**.