

MINORIC

BLUE EDITION / MINORIC 262 / LEGACY / 262 CASACAS ROJAS

GINEBRAS PREMIUM

**EDICIÓN
LIMITADA**

Mejor ginebra de España 2025.



SABOR INSUPERABLE
Ginebras Premium

www.minoricgin.com



Localización: Hotel Serras, Andorra







Editorial

MINORIC GIN
MAGAZINE 02

CONTENIDOS

CAN MANEL
ANTONIO BIGNONE
UNNIC CASINO
AITOR ESTELA
ANA CEREZO
13,5 0° WINE BAR
SERRAS ANDORRA
MARTÍN BERASATEGUI
CASACAS ROJAS
CASA SERRAS
LA NENA
GRAND VALIRA
COMINO
ANDREA RUANO

EMBAJADORES

MARTÍN BERASATEGUI
CASACAS ROJAS

DISTINCIONES

INTERNATIONAL SPIRITS CHALL

Pentawards 23
World Drinks Awards 25
Worldstarawards 2026

MOMENTOS MINORIC

Un viaje de inspiración por
lugares fascinantes repletos
de personalidad

FOTOGRAFÍA

Eduardo Nuca



MINORIC
DRY GIN

MINORIC
Blue
EDITION

Martin Perasato gin

40% Vol
MEDITERRANEAN BOTANICALS
FROM MINORCA

DRY GIN

70 Cl



El **Magazine N°2 de MINORIC GIN** se viste de blanco y sofisticación para rendir homenaje al invierno en Andorra, donde la nieve dibuja paisajes serenos y el *lifestyle* alpino adquiere una elegancia natural. Entre montañas, chimeneas encendidas y planes exclusivos, esta edición captura la esencia de la temporada más inspiradora del año: ocio selecto, cultura, gastronomía y momentos *après-ski* que encuentran en nuestras ginebras ultrapremium su mejor expresión. El escenario perfecto lo firma la prestigiosa colección de Serras Hotels, con el protagonismo absoluto de Serras Andorra y Serras Andorra Chalet, únicos hoteles presentes en este número y auténticos templos del lujo discreto en la alta montaña.

La edición se completa con una entrevista íntima y elegante en Barcelona a Antonio Bignone, CEO de Serras Hotels, quien nos comparte su visión sobre el lujo contemporáneo, la hospitalidad emocional y el posicionamiento de Andorra como destino premium internacional. Una conversación que aporta profundidad y visión estratégica a un número que celebra no solo el invierno, sino el arte de crear experiencias memorables alrededor de MINORIC GIN.

La alta gastronomía andorrana se convierte en cómplice natural de MINORIC GIN gracias a espacios y talentos que marcan tendencia como Casino Unnic, Can Manel, Ana Cerezo, Aitor Estela, La Nena y 13,5 Wine Bar. Cada uno de ellos ha reinterpretado nuestras ginebras a través de creaciones exclusivas —platos, postres y cócteles de autor— concebidas especialmente para este Magazine N°2. Una sinfonía de sabores donde la creatividad, el producto y la excelencia se fusionan con la identidad fresca y sofisticada de nuestra marca.

**CASACAS ROJAS Y MINORIC GIN DAN UN PASO MÁS CON TRES EVENTOS
APOTEÓSIOS QUE RINDEN HOMENAJE AL NACIMIENTO DE UN ÍCONO
MINORIC GIN 262 CASACAS ROJAS ULTRA PREMIUM!**

Carles Flinch
Restaurante CAN MANEL
Andorra, febrero de 2026





CAN MANEL

ANDORRA

Carles Flinch

El Restaurante Can Manel es un rincón familiar de referencia en Andorra gracias a su cocina tradicional y de montaña. Pero, sobre todo, sus caracoles "*a la llauna*" se han convertido en su sello de identidad..

Fundado en 1979 por Manel y Pepita, está actualmente dirigido por su hijo, el chef Carles Flinch.

Carles ha sabido combinar tradición e innovación, manteniendo la esencia de una cocina que ha convertido a Can Manel en uno de los restaurantes más reconocidos dentro y fuera de nuestras fronteras.

Can Manel by Carles Flinch quiere seguir ofreciendo el mismo servicio de calidad, utilizando productos de proximidad y de temporada, en un nuevo espacio acogedor y con el mismo equipo profesional de siempre, para continuar brindando a sus clientes y amigos una experiencia gastronómica inolvidable.

Aunque su carta varía según temporada, mantiene platos clásicos y especialidades propias. Además de los caracoles "*a la llauna*", suelen ofrecer cocina de montaña con carnes y otros productos locales; a veces forman parte de menús de festividades o eventos gastronómicos.

Carles Flinch elabora un plato
con **Minoric Blue**

Visualmente, destaca por su estética limpia y delicada: una base de nieve helada y etérea granizada fina de Vermuth que aporta notas herbales y ligeramente amargas, características de Minoric Blue. Sobre ella descansan gajos de naranja y otros cítricos frescos que aportan jugosidad y brillo, junto con aceitunas que introducen un contraste salino muy interesante.



La propuesta de Carles Flinch es un juego elegante entre lo salino, lo cítrico y lo aromático. Esta "Nieve de Vermuth" con Minoric Blue se presenta como un plato ligero, luminoso y muy contemporáneo, ideal tanto como entrante sorprendente como pre-postre refrescante.



CAN MANEL

Cocina casera con toques
vanguardistas respetando
el producto de proximidad
y de temporada.



Minoric Gin

Ediciones limitadas.

Martín Berasategui y 262 Casacas Rojas.



Familia Minoric

MINORIC 262

The art of gin.
Best gin of Spain.
London. 2025

Minoric 262

Es el resultado de años de pruebas y elaboración en busca del equilibrio perfecto entre el enebro silvestre, el cardamomo balear y las mejores hierbas botánicas mediterráneas.

Para hacer posible la perfección se necesitaron 14 ingredientes en armonía con el agua pura de Sierra Nevada, la única capaz, por su finura, de respetar la esencia de todos y cada uno de ellos, acreditando su pertenencia al selecto grupo de las **GINEBRAS KRAFT** (artesanales) UltraPremium.



Ingredientes:

MANZANILLA DE MAHON, JUNIPERUS MACROCARPA MACEDONIA, ANGÉLICA, CASSIA, CARDAMOMO, CILANTRO, CLAVO, LEMON GRASS, CÁSCARA NARANJA, REGALIZ, ALMENDRA MARCONA, ROMERO, TE NEGRO

**MINORIC
262**

**Servicio perfecto
Minoric 262
Hotel Monument.**

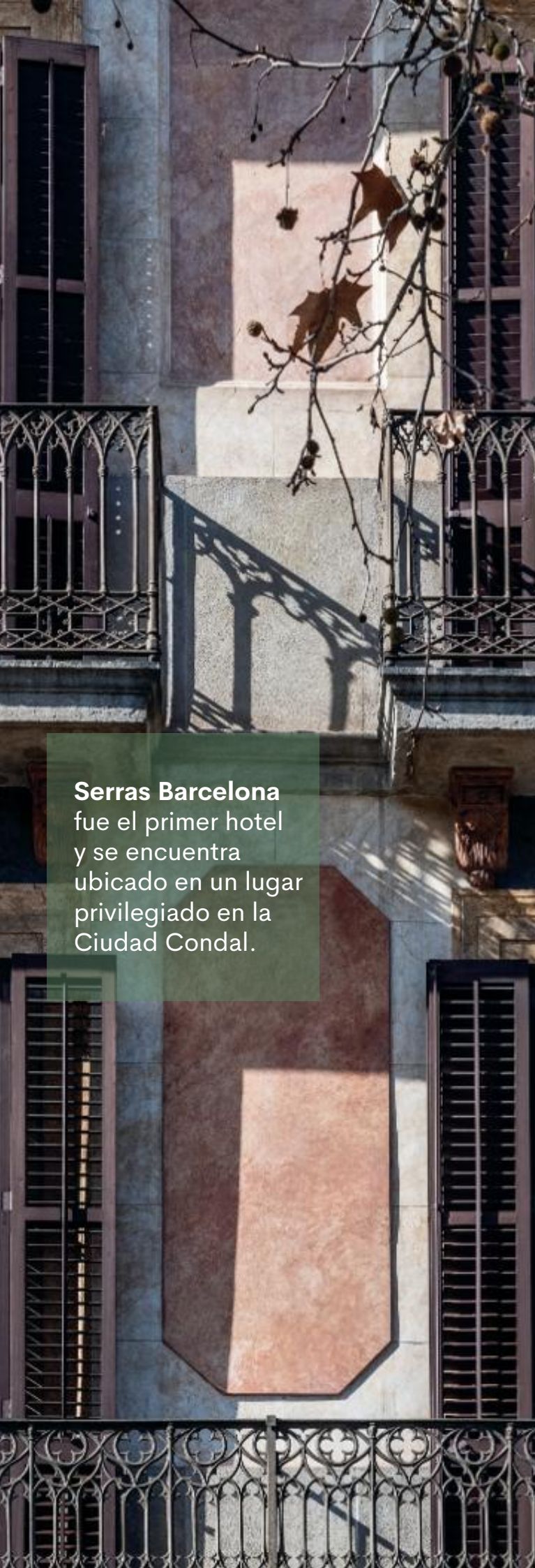


Servicio perfecto
MINORIC 262 0,5cl. TONICA NEUTRA 0,20cl. CASCARA LIMA.

ANTONIO BIGNONE

Chief Operating
Officer
& Co-Founder
Serras Collection





Serras Barcelona fue el primer hotel y se encuentra ubicado en un lugar privilegiado en la Ciudad Condal.

SERRAS BARCELONA

BARCELONA

Serras Collection, es la colección más buscada de hoteles boutique de lujo que combina diseño contemporáneo con una experiencia a medida, en armonía con la ubicación privilegiada de cada hotel.

Serras Barcelona fue el primer hotel y se encuentra ubicado en un lugar privilegiado en la Ciudad Condal.

Es un hotel con mucha historia ya que fue el edificio donde Pablo Picasso empezó a pintar y pintó su obra famosa «*Ciencia y Caridad*».

Suaves brisas mediterráneas, balcones soleados en nuestras amplias y elegantes habitaciones... Así es Serras, un elegante hotel boutique situado en el histórico barrio Gótico y frente a la exclusiva Marina Port Vell. Un pequeño oasis en el corazón de Barcelona en el que nuestra atención personalizada le hará vivir una experiencia única.

Qué le sigue motivando hoy, después de años al frente de un grupo hotelero de referencia?

Me sigue motivando exactamente lo mismo que al principio: ***la posibilidad de emocionar***. La hotelería, cuando se hace con honestidad, tiene una enorme capacidad de generar recuerdos que permanecen. Hoy me estimula especialmente cuidar lo intangible: ***el ambiente, los detalles, la manera en la que un espacio acoge. Mantener la coherencia del proyecto y seguir aprendiendo de cada cliente es un reto constante que nunca se agota.***

HOTEL SERRAS
BARCELONA



SERRAS BARCELONA

ENTREVISTA A ANTONIO BIGNONE

¿Recuerda el momento en el que supo que la hotelería sería su camino profesional?

No hubo un instante concreto, sino una sucesión de pequeñas certezas desde que tenía mas o menos 10 años. Me di cuenta de que disfrutaba profundamente de la vida en los hoteles y creando experiencias en espacios únicos. Entendí pronto que la hotelería no va de edificios, sino de personas y de emociones compartidas.

Vente años después de sus primeros pasos y con un listón tan alto, ¿cómo se llega al corazón de un cliente en 2026?

Escuchando más y hablando menos.
El cliente actual percibe inmediatamente cuando algo es impostado. Llegar a su corazón pasa por ser auténticos, por anticiparse sin invadir y por ofrecer experiencias que tengan sentido en su contexto personal. La excelencia hoy es discreta, casi invisible, pero profundamente humana.

¿Cómo ha cambiado el viajero de lujo en los últimos años?

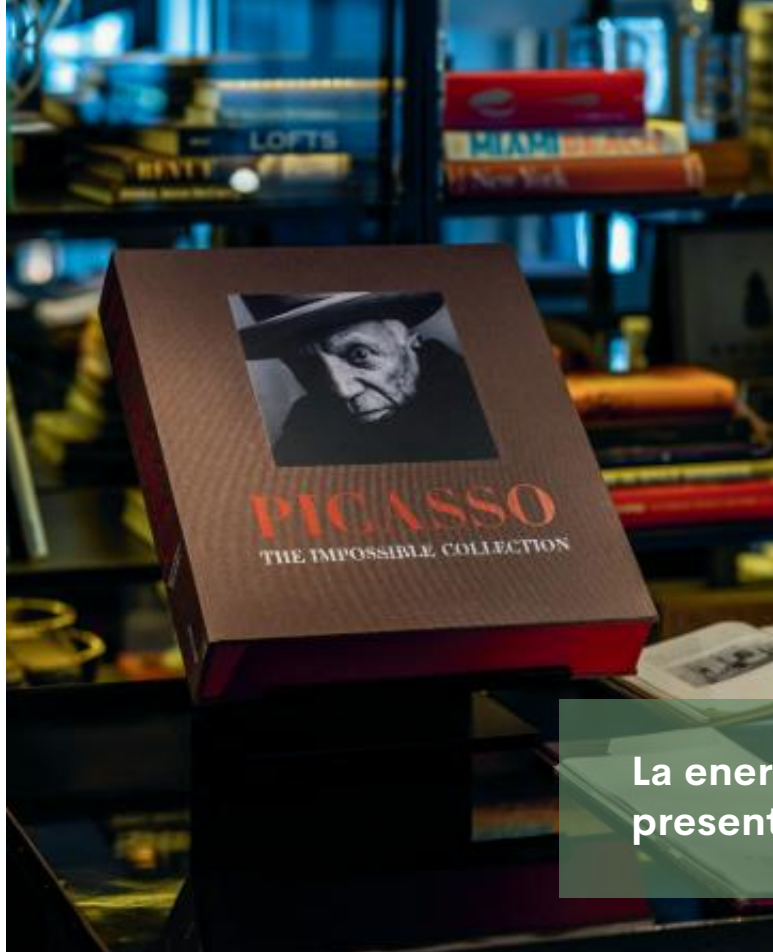
Ha cambiado mucho. Busca verdad, no ostentación. Valora el tiempo, la conexión con el lugar y con la cultura local. Quiere sentirse parte, no espectador. El lujo ya no se mide en metros cuadrados, sino en sensibilidad, criterio y memoria.

¿Qué le sigue sorprendiendo del mundo de la hospitalidad?

Su capacidad de reinventarse constantemente sin perder su esencia. También me sorprende cómo un pequeño gesto —una mirada, una palabra a tiempo— puede tener un impacto enorme en la experiencia de alguien. Esa fragilidad y esa potencia a la vez son únicas de este sector.







Sabemos que en este mismo edificio, Pablo Ruiz Picasso, con quince años, estrenó su primer taller. ¿Qué evoca en Serras Barcelona la energía del paso de alguien tan excepcional?

Evoca respeto y responsabilidad. Picasso representa el inconformismo, la búsqueda constante, la libertad creativa. Esa energía nos recuerda cada día que los espacios tienen alma y que nuestro deber es preservarla, no disfrazarla. En Serras Barcelona intentamos que esa historia se perciba de forma natural, sin teatralidad.

La energía de Pablo Picasso sigue presente en Serras Barcelona.

Momentos Minoric

SERRAS colabora con marcas que comparten valores de excelencia y autenticidad. ¿Qué busca en una marca cuando decide integrarla en la experiencia del hotel?

Busco coherencia y honestidad. Marcas que sepan quiénes son, que no necesiten explicarse demasiado y que tengan un relato verdadero detrás. La afinidad de valores es clave: *el respeto por el proceso, por el origen y por el cliente final.*

¿Recuerda cuál fue su primera sensación al descubrir MINORIC GIN?

Claridad. Percibí inmediatamente un producto muy bien pensado, con una identidad definida y sin artificios. MINORIC transmite equilibrio, precisión y carácter, tres cualidades que valoro mucho tanto en una bebida como en un proyecto hotelero.



Para terminar, ¿cómo le gusta disfrutar de MINORIC ULTRAPREMIUM?

Me gusta disfrutarla sin prisas, en un contexto tranquilo, preferiblemente al final del día. Bien servida, con hielo y sin demasiadas intervenciones. *Creo que cuando un producto es honesto, de alta calidad y está bien hecho, lo mejor es dejarlo hablar por sí solo.*



UNNIC ANDORRA

¿QUÉ ES UNNIC?

UNNIC se presenta como el primer centro de ocio del país que cuenta con el Gran Casino de Andorra en su interior.

Un proyecto creado para todos aquellos que quieran experimentar nuevas emociones a través de la gastronomía, el entretenimiento y el juego. La variada oferta gastronómica que cuenta sus 3 restaurantes, harán que toda persona viva una experiencia única y mágica. Entre el Sports Bar, el Restaurante, y el Red Bar; encontrarás los shows más emocionantes, la última tendencia en música, espectáculos, conciertos y todo lo que puedas imaginar.

Ofrecemos diferentes ambientes donde se fusionan el ocio y el negocio junto con una variada oferta de shows que completan la experiencia de todo visitante. Y para los que quieran celebrar eventos especiales, personalizados, para empresas o privados, disponemos de espacios equipados con la última tecnología y con las opciones más creativas y diferentes que puedas encontrar.

Collins Alberola

Maestro Pastelero UNNIC, con su postre creado con Minoric Gin Blue Edition.





Ostra flambeada con Minoric Gin.

Marc Navarro, Chef UNNIC
Perla de Gin.

Ostra flambeada con Minoric Gin.

La ostra flambeada con ginebra Minoric Blue Edition es una creación gastronómica de alto nivel presentada por el chef del Unique Casino Andorra, donde se combinan técnicas de cocina de autor con un destilado premium mediterráneo.

Concepto del plato.

La receta busca realzar el sabor natural de la ostra con notas aromáticas y cítricas de la ginebra, usando la técnica de flambeado para aportar aroma, calor y una ligera caramelización.



Hay encuentros que trascienden lo esperado y se convierten en algo profundamente sensorial. Nuestra colaboración con UNNIC Andorra nace precisamente desde ahí: desde el deseo de explorar, sentir y transformar.

Para el número 2 de nuestro Magazine, quisimos ir más allá, y UNNIC nos abrió sus puertas como quien comparte un secreto: espacios íntimos, luz envolvente y una atmósfera que invita a detener el tiempo.

En ese escenario, la magia ocurrió en la cocina. Los chefs y el maestro pastelero interpretaron nuestra MINORIC GIN BLUE EDITION con una sensibilidad extraordinaria, transformándola en un plato y un postre que no solo se degustan, sino que se sienten.

Cada textura, cada aroma, cada detalle evocaba la esencia de nuestra ginebra: fresca, elegante, inesperada. Presentamos un diálogo entre disciplinas, una historia contada a través del sabor, la imagen y la emoción.

Un instante irrepetible donde la gastronomía y la mixología se abrazan para crear algo que permanece.





Perla de Gin por Marc Navarro

Ostra Guillardau n° 2 natural, Salsa beure blanc à base de gin y Granizado de ginebra Minoric.





Collins Alberola
Maestro Pastelero,
UNNIC

GIN FLORAL:
DAQUOISE ALMENDRA
CREMOS YUZU
GELATINA MINORIC
GEL YUZU
GEL FRAMBUESA
CROCANTE DE
FRAMBUESA
SORBETE LIMÓN
BROTOS CILANTRO



UNNIC RED BAR

Red Bar es un restaurante de cocina fusión Japonés Peruano, situado en la planta 2 del complejo, que cuenta con escenario propio para albergar su variada programación de eventos acompañado por la mejor comida nikkei.

Además, cuenta con escenario propio para acoger una variada programación de eventos.

El Red Bar se encuentra en el espacio dedicado al Gran Casino Andorra. Es necesario presentar un documento de identidad para acceder y ser mayor de edad.

ELEGANCIA Y EXPERIENCIA GASTRONÓMICAÚNICA DE COCINA NIKKEI Y SUSHI.

El sitio ideal para disfrutar de una cena romántica en nuestro restaurante y degustar la cocina nikkei con la mejor fusión de comida Japonesa-Peruana en Andorra.





MINORIC LEGACY

The art of gin.
Best gin of Spain.
London. 2025

Minoric Legacy

Minoric Legacy es nuestro homenaje a las tradiciones de elaboración, siguiendo las técnicas artesanales de los maestros destiladores transmitidas de padres a hijos. Una apuesta por la perfecta armonía entre las más tradicionales técnicas de destilación y el uso innovador de la más avanzada tecnología.

Así llega hasta nuestros días puro e incorruptible. Poderosamente fragante, las hierbas juegan un papel muy importante en la aromatización de este destilado con el objetivo de rejuvenecer la ginebra Kraft (Artesanales).

Magazine II



Ingredientes:

ENEBRO, MACEDONIA,
CILANTRO, ANGÉLICA,
TE NEGRO, TE JAVA,
HIERBABUENA,
LAVANDA, CÁSCARA
LIMÓN, ANIS,
PIMIENTA NEGRA
Y ALCARAVEA.



Minoric Legacy, **Martín Berasategui**. Edición Limitada.



MINORIC
LEGACY

Minoric Peruvian gin

40% VOL.
MUSTERANNAUSTRALS
FROM MEXICO

DRY GIN



LOLA ATELIER

AITOR ESTELA

Aitor Estela es un bartender (mixólogo) y empresario de Andorra, conocido principalmente dentro del ámbito de la coctelería.

Bajo su mirada atenta, Regenta; Lola Andorra, Bacco, Atelier y la plataforma Adopta un Barman, ¡casi nada!

Su enfoque se basa en la coctelería personalizada, adaptando cada bebida al gusto del cliente.

Destaca por su estilo creativo y por tratar los cócteles como una experiencia gastronómica.

Visitamos Atelier de Aitor Estela, espacio de referencia en Andorra y tuvimos el placer de pasar un rato con Aitor Estela y el equipazo de Atelier, hablando de coctelería, ideas y de todo lo que pasa cuando hay pasión detrás de una barra.

Aitor Estela

Lola Atelier. Andorra.





Entre charla y charla, Yonny Aguilar, uno de sus bartenders se marcó un combinado con Minoric Gin que veis en la foto: fresco, elegante y con ese toque cítrico que lo hace peligrosamente fácil de beber.

Momentos que nos recuerdan por qué nos gusta tanto este mundo.



LOLA ATELIER

AITOR ESTELA

Lola Atelier funciona como cervcería con gran variedad de cervezas internacionales. Decoración muy cuidada, ambiente cálido y muy agradable.

Ofrece Copas y Cócteles de autor, entre ellos sus nuevas creaciones con nuestras **MINORIC GIN**.

Visita obligada si estás en Andorra; ¡Aitor y su equipo te harán sentir como en casa!



THE ART OF GIN

Un viaje evocador
desde el corazón
de nuestras
ginebras ultra
premium.

MINORIC GIN
Inspired by calm



ANDORRA

Minoriic 262
Minoric Legacy
Minoric 262 Casacas Rojas
Minoric Blur Edition





ANDORRA LA VELLA

ANA CEREZO PERNILEA

Los sabores más gourmet en Ana Cerezo Pernilea.

Un concepto de tienda delicatessen, con zona de degustación, donde Ana Cerezo ofrece a los gastronómicos más sibaritas del Principado y de fuera de sus fronteras una selección de víveres de calidad en el corazón de Andorra la Vella.

Actualmente siendo todo un referente gastronómico en Andorra, su carácter inquieto no le da tregua y constantemente sorprende a su fiel y consolidada clientela con productos seleccionados personalmente por ella fruto de los viajes gastronómicos que realiza durante el año.

Y es en el corazón del centro histórico de Andorra la Vella donde se encuentra su espacio gourmet, **¡ANA CEREZO PERNILEA!** un local que combina la venta tradicional y personalizada de sus productos con una amplia carta de platos fríos, calientes y postres diseñada por ella donde una vez más la calidad son los protagonistas. Además, cuenta con una cava de vinos, espumosos y espirituosos que no dejan indiferente a quien visita este lugar tan exclusivo como familiar.

Para quien aún no conozca "Ana Cerezo Pernilea", ¿cómo definirías el concepto del local y la experiencia que queréis ofrecer?

Somos un espacio gourmet en el que degustar productos de alta calidad, que además también puedes comprar. El jamón es el rey de la oferta, que se completa con una amplia gama de embutidos ibéricos, quesos españoles y franceses, productos de la huerta, foie, anchoas y variadas conservas artesanas, dulces y una bodega con más de 250 referencias de vinos y espumosos. Un local en el que la calidad y la atención conforman el binomio perfecto para una experiencia gastronómica auténtica.



La selección de productos es clave en un espacio gourmet como el vuestro. ¿Cómo eliges qué productos forman parte de tu tienda?

Cada uno de los productos que ofrecemos en nuestro espacio gourmet han sido seleccionados por mí misma. A lo largo del año, y según la temporada, me gusta recorrer distintas regiones de España y Francia en busca de los mejores productos, descubriendo in situ los procesos de producción y comprobando su calidad. Experimentar en primera persona, conocer en vivo y en directo la historia de cada producto es la clave para ofrecer a nuestros clientes esa experiencia gastronómica genuina.

Si tuvieras que recomendar a nuestros lectores una forma ideal de disfrutar alguno de vuestros productos — en casa o en el propio local—, ¿cuál sería?

Jamón ibérico, recién cortado a finas lonchas, y acompañado con unas rebanadas de pan de cristal tostado y untado con tomate. Es un plato que viene bien a cualquier hora. Para desayunar, en el aperitivo, en la comida, en la merienda o en la cena. Incluso entre horas para picar. Un indispensable que nuestros clientes pueden llevarse a casa envasado con atmósfera controlada en roscos que mantiene el color, sabor y textura de cada loncheado.



PERNILEA! ES LA MARCA DE LA RECONOCIDA EMPRESARIA DE LA GASTRONOMÍA ANDORRANA ANA CEREZO.

Gracias al fuerte vínculo que la une con su Extremadura natal, (Ana Cerezo nació en 1984 en La Codosera, Badajoz). Hace ya más de una década que emprendió su proyecto empresarial en Andorra basándose en ofrecer productos de calidad mayormente de su tierra y del resto de la península ibérica.



Ediciones
LIMITADAS



MARTÍN BERASATEGUI
Lasarte
Abril de 2025

WWW.MINORICGIN.COM

NUEVA IMAGEN CON LA FIRMA DE

Martín Perasategui

LIMITED EDITION 2025

10.000 BOTTLES



EDICION LIMITADA

10.000 BOTELLAS

13,5° WINE BAR ANDORRA

**Joya oculta en el corazón
de Andorra, elogiada por
su excelente selección
de vinos y espirituosos.**



Robert Freeman

Momentos Minoric

El arte de la Ginebra



ANDORRA LA VELLA

El interior acogedor cuenta con cómodos sillones que ofrecen un excelente punto de vista para disfrutar del entorno, ¡especialmente durante una tormenta!



Ubicado en el corazón de Andorra, el 13,5° Wine Bar es un lugar encantador para los entusiastas del vino y los bebedores ocasionales. Entrar en este reconocido local es sentirse en casa, los huéspedes pueden disfrutar de una impresionante selección de vinos mientras absorben el ambiente.



MINORIC BLUE

The art of gin.
Best gin of Spain.
London. 2025

MINORIC BLUE

Minoric Blue Edition destila en cada gota la brisa del mar, el salitre de una ola rompiendo en la cala de la Turqueta, el azul del cielo que conforma una tela infinita. Diez ingredientes seleccionados para crear una ginebra agradable, con personalidad y espíritu mediterráneo, que sabe a la esencia misma de la isla de Menorca. Una ginebra para disfrutar y saborear la vida en cada sorbo. brillante, ligera y suave en el paladar, con una excelente integración entre los cítricos, los botánicos y el alcohol. Marcado carácter cítrico con un fondo en el que se concede protagonismo al enebro con toques de regaliz, elaborada artesanamente (Ginebra Kraft).



Ingredientes:

ENEBRO, MACEDONIA,
CILANTRO, ANGÉLICA,
TE NEGRO, TE JAVA,
HIERBABUENA,
LAVANDA, CÁSCARA
LIMÓN, ANIS,
PIMIENTA NEGRA
Y ALCARAVEA.



Minoric Blue Edition, **Martín Berasategui**. Edición Limitada.

UNA HISTORIA DE INSPIRACIÓN

Cada imagen es una obra de arte,
creadas por Eduardo Nuca



Serras Andorra

Lujo, espacio y vistas espectaculares a las montañas nevadas



The Penthouse es un lugar verdaderamente especial para relajarse durante tus vacaciones. Se trata de un ático de lujo de dos habitaciones donde la comodidad es la máxima prioridad. Después de un largo día de esquí, podrás disfrutar de total privacidad y tranquilidad.



LA TRADICIÓN CATALANA ACTUALIZADA CON UNA COCINA DE MONTAÑA

Nuestra oferta culinaria apuesta por las reinterpretaciones de la cocina tradicional catalana con un toque moderno y fresco.

Magazine II





HOTEL SERRAS

UN OASIS EN LA MONTAÑA
CON UN SERVICIO EXQUISITO

En Serras Andorra, cultivamos un lujo personalizado en su forma más pura, ubicado en el pintoresco Valle de Incles, en Soldeu. Nuestro hotel de lujo en Andorra ofrece una experiencia única donde la elegancia y la comodidad se fusionan para crear recuerdos inolvidables.

Con una histórica fachada de piedra y madera, nuestro resort boutique en Andorra da paso a un interior completamente renovado, acogedor y moderno. Aquí, a 1800 metros de altitud, cada detalle está pensado para ofrecer una estancia inolvidable, desde la cálida hospitalidad hasta las experiencias personalizadas que nos distinguen. Disfruta de un entorno natural incomparable, rodeado de las majestuosas montañas de Grandvalira, que ofrecen un escenario perfecto para una escapada de lujo. Además, nuestro equipo está siempre disponible para organizar experiencias a medida, asegurando que cada estancia sea única y memorable.

PISTAS PRIVADAS



Serras Andorra es el único hotel de Andorra que cuenta con pistas privadas de esquí de debutantes con sus correspondientes remotes, a las que los huéspedes del hotel tienen acceso directo y gratuito. Ubicado junto al hotel, estas pistas cuentan además con un componente emocional muy importante para el destino, ya que este mini complejo para debutantes acaba de superar los 50 años de historia ocupando un hueco muy especial entre la población local, mucha de la cual ha aprendido a esquiar en estas pistas a lo largo de su historia. Hoy es un rincón muy querido por los locales y amantes del Pirineo y 100% accesible a los huéspedes de Serras Andorra.



HOTEL SERRAS ANDORRA

THE TERRACE

"El espacio ideal para disfrutar de unas vistas únicas, hacer un alto en el camino y degustar nuestra coctelería de autor".



The Terrace

La joya del hotel, ubicada a pie de pista y con unas inmejorables vistas a las montañas de Grandvalira es también un espacio fenomenal para cualquier tipo de evento que se quiera celebrar en plena naturaleza. Aquí se pueden llevar a cabo desde cócteles a coffee breaks, comidas de empresa o un evento deportivo gracias a la cercanía con las pistas de esquí.





MINORIC
LEGACY
Kater Perseus
40% ALC/VOL
DRY GIN

MINORIC
26
40% ALC/VOL
DRY GIN

MEDITERRANEAN BOTANICALS
FROM MENORCA
MINORIC
DRY GIN
Inspired by Calm

MINORIC
Blue
EDITION
Kater Perseus
40% ALC/VOL
DRY GIN

MINORIC

MINORIC



MINORIC BLUE

Servicio
perfecto
Minoric
Blue Edition

Magazine II



Marius Lonescu, Bartender. Hotel Monument. Barcelona.

MINORIC BLUE

The art of gin.
Best gin of Spain.
London. 2025

Minoric Blue

Minoric Blue Edition destila en cada gota la brisa del mar, el salitre de una ola rompiendo en la cala de la Turqueta, el azul del cielo que conforma una tela infinita. Diez ingredientes seleccionados para crear una ginebra agradable, con personalidad y espíritu mediterráneo, que sabe a la esencia misma de la isla de Menorca. Una ginebra para disfrutar y saborear la vida en cada sorbo. Brillante, ligera y suave en el paladar, con una excelente integración entre los cítricos, los botánicos y el alcohol. Marcado carácter cítrico con un fondo en el que se concede protagonismo al enebro con toques de regaliz, Elaborada artesanamente (Ginebra Kraft).



Ingredientes:

ENEBRO, MACEDONIA,
CILANTRO, ANGÉLICA,
TE NEGRO, TE JAVA,
HIERBABUENA,
LAVANDA, CÁSCARA
LIMÓN, ANIS, PIMIENTA
NEGRA Y ALCARAVEA.



Minoric Blue Edition, **Martín Berasategui**. Edición Limitada.

Embajadores



MARTÍN BERASATEGUÍ



Martín Berasategui nace en 1960 en San Sebastián. Su formación como cocinero y gran parte de su vida se relacionan con el Bodegón Alejandro, popular casa de comidas regentada por sus padres y su tía, situada en la parte vieja de San Sebastián, en el que obtuvo su primera Estrella Michelin.

Entre los 15 y los 27 años Martín visita Francia en sus días libres para formarse y adquirir conocimientos. En Bayona aprende con Jean Paul Heinard y en Anglet con André Mandion.

En la charcutería ahonda de la mano de François Brouchican en la Villa de Ustariz y en la cocina con Bernard Lacarrau en el pueblo de Labatut. Pero, sobre todo, sería con Didier Oudill, profesional portentoso, primer jefe de cocina en el glamoroso balneario Les Prés D'Eugénie junto a Michel Guerard con quien toma contacto con la alta cocina. Y luego después con Alain Ducasse, en el restaurante Louis XV de Mónaco.

El prestigio de Martín Berasategui, el cocinero español con más Estrellas Michelin en territorio nacional y tercero a nivel mundial, despegaba de manera vertiginosa el 1 de mayo de 1993 al inaugurar junto a su mujer, Oneka Arregui, el **Restaurante Martín Berasategui** en Lasarte-Oria, a 7 Km de San Sebastián.

A los 6 meses de la inauguración consigue la primera Estrella Michelin; tres años después recibe la segunda y en la guía de 2002 le otorgan la máxima calificación de la emblemática guía, tres.

MINORIC

BLUE EDITION / MINORIC 262

LEGACY / 262 CASACAS ROJAS

Martín Berasategui

Embajador de Minoric Gin.
Incorpora su sabor y el carácter
en platos de alta cocina.



MARTÍN BERASATEGUI

*"Para mí, ¡las mejores ginebras
de mundo! Son las que tengo en
Lasarte y me dan mucha felicidad"*

Martín Berasategui



EN LAS MEJORES MANOS

*Martín Berasategui con Minoric Gin
262 Casacas Rojas. Edición limitada.*





3 de Septiembre de 2025.
Restaurante Via Veneto. Barcelona.

MINORIC 262 CASACAS ROJAS ULTRAPREMIUM

" El nacimiento de un mito".

3 de Septiembre de 2025.

Restaurante Vía Veneto. Barcelona.

En una jornada histórica y de especial relevancia para nuestra firma, tuvimos el honor de reunirnos en un enclave emblemático para los Casacas Rojas, el restaurante Vía Veneto, donde se presentó y degustó la nueva versión 262 ultrapremium exclusiva CASACAS ROJAS, edición limitada.

El acto contó con la distinguida presencia de Gregori, José Vilaseca y Marcos Ortega, cuya participación contribuyó a realzar la trascendencia de este acontecimiento. Nos sentimos profundamente satisfechos y orgullosos de compartir este hito.

Estamos inmensamente felices.
¡Festival!





MINORIC 262
CASACAS ROJAS

SWEDEN'S FINEST GIN
BY CASACAS ROJAS
MINORIC
DRY GIN





Festival Etern Casacas Rojas

Restaurante Altamar. Barcelona.

WWW.MINORICGIN.COM



FESTIVAL ETERN CASACAS ROJAS

Presentación oficial de la botella MINORIC GIN 262 CASACAS ROJAS.

En el incomparable marco del FESTIVAL ETERN Casacas Rojas y coincidiendo con el 25 aniversario del mítico restaurante Alamar, presentamos oficialmente **"MINORIC GIN 262 CASACAS ROJAS ULTRA PREMIUM"**, una obra de arte edición limitada que es ya un ICONO dentro del Universo Gin!.

MINORIC 262 CASACAS ROJAS

The art of gin.
Best gin of Spain.
Limited Edition.





MINORIC GIN 262 CASACAS ROJAS

El pasado 4 de septiembre, en el incomparable marco del Festival Etern, organizado en Barcelona por Casacas Rojas, se presentó oficialmente "Minoric Gin 262 Casacas Rojas Ultra Premium", coincidiendo con el 25 aniversario del reconocido restaurante Altamar.

Esta nueva joya, creada por la destilería Minoric Gin, sorprende tanto por su exterior como por su interior. "**Minoric Gin 262 Casacas Rojas Ultra Premium**" es un avance de la multipremiada 262, que en esta ocasión adopta una nueva fórmula para hacerla espectacular. Su diseño exclusivo y potencia cromática la hacen completamente irresistible.

BARCELONA

RESTAURANTE ALTAMAR 2025

Ginabra Oficial de los Casacas Rojas.

En el equipo de Minoric Gin, estamos profundamente agradecidos por tan impresionante presentación y muy emocionados por la calidez y el recibimiento que han tenido por parte de la asociación.

"Los Casacas Rojas y los Casacas Rojas Junior, un total de 262, 222 + 40, nos sentimos inmensamente orgullosos de nuestro maravilloso e icónico gin para la historia. Más que una ginebra, es la joya con la que culminamos nuestros festivales; excelencia y buen rollito siempre de la mano, ¡éxito asegurado!"



MINORIC
262



MEDITERRANEAN BOTANICALS
FROM MENORCA

DRY GIN

47% Vol.

70 Cl

Barcelona

El lunes 22 de Diciembre de 2025 nace el Club Casacas Rojas & Minoric Gin.
Club Nautico de Barcelona.

el Club
CASACAS ROJAS & MINORIC



...aga...voir Faire de los
Casas...siona con el
Lu...Minoric.
Fe...al!!

MIN



CLUB CASACAS ROJAS & MINORIC GIN



Magazine II



CASACAS ROJAS

Asociación gastronómica mas importante de España

– Uno de vuestros rituales es gritar al unísono «Festivaal»...

J.V: Es fruto de la espontaneidad que nos caracteriza. Gritar la palabra «*festival*» significa un agradecimiento al establecimiento, al chef, al sommelier, al maître... a la cocina en general.

Sin querer, hemos acuñado el termino, no somos los inventores pero con el paso del tiempo nos hemos dado cuenta que algunos restaurantes, como El Celler de Can Roca o el Comerç 24, denominan «Menú Festival» a su menú gastronómico. Cuando los propios cocineros nos mandan e-mails utilizan esta misma jerga... de alguna manera la palabra festival se ha asociado a Tour Gastronómico.



– ¿Y las casacas rojas? Parece que se os conoce más por este termino que por TG...

G.S: A veces dices TG y no nos asocian, en cambio cuando dices casacas rojas todo el mundo lo reconoce. Todo surgió en el restaurante Shunka, cuando todavía no éramos una asociación. Estábamos 11 amigos gritando «*festivaal*» y la gente se preguntaba quienes éramos; fue entonces cuando pensamos que teníamos que ir uniformados.

Decidimos ir de rojo porque tenía vistosidad y es una manera de transmitir los motivos festivos que nos produce la gastronomía. Ha sido una de las grandes ideas ya que, a pesar de que todos los casacas somos amigos, integra mucho y hace sentir a cada miembro que forma parte de algo conjunto. Cada socio tiene una camisa personalizada con su nombre y con el logo de la asociación.

Ginebra Oficial de los Casacas Rojas



the art of gin.
Best gin of Spain.
London. 2025.



Casa Serras
Andorra



Lugares Minoric

Magazine II



El nuevo punto de encuentro en Andorra la Vella

Casa Serras

Un hotel para compartir, disfrutar y vivir con la vitalidad de un espacio en constante movimiento. En pleno centro histórico, Avenida Meritxell, entre el casco antiguo y las mejores tiendas de moda del Principado, nuestro corazón es una zona social en constante movimiento.





CASA SERRAS ANDORRA

Todo pasa en nuestros espacios. Encuentros culturales, afterworks, música en vivo, workshops, cenas colaborativas, eventos y networking. Un lugar que se transforma a lo largo del día y que convierte a Casa Serras Andorra en un hub de experiencias irrepetibles. El espacio para conectar con la comunidad local y con tu gente.

Tu viaje continua en el interior de nuestras habitaciones y suites, situadas en plena Avenida Meritxell, el epicentro de Andorra la Vella. Cada habitación ha sido cuidadosamente diseñada para ofrecer amplitud, calidez y una atmósfera donde el confort se convierte en protagonista. Descubre un espacio pensado para que tu visita se transforme en una experiencia única e inolvidable.

Un universo gastronómico para cada momento del día.

En Casa Serras Andorra mantenemos el mismo discurso: una cocina de mercado, basada en el producto de proximidad, ejecutada con honestidad, creatividad y un toque muy actual.

Lounge & Cocktail Bar

Nuestro Lounge Bar se adapta a tus necesidades y te acompaña durante todo el día. Arranca la mañana con un estimulante café; prueba a mediodía uno de nuestros apetitivos de la casa o relájate, a media tarde, alrededor de una reconfortante taza de té. Y cuando cae la tarde, nuestra coctelería se convierte es lugar perfecto para desconectar.



Casa Serras representa una nueva generación de hoteles donde el viajero sofisticado busca autenticidad. Lugares que cuentan historias, que conectan paisaje, cultura y gastronomía. Espacios donde cada experiencia tiene un ritmo propio.

En ese escenario, MINORIC Gin no es solo un acompañamiento: *es parte del relato*. Porque el verdadero lujo como la mejor ginebra se encuentra en el equilibrio perfecto entre origen, carácter y emoción.

En los Pirineos andorranos, donde la naturaleza dicta el ritmo y el paisaje se convierte en protagonista, Casa Serras emerge como un refugio de elegancia contemporánea.

El hotel de la colección Serras traslada la sofisticación mediterránea a la montaña, creando un espacio donde diseño, calma y gastronomía conviven con naturalidad.



CASA SERRAS ANDORRA

**Lujo silencioso
entre montañas.**



Inspired
By Calm

Magazine II



Limited
Collection
2020

Momentos Minoric

Casa Serras

Es un hotel con espacios multifuncionales donde nuestros miembros podrán participar en diversos workshops, eventos y actividades diseñadas para fomentar el networking y la conexión con la comunidad local. Además, ofrecerá una propuesta gastronómica de alta calidad en un entorno relajado y acogedor.





RECONOCIMIENTOS

PREMIOS

Desde el origen de la marca, fuimos conscientes del impacto de nuestro producto y animados por especialistas del sector participamos con éxito en los premios mas prestigiosos con un éxito notable.

Medalla de bronce, International Spirits Challenge, *London*. 2023.

4º Mejor proyecto del mundo en PENTAWARDS – *MIAMI* – Diseño de producto y packaging. 2023.

Medalla de plata. Mejor Ginebra. International Spirits Challenge. 2024.

Mejor Ginebra Internacional. London Spirits Competition. 2025.

Medalla de oro. Mejor ginebra del mundo. *London*. 2025.

Plata, mejor ginebra de España. World Gin Awards. *London*. 2025.

Oro, mejor ginebra de España. World Gin Awards. *London*. 2025.

Oro, mejor diseño de España. World Gin Awards. *London*. 2025.

Oro, Worldstarawards 2026 en la categoría Alcoholic Beverages.



**WORLDSTAR
GLOBAL
PACKAGING
AWARDS**



2023

MINORIC 262 / MEDALLA DE BRONCE / LONDRES

International Spirits Challenge



PENTAWARDS
MIAMI / USA

4º MEJOR
DISEÑO DEL
MUNDO





PREMIOS

2024

MINORIC GIN / MEDALLA DE PLATA / LONDRES

International Spirits Challenge

MEDITERRANEAN BOTANICALS
FROM MENORCA
MINORIC
DRY GIN



2025

MINORIC GIN / MEDALLA DE PLATA / LONDRES

Mejor Ginebra Internacional



MINORIC GIN / MEDALLA DE ORO / LONDRES

Mejor Ginebra de España

MINORIC GIN / MEDALLA DE ORO / LONDRES

Mejor Diseño de España

2025



La Nena

Bar, boutique. Andorra.



Local vibrante ubicado en Escaldes-Engordány. Los cócteles de la casa destacan por su equilibrio, creatividad y presentación, concebidos no solo como bebidas, sino como auténticas piezas sensoriales.



COMBINACIÓN DE BUEN CAFÉ, GASTRONOMÍA CUIDADA Y UN AMBIENTE ACOGEDOR.

La Nena es una tienda diferente con personalidad. Nuestros productos dan importancia a la producción artesana. Encontrarás piezas únicas, para dar carácter a tus espacios, elaboradas en España siguiendo las últimas tendencias del mundo del interiorismo.

Magazine II





GRAND VALIRA ANDORRA

Grandvalira, un espacio ideal para esquiar y practicar snowboard en la estación más grande de los Pirineos.





COMINO MIDNIGHT EDITION

La experiencia gastronómica más bonita y exclusiva del año: una cata de cheesecake transformada en una auténtica obra de arte contemporáneo. COMINO MIDNIGHT EDITION nació como un encuentro íntimo donde la alta repostería dialogó con el arte, el diseño y la cultura, en un escenario **tan inesperado como inspirador: Espacio Nuca, en el corazón de Salamanca.**

Cada tarta de queso fue concebida como una pieza artística, pensada para ser observada, degustada y recordada. Los asistentes disfrutaron en primicia de las nuevas creaciones de Comino, así como de la colaboración más especial de la temporada: **COMINO & MINORIC GIN Blue Edition**, una edición exclusiva que eleva la experiencia sensorial y que ya puede encontrarse en las tiendas COMINO de Salamanca.



Minoric Gin
The Art
Of Gin.



COMINO MIDNIGHT EDITION

La velada, de carácter privado y con aforo muy limitado, reunió a prensa especializada, prescriptores culturales y líderes de opinión, creando un ambiente cercano y sofisticado donde el tiempo pareció detenerse.

Un evento cuidadosamente editado, donde cada detalle desde la iluminación hasta la narrativa gastronómica fue pensado para emocionar.

La noche quedó immortalizada a través de la mirada editorial de Eduardo Nuca, quien supo capturar la esencia, la atmósfera y los instantes más icónicos de esta edición nocturna.

Gracias a todas las personas que formaron parte de COMINO MIDNIGHT EDITION y contribuyeron a convertirla en una experiencia irrepetible.

Las ginebras Minoric Gin Premium, diseñadas en la isla balear de Menorca, son una obra maestra del sabor y la calidad. Cada trago te transporta a las playas idílicas de la isla y evoca la brisa fresca del Mediterráneo. Las notas de enebro, cítricos, hierbas y especias locales se mezclan en una sinfonía armoniosa de sabor, creando una experiencia de ginebra única y auténtica. Cada botella es una obra de arte, destilada con técnicas artesanales KRAFT y una pasión por la excelencia.

Te sorprenderá por la suavidad de la mezcla, que se desliza como una caricia, cada trago es una aventura, un viaje a través de los sabores únicos de Menorca. Las ginebras Minoric Gin Premium son un testimonio del amor de Menorca por la buena comida y la bebida. Cada botella es una celebración de la vida, una invitación a relajarse y disfrutar del momento presente. En resumen, las ginebras Minoric Gin Premium son una verdadera joya de la destilería. Si buscas una experiencia de ginebra auténtica y excepcional, no busques más allá de estas botellas hechas con pasión y perfección.



ART INSPIRATION CORNER

ANDREA RUANO

Salamanca

Andrea explora en su obra artística una perspectiva única, forjada a partir de su experiencia transitando tanto los aspectos biológicos como los conceptuales que la rodean.

Se ha iniciado hace poco en el arte digital, que le otorga la libertad de jugar con el nivel de abstracción o realismo de las obras.



ANDREA RUANO
MINORIC 262 CASACAS ROJAS, 2025



MINORIC

INSPIRED BY CALM

WWW.MINORICGIN.COM