

Sotto il cactus del «Gànas» soliti noti e superdrink

MILANO — «Gànas», in messicano, significa voglie, desideri, tentazioni. Questo locale, aperto da pochissimo, vorrebbe suscitare. Voglia di una cucina più autenticamente messicana e meta tex-mex. Desiderio che la clientela apprezzi le proposte innovative del menu. Tentazione di andare per l'aperitivo e fermarsi per la cena. Accanto al bar, un grande cactus in ferro dipinto. Fucsia, arancio, giallo e azzurro i colori. Simona Ventura ha organizzato qui la sua festa di compleanno. Adriano Galliani si è visto per cena e tanti giocatori di basket, specie di domenica, ci fanno più di un salto. Non solo cocktail e long drink, ma anche una cantina con tanti vini nord- (californiani) e sud- (argentini e cileni) americani. Alberto D'Agostino è il barman freestyle, e il bancone è munito anche di una stazione apposita (costi 7 di moda negli States), dove l'artista dello shaker si produce. E i drink, a volte, si permettono anche il capriccio di essere analcolici come il «Virgin sex on the beach» (poca mix, succo d'arancia, cranberries, sweet & sour) o il «Pineapple sunshine» (marc ja, succo d'arancia e d'arancia, sweet & sour), ma non per gli «un memo buoni o meno» lancianti dei panetti di alto grado. Buffet con abbondanti chips e salsa picca di, free. Piattini ai tavoli, con una piccola magnificazione (un o, due o tre €). La musica definisce spazi dal R&B al Latin jazz passando da tutte le house possibili, ed è selezionata dai dj residenti (Luca Carlo G. Corretti e Luca Rambaldi), che restano anche durante l'happy hour.

Maurizio Marsico

«Gànas», corso Como 2, tel. 02-6590444, happy hour: 17-20,30, giorno di chiusura: mai, ferie: 14-17 agosto, prezzo medio: 5 euro