

JAVIER DE

El universo de los cocktails por el

LAS MUELAS

artífice del Dry Martini Cosmopolitan Bar

COCKTAILS

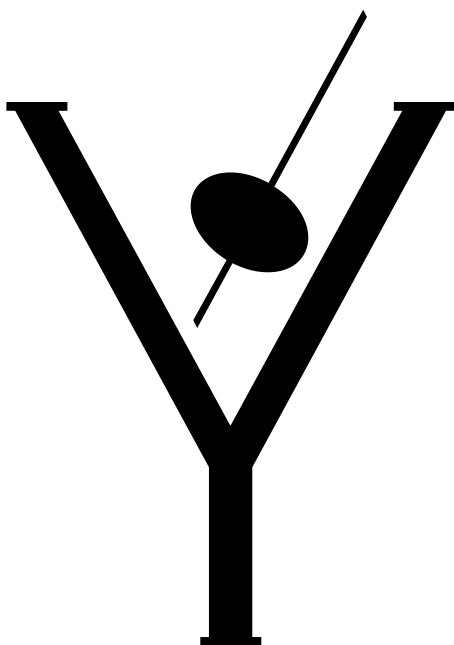
de Barcelona, con historias y anécdotas,

& DRINKS

secretos y trucos, recetas y consejos

BOOK





JAVIER DE

El universo de los cocktails por el

LAS MUELAS

artíifice del Dry Martini Cosmopolitan Bar

COCKTAILS

de Barcelona, con historias y anécdotas,

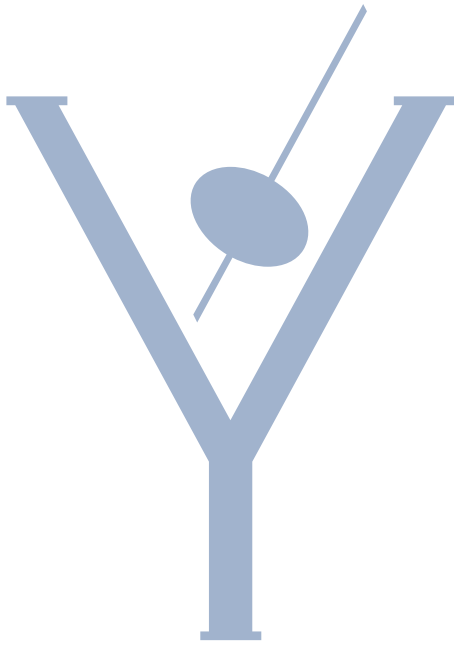
& DRINKS

secretos y trucos, recetas y consejos

BOOK



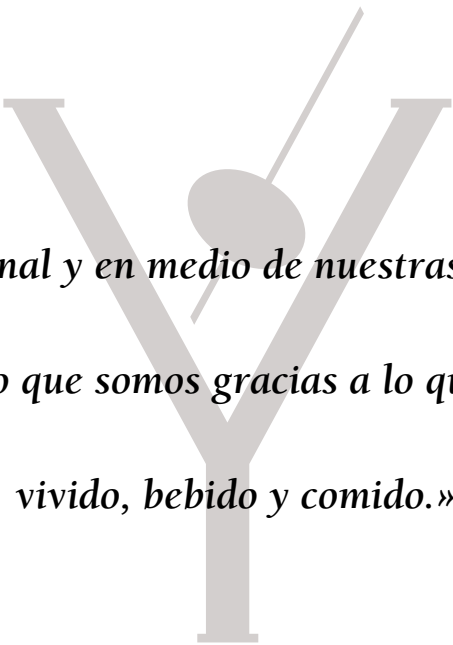
Para Lourdes



A mis padres.

A Adriana, Borja, Alejandro, mis hijos.

De los que cada día aprendo algo.



*«Al final y en medio de nuestras vidas
somos lo que somos gracias a lo que hemos
vivido, bebido y comido.»*

Gracias a

Antonia Kerrigan, mi agente literaria y amiga desde que nos conocimos en la facultad de medicina, que me ha impulsado a escribir y crear este libro. Bowie y Roxy Music nos acompañan.

Carlos Rolando, con el que comparto desde hace muchos años un modo de entender la vida. Un estilo: el estilo Martini. Sin él no hubiera sido posible el alumbramiento de este libro. Entusiasmo y cariño se reflejan en su trabajo. Un sabio.

David Figueras, mi editor, siempre con la sonrisa puesta. Ha tenido paciencia. Me ha dado cuerda y ánimos.

Carlos González Armesto, horas, encuadres y sabiduría para conseguir plasmar imágenes con sentimiento. Un dandy.

Gerard Acereda, pasión, entrega, siempre a mi lado y con la guitarra eléctrica afinada.

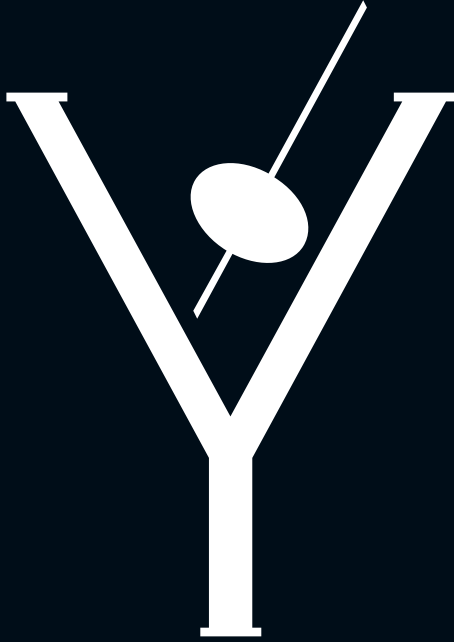
Jordi Poch, películas, fotos y creatividad desde hace muchos años. Luis Tenllado, Paco García, Ceferino Sierra, Juan Jiménez, Julio del Olmo, Juan Carlos Morales, Jamal Hicham, José Muñoz, Benito Martín, Toni Castelló, Joaquín Robles, Martin Marchese y todo mi equipo capitaneado por José Luis Fernández.

Sin la entrega de todos ellos este libro no tendría sentido.

M^a Dolores Boadas, gracias a ella descubrí que los Bares son Iglesias. D. Pedro Chicote que dio origen a una parte de mi vida. Pedro Carbonell, mi maestro, me enseñó la excelencia y humildad del trabajo bien hecho, que algunos Bares son Catedrales y que uno de ellos (el creado por él) es el Vaticano.

Jerry Thomas, Martini di Arma di Taggia, Harry McElhone, Harry Craddock, Epi Vallejo, Bill Deck, Barnaby Conrad III, Brett Clarke, Colin Peter Field, Shalim Khoury, Sasha Petraske, Charles Schumann y a todos los *bartenders* que masajean nuestras almas y cuidan de nuestros afectos.

JAVIER DE LAS MUELAS



GLOSARIO

GOLPE/DASH

Es un movimiento muy ágil de muñeca que consiste en inclinar la botella o gotero para verter el contenido y casi al mismo tiempo iniciar un movimiento de recorte con el fin de que caiga una escasa cantidad de líquido.

BLENDER

Batidora eléctrica que consiste en una base motorizada sobre la que se encaja una jarra habitualmente de cristal o acero.

MIXOLOGIA

Arte de mezclar bebidas con imaginación y sabiduría.

CATEDRAL

El bar más representativo de una gran capital

CUCHARADA

Medida correspondiente a una clásica cuchara sopera.

TWIST

Piel de cítrico que se utiliza para perfumar una copa apretándola con suavidad y que en ocasiones se sirve dentro del cocktail a modo de decoración y para potenciar el sabor.

BARMADE

Profesional femenino que oficia en un cocktail bar.

GOTERO

Pequeña botellita de cristal, normalmente de forma esférica, en cuya boca se sitúa un vertedor muy estrecho con el fin de que caiga una cantidad de líquido muy reducida.

CUCHARILLA DE BAR

Cuchara de tallo muy alargado ideal para mezclar bebidas, llamada también cuello largo.

FROZEN

Bebidas que se preparan con hielo en batidora blender.

MISE EN PLACE

Es el altar donde el barman oficia (realiza su trabajo).

CUCHARADITA

Medida correspondiente a una clásica cuchara de café.

COCTELERA BOSTON

Coctelera que consta habitualmente de un cuerpo de cristal reforzado y otro de acero de tamaño algo más grande. Estos cuerpos se encajan a presión mediante un ligero golpe y resulta ideal para cocktails con hielo troceado y frutas trituradas. Esta coctelera es la que se utiliza en la coctelería «Flair» o acrobática.

FELIGRÉS

Dícese del cliente seguidor de un bar.

ONZA

Medida de masa que equivale a 28,70 gramos.

SHOT

Vaso bajo de reducidas dimensiones para servir pequeñas cantidades de cocktail o destilados.

JIGGER

Medidor clásico de coctelería.

SHAKER

Coctelera

SACERDOTE

Persona dotada de conocimientos que oficia para almas sensibles.

STICK

Varieta que sirve para remover los tragos largos. Hay feligreses que también lo utilizan para relajarse.

ESCANCIAR

Servir una bebida.

OFICIAR

Arte de elaborar cocktails.

BARTENDER

Barman.

LITURGIA

Todo aquello que envuelve el arte de la coctelería.

VATICANO

Muy pocos bares pueden aspirar a esta categoría.

OLD FASHIONED

Vaso ancho y bajo bautizado con el nombre del famoso cocktail.

PROPINA

Gratificación económica tras un buen servicio.

BITTER

Bebida amarga muy concentrada.

CARICIAS

Ligera cantidad de vermut seco utilizado.

HIGHBALL

Vaso alto, estrecho y de capacidad generosa. Se emplea para preparar tragos largos.

SMOOTHIES

Cocktails sin alcohol a base de productos naturales, con bajo contenido en grasas y gran aportación vitamínica.

SALERO

Recipiente que sirve para salar con gracia.



Javier Bardem 

INTRODUCCIÓN

CUANDO RECIBO EN CASA SIEMPRE ME GUSTA PREPARAR

ALGÚN COCKTAIL. A MIS AMIGOS LES SABE MAL

«HACERME TRABAJAR»; A MÍ, ME ENCANTA

Pretendo con este libro hacer de la coctelería un arte asequible que te permita disfrutar con un sinfín de mezclas. Que oficies sorprendiendo a tu pareja o a un grupo de amigos elaborando tus cocktails en tu mueble bar o en la *mise en place* de tu cocina. Te divertirán y será el nexo de unión en tus encuentros sociales. Un buen aperitivo realizado por ti te distinguirá como un anfitrión muy especial. Tus creaciones acogerán a tus invitados. Diferenciarán y personalizarán tus encuentros. Un cocktail antes de la cena servirá para ejercitar la descompresión en este mundo que vivimos lleno de prisas y estrés. Debemos dar lugar al hedonismo. Y no olvidemos una cosa: el saber beber es un detalle glamouroso que para nada está reñido con un estilo de vida sana.

Cuando recibo en casa siempre me gusta preparar algún cocktail. A mis amigos les sabe mal «hacerme trabajar»; a mí, me encanta. Un Mojito con hojas de menta recién cortada, un Martini con un detalle de guindilla o un Gin&Tonic bañado en esos cubitos que parecen diamantes proporcionan momentos de relajación, de conversación; en definitiva de disfrute. Cuando voy de invitado me encanta preparar cocktails. En ocasiones me encuentro que carecen de útiles para hacerlo; improvisamos, un vaso largo y ancho nos servirá para mezclar; dos vasos que encajen entre sí los podremos usar de coctelera de emergencia.

Un buen cocktail es una sorpresa para los sentidos. La coctelería o mixología, como se conoce en el mundo anglosajón, posee un aura de glamour y a menudo se le asocia a un mundo de sensaciones placenteras. Es sonreír,

es reír, es el placer de conversar, de hacer volar la imaginación. Para unos el cocktail evocará la sofisticación y el lujo de Hollywood, *speakeasies* llenos de humo con música de jazz y luces tamizadas, cabarets elegantes, relucientes cadillacs, esmoquins. A otros el cocktail les remite a exóticas playas y aún a otros les trae a la memoria visitas a clubes nocturnos o fiestas muy especiales. Déjate llevar por el placer de oficiar, relájate preparando unos combinados para tu pareja o grupo de amigos, recurre al bar en casa. Hoy la gastronomía, el cocinar, el crear cocktails está en pleno auge. Es una de las más deliciosas formas de ocupar nuestro tiempo libre. Como buenos anfitriones nos encantará personalizar la bebida con la que obsequiamos a nuestros invitados. En definitiva se trata de pasar de ofrecer un simple whisky con hielo o copa de jerez a obsequiar con una creación. Nuestra creación. El bar en casa vuelve a estar de moda, ha renacido con más fuerza que nunca y para poder oficiar no precisamos ni de una sala, ni de un mueble especial; nos bastará con un buen surtido de botellería, un espacio en la cocina o en una mesa y mucha ilusión.

Con esas botellas, unos pocos útiles y este libro (eso espero), te aseguro que tu reputación no dejará de crecer y que te convertirás en afamado barman entre tus amigos. A la hora de servir un cocktail no te la juegues, ve a lo seguro, elabora aquellos de los que estés plenamente satisfecho. No olvidemos que la realización de un cocktail es todo un arte y precisamos de práctica para prepararlo bien.

Este libro está dividido en varias secciones. La primera parte trata de la historia del cocktail, del bar, de cómo convertirnos en excelsos barmans, de cómo organizar nuestro bar en casa: útiles, botellería, cristalería... Hablaremos también del Hielo, escrito con mayúscula... La segunda parte está dedicada a una selección de los cocktails imprescindibles para mí, para luego seguir con sus familias: *coolers*, *coblers*, *fizzes*, *punchs*... Aparte cuento cómo hay que prepararlos, cuáles son sus orígenes, sus anécdotas...

Y

LA TARJETA DEL PRIMER GIMLET EXPRESABA CON CLARIDAD EL ESTILO DE JAVIER DE LAS MUELAS. AL TIRAR DE LA LENGÜETA INFERIOR, EL BRAZO DEL BARMAN SE MUEVE DE ARRIBA ABAJO AGITANDO LA COCTELERA.





LADIES & GENTLEMEN: EL COCKTAIL

La palabra cocktail evoca imágenes cinematográficas de speakeasies, bares clandestinos en tiempos de la Ley Seca, gánsteres bien vestidos con sombreros que les cubren y elegantes damas que les acompañan, imágenes de lujo en grandes hoteles o locales llenos de humo en la era del jazz. Es difícil definir, por lo menos para mí, qué es un cocktail (sea dicho de paso, para escribirlo, prefiero el anglicismo flagrante en lugar de eso de «cóctel») porque si cada licor, incluso los que se tengan por más detestables, tiene algo mágico, capaz de transmutar personas, ambientes y reuniones, el cocktail es todavía más mágico: es hijo de la alquimia, de la capacidad creativa, y por supuesto, de la curiosidad.

INCLUSIÓN, MESTIZAJE,

ALQUIMIA, RITUAL LAICO

El cocktail es, al fin y al cabo, la forma de beber más sofisticada y divertida de todas, y a pesar de que nuestras madres y tías nos dijeran a menudo que las mezclas son malas consejeras, la verdad es que las hay muy buenas, aunque es necesario el sentido justo de la proporción y de la perfección en la elaboración para que el cocktail sea bueno. Casi es necesaria la magia...

La misma palabra, *cocktail*, es de origen extraño e incierto. Los sabios todavía no se han puesto de acuerdo sobre su procedencia, y al igual que nos pasa con los conjuros, con las fórmulas mágicas de los hechizos, sólo podemos decir que la palabra nos atrae con su sonoridad, con su presen-



cia poderosa. Hay leyendas que dicen que el nombre, que significa «cola de gallo» traducido literalmente del inglés, hace referencia al nombre de una taberna de marineros donde se servían brebajes misteriosos y hechos

EN LA PROHIBICIÓN LOS RICOS Y LOS ARISTÓCRATAS NEOYORKINOS SOCIALIZABAN EN «CLANDESTINE-BARS» CANALLAS. EL COLMO DEL GLAMOUR.

de diversas combinaciones. Otros creen que el nombre proviene de México, donde había una planta que se llamaba «cola de gallo» y que se añadía al vino. Otros hablan, anacrónicamente, del encuentro entre oficiales norteamericanos y una princesa, quizás azteca, que preparaba combinaciones deliciosas removiéndolas con las plumas de la cola de un gallo. Y todavía hay quien, más prosaico, opina que el nombre debía venir de los reflejos de colores de las primeras combinaciones alcohólicas.

Según el *Savoy Cocktail Book*, libro escrito por Harry Craddock, y publicado en 1930, el cocktail fue creado a principios del siglo XIX cuando el ejército americano de los Estados del Sur luchaba contra el rey Axolotl VIII de México. En una tregua, el rey ofreció una bebida al general norteamericano que mandaba las tropas. Al traer la hija del rey una sola copa de licor, se dio cuenta de que el que bebiera antes ofendería al otro, con lo que decidió beberse ella el contenido. El nombre de la sabia princesa era Cóctel y de ahí el nombre.

Craddock, legendario barman entre los años 1920 y 1939 del Hotel Savoy de Londres, y uno de los responsables de la introducción en Europa de la coctelería norteamericana, afirmaba que los americanos que viajaban a Europa llamaban al bar del Savoy «Estado 49» ya que era allí donde se reunían y se deleitaban con los mejores cocktails a la americana que, junto con los que se hacían en el Bar del Ritz y el Harry's New York de París, se podían encontrar al otro lado del Atlántico. De aquellos primeros y rudimentarios experimentos y combinaciones hemos pasado a los modernos cocktails.

Hay quien dice que en el siglo XIX un farmacéutico de origen francés, llamado Antoine Peychaud, afincado en Nueva Orleans, tenía como costumbre en su botica ofrecer a sus amigos miembros de la logia masónica a la que pertenecía una bebida elaborada según una receta de la isla de Santo Domingo, de donde era nativo, a base de coñac, especias y azúcar. Esta bebida era preparada y servida en una huevera (*coquetier*), por lo que a esta combinación, y a la forma de hacerla, se la empezó a llamar así: *coquetier*.

Luego por deformación pasó a ser cocktail y el utensilio, coctelera. En el número 437 de Royal Street, hogar que fue de Monsieur Peychaud, hay una inscripción que dice «The cocktail is born» ('ha nacido el cocktail').

También se dice que en 1777 fue llevada a América por el marqués de Lafayette una mezcla llamada *coquetel*, y que los oficiales franceses del ejército de George Washington se deleitaban con ella. Era un combinado hecho a base de distintos vinos, dulces y secos.

En 1779, Miss Betty Flanagan, propietaria de una taberna cerca de Yorktown, creó un combinado llamado *bracer* que servía en una botella que tenía forma de cola de gallo. Sus clientes, los soldados franceses del marqués de Lafayette, entusiasmados con él y poco conocedores del idioma lo bautizaron como *cocktail*. De regreso a Francia vuelven con la palabra y

DE LA UBICUA BETTY

FLANAGAN Y LAS PLUMAS

el concepto. Otra versión sitúa a la misma Betty Flanagan como viuda de un oficial revolucionario y camarera en la Hall's Corner Tavern de Nueva York. Betty decoró una bebida con las plumas de gallos robados a lugareños lealistas. Un grupo de soldados franceses tomó la bebida brindando por ella mientras gritaban «Vive le cock-tail».

Hay quien dice que en realidad el apellido Flanagan corresponde al dueño de un cabaret que, habiendo perdido a su gallo de pelea favorito, habría ofrecido a modo de recompensa la mano de su hija al hombre que le trajera a su gallo vivo. A los pocos días un oficial del ejército independentista, curiosamente enamorado y correspondido por su hija, le trajo su gallo, que

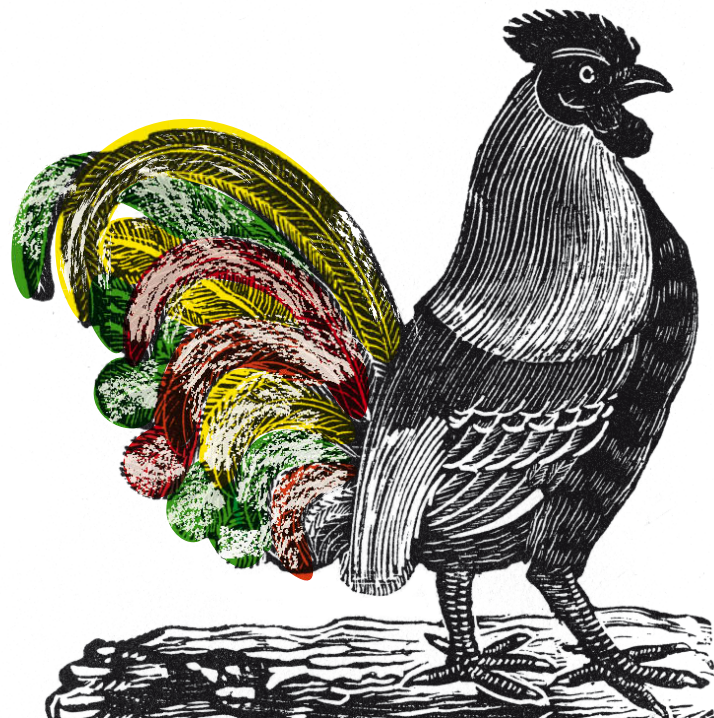
desgraciadamente durante la fuga había perdido la cola. Al recuperarlo, invitó a todos los parroquianos presentes a una ronda de bebidas por él preparadas y que mezcló improvisadamente a las que bautizó como *cocktail*.

DE MARINEROS INGLESES

Y RAÍCES VEGETALES

Hay quien sitúa su origen en México. Los protagonistas eran marineros ingleses que habían desembarcado en Campeche, en la península del Yucatán, y saciaban la sed con una bebida llamada *drac* hecha a base de una mezcla de licores removidos con una cuchara de madera. En un bar, el camarero removía las bebidas no con una cuchara, sino con la raíz de una planta llamada cola de gallo. De ahí el nombre con que la bautizaron.

John MacQueen en su obra *The Cocktail Book-A Sideboard Manual for Gentlemen* publicado en 1993 cuenta la leyenda de «la cola de gallo» inventada por una camarera llamada Daysi. Va también de gallos peleones. Cuenta la historia que durante la guerra de la Independencia americana, Mr. Allen, propietario de la famosa taberna Bunch of Grapes, aficionado a las peleas de gallos, descubrió una mañana al despertar que Júpiter, su mejor animal competidor, había desaparecido. Meses más tarde un



oficial llegó a la ciudad acompañado de Júpiter. El tabernero quedó tan contento por recuperar su gallo de pelea, que pidió a Daisy, la camarera, que agasajara a aquel oficial con el mejor refresco que tuviera y brindó junto con todos los parroquianos que se encontraban en el local por haber recuperado a Júpiter y su majestuosa cola, que no había perdido ni una sola pluma –atributo por otra parte de su poderío.

La primera mención de la palabra *cocktail* aparece en *The Balance and*
HITO HISTÓRICO: 1806.
Columbian Repository, periódico publicado en Hudson, Nueva York, concretamente en su número del 13 de mayo de 1806, cuando el director del diario responde a la pregunta formulada por un lector «¿Qué es un cocktail?», y lo describe como un licor estimulante compuesto de bebidas espirituosas, azúcar, agua y amargos.
EL COCKTAIL LLEGA A LA PRENSA

El legendario y más famoso barman Professor Jerry Thomas fue el primero en escribir en 1862 un libro de recetas de cocktails titulado *The Bon Vivant's Guide, or How to Mix Drinks*. Thomas, que se hizo famoso como barman, fue marinero, navegó por todo el mundo y desembarcó en San Francisco donde probó y encontró fortuna como buscador de oro en las montañas.
Y EN 1862 EL PRIMER LIBRO
HOW TO MIX DRINKS
Con 16.000 dólares de la época frecuentó la alta sociedad de Nueva York y se codeó con los más ricos. Una vez acabada su fortuna pero conservada su clase, trabajó posteriormente como barman en varios bares de Chicago, Sant Louis, en el Hotel Occidental de San Francisco donde creó el Martínez, origen del Dry Martini, y también en Nueva York, y llegó a hacer giras por Europa donde realizaba demostraciones y ofrecía sus famosos cocktails:

el Tom&Jerry y el Blue Blazer, escanciado de vaso en vaso de plata y en llama viva. Un artículo de *The New York Times* del 15 de diciembre referenciaba que Jerry Thomas había fallecido el día anterior en su domicilio a los 55 años.

A este primer libro conocido siguieron otros muchos, entre los que destaca el *Illustrated Bartender's Manual* de Harry Johnson aparecido en 1882 y donde **1882. NACE LA COCTELERA BOSTON** aparece una ilustración de un vaso lleno de hielo cubierto con otro metálico: ésta sería la primera coctelera –la Boston, en este caso– conocida.

Sea como sea, el caso es que el cocktail aparece ya de un modo habitual como palabra escrita en Estados Unidos allá por 1850, y la verdad es que siempre ha estado muy vinculado a la cultura norteamericana.

DEL MEDICAMENTO BOTICARIO

AL GLAMOUR DEL BAR

En Europa, desde siempre se conocían las pócimas y mezclas con finalidades medicinales o vigorizantes elaboradas por boticarios. El origen de muchas bebidas alcohólicas hay que buscarlo en estas boticas. El antiguo *aqua vitae* o «agua de vida», que luego derivaría en la palabra aguardiente, era más un remedio medicinal que un placer para el paladar. Las infusiones estomacales, las bebidas a base de quina y otros estimulantes fueron preparadas por monjes y farmacéuticos hasta la llegada de elaboradores de licores y aguardientes, que empezaron a producir estos inventos químico-gastronómicos a escala industrial. En cuanto al origen de algunas de estas mezclas tendríamos que remontarnos a la Antigüedad clásica (pensemos tan sólo en el vino hipocrático, de portentosas cualidades saludables y del

cual desgraciadamente hemos perdido la receta). En las islas del Caribe, desde finales del siglo xvii, se conoce el ponche. Pero mezclar alcoholes por gusto y por diversión es algo americano, que tenía relación con un nuevo concepto del beber, alejado de la copa tranquila y solitaria junto a la chimenea familiar. El cocktail y el bar a la americana empezaron a caminar juntos

EL COCKTAIL ES UNA BEBIDA

y a finales de la primera guerra mundial ya era un hecho que conquistaba

BÁSICAMENTE SOCIAL INCLUSO

el mundo elegante. El bar del Savoy de Londres o el Harry's Bar de París,

CUANDO SE TOMA A SOLAS

por ejemplo, pronto fueron el árbitro de los nuevos bares europeos, que imitaban los bares de los grandes hoteles internacionales americanos.

La Ley Seca en los Estados Unidos, que obligaba a beber disfrazada la innoble ginebra clandestina y el no menos detestable whisky de maíz de los chicos del sindicato del crimen, hizo que el cocktail se popularizara entre lo que podríamos llamar «las masas de bebedores».

Los años veinte fueron los años de oro de la coctelería y entre el desenfreno de los ricos del periodo de entreguerras y las ganas de olvidar las penas de los pobres después de la Depresión del 29, el cocktail se impuso como una forma de beber más elegante y atrevida que repetir siempre la misma copa, de la misma botella, de la misma marca. Hoy en día el cocktail es lo máximo: glamour, lujo asequible y feminidad lo envuelven.

Eso sí, no olvidemos que el cocktail tiene, es cierto, un lado peligroso. Por eso, cuando el famoso director de cine John Huston dejó de beber cocktails y se dedicaba sólo a botella o botella y media diaria de bourbon, dice la

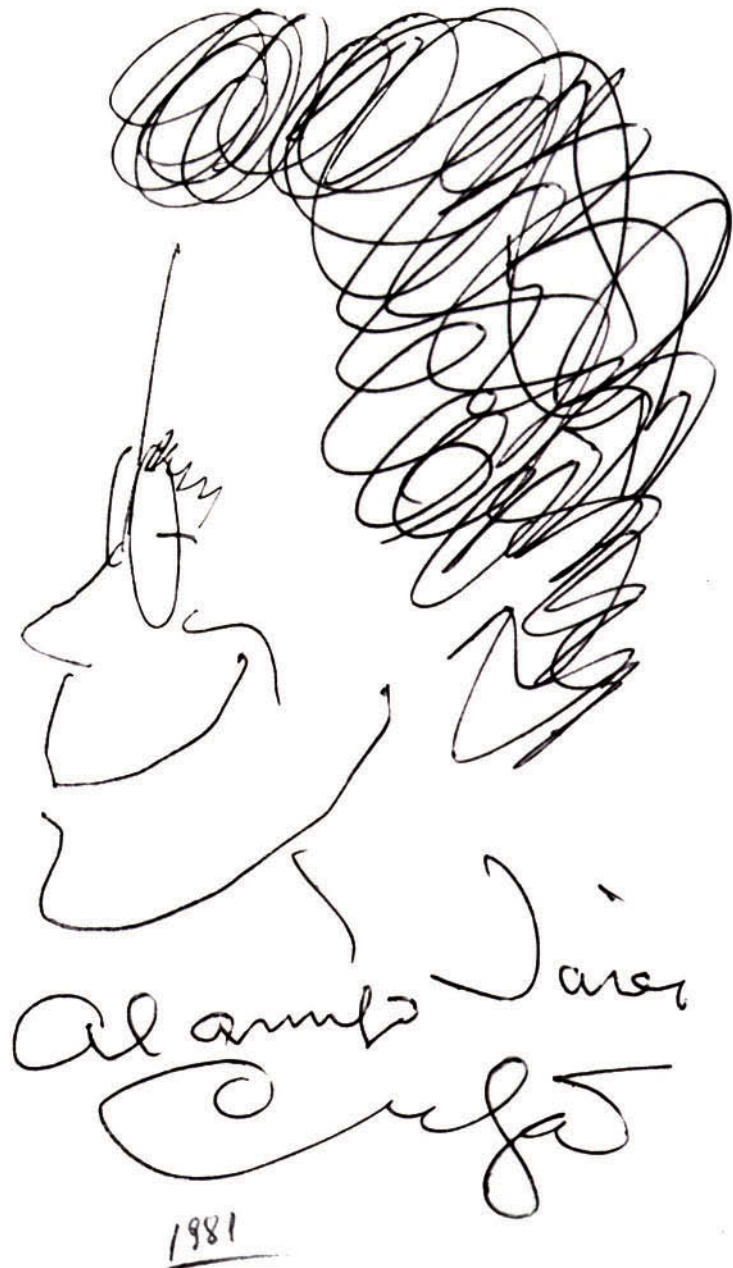
JOHN HUSTON, UN SABIO PADRE,

ACONSEJA A SU HIJO

leyenda que su padre –que también sabía algo de cine y del beber– lo felicitó alegrándose de que su hijo hubiera dejado al fin la bebida. Parece que la única forma de beber, para algunos, es el cocktail. Estoy de acuerdo en que es la más prodigiosa.

Y

**XAVIER CUGAT,
QUE ALGO SABÍA
DE COCKTAILS Y
DEL GLAMOUR DE
HOLLYWOOD DE
AQUELLA ÉPOCA,
(¿QUÉ LLEVABA EN
SU SEMPITERNA
PIPA SI NUNCA
SALÍA HUMO?)
RETRIBUYE UN
PERFECTO DRY DE
JAVIER CON UNA
CARICATURA.**



An aerial night view of a city, likely São Paulo, showing a dense cluster of buildings with lights. A prominent building in the center has a sign that reads "LA PREVISORA". Another building to the left has a sign that reads "RESIDENT". The city lights are a mix of warm yellow and orange, and some cooler blue and green lights are visible. The overall atmosphere is vibrant and urban.

*«Es la pausa
entre los
errores y las
tentativas
del día y las
esperanzas
de la noche.»*

HERBERT HOOVER

LA HORA DEL COCKTAIL

Por la mañana un Porto Flip, o en días de frío, un Ponche, un Grog o un Tom&Jerry son muy buena compañía. A mediodía, a partir de las 12 h, un Gin o un Silver Fizz, un Pick-Me-Up, un Bellini o una Mimosa nos servirán para hacer un alto en el camino. Antes del almuerzo no hay nada mejor que un Dry Martini (recuerda que uno es poco y más de dos un exceso). Un Americano, un Negroni, un Campari 2000, un Manhattan, un Bamboo o una combinación son también buenas alternativas.

Para después de comer tanto nos podemos decantar por un combinado dulce y cremoso –Irish Coffee, White Russian, Brandy Alexander, Stinger o Sharon Stone (delicioso chocolate con naranja)– como por un trago digestivo tipo Bijou, Rusty Nail o si hemos realizado una comida abundante un Collins o Gin&Tonic en vaso alto y ancho con abundante hielo y el *twist* de unas pieles de lima como mejor complemento.

A media tarde y para cerrar la jornada laboral y abrir otras puertas, o después de una intensa sobremesa, un Black&Velvet si es cervecero, un Mint Julep, un Singapore Sling, unos Punch, Mojitos o Daiquiri Frozen (prepáralos en jarras; el conversar te habrá preparado para tomar más de uno y no es cuestión de interrumpir el *feeling* establecido) nos evocarán

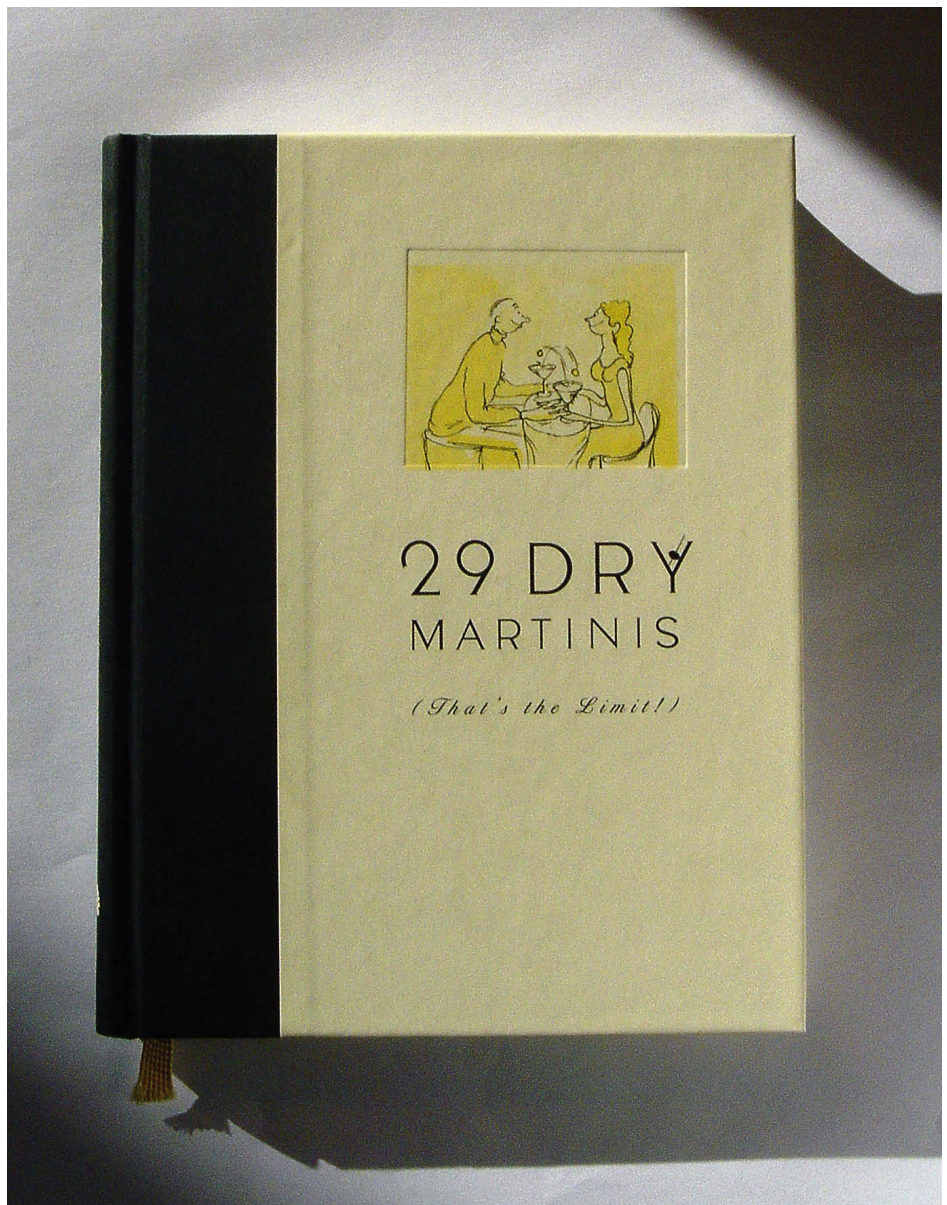
atardeceres en campos de algodón o en playas caribeñas. Antes de cenar, si nos gustan las emociones secas y fuertes podemos recurrir a un excelso Martini Frappé con sus variados matices, un Dirty Martini o un sensual Gibson con sus dos cebollitas glaseadas. Si deseamos una copa más suave, un cinematográfico Gimlet, un cocktail de champán o cava como el Cenicienta o unos glamourosos Cosmopolitan o Lychee Martini con su toque picante de guindilla o una Blue Margarita son una fantástica antesala para una cena especial.

Terminada la cena y todavía en la mesa, un multicolor Pousse Café, un Old Fashioned, un Balalaika si te gusta el vodka, una aristocrática White Lady, un Whisky o aún mejor un Pisco Sour (si estamos en casa, preparémoslos en batidora eléctrica y en cantidad suficiente con su toque de clara de huevo) serán el complemento perfecto. Si ya nos encontramos en sesión de noche, mis recomendaciones van por tragos sin sobresaltos: un Breeze, o Gin Cooler, un Long Island Iced Tea, un Jim-Let-Fox-Trot, una tropical Piña Colada, un surfero Harvey Wallbanger o un evocador Tequila Sunrise serán excelentes y sorprendentes acompañantes. Si nuestras preferencias van por un trago corto y eléctrico vayamos a un Blue Lagoon o a cualquiera de los Fresh Fruit Martinis, según nuestras preferencias frutales, o demos paso a las batidas de cachaça: Caipiriña, Caipiríssima o Caipiroska, pero con detalles modernos.

Y piensa que te estoy dando alternativas para las diferentes situaciones en las que te encuentres. No es cuestión de iniciarse con el primero y seguir

con todos los demás. El beber y sobre todo el saber beber forma parte de las más elementales normas de educación y respeto para con uno mismo y para con los demás. El glamour está reñido con el no saber beber, con la cantidad. El beber es una cuestión de estilo cualitativo. ¡Ah!, y debemos procurar no mezclar; si empezamos con un destilado sigamos con él. Y

EL DRY MARTINI METROPOLITAN BAR ES DESDE SU CREACIÓN UN LUGAR CON UNA ESTRECHA VINCULACIÓN AL ARTE Y LA CULTURA. ASÍ EN 1999 REUNIÓ UN GRUPO DE ESCRITORES, COMO EDUARDO MENDOZA, BIGAS LUNA, MARUJA TORRES Y MUCHOS MÁS (HASTA VEINTINUEVE) Y EDITÓ ESTE LIBRO DE HISTORIAS CORTAS CON EL TEMA COMÚN DEL DRY.



FRAPPE RASPBERRY

DRY MARTINI
ORIGINAL RECIPE

1/2 FRENCH VERMOUTH

1 ORANGE BIT

SQUEEZE LEMON RIND. ADD A GR

LONDON DRY GI

Importe
Compra

L. CONTAL

Pesetas Centimo

60 + 0

National

EL BARMAN



En ocasiones se cree que la profesión de barman puede improvisarse y en pocas horas de aprendizaje convertir a cualquier persona en un excelso barman. Nada más lejos de la realidad.