



living |



**FIEBRE CLANDESTINA**  
 1. Detalle teatral del Club 61, en Barcelona. 2. Cóctel Ma Jolie, en El Coleccionista, oculto en el interior de BiBo Madrid, el restaurante de Dani García.

# REVOLUCIÓN LÍQUIDA

El sector de la mixología se agita: nuevas y buenas coctelerías, tendencias que van de la nostalgia clandestina a la vanguardia más rabiosa, el reconocimiento de la figura del barman y un nivel creativo que no para de crecer. Brindamos por ello.

POR ISABEL LOSCERTALES

*La coctelería vive un auge inaudito, efervescente. La pasada lista de The World's 50 Best Bars confirmó, además, la excelente salud del sector en nuestro país, con la ciudad de Barcelona situándose al nivel de otras grandes como Nueva York o Londres. Paradiso, el clandestino del Born liderado por Giacomo Gianotti, encabeza el ranking como el mejor bar del mundo, seguido del Sips de Marc Álvarez y Simone Caporale, en tercera posición, y de Two Schmuks en la séptima (aunque la marcha de uno de los copropietarios abre interrogantes). En el puesto 15 encontramos al bartender mejor valorado de Madrid: Diego Cabrera y su Salmon Guru. La alta coctelería ya es un hecho.*



1 Febrero, 2023

LA GRAN TENDENCIA SPEAKEASY

Aquellos locales clandestinos que proliferaban durante la Ley Seca siguen generando fascinación por esa mezcla de transgresión y exclusividad. Desde hace tiempo vemos cómo muchos establecimientos emulan ese espíritu, pero lo que antes era una tendencia pujante, ahora es un boom. Tres recientes aperturas dan fe. El Coleccionista, la primera coctelería del Grupo Dani García, se esconde en las entrañas del restaurante BiBo Madrid (P<sup>o</sup> Castellana, 52). A ese factor misterioso, se añaden otros elementos que le hacen ser pura tendencia: se trata de una coctelería gastronómica (con bocados icónicos del chef malagueño) con una capacidad muy limitada de 28 comensales, inspiración intelectual (las galerías de arte y el coleccionismo de antigüedades), una carta de doce cócteles únicos en los que la tecnología y la investigación juegan un papel clave (donde caben términos como las redestilaciones, fermentaciones, fat-washes, centrifugados, ultrasonidos, desalcoholización o trampantojos) y un extra de exclusividad con tres ediciones limitadas y con "El club de los 10", que incluye la puja de botellas irrecuperables y la creación de un cóctel con ellas para solo diez personas.

En Barcelona, el Grup Confitería se lleva la palma de la clandestinidad. Al citado Paradiso, al que se accede tras una nevera en un bar de pastrami, se añade el recién inaugurado Monk, oculto en un colmado paquistaní en el Born (Abaixadors, 10). Giacomo Gianotti vuelve a desplegar aquí toda su creatividad en un local espectacular con obras de arte lumínicas y cócteles que rinden tributo a artistas como Yayoi Kusama, Mark Rothko o Björk. Una experiencia que suma si la acompañas de alguno de sus bocados caribeños.

Otra novedad en la Ciudad Condal es el Club 61. Está escondido en el sótano de un restaurante a pocos metros del Arco de Triunfo, cuya clandestinidad se remonta a la Guerra Civil, cuando dio cobijo a numerosos perseguidos. Con un bonito interiorismo art déco, aquí podrás cenar a base de platos (tartar de bogavante y gambón ahumado, dimsum de osobuco braseado...) o de un menú degustación maridado con cócteles y, si tienes suerte, disfrutar de uno de sus shows secretos, estilo cabaret. Para acceder aquí deberás antes reservar a través de su Instagram @club61bcn o cenar en uno de los locales del Grupo Balcastro (Casa Ràfols, Can Framis, Casa Lolea, Elsa y Fred, Sophie Gastrobar). El misterio está servido.

*Las nuevas coctelerías El Coleccionista, Monk y Club 61 dan fe del boom de locales clandestinos.*



El mimo en los ingredientes, la alta creatividad y el componente espectacular son clave en Monk.

- MÁS ESPÍRITU CLANDESTINO -

Otros locales, más o menos escondidos, inspirados en el ambiente speakeasy.

1·BLUESMAN COCKTAIL BAR

*La coctelería de El Palace Barcelona, favorita del guitarrista de los Rolling Stones, Ron Wood, epata con su ambiente vintage e íntimo. Los viernes y sábados hay conciertos de jazz y blues. Gran Vía, 668.*

2·PUNCH ROOM

*Los speakeasy de los hoteles Edition son pura sofisticación. En su carta de cócteles, ocupan un lugar destacado los ponches. Av. Francesc Cambó, 14, Barcelona y Pl. Celenque, 2, Madrid.*

3·PARADISO

*Giacomo Gianotti (en la foto) puede presumir de capitanear la mejor coctelería del mundo, oculta en un bar de bocatas. Rera Palau, 4. Barcelona.*

4·MEMENTO

*Creaciones de autor 100 % italianas en este nuevo speakeasy situado tras un mural del restaurante Crudo & Cotto, en Madrid. P<sup>o</sup> Castellana, 122.*

5·THE MACALLAN

*Un nuevo speakeasy oculto tras un espejo de la sastrería Púgil Store, en Madrid, obra del Estudio de Interiorismo Alberto Torres. Villanueva, 19.*

5·PLAYBACK MADRID

*Un karaoke clandestino con ocho salas privadas insonorizadas, cócteles de autor y una ecléctica carta con platos de todo el mundo. Piamonte, 12.*



1



2



3





## DISRUPTIVOS

Los departamentos I+D y la creatividad bullen como nunca en la mixología. Grandes entre los grandes, **Marc Álvarez y Simone Caporale** han roto moldes con **Sips** (Muntaner, 108. Barcelona). Prefieren llamarla "Drinkery House" y no coctelería, ofrecen una gran experiencia en un formato casual y han decidido que la barra ya no es la estrella para así eliminar barreras con el cliente. Tras asumir **Glass by Sips** en el madrileño Hotel Urban (Cra. San Jerónimo, 34), ultiman su proyecto **Esencia** (un bar dentro de otro bar, Sips, donde se servirá el primer menú degustación líquido del mundo) y acaban de hacerse cargo de la mítica coctelería barcelonesa **Boadas**.

En Madrid, dos nuevas propuestas apuestan por la innovación. En **Momus** (San Bartolomé, 11), el bartender **Alberto Fernández** reinventa la coctelería con sabores inesperados, técnicas vanguardistas, preparaciones caseras y showcooking líquido. En **Popondetta Ye-Yé** (Arturo Soria, 126), del Grupo Papúa, el jefe de coctelería **Dani Regajo** se inspira en el primer viaje de Galileo para crear una carta de cócteles nómada y divertida, cada uno dedicado a un país y con bocados que maridan el cóctel y no al revés.



Nuts



### OBJETIVO: SORPRENDER

Arriba, retrato de Simone Caporale y Marc Álvarez en Sips (tercer mejor bar del mundo). A la izda. el cóctel Lard Lad Donuts, de Popondetta Ye-Yé.

## INSPIRADORES

Cariátides holandesas, vidrieras de Carcassone, terciopelos parisinos, lámparas del Castillo Gala-Dalí de Púbol o fotografías con autógrafos de artistas de principios del siglo XX... cada uno de los elementos de la nueva coctelería de Barcelona **Nuts** (Muntaner, 147) es único y preciosista. No podía ser de otra manera: es el proyecto más personal del archifamoso interiorista **Lázaro Rosa-Violán** junto al apasionado diseñador creativo **Josep Maria Morera**. Ubicado en pleno "Cocktailxample" (cerca de Sips, Dry Martini, Solange, Galileo...), ofrece sofisticación y sensualidad en vena, cócteles clásicos preparados con amor, bocados gourmet (solo por encargo), servicio impecable y conciertos íntimos de jazz, soul o funk.

En Madrid te encantará el sugerente **Henriette Cocktail Bar**, inspirado en Henriette Negrín, esposa y musa de Mariano Fortuny y auténtica creadora del vestido Delphos. En Fortuny Home Club (Fortuny, 34).

«Buscamos la extracción del sabor de forma distinta. Todos los siropes, tuestes, melazas y algunos destilados, como el ron de flores, se hacen en Momus». Alberto Fernández





El fundador de Coctelería Consciente, Lucas Groglio, ha creado MAPPA, una app para geolocalizar locales sostenibles e inclusivos como Gebre, el bar del exclusivo hotel InterContinental Barcelona.

## LA RUTA DEL RON

La iniciativa "Brugal 1888: el Ron Gastronómico" ha contado con la colaboración de los chefs **Dani García** (Tragabuches, Marbella), **Mª José San Román** (Monastrell, Alicante), **Fernando Canales** (Atelier de Etxanobe, Bilbao) y **Rafa Zafra** (Estimar Madrid), que han creado dos platos cada uno inspirados en el ron. Se podrán degustar en sus respectivos restaurantes hasta este mes, aunque un total de 60 locales se sumarán a la ruta para dar a conocer la vertiente gastronómica de la marca.



## EN EL MUEBLE BAR

- 1. Ron Diplomático Reserva Exclusiva.** Multipremiado y elegante destilado venezolano.
- 2. Cointreau.** El triple sec acaba de estrenar diseño, aún más bonito.
- 3. Yamazaki.** Whisky single malt pionero en Japón.
- 4. Nordés.** Ginebra con el frescor atlántico de Galicia y un toque de albariño.



La nueva coctelería del **Only You Hotel Boutique Madrid** (Barquillo, 21) se llama **Padrino**. Quizá su nombre te resulte familiar, pues alude a la antigua librería que se inauguró en 1915 en el espacio que ocupa y que, después de transformarse el edificio en un hotel, se convirtió en un restaurante castizo que mantuvo ese apelativo. Ahora, el nombre no cambia, pero sí el concepto porque... ¿qué es hoy un hotel sin coctelería? Ubicado en un precioso palacete del siglo XIX en pleno centro de la capital, **Padrino** ofrece una carta de doce cócteles preparados con dedicación, donde cabe tanto el clasicismo con un twist como otras propuestas más arriesgadas. Entre nuestros favoritos: el **Negroni Rosatto** (ginebra, bitter, Italicus, espuma de lima y deshidratado de naranja), el **Aire Mediterraneo** (ginebra, vermut dry, jugo de lima, miel, pepino, romero y espuma de hinojo), el **Margarita Mix** (mezcla, triple sec, mango, jugo de lima, queso crema y chile) o el sin alcohol **Only Flower** (zumo de arándanos, sirope de rosas y violeta, jugo de limón, bitter y flores). Atenta, además, a la programación del bar, entre sus diversas experiencias podrás disfrutar de sesiones de piano bar, conciertos de jazz o interesantes catas de maridaje con cócteles.

## De cinco estrellas

Los hoteles se han convertido en grandes aliados de las experiencias líquidas. Como el **Only You**, que acaba de abrir coctelería.