

GOURMET



BAR Chef

GIN-TONIC CON RECETA

Ni los cocineros escapan a los influjos de este combinado. Seis grandes del panorama nacional cambian el mandil por la coctelera para proponer sus versiones del combinado de moda.

Por FEDERICO OLDENBURG

Fotografías de ÁNGEL BECERRIL

N

adie es ajeno al embrujo del gin-tonic. Los bartenders, desde luego, que aguzan su técnica y conocimiento para preparar tanto la versión ortodoxa del combinado de moda, como las más atrevidas e imaginativas.

¿El cliente lo prefiere al estilo clásico, con una ginebra seca—en la línea del London Dry Gin de toda la vida—, una tónica de fina burbuja que ponga en relieve las virtudes de la quinina, y apenas perfumado con un *twist* de lima o limón? ¿O se inclina más bien por un gin-tonic exótico y rompedor, con un gin aromatizado con botánicos inusitados, un *mixer* de nuevo cuño y rematado con frutas frescas, especias, hierbas o lo que le venga en gana al alquimista del otro lado de la barra?

Está claro que hay gin-tonics para todos los gustos. Y el furor que desde hace una década despierta esta bebida no sólo afecta la labor cotidiana de los

1. MIRRA

Por Peco Morales

(Restaurante Nao, de próxima apertura en Córdoba / Restaurante Altrapa, Madrid)

Ingredientes: 4 cl de Seagram's Gin, 20 cl de tónica Markham, 2 g de mirra, 1/4 de fruto de la pasión fresco, agua mineral, corteza de pomelo.

Preparación: Infundir la mirra en la ginebra durante dos horas a temperatura ambiente. Colocar los pepitas de fruto de la pasión y agua mineral en un molde de silicona para hacer cubitos; congelar y reservar. En la copa, colocar los cubitos de hielo con fruto de la pasión; después, verter la ginebra infundida con la mirra y añadir la tónica. Mezclar suavemente y adornar con corteza de pomelo.

Comentario del chef: "La mirra—goma resinoso vegetal que se utiliza en las cocinas de Oriente Medio—es un ingrediente muy peculiar y seductor, que aporta matices que hacen de este gin-tonic un combinado muy diferente e interesante".



2. INCIENSO

Por Diego Guerrero

(Restaurante DuroGé, Madrid)

Ingredientes: 5 cl de ginebra Nº 3 y 20 cl de tónica Markham.

Para adobar el bitter: 5 cl de vodka, 1 cl de whisky y 10 g de romero fresco.

Preparación: Infundir los ingredientes del bitter en frío durante dos horas y reservar. Servir en el fondo de la copa una rodaja de melón amargo. Incorporar hielos grandes y aromatizar la copa y el hielo con humo de romero seco. A continuación, verter la ginebra y la tónica. Acompañar este gin-tonic con una pulsera aromatizada con bitter de romero ahumado.

Comentario del chef: "La idea del incienso surge de la intención de resaltar la parte aromática del gin-tonic, ya que el sabor viene dado por la combinación entre la tónica Markham, que es muy suave y combina bien con todo tipo de gin, y la ginebra".





3. NUBE CÍTRICA

Por Paco Roncero & Diego Cabrera
(Restaurante Domo, Madrid)

Ingredientes: 5 cl de Tonicuero, 20 cl de tónica Schweppes Pimentera Rosa, 10 cl de espuma de cítricos y flor de saúco, kumquats y virutas de piel de naranja.

Preparación: hacer una espuma de cítricos, introduciendo un puré de pomelo, lima y limón y sirgo de flor de saúco en un sífon de espuma. Reservar. Incorporar rodajas de kumquats en una copa amplia, con hielos grandes; verter la ginebra y la tónica. Completar con espuma hasta el borde de la copa, sin remover. Decorar con virutas de piel de naranja.

Comentario del chef: "Es una versión divertida que subraya los matices cítricos con una espuma, lo que aporta una textura poco habitual en la coctelería. Los kumquats, la pimentera rosa (de la tónica) y la flor de saúco introducen matices exóticos".



4. PINK FLAMINGO

Por Albert Adrià
(Restaurante 41°, Barcelona)

Ingredientes: 6 cl de ginebra Bombay, 20 cl de tónica Fever Tree, hojas de shiso morado, 1 lima y shiso de manzana.

Preparación: preparar una infusión de shiso, introduciendo las hojas en agua hirviendo durante 10 minutos y colando al final el zumo de una lima. Colar, presando las hojas, y reservar. En un vaso ancho, introducir el gin y la infusión de shiso. Aplicar un twist de lima. Añadir hielos y tónica hasta completar. Antes de servir, ahumar por encima de la copa con una shiso de manzana, tapando la apertura de la copa con un posavasos para conservar el humo.

Comentario del chef: "La inspiración nace de la fusión del mundo oriental (shiso morado) y del mundo árabe (h). Con este gin-tónico queremos mostrar esta fusión, a nuestra moda".



5. GIN 2.0 TO GALICIAN STYLE

Por Iago Pazos
(Restaurante Abastos 2.0, Santiago)

Ingredientes: 2 cl Gin Nordés, 4 cl de vino blanco semiseco Marieta (D.O. Rias Baixas), 10 cl de tónica Schweppes y laurel.

Preparación: en una coctelera con hielo, incorporar la ginebra y el vino. Agitar y servir en una copa de vino, hasta la mitad. Completar con hielos y tónica y decorar con una hoja de laurel.

Comentario del chef: "Una vez en Portugal bordeando la costa llegué a un chiringuito que ofrecía calçovitins, un cóctel refrescante a base de vinho verde. Al regresar a Galicia, pensé que debíamos preparar algo parecido. Cogimos la ginebra Nordés -con base de Albariño- y la mezclamos con vino blanco de la misma variedad y surgió este trago. Recomendando tomarlo en el aperitivo: divertido, fresco, amable...".



6. ASIÁTICO-LITORALEÑO

Por Estanis Carena
(Restaurante Sudestada, Madrid)

Ingredientes: 5 cl de ginebra Príncipe de los Apóstoles, 20 cl de tónica Qyusa, piel y goja de pomelo asiático, 20 g de la granita de pomelo rosado, Campari y kumquat. **Para la granita:** 500 cl de zumo de pomelo, 50 g de azúcar, 50 g de Campari y 20 g de kumquats.

Preparación: cortar los kumquats en trozos, mezclar con Campari, azúcar y zumo de pomelo. Meter en el congelador y remover cada 15 minutos, hasta que adquiere textura de granizada. En un vaso poner hielo, ginebra, la granita y el gojo. Completar con tónica y perfumar con piel de pomelo.

Comentario del chef: "Esté inspirado en la fusión asiática-americana. Es clave la ginebra argentina, con mate y pomelo entre sus botánicos; y la tónica Qyusa, aromatizada con yuzu, el cítrico japonés".



• bebedores mixólogos, que día a día lidian con modas, tendencias y preferencias personales para satisfacer a sus sedientos clientes. El combinado que han tenido a bien legarnos los oficiales británicos al servicio de Su Graciosa Majestad en los lejanos trópicos es también un bebedaje habitual en los restaurantes patrios. Y los cocineros no escapan a su influjo.

Tal es así que muchos de los mejores chefs del panorama nacional atesoran recetas propias del famoso gin-tonic. Y aquí también los hay para todos los gustos, desde los más complejos y excéntricos, en los que los cocineros parecen querer desafiar la capacidad cu-

linaria de quien se atreve a reproducir su receta, hasta los más sencillos, en los que apenas el acento de un ingrediente singular alcanza para estampar la firma del autor en el combinado.

Valga como prueba de la diversidad de los gin-tonic de chef que presentamos en estas páginas, en la que cocineros de variopinto estilo y origen -Diego Goerz (DotaGe, Madrid), Albert Adrià (41°, Barcelona), Paco Morales (Noor, Córdoba, de próxima inauguración), Estanis Carena (Sudestada, Madrid), Iago Pazos (Abastos 2.0, Santiago de Compostela) y Paco Roncero (en tándem con el coctelero Diego Cabre-

ra, con quien comparte protagonismo en el Domo del hotel NH Collection Eurobuilding de Madrid)- ofrecen una innovadora y polifébrica visión de la bebida de moda, revelando sus peculiares recetas y explicando el origen de la idea -o la fuente de inspiración, según el caso- que les llevó a elucubrar esta mezcla. 4

Nota: Los gin-tonics que se reproducen en estas páginas han sido preparados por el equipo de Diego Cabrera en el restaurante Domo (Hotel NH Collection Eurobuilding, C/ Padre Domènec, 23, Madrid).

Más información: www.nh-hotels.es