

Un VERANO sorbo a sorbo

Los chefs y bartenders más prestigiosos sirven su **ideario** creativo en copas refrescantes y llenas de **inspiración**. Por F. Arango



DANI GARCÍA

Chef de Dani García Restaurante y Bibo

“Combina productos andaluces con sabores del mundo”.

1 Peruvian Martini

4 cl de zumo de naranja ● 0,25 cl de zumo de limón ● 2 cl de jarabe de goma ● 2 cl de pisco 1615 acholado ● 3 g de cebolla morada ● 1 o 2 hojas de menta ● 1 aro de cebolla morada.

1. Bate el zumo de naranja con la cebolla y la menta. 2. Cuela y agítalo en la coctelera con el zumo de limón y la goma. Incorpora el pisco. Agrega hielo y agita. 3. Sirve en copa fría y adorna con el aro de cebolla.



DIEGO CABRERA

Bartender de Domo Lounge&Terrace

“Su sabor esconde el auténtico carácter de una película mítica”.

3 Uno de los nuestros

5 cl de whisky irlandés ● 2 cl de licor café ● 3 cl de puré de fruta de la pasión ● 2 cl de zumo de limón ● 3 cl de azúcar líquido ● Absenta ● 10 cl de tónica de pimienta ● 1 cl de clara de huevo.

1. Agita en la coctelera el whisky, el licor, la fruta de la pasión y la clara. Incorpora el azúcar, el zumo y un poco de piel del limón. 2. Añade hielo y agita. Perfuma la copa con la absenta, cuela y sirve. 3. Agrega la tónica y decora.



HÉCTOR HENCHE

Director de Fizz Bartenders

“Las especias y picantes están de moda y dan un toque exótico”.

4 Vodka sour de limón y aceite arbequina

4 cl de zumo de limón ● 4 cl de goma ● 6 cl de agua ● 2 cl de vodka Snow Leopard ● 2 cl de aceite de oliva arbequina ● Ralladura de lima.

1. Introduce en el vaso de la batidora todos los ingredientes y bate. 2. Mete la mezcla en una cubeta Nitral y, con la ayuda de unas varillas, enfría con nitrógeno líquido. 3. Sirve en copa fría y decora con la ralladura de lima fresca.



PACO RONCERO,

Chef del Restaurante La Terraza del Casino

“Fruta de la pasión infusionada con café y menta, y textura de sorbete”.

6 Pasión menta café

300 gr de puré de fruta de la pasión ● 75 g de TPF (100 g de azúcar y 100 de agua) ● 5 granos de café ● 25 g de menta fresca ● 75 g de ron.

1. Mezcla el agua y el azúcar para hacer el TPF y llévalo a ebullición. Reserva en la nevera. 2. Añade la fruta de la pasión, el café molido e infusiona 30 minutos. 3. Cuando esté frío, agrega nitrógeno líquido y remueve con unas varillas. Añade el ron y sirve.



LAVINIA STUYGK

Bartender jefe de Larios

“Mediterráneo y refrescante, como la lluvia en un día caluroso”.

7 Gin tonic viento del Este

5 cl. de Larios 12 ● 20 cl de tónica ● 1 cl de sirope Blue Curaçao ● 1 lámina de piel de naranja ● 6 hojas de albahaca.

1. Aromatiza la copa con Sirope Blue Curaçao y enfríala. Palmea la albahaca, ponla en la copa y sirve sobre ella la ginebra y la tónica. 2. Para terminar, perfuma con una lámina de piel de naranja sobre los bordes y adorna con ella y con albahaca.

