

14 cócteles para probar este verano

AGREGAR COMENTARIO

ME ENCANTA

Recorremos los bares y coctelerías de Madrid donde sirven los combinados más frescos y originales

Compartir

Twitter

g+

259

COMPARTIDOS

Por Sara Montero

Publicado: martes 23 junio 2015



Si estáis cansados del clásico mojito o de la típica piña colada, no os preocupéis, hemos encontrado la solución perfecta para este verano. Cada año, los barmans madrileños se esfuerzan por superarse a sí mismos y combinar los sabores tradicionales y la innovación en una misma copa, pero en este 2015 se han superado. Recorremos los bares y coctelerías de la ciudad donde sirven los mejores combinados, los más originales y frescos para soportar mejor el calor estival y donde podréis disfrutar de auténticas bombas de sabor con garantías.

TAMBIÉN PODRÍA GUSTARTE



Coctelsaña, una nueva ruta de cócteles por Malasaña



De vinos por Madrid



Vermut: la hora del aperitivo





1/14

Caipirinha de Capucana

Tomarse una caipirinha es la forma más barata y rápida de viajar desde Madrid hasta las cálidas playas de Brasil, país del que es bebida oficial después de que el presidente Lula Da Silva lo oficializara en 2003. Aunque la leyenda cuenta que se popularizó en São Paulo para combatir la temida fiebre española en 1918, se extendió rápidamente gracias a su regusto dulce y refrescante. Su preparación es fácil. Hay que cortar la lima en rodajas, machacarla con un mortero dentro del vaso y añadir azúcar, el hielo y su ingrediente principal: la cachaça. Aunque la preparación sea fácil, los cocteleros no paran de reinventar este jugo y darle un toque de autor. La Caipirinha de Capucana, servida en una original bolsa de plástico, es la propuesta premium de [Beker6](#).

Ingredientes: Capucana Cachaça, sirope de azúcar, zumo de lima y fresas.



2/14

Violeta Rusa

Un color entre rosa y morado define este sabroso néctar que tiene en su ADN una mezcla de ginebra y vodka violeta, por lo que es una perfecta alternativa para los que aman la 'gin' pero detestan la tónica. Un combinado así se merece un entorno moderno y 'vintage' como [Chatarra Cocktail Bar](#), donde te lo servirán adornado con alguna flor. Perfecto para amantes de las tendencias.

Ingredientes: Ginebra, vodka violeta, zumo de limón y arándanos.



3/14

Pasión Menta Café

Es uno de los cócteles más especiales de la temporada. Este combinado, firmado por el laureado Paco Roncero, tiene una base de fruta de la pasión infundada con granos triturados de café y menta. Para darle una textura de sorbete, el chef utiliza nitrógeno líquido a la vez que elaboraba la mezcla con ron. Además de un sabor que bascula entre el punto amargo del café y la dulzura de la fruta, la presentación también está cuidada al máximo. Todo un lujo para el paladar que se puede encontrar en [La Terraza del Casino](#) de Madrid.

Ingredientes: Puré de fruta de la pasión, TPT (agua y azúcar), café, menta fresca y ron.



4/14

Coco Chanel

Solo la elegancia del vodka podría ser digna representante del carácter sofisticado y férreo de la diseñadora Coco Chanel. Y solo la exclusividad de los frutos lychees puede representar su gran contribución al mundo de la moda. El bar y restaurante [Tatel](#) homenajea así a esta creadora dándole un sitio en su carta de cócteles. Su presentación tampoco decepciona: los pétalos de rosas son el toque final perfecto.

Ingredientes: Grey Goose Vodka, lychees, frambuesas, rosas y 'House Sundance Bitters'.



5/14

Mojito con macaron

Desde que el corsario Sir Richard Drake preparara este brebaje que mezclaba ron blanco, azúcar, soda, lima y hierbabuena en el siglo XVI, muchos han sido los cocteleros que han querido dar su propio toque personal a la afamada bebida que también conquistó al escritor Ernest Hemingway en su etapa en Cuba. Ahora, el chef de **Mamá Framboise**, Alejandro Montes, ha decidido multiplicar la experiencia sensorial y servir el mojito no solo en su versión líquida sino también en de forma sólida. Por eso, cada combinado va acompañado de un macaron que condensa todos los sabores del Caribe.

Ingredientes: Ron blanco, azúcar, soda, lima y hierbabuena natural.



6/14

Pisco Sour

No es de extrañar que Perú y Chile rivalicen por atribuirse el origen de este sabroso cóctel cuya base es el pisco, un aguardiente sudamericano. La receta mantiene la esencia de principios de siglo XX. Mezclado en la coctelera con la lima, el azúcar y la clara de huevo conforma una de las bebidas de moda que está desplazando al gin-tonic y al vermú en muchos bares madrileños. Para degustar uno de los mejores de Madrid, acude a **Tiradito**. Es apto para todos los públicos, incluso para los reacios a los cócteles.

Ingredientes: Pisco, lima, azúcar y clara de huevo.



Sushita

Jinzu es una ginebra británica que ha irrumpido con fuerza en los últimos meses entre los amantes de la vida nocturna madrileña. Su secreto es estar elaborada con sake y cítricos de clara inspiración oriental como el yuzu. Es un placer maridar este combinado con el sabor discreto del sushi o la textura de los noodles para una sensación más chocante. Podrás disfrutar de esta experiencia en Sushita Café, especialmente aconsejado para los amantes de lo japonés que han renunciado al bizarrismo.

Ingredientes: Ginebra Jinzu, zumo de pomelo, zumo de manzana, lima exprimida natural, monin jarabe de azúcar.



Little Spicy

Este cóctel saciará todas las expectativas de los consumidores más canallas, gracias al puntito picante que le aporta la guindilla. La mezcla de ginebra, zumo de limón y sirope fusionado con jengibre convierten a esta creación de la 'brasserie' Punk Bach en uno de los mejores y más sabrosos cócteles veraniegos. Además, para finalizar le dan un último toque: un suave y certero golpe de soda para rebajar ligeramente tanta intensidad y que así acabes pidiendo más de uno.

Ingredientes: Ginebra, zumo limón, sirope, jengibre, guindilla y soda.



9/14

Granada mexicana

Fresco y contundente, así es este cóctel, cuya preparación comienza machacando los granos de cardamomo, granada y pimienta en la coctelera. Después se añade el tequila, el sirope y los demás ingredientes. Esta bomba de sabor ha sido creada en la prodigiosa coctelería [Le Cabrera](#), donde es difícil elegir un solo combinado a destacar. Se sirve en una copa de cóctel con doble colado y se adorna con 'twist' de lima y perlas de granada. Un imprescindible de la temporada.

Ingredientes: Tequila, sirope de Agave, limón, zumo de granada, semillas de cardamomo, granos de granada y semillas pimienta jamaicana.



10/14

Greck Citrics

Refrescante, fresquísimo y muy recomendable para los incondicionales de los cítricos. Su base principal es el vodka. El pepino y la hierbabuena son los primeros en entrar en la coctelera, donde se aplastan hasta extraer todos los jugos y aromas. Después, llega el hielo, el zumo de piña y el limón y se bate enérgicamente. El resultado es suave y reconfortante como una suave brisa marina. Su autor es Diego Cabrera, bartender de Domo Lounge&Terrace del [NH Collection Eurobuilding](#).

Ingredientes: Vodka, pepino, hierbabuena y zumos de piña y limón.



11/14

Yobai

Es uno de los cócteles más sexys de la carta de Dry Martini, en el **Gran Meliá Fénix**. Será por su piel de limón en espiral o por sus abundantes cubitos de hielo o el punto amargo del café. O quizá el zumo de yuzu, el sirope, el vodka y el sake japonés que bailan en la coctelera durante 15 segundos. Los refrescos son los últimos en llegar a esta fiesta del sabor, en el que Javier Muelas es el prodigioso director de orquesta.

Ingredientes: Cápsula Grand Cru Espresso Leggero de Nespresso, zumo de yuzu, sirope, vodka Grey Goose, sake japonés, tónica y limón Schweppes.



12/14

Alabaster

Solo los verdaderos amantes de los cócteles de autor se atreverían con este combinado que tiene como ingrediente principal el ron de ocho años. Lima, sirope, piña y jengibre acompañan a este rotundo alcohol servido en una copa de Martini. Al ser una creación exclusiva, solo podrás degustarlo entre las mesas del **Alabaster**. Es tan especial, que los dueños del restaurante quisieron que este líquido llevara el nombre de su local como carta de presentación de sus creaciones culinarias.

Ingredientes: Ron, lima, sirope, piña y jengibre.



13/14

Valentina

Es toda una declaración de intenciones que una de tus creaciones culinarias comparta nombre con lo más importante de tu vida: tu hija. Es el caso de Julián, uno de los dueños de Corazón, que decidió bautizar así a esa mezcla de ron blanco, ron oscuro, zumo de melocotón y arándanos, granadina y azúcar moreno. Con este mix de sabores estimulantes y explosivos nada puede salir más. El brote de hierbabuena pone el broche a una combinación fresca, sugerente y muy especial dentro de la coctelería emocional que practica este local.

Ingredientes: Ron blanco, ron oscuro, zumo melocotón, zumo arándanos, granadina y azúcar moreno.



14/14

Lago Azul

No sabemos si el nombre de este cóctel se inspira en la paradisíaca bahía que se esconde en las islas de Malta o es todo un homenaje a la película, del mismo título, que relataba la historia de dos adolescentes en una isla desierta en 1980. Lo único claro es que beber este jugo compuesto de ron, lima y curaçao transporta a ese oasis de tranquilidad que todos necesitamos tras un día de arduo trabajo. Se puede encontrar dentro de la propuesta de coctelería veraniega del [Museo Chicote](#), un veterano de la mixología obligado a reinventarse año tras año. Muy recomendable con un maridaje de ensaladilla de gamba blanca.

Ingredientes: Ron, lima y curaçao.