



878

Cócteles

Recetas e historias del
Bar de Buenos Aires



FLOR CAPELLA

JULIÁN DÍAZ

 Planeta



878

Cócteles

**Recetas e historias del
Bar de Buenos Aires**

Fotografías
SANTIAGO CIUFFO

FLOR CAPELLA

JULIÁN DÍAZ

 Planeta

A photograph of a textured wall with peeling paint in shades of brown, tan, and light blue. Two track lights are mounted on a wire across the top, casting a warm glow. The number '40' is centered in white, flanked by dots.

• 40 •

Cócteles

A lo largo de diez años, servimos miles de cócteles. Algunos frescos y suaves, otros secos e intensos. Clásicos y creaciones originales. En copa cóctel, en vaso corto, en jarras. Siempre, con una única premisa: la calidad. Los mejores spirits, jugos naturales, almíbares caseros, frutas de estación.

En las próximas páginas ofrecemos un resumen de nuestra vida. Más de cien tragos, ordenados por estilos, tal como lo hacemos en la carta. Tragos reales, los mismos que servimos en el bar. Todos pensados para replicarse en cada casa, en cada barra hogareña. Nuestro aporte a una cultura coctelera que crece como nunca antes en la Argentina y en el mundo.

· 42 ·

No son para todos, tampoco son para todo momento. Al beber uno de estos tragos, sentís que pisás el freno en la vorágine del día. Su nivel alcohólico, pero también su intensidad, marcan un antes y un después. Aquí encontrarás recetas antiguas, con más de doscientos años de historia, y otras nuevas, que nutriéndose de aquel pasado, miran al futuro.





878

OLD FASHIONED
E
INTENSOS



Old Fashioned e Intensos



Old Fashioned

Un spirit de base, gotas de bitter, azúcar. La mezcla que da vida al Old Fashioned es la santa trinidad de la coctelería mundial. Con más de doscientos años de historia, el Old Fashioned es hoy un cóctel de culto, de esos que los bartenders aman preparar (y también beber). Para nosotros, es un ícono personal, tanto que es el nombre legal de la sociedad. Cuando abrimos, con apenas veinte botellas en la barra, ya teníamos un bitter, teníamos un bourbon. En diez años servimos miles de Old Fashioned. Y de algo estamos seguros: es un trago que jamás dejaremos de ofrecer.

-
- **1** cda. de azúcar
 - **10** gotas de Angostura Bitters
 - **1** rodaja de naranja
 - **80** ml de bourbon

Elegí un **vaso corto**, de whisky. Dentro, colocá el azúcar y empapala con el Angostura. Girá el vaso lentamente, inclinándolo con suavidad. El objetivo es pintar toda la superficie interior del vaso con esa mezcla húmeda de azúcar y bitter. Agregá la rodaja de naranja y con una cuchara presionala despacio, para que libere gotas del jugo y aceites de la cáscara. Finalmente, agregá unos hielos enteros y el whiskey. Serví el trago con una cuchara para mezclar el líquido con los hielos y así enfriarlo; además, sirve para presionar la naranja.





Che Pibe

por JULIÁN DÍAZ

- **45** ml de Cynar • **45** ml de ron añejo
- **20** ml de licor de mandarinas
- **3** gotas de bitter orange
- **1** generosa piel de naranja

En una coctelera, agité el Cynar, el ron y el licor con abundante hielo entero hasta que las paredes de la coctelera estén heladas. Colá todo en una **copa cóctel** previamente enfriada y terminá el trago con las gotas de bitter y la piel de naranja.

Gallo Rojo

por BADHIR MALUF

- **60** ml de standard scotch whisky
- **10** ml de Punt e Mes
- **10** ml de vermú rosso
- **10** ml de licor de granada Pama
- **1** piel de naranja

En un vaso de composición, refrescá todos los ingredientes con tres o cuatro rocas de hielo, por al menos treinta segundos. Colá el líquido en una **copa cóctel** previamente enfriada. Para terminar, perfumá con los aceites de una piel de naranja recién cortada, que luego dejás caer en la copa.

Brandy Williams

por JULIÁN DÍAZ

- **1** cda. de azúcar • **5** golpes de bitter orange
- **1** rodaja de pomelo • **40** ml de coñac VSOP
- **20** ml de Christallino (aguardiente de peras)
- **1** susto de soda

El método es similar al del Old Fashioned clásico: mezclá el azúcar con el bitter y la rodaja de pomelo. Con la cuchara, apretá un poco el pomelo, mezclá todo hasta lograr la consistencia de un almíbar granulado y pintá las paredes de un **vaso corto**. Colá los hielos, el brandy y el Christallino. Terminá con el susto de soda.

Oe

Sazerac

Otro gran clásico de la historia. Otro cóctel que comparte la trilogía de aguardiente, bitter y azúcar. Trago emblema de Nueva Orleans, vivió hace poco más de una década una vuelta a las primeras planas en las barras de todo el planeta. Originalmente (y hablamos de principios del siglo XIX) se hacía con coñac, luego con whiskey de centeno, después con bourbon y hoy se está recuperando la idea de prepararlo con whiskey. En nuestro caso, nos gusta de las tres maneras. Elegí vos la que prefieras.

- **10** ml de absenta
- **60** ml de bourbon
- **4** gotas de Peychauds
- **20** ml de almíbar
- **1** piel de limón

Colocá abundante hielo en un **vaso corto y pequeño**. Agregá la absenta, revolvé con una cuchara y reservá. En un vaso mezclador, colocá el bourbon, el bitter, el almíbar y más hielo entero. Refrescá por al menos veinte segundos, hasta que esté bien frío. Ahora viene lo importante. Agarrá el vaso con el hielo y la absenta y descartá todo. La idea es obtener un vaso bien frío, con el perfume anisado de la absenta. Ahí, sin agregar más hielo, colá el contenido del vaso mezclador. Perfumá con la piel de limón.

Jockey Club

- Miel, c/n
- **45** ml de standard scotch whisky
- **15** ml de Legui
- Soda, para completar
- **1** piel de limón

Pintá el interior de un **vaso corto** con miel (si es muy densa, rebajala con un tercio de agua caliente), rotando el vaso hasta cubrir toda la superficie. Colocá un par de hielos enteros dentro, luego el whisky y el Legui. Completá con un susto de soda y perfumá el trago con la piel de limón, que podés dejar caer dentro del vaso.





Café NV

por JAVIER SOSA

- **1** ristretto recién hecho
- **30** ml de vodka
- **10** ml de absenta
- **10** ml de almíbar

Prepará un ristretto clásico italiano (un café expreso concentrado en apenas 15 ml de agua). Si no tenés máquina para expreso, reemplazalo por un café de filtro bien intenso; no es lo mismo, pero servirá. Pasalo todavía caliente a una coctelera. Agregá el resto de los ingredientes, mucho hielo entero y agitá con fuerza. Colá en una **taza de café** (la nuestra es antigua y de vidrio) previamente enfriada. Un gran *after dinner*.

Vieille Mode

por JULIÁN DÍAZ

- **1** terrón de azúcar
- **4** gotas de bitter 878*
- **60** ml de coñac VSOP
- **10** ml de Grand Marnier
- **1** piel de limón

Elegí un **copón de coñac**, de esos antiguos, de boca ancha. Adentro, poné el terrón de azúcar y empapalo con el bitter hasta que se deshaga. Remové esa mezcla por la copa, impregnando las paredes de cristal. Luego, simple: tres rocas de hielo entero, el brandy y el Grand Marnier. Perfumá y decorá con la piel de limón.

Qe

*Ver «Nuestra mise en place», pág. 182.







Mezcal Fashioned

Se sabe: a veces, los extremos se unen. En este cóctel, los extremos se expresan de dos maneras. Por un lado, está México, y, por el otro, está Escocia. El calor de América, el frío europeo. Los mares cristalinos del Caribe y las tormentosas olas que golpean las costas británicas. Pero también están los sabores extremos. El mezcal, nacido del agave, salvaje y verde. Y las maltas ahumadas, que transportan la antigüedad de la turba y el humo. Todo unido bajo una receta clásica de la coctelería mundial, redondeado por el azúcar, perfumado con el bitter, refrescado por el hielo. Sí, los extremos se unen en este cóctel.

- **1** cda. de azúcar
- **5** golpes de bitter de naranja 878*
- **70** ml de mezcal
- **15** ml de blend malt Peat Monster
- **1** piel de naranja

Colocá el azúcar en un **vaso corto** y humedecela con el bitter hasta lograr la consistencia de un almíbar granulado (si es necesario, podés agregar unas gotas de agua). Girá el vaso para que esta mezcla cubra las paredes internas. Colocá luego dos o tres hielos enteros y el resto de los ingredientes. Decorá con la piel de naranja.

*Ver «Nuestra *mise en place*», pág. 182.