



**GASTRO**tendencias

## 2 la cóctel MANIA



**V**uelve la pasión por algunos de los más míticos como el Pisco Sour, el Gin Fizz o el Bloody Mary, pero sobre todo, destacan los de última generación, donde priman la originalidad y la vanguardia. **Marcos Toledo Navarro**, campeón absoluto de coctelería en Gran Canaria y *hurman* del prestigioso Hotel Lopesan Baobab, explica el auge: «Antes no había tanto material con el que trabajar, pero ahora las posibilidades son infinitas. ¿Lo último? Azúcares y sales de sabores, licores únicos de flores exóticas y nitrógenos». Como resultado de esa búsqueda por la innovación, surgen propuestas tan esnobes como extravagantes, pero siempre gustosas. El catering **Norema Salinas** inventa el Mojito de Nube Rosa, con ron y algodón de azúcar; en **Bomec** fascinan con su exclusivo Gold Hibiscus, con flor de hibiscus en almibar, licor de rosas, champán y oro de 24 kilates, y en **O'Clock** se desmarcan con La Madre Que Parió a Casillas, una excéntrica mezcla de yogur griego, vodka y fresas. Otra prueba más del fulgor del arte de mezclar bebidas es la apertura de espacios como **The Cocktail Room**. Un concepto pionero que fusiona laboratorio & store, imparten talleres y prometen experiencias únicas alrededor de este universo.

**APRENDER:** En The Cocktail Room, consultorio, tienda, biblioteca y escuela de coctelería, tanto para *bartenders* como aficionados, [www.thecocktailroom.es](http://www.thecocktailroom.es)

**DEGUSTAR:** En Barcelona, Dry by Javier de las Muelas (Aribau, 162-166); en Madrid, Bomec (San Joaquín, 8) y O'Clock (Juan Bravo, 26), y en Oviedo, Urban Cocktail Club (Águla, 1).

**INGREDIENTE //**

**PERLAS EN LA COPA**

Estas miniesferas de Pescaviar con corazón líquido y delicados sabores – como manzana & jengibre o lima & limón – son el complemento ideal de cualquier combinado.

COCKTAIL PEARLS DE VINOGRANO & CHALCOTA, FREJA, Y LIMÓN & PIPIRIETA. WWW.PESCAVIAR.COM

DAQUIRI DE ZUMO DE FREJA DE PAGO, SIROPE DE VAINILLA, CHOCOLATE BLANCO Y RON BLANCO BACARDI. MÁS COCTELES EN [WWW.TIENDA.ZUMOSPAGO.COM](http://WWW.TIENDA.ZUMOSPAGO.COM)

78

**VOGUE** ESPAÑA *Gourmet*

**GASTRO**tendencias  
Lo nuevo lo mejor  
**LO QUE DESEAS PROBAR**

**El arte DE INVITAR.** (De la vajilla al vino) LOS SECRETOS PARA RECIBIR COMO UNA EXPERTA

EL GRAN NÚMERO DE LA FIESTA  
RECETAS, DECORACIÓN,  
REGALOS... UN TOQUE BARROCO



**REVISTA VOGUE GOURMET**  
**Nº 3**  
**DICIEMBRE-ENERO**