

**Seis sorprendentes cócteles de Borja Cortina para
conmemorar el Día Mundial del Barman el próximo 24 de
febrero**



Limonada Caprese

Sumérgete en las aguas cristalinas de Capri de la mano de este cóctel absolutamente mediterráneo, donde la Bergamota, el limón y la mandarina te harán viajar sin moverte del taburete.

Este cóctel invita a un viaje sensorial a través de las esencias más puras de la región, envolviéndote en una atmósfera de calma y placer. No solo es una mezcla de ingredientes, sino una invitación a sentir la esencia del lugar en cada trago, a vivir sus paisajes, sus aromas, y su luz. Un viaje que comienza en tu copa, pero que te lleva mucho más lejos.

Ingredientes:

4cl Gin mare Capri

1cl Gardeum

2cl zumo de limón

1,5cl sirope de azúcar

10cl Seventeen tonic

Tomate cherry y albahaca para decorar

Elaboración:

Servir todos los ingredientes en el vaso con hielo cubo, y remover suavemente. Decorar con tomate cherry y albahaca.



Brit

Quien dijo que los cócteles sin alcohol eran mezclas de zumos y azúcar tenía mucha razón: lo eran, pero ya no lo son.

Este trago te llevará a las carreras de Ascot. Más allá de los sombreros de colores, los trajes impecables, las apuestas y los caballos hay algo que destaca entre la elegante multitud: los cócteles refrescantes, elaborados con la gracia y sofisticación propias de esta ocasión.

Uno de los más emblemáticos, el Pimm's Cup, ha sido la estrella de las terrazas y los jardines durante años, y esta versión sin alcohol es la alternativa vibrante y fresca para quienes buscan disfrutar sin tomar alcohol.

Ingredientes:

15 cl de Lipton

10 cl de ginger beer

2 cucharadas de bar de vinagre de Módena

0,75 cl zumo de limón

0,75 cl de sirope de azúcar

Ruedas de pepino, rodajas de limón, rodajas de naranja y flores para decorar

Elaboración:

Servir todos los ingredientes en un vaso longdrink y remover suavemente con la cuchara. Decorar con el pepino, la naranja, el limón, dos flores y una pajita.



Magaya

Imagina estar en las alturas de las montañas asturianas, rodeado por un mar de verdes praderas, donde el aire fresco y limpio acaricia tu piel y las vistas parecen extenderse hasta el horizonte, allá donde las montañas parecen abrazarse al cielo.

Pues Magaya es un reflejo de ese paisaje único, de esa tierra que, en cada rincón, guarda la historia y la esencia de generaciones. Es un viaje sensorial a través del terruño asturiano, un elixir que te permite saborear la pureza y la tradición de una tierra que se siente en el alma y se saborea en cada sorbo.

Ingredientes:

5 cl Alquitara del Obispo

4 cl zumo de limón

3 cl jarabe de azúcar

8 cl de leche

Una frambuesa

Una cucharada de bar de sidra de hielo

Manzana para decorar.

Elaboración:

Mezclar el aguardiente, el zumo de limón, el jarabe de azúcar y la frambuesa (que machacaremos). Después, clarificar con la leche y filtrar con colador de fieltro. Reservamos refrigerado.

(El clarificado se produce cuando la leche cuaja y arrastra ciertas partes del cóctel reaccionando sobre todo con las partes amargas y astringentes aportando y transparencia. Además, también suaviza los sabores domando las asperezas y generando una textura más sedosa).

Servir 12cl en un vaso mezclador con abundante hielo y remover. Colar y servir en una copa *coupette* terminando con un "float" de una cucharada de sidra de hielo. Decorar con manzana.



Café merengado

Este cóctel es la armonía perfecta entre un postre, un café y una copa, todo en uno. Es un homenaje a los placeres sencillos de la vida, pero con la magia de la sofisticación y el toque único que solo una buena mezcla puede lograr. Café Merengado no es solo una bebida, es una cápsula del tiempo que te lleva de vuelta a esos momentos en los que, de la mano de un buen café, se creaban recuerdos.

La magia de combinar el brandy con el café, junto con el suave abrazo del helado de leche merengada, crea un equilibrio perfecto que puede salir mal, pero no lo hará. Porque, al final, ¿qué podría salir mal cuando todo se une para ofrecer una experiencia tan rica, cálida y reconfortante?

Ingredientes:

4,5cl Carlos I Amontillado

2,0cl sirope de azúcar

3,0cl de café

2 bolas de helado leche merengada

Frambuesa, cereza y hierbabuena para decorar

Elaboración:

Servir todos los ingredientes en la coctelera con abundante hielo y agitar enérgicamente. Colar y servir en vaso de caña con hielo cubo, poner dos bolas de helado de leche merengada. Decorar con frambuesa, cereza hierbabuena y pajita.



Alta tensión

Este cóctel no pasa desapercibido. Al igual que un rayo que cruza el cielo en una tormenta eléctrica, este trago está diseñado para provocar, para generar una chispa en cada sorbo.

Alta tensión es como la primera chispa que enciende una conversación intensa, como el momento en que dos fuerzas se encuentran en el centro de una tormenta, creando algo impredecible y electrizante. Un cóctel de alta voltaje, diseñado para aquellos que no temen experimentar con lo inesperado.

Ingredientes:

3cl de Fernet

1cl de Gardeum licor de flor eléctrica

0,5 cl de zumo limón
4 drops de bitter elemaluke tiki
20 cl de Schweppes limón y quina
Piel de limón y hierbabuena para decorar

Elaboración:

Servir todos los ingredientes en un vaso longdrink con abundante hielo cubo.
Remover suavemente y decorar con piel de limón y hierbabuena.



Sherry Clover

Sherry Clover, es como ese jardín: sedoso, fresco y suave, pero con una profundidad que te atrapa sin que lo esperes. Es un cóctel que se deja beber, que fluye con suavidad y gracia, pero que deja una huella en el paladar.

Es para los que se atreven a descubrir algo nuevo, para los experimentados que saben apreciar la delicadeza, pero también para los que están dando sus primeros pasos en el mundo de los cócteles. Es una mezcla de suavidad y

personalidad, de frescura y profundidad, que cautiva de manera natural y elegante.

Ingredientes:

1 Frambuesa

6 cl Oloroso

0,75 cl Luxardo Marraschino

0,75 cl Vermouth Dry

3 cl Sour Mix

0,5 cl Limón

1,5 cl Clara de huevo

Hoja de hierbabuena para decorar

Elaboración:

Servir todos los ingredientes en la coctelera con abundante hielo y agitar enérgicamente. Colar y servir en copa coupette, decorar con una cereza.

