@hugo_boscovich

“Conectados por la Coctelería”
Episodio 1
Con Cisco Rodriguez @ciiscorodriguez

GLOBAL PREMIUM BRANDS

Decálogo de un bartender

- 1-PASIÓN Y CONTINUA FORMACIÓN
- 2-CONOCIMIENTO DE LOS ARTÍCULOS DEL BAR
- 3-MANEJO DE LA CARTA
- 4-VISIÓN NEGOCIO
- 5-BUENA PREVISIÓN MISE EN PLACE
- 6-LECTURA DE CLIENTE
- 7-VELOCIDAD Y CALIDAD
- 8-COMPAÑERISMO
- 9-PROMOVER LA CULTURA DEL COCKTAIL
- 10-ESTANDARIZACIÓN Y PRECISIÓN

CARTAS

-Destacar
-Imágenes
-No demasiadas hojas
-Menos es más
-Consonancia
-Adaptación al perfil y viceversa
-Cócteles para minoría y caché
-Activación mediante cocktail del día
-Medio y caducidad
-Espacio vs versatilidad
-Clásicos como punto de partida y sello
-Hola, que tal
-Inversión
-Publicidad
-Ley del 80-20

Tonka Collection

Novedades 2019

Coco de Atar
Capucana, agua de coco
leche condensada, zumo de lima,
sirope de jengibre

Arrecifar Mai Tai
Rye Jack Daniels Bourbon,
licor de mandarina, lima,
sirope de almendra y Bitter de cacao

No Zarza
Ginebra, zumo de lima,
azúcar,
puré de fresa

Roco Star Martini
Ysabel Regina Brandy,
sirope de vainilla de Magascar,
Passoa, fruta de la pasión
y champagne

Cocktail 5€
Cocktail + Moët & Chandon benjamin 20€

Cuidado con Palora
Tequila, zumo de lima & pomelo,
sirope de chipotle y canela,
soda de pomelo

Tiki Macho
Mezcla de rones, piña,
lima, sirope tropical
y especiado

P.V.P 8€

Non Alcohol

No Daiquiri de Fresa
Agua de coco, lima, fresa

Ginger Fresh
Refresco de jengibre,
lima, sirope de miel

Virgin Banana
Licor de plátano sin alcohol, zumo tropical,
zumo Naranja, fruta pasión, lima

Café Tonic
Tónica de café, agave, lima

Pirata
Piña, coco, jengibre, lima,
crema de chocolate blanco

P.V.P 6€

Café
-Clásico Origen 1,5€
-Vainilla Capuchino 2,5€

Café Frappe
-Frapuchino 3,5€
-Baileys Frappe 4€

Freakshake
-Donuts 5€
-Oreo. 5€
-Pink Panther 5€

Smoothies (yoghurt)
-Mango & fruta Pasiòn 5€
-Piña & coco 5€
-Fresa & plátano 5€

Refrescos Bio 4€

Tes
-clásico 1,5€
-Té Moruno 2,5€
-Te Pakistaní 2,5€

Ice Tea
-Sandía 3€
-Pepino 3€
-Pomelo Rosa 3€

Pregunta por nuestras meriendas

Friends Collection

P.V.P 8€

CLUB SAUVAGE

Suculento by A.Naranjo
Tequila, mezcal, cilantro,
lima, sirope de pimientos

Popeye Sour
by Sauvage.
Cachaça Capucana, espinacas,
jengibre, lima y sirope de almendra

Gimlet Med by Jonn Santana
Gin Mare, cordial de lima y tomillo,
bitter de pomelo, espuma de cítricos

Monkey Business
by Atelier.
Bourbon, lima, azúcar,
plátano y gofio

Calypso
by Paradiso Barcelona.
Vodka Belvedere, licor de melocotón,
sirope de tonka, licor pimienta Jamaica,
lima, clara & angostura

Basil Cooler
by Elias Bentolila
Vodka, lima, albahaca, frambuesa,
azúcar, refresco de jengibre

SPEAKEASY
Jazz Club & Cocktails

Si prefieres un cocktail clásico te lo preparamos

Ron

- ~Barceló 7€
- ~Brugal 7€
- ~Bacardi 7€
- ~Santa Teresa 7€
- ~Cacique 500 8€,
- ~Havana 7 8€
- ~Brugal Extraviejo 8€

BARCELÓ SIGNIO

- ~Barceló Signio. 8€
- ~Matusalem 15. 8€
- ~Kraken 8€
- ~Abuelo 7. 8€
- ~Pampero Aniversario 8€
- ~Mantuano. 8€
- ~Diplomatico 8€

- ~Diplomatico Reserva Exclusiva 9€
- ~Plantation Original Dark 9€
- ~Zacapa 23. 10€
- ~Barceló Imperial 10€
- ~Barceló Onix 12€
- ~Santa Teresa 1796. 12€
- ~Dorado 15. 12€
- ~Zacapa XO. 19€

Gin

- ~Beefeater 7€
- ~Bombay Saphire 7€
- ~Larios 12. 7€
- ~Seagrams 7€
- ~Boodles 7€
- ~Gin Rives 7€
- ~Nordes 9€
- ~Hendricks 9€
- ~Tanqueray ten 9€
- ~Brockman's 9€
- ~Citadelle 9€

- ~Gin Mare 9€
- ~London Ni 9€
- ~Martin Millers 9€
- ~Sipsmith 10€
- ~G'vine 10€
- ~Napue 12€
- ~209 12€
- ~Monkey 47 12€
- ~Knobi 14€
- ~Oxley 14€

Entonces...

¿Quieres una cerveza?

Whisky ~ Irish Scotch ~ Japanese

- ~Jameson 7€
- ~Ballantines / J&B 7€
- ~White Label 7€
- ~Johnnie Walker red Label 7€
- ~Johnnie Walker Black Label 9€
- ~Roe & Coe 9€
- ~Glenfitich 12. 10€
- ~Glemorangie 10€
- ~Chivas. 10€
- ~Cardhu 10€
- ~Lagavulin 12€
- ~Macallan 12 12€
- ~Dewars 12 14€
- ~Laphroig 14€
- ~Nikka 16€
- ~Mars 18€
- ~Yamazaki 18€
- ~Hibiki 18€
- ~Johnnie Walker Blue Label 35€

Bourbon Teresse ~ Rye

- ~Buffalo Trace 7€
- ~Four roses 8€
- ~Blantons 10€
- ~Bulleit Rye. 10€
- ~Makers Mars 9€
- ~Jack Daniels 7€
- ~Jack Daniels Rye 9€
- ~Wild Turkey 9€
- ~Michters Bourbon 13€
- ~Sazerac Rye 11€

Vodka

- ~Absolut 7€
- ~Stolichnaya 7€
- ~Titov 8€

BELVEDERE VODKA

- ~Belvedere 9€
- ~Ulurka 9€
- ~Stolichnaya Elit 9€
- ~Grey Goose 9€
- ~Beluga 9€
- ~Kristal Head 12€

Tequila Mezcal

- ~Cuervo tradicional 3,5€*/8€
- ~Gran Centenario 4*/9€
- ~Patrón 4*/10€
- ~Don Julio Reposado 4*/10€
- ~Tequila 8. 4*/10€
- ~Curado 4*/10€

- ~Los Danzantes 4*/10€
- ~Del Maguey 4*/10€
- ~Fortaleza 10*/16€

*precio chupito

Brandy Cognac

- ~Torres 15 10€
- ~Pierre Ferranz 12€
- ~Ysabel Regina 10€
- ~Hennessy VS 10€

Licores 6€

Dejate seducir por la mejor selección de destilados

GIN

[7€]
CUCUMBER ST. GERMAIN CUP
Ginebra Hendricks, St.Germain Eldelflower liquor, pepino.

SOUTHSIDE FIZZ

[7€]
Ginebra tanqueray
zumo de lima
hierbabuena, top de soda

AVIATION
1926-Savoy Hotel

[7€]
Gin Mare
Maraschino
zumo de lima
& crema de violeta

PINK LADY

[7€]
Ginebra Tanqueray Ten
mix de citricos
granadina casera
sirope de lichi

SINGAPORE BURLESQUE FIZZ
[7€]
Ginebra Bombay Saphire
Cherry brandy
Burlesque orange bitters
zumo de piña
top de soda

[7€]
AGED NEGRONI
Gin Mare
Carpano Fórmula Antica
Campari Bitter
esencia de barrica

RUM

KRAKEN AND STORMY

[7€]
Ron Dark Kraken especiado,
Ginger Beer & Lima.

HEMINGWAY DAIQUIRI

[7€]

Ron Havana
Club 3 años
zumo de pomelo
Maraschino
limón
azúcar
demerara

MOJITO DE LA BODEGUITA

[7€]
Ron Havana Club
3 años
hierbabuena
limón, azúcar
top de soda

PROHIBITION
ZOMBIE #2
Ron Barceló añejo
Mamajuana
zumo de piña
miel de azúcar de caña
sirope de almendras

[7€]

[7€]
MAI TAI
Ron de Martinica
Ron de jamaica
zumo de lima
sirope de Orgeat
Cointreau

Speakeasy
Jazz Club & Cocktails

WHISKEY

Bourbon Buffalo Trace
sirope de azúcar de caña
menta fresca

[7€]
THE MINT JULEP

SAZERAC "NEW ORLEANS"
[7€]

Whisky de centeno
peychauds bitters
spray de absenta
lemon twist

BLOOD & SAND

[7€]
Scotch Whisky
cherry liquor
zumo de naranja
Martini Rojo
aromatic
scrappy bitters

[7€]

ROB ROY
Glenlivet 12 años
Carpano
Formula Antica
bitter de angostura

LYNCHBURG LEMONADE
[7€]
Whiskey Tenesse
Jack Danields
triple seco
refresco de ginger
/soda/limon

VODKA

[7€]
MOSCOW MULE
Vodka Ketel One
lima natural
azúcar blanco
jengibre carbonatado

[7€]
EXPRESO MARTINI
Vanilla Vodka
Nespresso lungo forte
Frangelico
licor de café

[7€]
STRAWBERRY COLLINS
Vodka Grey Goose
fresas de temporada
peychauds bitters
Cointreau
top de Perrier

[7€]
LONG ISLAND ICE TEA

Todo
El alcohol
del bar
+
Coca-Cola

FRENCH 76

[8€]
Champagne
vodka
St. Germain

Añadir:
-publicidad
-historía del local

Añadir:
-matices
-tipo de copa
-nivel alcohólico

Clarificados

TIPS CLAVE

1. La clarificación es el proceso de eliminar partículas suspendidas de líquidos "poco claros".

2. El uso de la clarificación afectará sin duda el sabor del líquido, para bien o para mal, y alterará su textura.

3. Hay varios métodos para esta técnica; Los principales métodos utilizados para cócteles o para cocinar son: clarificación de filtro, clarificación de gel y clarificación gravitacional.

4. El washing de leche se remonta a la década de 1700, a través del famoso pensador estadounidense Benjamin Franklin, un conocido admirador del uso de este proceso.

5. El método se usó para suavizar los destilados populares de esa época, que eran mucho más duros de lo que estamos acostumbrados hoy.

LECTURAS QUE RECOMENDAMOS:

“The cocktail Codex”(Alex Day, Nick Fauchald & David Kaplan; 2018)

“Liquid Intelligence”(Dave Arnold; 2014)

“Batched & bottled” (Noel & Max Venning; 2018)

Clarificados

TIPOS DE CLARIFICACIÓN

Para los creadores de cócteles modernos, existen tres métodos centrales para clarificar líquidos:

1) Clarificación del filtro: utiliza filtros para bloquear partículas, permitiendo que pase líquido transparente para obtener el resultado deseado.

2) Clarificación de gel: las partículas se aíslan y quedan atrapadas en un gel, y las transparentes son inducidas a filtrarse a través de un proceso llamado sinéresis y las nubes turbias quedan en el gel.

3) Clarificación gravitacional: separando por densidad, usando herramientas como un centrifugador, la gravedad se usa para permitir que las partículas se separen del líquido.

Esta vez, examinaremos la clarificación con filtro y cómo usarlo para obtener resultados “claramente” excelentes en u barra.

fuente:
https://www.diageobaracademy.com/es_LAC/news/trends/clarificacion-de-cocteles/

LA TVERTA
FUNKY CASTIZO
CLEAR AS F*CK

CORDIALES

LA SIMPLICIDAD DE LAS FORMAS NO EQUIVALE A LA SIMPLICIDAD DE LA EXPERIENCIA

PRESCINDIR DE LA FASE VISUAL EN EL PROCESO DE CATA

MENOS AZUCAR

SIMPLIFICAR LA MECANICA DE TRABAJO

REDUCIR COSTES

EXTRAER SABORES A TRAVES DE LA TECNICA

MILK PUNCH

EL OBJETO Y NO SUS CUALIDADES FORMALES CONFORMAN EL CONTENIDO DE LA EXPERIENCIA

PRESCINDIR DE LA TEXTURA
MANTENER EL SABOR LACTICO
EXPLORAR EL SABOR DESDE OTRA PERSPECTIVA
ENORMES POSIBILIDADES CREATIVAS TRABAJANDO CON DISTINTOS DERIVADOS LACTICOS

SPIRIT: MEZCAL

CORDIAL
DE HOJA DE LIMA
KAFFIR

SPIRIT: BOURBON

CORDIAL
DE HOJA DE HIGUERA