



© Cortesía de Gran Hotel Inglés

COMER Y BEBER

Estos son los hoteles con las mejores coctelerías de Madrid

por Juan Claudio Matossian
10 de mayo de 2019

Las mejores coctelerías de Madrid y los mejores mixólogos se han instalado en las lujosas barras de los templos hoteleros de la capital, al igual que ha ocurrido históricamente siempre en Nueva York o Londres. Aprovéchate de ello.



Los nostálgicos de pro, como **José Luis Garci**, siempre relacionan la época de los bares de los grandes hoteles con la edad de oro de la coctelería. Razones no les faltan: durante una buena parte del siglo XX, los mejores cocteleros del mundo siempre tomaban posesión de las barras de los establecimientos hoteleros más historiados. Ahí está **Harry Craddock**, legendario head bartender del londinense American Bar at The Savoy y autor del Savoy Cocktail Book, considerado la biblia de la coctelería. O Tommy Rowles, que durante más de medio siglo servía cocteles a **Paul McCartney** o **Elizabeth Taylor** (a menudo, mientras **Woody Allen** tocaba jazz en la sala contigua) en el Bemelmans Bar del Carlyle hotel de Manhattan. Madrid no tenía hasta ahora la tradición de estas dos ciudades, pero el boom hotelero de los últimos años ha propiciado que los grandes mixólogos hallen en las nuevas aperturas unos espacios a la altura de sus creaciones. Si quieres beber bien en la capital, deber ir a uno de estos templos del lujo.

Gran Hotel Inglés - LobByto (Echegaray, 8)



© Cortesía de Gran Hotel Inglés

Con un horario ininterrumpido de 9 de la mañana a 1 de la madrugada, LobByto, dentro del [Gran Hotel Inglés](#), funciona como un 'all day bar' en el que se puede desayunar, comer, merendar, cenar o picar entre horas. La protagonista indiscutible de este espacio es su gran barra circular, capitaneada por los jóvenes bartenders **Miguel Fajardo (de origen mexicano)** y **Alberto Pons (mallorquín)**. En ella se ofrece una selección de más de 150 referencias de destilados premium, incluyendo ediciones especiales y algunas rarezas muy difíciles de encontrar, así como una amplia carta de cócteles de propio cuño para cuyo diseño se ha contado con la colaboración del **mixólogo Roberto Castán y del historiador François Monti**. La carta está estructurada en cinco apartados y todas las mezclas tienen detrás una historia vinculada a la del mítico Gran Hotel Inglés, escenario de importantes hitos y refugio de celebridades de la vida social y cultural de la época. Un ejemplo: 'La Bicicleta Spritz', una recreación de uno de los primeros spritz, 'La Bicicleta', pero hecho con un vino de Madrid. Incluye también mezclas de algunas de las coctelerías más punteras del centro, como [Salmón Gurú](#), Decadente, Santos y Baton Rouge, cedidas por sus bartenders.