

Paula Móvil

f 288

GASTRONOMÍA 13-05-2019

El listado definitivo de las mejores coctelerías de España

He aquí los templos cocteleros favoritos de la redacción de Condé Nast Traveler España.

Más sobre:

Gastronomía, Vida nocturna, Con amigos, Inspiración, Bares y pubs, España

■ Tiempo de lectura **13 minutos**

Nos gusta beber y nos gusta hacerlo bien. Buscamos la **excelencia de un trago** tanto en coctelerías clásicas como en garitos informales en los que la noche hace de las suyas. **No le hacemos feos a nada** siempre y cuando lo que se nos presente en la copa tenga **el equilibrio y la honestidad que se merece**.

Además, nos ponemos a los pies de aquellos cocteleros y cocteleras que investigan y son capaces de crear cartas que se salen de los cánones o que veneran las recetas más clásicas. Todo vale en el camino de un cóctel y estos son los que nosotros tomamos para **encontrar los mejores cócteles de España**.

Lobbyto en el Gran Hotel Inglés. Una de las cartas más originales de la ciudad. **Inspirada en twists de clásicos, su menú es una experiencia a través de la historia que rodea al hotel donde se ubica.** Relatos de espías, poetas y tramas políticas –aquí se alojaron algunos héroes de la independencia de las últimas colonias españolas– discurren entre sus más de 20 cócteles que se inspiran en las tardes castizas ("*¿qué sería de Madrid sin la sobremesa?*"), el aperitivo ("*siempre son las 13h en algún lugar de la tierra*"), Cuba y las coctelerías vecinas (como Salmon Guru o Santos y Desamparados), que han cedido cócteles de sus carta.

No solo resulta atractivo el contenido, sino también el contenedor, donde el **interiorismo del estudio Rockwell NYC** crea un ambiente de exclusivo club de caballeros inglés.

Imprescindible su Negroni Pop-Up, con Campari, ginebra Plymouth, vermut Punt e Mes y Cinzano 1757; el Expreso Madrini, con café de Hola Coffee, Santamanía vodka y turrón; o el Donald eres un pendejo, con Illegal mezcal, Martini bitter y vermut. *Echegaray, 8*

