



JAVIER DE

*Los nuevos cocktails de uno de los mejores*

LAS MUELAS

*barman del mundo maridados con recetas*

COCKTAILS &

*de los grandes chefs españoles del momento.*

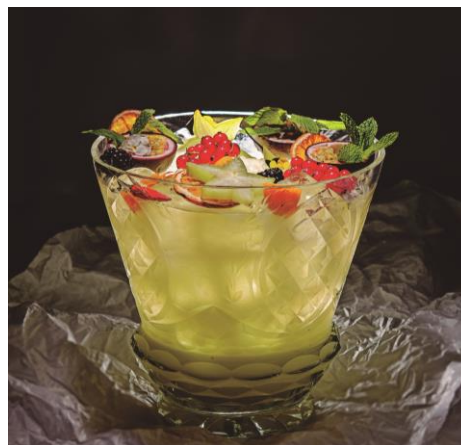
FOOD



*Con los mejores chefs reunidos en una obra sin precedentes:*

CARLOS ABELLÁN, ALBERT ADRIÀ, FERRAN ADRIÀ, ANDONI LUIS ADURIZ, SERGI AROLA, AITOR ARREGUI, JUAN MARI ARZAK, ORIOL BALAGUER, RICARD BORRÀS, JOSÉ M<sup>o</sup> BOSCH, JORDI BUTRÓN, MARTIN BERASATEGUI, RODRIGO DE LA CALLE, ALBERTO CHICOTE, JORDI CRUZ, QUIQUE DACOSTA, CHRISTIAN ESCRIBÀ, ROMAIN FORNELLS, XAVIER FRANCO, RAMON FREIXA, CARLES GAIG, MARC GASCONS, JOAN, JUANITO,

**A la venta desde el 14 de febrero de 2014**



## COCKTAILS & FOOD

DE JAVIER DE LAS MUELAS

El nuevo libro de cocktails de Javier de las Muelas,  
 esta vez acompañados con recetas de los mejores chefs españoles.

Javier de las Muelas, nuestro *bartender* más prestigioso, nos ofrece una nueva crónica en torno al mundo del cocktail, esta vez con la aportación del maridaje, invitando a entrar en escena a los primeras espadas de la gastronomía española: Carlos ABELLÁN, Albert ADRIÀ, Andoni Luis ADURIZ, Pedro ÁLVAREZ, Sergi AROLA, Aitor ARREGI, Juan Mari y Elena ARZAK, Oriol BALAGUER, Joan BAYÉN, Martín BERASATEGUI, Josep M<sup>a</sup> BOIX, Ricard BORRÀS, Jordi BUTRÓN, Oriol CASTRO, Alberto CHICOTE, Iván CRUZ, Jordi CRUZ, Quique DACOSTA, Rodrigo de la CALLE, Manolo de la OSA, Christian ESCRIBÀ, Romain FORNELL, Xavier FRANCO, Ramón FREIXA, Carles GAIG, Abraham GARCÍA, Marc GASCONS, Nandu JUBANY, Ángel LEÓN, Juanjo LÓPEZ, Joan MANUBENS, Quim MÁRQUEZ, Hideki MATSUHISA, Paco PÉREZ, Fernando PÉREZ ARELLANO, Fermí PUIG, Fina PUIGDEVAL, Albert RAURICH, Joan ROCA, Jordi ROCA, Paco RONCERO, Francesc ROVIRA, Carme RUSCALLEDA, Mario SANDOVAL, ricardo SANZ, Pedro SUBIJANA, Paco TORREBLANCA, Hermanos TORRES y Jordi VILA.

Para todos y cada uno de ellos Javier de las Muelas ha encontrado el cocktail perfecto para que lo acompañen con un plato expresamente creado para esta obra. Además, como buen *bartender*, Javier de las Muelas alegra la velada contando anécdotas, aportando pinceladas técnicas, reflexiones y apuntes sobre la historia del cocktail, las bebidas y los bares, las técnicas o los locales más emblemáticos.

Si en su anterior libro, *Cocktails & Drinks Book* nos transmitió que no se trata de beber mucho sino de beber bien, en este nuevo libro va más allá para enseñarnos a beber bien cuando comemos o, si se quiere, a comer bien cuando bebemos. La obra, acompañada de una cincuentena de recetas de los mejores chefs del país, está ilustrada con espectaculares fotografías de los platos y de los cocktails.

Javier de las Muelas está reconocido como uno de los diez mejores bartenders del mundo. En 2007 fue nombrado Mejor Barman del Año de España.

## COCKTAILS & FOOD - ÍNDICE

PRESENTACIÓN

UNA SELECCIÓN DE ARTÍCULOS DE JAVIER DE LAS MUELAS

GRANDES MARIDAJES POR LOS MEJORES CHEFS

MARIDAJES POR LOS CHEFS DE LA COCINA DEL DRY MARTINI

UNA SELECCIÓN DE ARTÍCULOS DE JAVIER DE LAS MUELAS

LAS FOTOS DETRÁS DE LAS FOTOS

CHEFS & RECETAS A/Z

COCKTAILS A/Z

AGRADECIMIENTOS





## COCKTAILS, CINE, LITERATURA, ARQUITECTURA.... UNA SELECCIÓN DE ARTÍCULOS DE JAVIER DE LAS MUELAS

Javier de las Muelas ha querido dedicar la primera parte del libro a un particular maridaje: el de la cultura, el cine, la literatura o la arquitectura con el mundo de los cocktails: así, a través de una selección de artículos, entramos plenteramente en un mundo que es mucho más que mezclar bebidas. Cócteles y cine, los secretos de preparar los combinados con éxito, consejos para evitar la resaca, el mito de Martini, cocktails y literatura o arquitectura... Javier de las Muelas ha reunido algunos de los artículos que ha publicando a lo largo de los últimos años, y que sirven de preámbulo antes de comenzar a maridar sus propias recetas de cócktails con las de los mejores cocineros del país en un original recetario.

Javier de las Muelas se ha convertido en una leyenda en la escena del bar.  
**THE TELEGRAPH**

**“Explico todo esto porque son mis ingredientes, las notes de mi partitura, el origen de mi forma de ver la vida”, justifica Javier de las Muelas.**

## GRANDES MARIDAJES POR LOS MEJORES CHEFS

Para el *Cochinillo Pekín* de **Albert Adriá**, De las Muelas propone un *Sherry Oyster Martini*, un aperitivo muy seco, de gran fortaleza y con notas marinas. Para el *Bonito en crudo* de **Aitor Arregui**, nos sugiere un *Vesper Martini*, muy seco y original, el Martini preferido de James Bond. Para la *Sopa de castañas al cardamomo con mousse de paloma y germinado de apio* que crea **Martín Berasategui**, la propuesta es un *Mo'Better Blues*, muy intenso, especiado y herbal. Y para los creativos postres de Christian Escribá, la idea es probar su super éclair de frutas *Kilométric* con un cocktail *Floles Bergère*, una fantasía fresca, floral, envuelta de caricias dulces de vainilla.

Estos son solo algunos de los muchos maridajes que Javier de las Muelas propone en este libro junto con los más grandes chefs de nuestro país. Cada página y cada fotografía nos sugieren nuevos sabores y nos descubren maridajes originales y en muchos casos atrevidos. Una combinación exquisita y sorprendente de alta cocina con las bebidas más creativas y originales.



## ¿POR QUÉ CREAR MARIDAJES ENTRE CÓCKTAILS Y PLATOS?

De la Introducción de Javier de las Muelas

« Me gusta la creación, la búsqueda y la reinención constantes. Por eso hace años se me ocurrió crear maridajes entre cocktails y platos. Para mí, comer es una experiencia singular, algo que he aprendido, que he interiorizado a lo largo de mi vida. En ocasiones, haciendo kilómetros en una Honda 125 cc para ir a almorzar a Arzak solo; otras, descubriendo El Bulli en los últimos momentos allí de Neichel y los primeros de Juli Soler, la persona que dio una nueva y moderna interpretación a la cultura del servicio y que fue precursor de lo que vendría en pocos años: la genialidad que crearon él y Ferran Adrià. Un genio junto a otro genio. Únicos.

» Todas esas comidas solo o en compañía de mi mujer, hijos y amigos en un sinfín de restaurantes. Momentos únicos. Saber que hay casas de comidas para comer a diario, otras para una vez al mes y algunas otras para hacerlo una vez al año. Como sucede con los vinos y las personas.

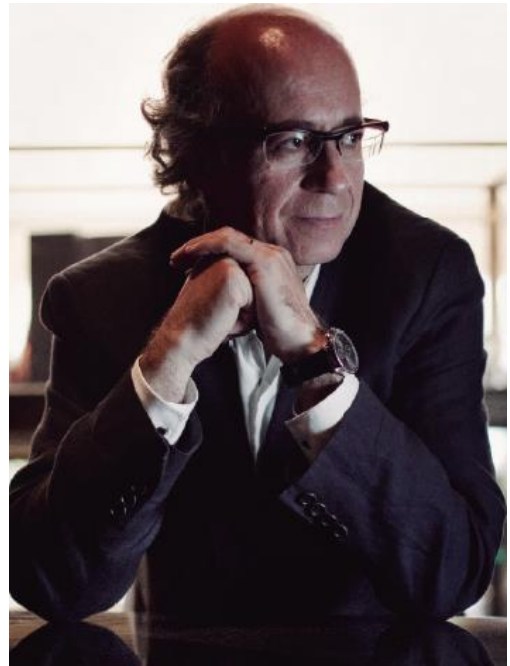
» Por eso abrí también el Speakeasy, para rendir homenaje a una época, la de la Ley Seca, y poder llevar un paso más allá esta experiencia singular y maridarla con cocktails.

» Así que cuando me planteé hacer un nuevo libro lo primero en lo que pensé fue en compartir mi idea de maridaje, no solamente con ustedes, los lectores, sino también con los cocineros que más admiro. Convertir el libro en un auténtico maridaje. En una fiesta. Pensé que era una oportunidad única que no podía dejar escapar.

» Lo primero, y quizá lo más difícil, fue hacer la lista de cocineros, mi particular «carta a los reyes». Apunté los nombres de todos aquellos que admiro como personas y profesionales. Bastantes son viejos amigos y todos tienen una característica en común: su enorme talento.

» El segundo paso consistía en elegir un cocktail para cada uno. Esta tampoco fue tarea fácil. Igual que las personas, cada cocktail es único y tiene su personalidad, así que el trabajo consistía en crear las mejores parejas, en asignar a cada chef aquel cocktail que, según mi opinión, mejor le representara. En maridar cocktails y chefs, antes de que ellos maridaran cocktails y platos.

» Finalmente escribí a cada uno de ellos y les mandé la receta de la combinación por mí elegida con sus notas de cata para que pudieran probarla y les inspirase. Les invité a probarlos en la barra del Dry Martini, aunque las limitaciones de tiempo y distancia lo hacían imposible para algunos de ellos.





» Y me senté a esperar con el nerviosismo de quien no sabe cómo acabará la aventura. No tuve que esperar. En menos de 48 horas empecé a recibir las primeras respuestas afirmativas que siguieron llegando como un goteo constante hasta completar el número de 52.

» Cuando leo la lista casi no me la puedo creer: **Carlos Abellán, Albert Adrià, Ferran Adrià, Andoni Luis Aduriz, Pedro Álvarez, Sergi Arola, Aitor Arregi, Juan Mari y Elena Arzak, Oriol Balaguer, Joan Bayén, Martín Berasategui, Josep M. Boix, Ricard Borràs, Jordi Butrón, Oriol Castro, Alberto Chicote, Iván Cruz, Jordi Cruz, Quique Dacosta, Rodrigo de la Calle, Manolo de la Osa, Christian Escribà, Romain Fornell, Xavier Franco, Ramón Freixa, Carles Gaig, Abraham García, Marc Gascons, Nandu Jubany, Ángel León, Juanjo López, Joan Manubens, Quim Márquez, Hideki Matsuhisa, Paco Pérez, Fernando Pérez Arellano, Fermí Puig, Fina Puigdevall, Albert Raurich, Joan Roca, Jordi Roca, Paco Roncero, Francesc Rovira, Carme Ruscalleda, Mario Sandoval, Ricardo Sanz, Pedro Subijana, Paco Torreblanca, los hermanos Torres y Jordi Vilà.**

» Su generosidad y cariño han hecho posible este libro y lo han convertido en algo especial, único e irrepetible para mí, como espero que lo sea para ustedes. Una auténtica celebración gastronómica llena de recetas increíbles, deliciosas, sofisticadas y también sencillas y sorprendentes firmadas por una constelación irrepetible de cocineros.

» Mi desafío junto a mi equipo en estos últimos años ha sido dar un espacio máximo al cocktail en el mundo de la gastronomía y situarlo en hoteles de lujo de todo el mundo. Porque, si los bares son puntos de encuentro propicios, los hoteles son el máximo exponente de ese sentir. Por eso estoy ahí. Para seguir creando ambientes donde las personas puedan rodar películas inolvidables de su vida.

» Elegir un cocktail para cada uno. Esta tampoco fue tarea fácil. Igual que las personas, cada cocktail es único y tiene su personalidad, así que el trabajo consistía en crear las mejores parejas, en asignar a cada chef aquel cocktail que, según mi opinión, mejor le representara. En maridar cocktails y chefs, antes de que ellos maridaran cocktails y platos».

**JAVIER DE LAS MUELAS**

“Para el sumo sacerdote de los Martinis, Javier de las Muelas, el barcelonés ciudadano del mundo que hay tras la marca Dry Martini, el bar es una iglesia.

**DIFFORD'S GUIDE**

“El Dry Martini de Javier de las Muelas vive una renovada edad de oro con su ambiente marcadamente inglés, su barra de madera y un ritual mágico en la elaboración de cocktails.

**EXPANSIÓN**

Javier de las Muelas es uno de los intérpretes más reconocidos de la cultura del cocktail a nivel mundial.

**LA VANGUARDIA**

## CÓMO PREPARAR COMBINADOS CON ÉXITO



Los cocktails son bebidas deliciosas que preparamos con cuidado y esmero, pero no debemos olvidar que casi siempre tienen contenido alcohólico. El cocktail es para saborearlo, para compartirlo con nuestra pareja o grupo de amigos y más que nunca en fiestas. El beber es signo de glamour; y el cómo bebemos, signo de distinción. Bebamos con prudencia, deleitándonos. Sin prisas. Las prisas son malas consejeras. Y no promueva el consumo de bebidas alcohólicas. El ser abstemio es una posibilidad, por eso no debe insistir cuando alguien no quiere beber.

Pregunte a sus invitados qué desean tomar, si les va bien lo que ha preparado o piensa preparar. No los ponga en un compromiso. Piense que hay cocktails sin alcohol deliciosos. A estos nunca hay que añadirles ningún ingrediente con graduación, podría sentar fatal tanto a abstemios como a las personas alérgicas al alcohol.

No use el hielo de la coctelera más de una vez, al batirlo aguaría el cocktail. En el vaso mezclador puede usarlo dos veces, siempre que trabaje con hielo tipo Scotsman y se trate del mismo combinado. Debe asegurarse de que la copa o el vaso son lo suficientemente grandes para contener el combinado preparado. Piense que las copas son copas, no bañeras.

***Si hay un barman en España ese es Javier de las Muelas. Con casi una decena de locales con sello propio, triunfa a ambos lados del Atlántico. FORBES***

Bata la coctelera con elegancia, de arriba abajo y de delante hacia atrás, entre 10 y 15 segundos, dependiendo del cocktail. Nunca bata bebidas gaseosas o convertirá su coctelera en una bomba con espoleta retardada.

Introduzca en la coctelera primero los zumos y el azúcar, remueva el contenido para mezclarlo bien y luego añada el resto de ingredientes: huevos, cremas y licores. Después agregue el hielo, cinco o seis cubitos bastarán. Tenga cuidado en no hacer más de tres cocktails: se aguarían.

En el caso del vaso mezclador, debe llenarlo de hielo y debe removerlo durante unos 15 o 20 segundos con la cucharilla. Sirva los destilados y licores de menor a mayor densidad.



Al servir los cocktails hágalo en plan escalera, de menos a más, llenándolos después en sentido inverso de más a menos. Así quedarán igualados no solo en su aspecto sino también en sabor y temperatura. Y no llene las copas hasta el borde, se le derramarán al servirlos o al beberlas.

Una vez preparados los combinados debe servirlos en una bandeja con un paño de hilo en la base para evitar que resbalen, y con buen equilibrio acercarse a los invitados, sirviendo, como es norma, primero a las señoras y siempre por la derecha. Lave la coctelera y el vaso mezclador solo con abundante agua, secándolos bien a continuación. El uso de detergentes conlleva el peligro de dejar sabores no deseados.

Las copas de cocktail puede guardarlas en el congelador (no lo haga si son de cristal muy fino, podrían estallar), así a la hora de oficiar las tendrá heladas.

¡Ah!, y sirva a sus invitados solamente aquellos combinados que usted haya probado y que sepa preparar perfectamente.



## LOST IN TRANSLATION

Delicada armonía de sake, fruta y malta japonés. Sabor y espíritu oriental.

### INGREDIENTES

6 gotas de Droplets Darjeeling & Chamomile  
1,5 cl de sirope de mandarina  
1,5 cl de zumo de lima  
1 cl de licor St Germain  
3 cl de sake japonés  
5 cl de whisky Suntory Hibiki Japanese Harmony

### ELABORACIÓN

Coctelera

### DECORACIÓN

Flores comestibles, frutos rojos, hierbas aromáticas y especias

### TIPO DE COPA

Tetera de cristal y taza de té

### PREPARACIÓN

Batimos los ingredientes en una coctelera con abundante hielo.  
Servimos el cocktail en una tetera de cristal con cubitos enteros y cristalinos.  
Finalizamos con la decoración.





## JAVIER DE LAS MUELAS

**Javier de las Muelas** (Barcelona 1955) está considerado uno de los grandes maestros en el universo de la coctelería a nivel mundial. Es fundador de la coctelería **Gimlet** y propietario del **Dry Martini**, bar que permanece por séptimo año consecutivo en la prestigiosa lista del **World's 50 Best Bars**, honor que tan solo han alcanzado cinco bares en todo el mundo. Dicho resultado le otorga el reconocimiento como **el cuarto mejor bar de la historia a nivel mundial y el primero en Europa** según la lista que publica dicha organización.



Desde el mismo espíritu de superación constante creó **Dry Martini by Javier de las Muelas** en el hotel Gran Meliá Fénix en Madrid, **Dry San Sebastián** en el hotel María Cristina y posteriormente **Dry by Javier de las Muelas** en el Gran Meliá Victoria en Palma de Mallorca. Como consultor gastronómico ha consolidado dos alianzas: la primera, con Four Seasons Resorts, que se inició con **Sundara**, el beach club en Jimbaran Bay en Bali y con **One Ninety by Javier de las Muelas** en el Four Seasons de Singapur. Y la segunda, con **Paradores**, que se inició en Aiguablava con el nuevo **Restaurant & Cocktail Bar Mar i Vent**, y siguió con la inauguración de **Dry Snow** en Arties, cerca de la estación de esquí de Baqueira Beret.

**Droplets** es su última aportación a la categoría de *cocktail & food flavoring*, fruto del trabajo en investigación y desarrollo realizado durante los últimos años, un producto cien por cien natural y sin alcohol que abre infinitas posibilidades en el mundo de la gastronomía tanto en el ámbito de la cocina como en el de la mixología.

En 2015 la alianza con el grupo Eurostars Hotels propició la apertura de **The Corner Barcelona** y **The Corner Córdoba**, así como **The Corner** en Múnich, Berlín y Praga. La expansión internacional ha seguido también de la mano del grupo hotelero Starwood Hotels & Resorts Worldwide con la apertura del **Dry Martini by Javier de las Muelas en el Sheraton Rio Hotel & Resort** en Río de Janeiro, y posteriormente con la inauguración de **Dry Martini by Javier de las Muelas en el Meliá White House en Londres**. Recientemente ha abierto **dos nuevos Dry Martini en Tailandia** de la mano de Four Seasons, el **Ratree Bar** by Javier de las Muelas en Chiang Mai y el **Burma Bar** by Javier de las Muelas en Chiang Rai. El siguiente objetivo es la apertura de un nuevo Dry Martini en el continente americano, en San Luis Potosí (México), de la mano del grupo Hilton con su marca Conrad Hotels & Resorts.

Además, imparte conferencias en foros gastronómicos y escuelas de negocio, colabora con medios de comunicación y ejerce de consultor de compañías líderes de *food & beverage*.

<http://www.drymartinibcn.com>

Twitter: @drymartinijdlm / Instagram: drymartinijdlm / Facebook: drymartinijdlm

CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO

MARTINI, UN MITO

**H**ablar de Martini® es hablar de un torero, una de las grandes pasiones de la historia, y no solo del beber. Si algo marca: en negro, elegante, clase, vigor, seriedad, pasión. Es para mí la mejor combinación de la interpretación de la vida. Cuando Alessandro Martini y Luigi Rossi en 1863 crean su vermouth, lo hacen con el ánimo de elaborar el más exquisito de los vinos europeos. La estratégica ubicación de su factoría, en una finca junto a la línea ferroviaria Turín-Asti-Cóvico, en Peasante, entre la colina del Monferrato, tierra de viñedos y productora de excelentes vinos, y los Alpes de Cuneo, donde crecen gran variedad de hierbas aromáticas, supone tener una planta abierta al mundo internacional que les permitió conquistar el mundo. En 1867 salen de su factoría hacia Nueva York las primeras 100 cajas de Martini®.

Martini®, aparte de por la calidad de sus vermouths, marca tendencia en el mundo de la comunicación, de la publicidad y el marketing. ¿Quién no recuerda a Nicolelette Sheridan —una de las protagonistas de la serie Mujeres desopresadas—, la macaronista patinadora? ¿Dale Gribble Martini® con sus gafas negras, lentes oscuras y gran seducción?

O la escena en Pulp Fiction: aromatizada de las garras de un Aristóteles Onassis de papa, una rubia Chastity Theron se levanta tras el último Martini® y así venden su elegancia y sus desahucios: en minutos camina hacia él con un andar sensual. Otros protagonistas: la voluptuosa Monica Bellucci, en

un escenario que homenajea La Dolor Vida, y un inmensurable George Clooney, con su toque pícaro, necesita hielo para acompañar su Martini® y una bella torera, con su elegancia, le proporciona los arletrios masculinos de un toro de fieltro.

Y la música siempre protagonista de sus spots. Desde La Vie en rose de Edith Piaf en versión de Melaine Finau, al ritmo inolvidable ya en la primera secuencia de los arletrios del último Martini®, Este santo Martini® ¡quién lo disfrutó en 2013! Los 600 trofeos de todo el mundo.



en la fiesta de su 150º aniversario en el lago de Como. Celebración invitada al standee, en el palacio de Villa Erba, mientras Giuseppe ha un Alex Zanardi y Simone Caporale del Astonia Bar o Erik Lottman del Hotel Savoy ofrecían grandes clásicos: Manhattan, Presidente, Negroni, Martini®, felicidad! Play With Time!



Martini®

www.dileto-de-un-consumo-responsable.com



JACK DANIEL'S N.7,  
UN ICONO

**E**sta es la historia de un auténtico símbolo creado en una pequeña población estadounidense del estado de Tennessee: Lynchburg.

¿Quién no ha visto a cantantes de rock o músicos con una flama de Whiskey, con una botella de Jack Daniels en la mano?

En 1866, el joven Jack Newton Daniel descubrió las excelentes cualidades del agua de un manantial que un pastor luterano utilizaba para destilar: le compra la propiedad y allí constituye la primera destilería legalizada de Estados Unidos. Jack Daniel mezcló el agua con granos de maíz, cebada y centeno molidos y seleccionados: tras cinco días, cuando la masa había fermentado, la destiló en sus alambiques de cobre y obtuvo la base de su whiskey. Para aromatizarlo, lo filtró con azafrán y casahuate de caballo de aceite, dejando madurar en barriles de roble blanco durante meses, para adquirir un color, aroma y sabor característicos.

El primer semento de Jack fue el agua que empapan, primero, sus minerales. Los trabajadores de la destilería no entendían por qué filtraba el whiskey solo con carbón de aceite duro, pero el descubrió que otro carbón menos resistente se convertía en cenizas.

Un día de 1904, Jack Daniel desapareció. Su a presencia en whiskey en la Feria Mundial de St. Louis, donde compitió con las marcas más reconocidas. A su regreso, ya sin memoria, mostró satisfacción la primera medalla de oro de su Jack Daniels.

Ahí hoy, los toreros son trasladados desde las colinas hacia la destilería, allí se cortan en tablones, se añaden para ser quemados lentamente al aceite libre y se tocan con agua la madera para

que no se quemara excesivamente. El carbón que se obtiene se tritura y se introduce en barriles de madera, para filtrar y purificar el whiskey con azafrán. Mientras madura y envejece en los barriles durante al menos cinco años, se produce un fenómeno curioso: en verano, la madera del barril, ahumada en su parte interior, se dilata, y el whiskey penetra en ella. El frío intermite el proceso y vuelve a expandirse, haciendo que el whiskey gane en cuerpo y color.

No se sabe a ciencia cierta por qué en la etiqueta de Jack Daniels aparece el N.º 7. Hay quien dice que era el número de la semente de Jack, otros afirman que se trata de su segunda floración. Lo cierto es que desde aquella época, la gente empezó a cambiar a la destilería pasando más de aquel N.º 7.



AITOR ARREGI  
Restaurante Elkano  
1 Estrella Michelin

BONITO  
EN CRUDO

INGREDIENTES

- 1 kg de lomo de bonito
- 40 g de piperras encurtidas
- 2 cebolletas frescas
- 4 tomates
- 20 g de jengibre fresco
- 2 limones verdes
- 100 g de aceite de oliva
- 100 g de agua de Lourdes
- 30 g de vinagre de manzana
- sal en escamas

ELABORACIÓN

Elegiremos un bonito muy fresco y de la máxima calidad. Mejor de pesca local, que haya sido capturado con anzuelo y que no haya soportado el peso de otros ejemplares ni haya tocado hielo.

Con el bonito a temperatura ambiente, lo cortamos en tacos de 2 x 2 centímetros. Picamos las piperras, la cebolleta y el tomate sin piel ni pepitas. Lo mezclamos todo en un bol con una pizca de jengibre rallado, zumo y ralladura de limón verde, aceite, vinagre de manzana y agua de Lourdes.

Presentamos en un plato las porciones de bonito, levemente cubiertas de vinagreta y una pizca de sal en escamas.





QUIM MÁRQUEZ  
Restaurante El Quim de la Boquería

## VIEIRAS CON SALSA DE MISO

### INGREDIENTES

3 vieiras frescas  
3 rodajas de calabacín  
3 rodajas de remolacha cocida  
3 berberechos frescos al vapor  
3 hojas de germinado de shiso  
3 medias tomates cherry  
salsa de miso  
sal  
pimentón

### ELABORACIÓN

Hacemos a la plancha las vieiras, las rodajas de calabacín y remolacha y los tomates cherry. Hacemos los berberechos al vapor.

Para servir, disponemos las rodajas de remolacha sobre un plato, las cubrimos con las rodajas de calabacín y acabamos con las vieiras. Disponemos un berberecho y una hoja de shiso encima de cada vieira y 1/2 tomate cherry al lado de cada montón. Por último, añadimos la salsa de miso y salpimentamos al gusto.



## TAMARIND TEA

Intensidad de sabores con predominio de té y especias.

### INGREDIENTES

6 semillas de cardamomo  
6 gulas de Droples Green Cardamom  
6 gulas de Droples Fresh Ginger  
1 cl de zumo de limón  
10 cl de jugo de tamarindo  
2 cl de ron blanco 7  
3 cl de vodka Grey Goose  
5 cl de Martini Rosso

### ELABORACIÓN

Cocktail

### DECORACIÓN

Semillas de cardamomo, nueces, chile rojo y lima rallada

### TIPO DE COPA

Jarro de acero o vaso ancho y bajo

### ELABORACIÓN

Ajustamos con suavidad en una coctelera las semillas de cardamomo. Añadimos el resto de los ingredientes y los batimos con abundante hielo. Servimos el cocktail en un vaso con hielo picado. Finalizamos con la decoración.





## COCKTAILS & FOOD

*Los nuevos cócktails de uno de los mejores bartenders del mundo maridados con recetas de los grandes chefs españoles del momento.*

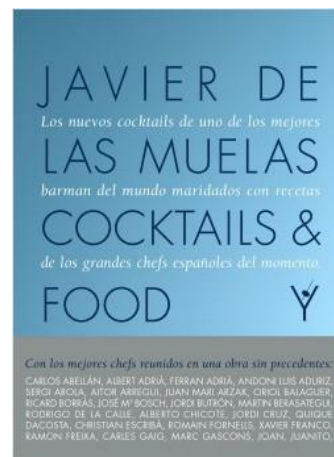
Javier de las Muelas

19x 25,5 cms. 256 pags.

Tapa dura con sobrecubierta

PVP: 29,50 €. Ebook: 9,99 €

A la venta desde el 14 de febrero de 2017



### Para más información a prensa, imágenes o entrevistas:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

[lescudero@planeta.es](mailto:lescudero@planeta.es)

[www.planetagastro.com](http://www.planetagastro.com)

[twitter.com/planetagastro](https://twitter.com/planetagastro)

[instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)

**VIDEO DE PRESENTACIÓN PLANETA GASTRO (1:48 min)**

<https://www.youtube.com/watch?v=sbB79nGs-T4>