

JULIO 2020

illy

BAR BUSINESS

illy

FOOD & BEVERAGE. LA REVISTA DE PRODUCTOS, MERCADOS Y TENDENCIAS

**EXPRIMIDORES
DE FRUTAS**

Nuevos modelos
post-covid

**BEBIDAS
DE APERITIVO**

El consumo
diurno está en auge

AGUA MINERAL

Vínculo indisoluble con la hostelería



COCTELERÍA

CÓCTELES

Veraniegos



Raimondo Palomba, 'bar manager' de **Atelier Cocktail Bar**, ubicado en la octava planta del lujoso hotel **Bohemia Suites & Spa** en Maspalomas (Gran Canaria), presenta el cóctel '**Asian Alohe**' que forma parte del **nuevo menú "Harmonía"** que ofrece a los clientes Atelier Cocktail Bar. ¡Disfrútendol!



Foto cedida por Raimondo Palomba
© Beatriz Diaz Caba



Foto cedida por Raimondo Palomba
© Beatriz Diaz Caba

ASIAN ALOHE

Ingredientes

- 35 ml de Gin Xoriguer
- 7,5 ml de Elderflower Saint Germain
- 90 ml de zumo de aloe
- 7,5 ml de sirope doble de uva
- 7,5ml de zumo de 'yuzu'
- 1 hoja de 'shiso' verde
- 'Top' de cava

Vaso: Tumbler. **Hielo:** Cubos. **Decoración:** Hoja de 'shiso'. **Técnica:** Shake & Strain Double strained. **Harmonía por extensión** (Ingredientes que no están en el cóctel pero amplían la complejidad del mismo). **Maridaje:** Manzana verde + Salmón. **Canción:** "Here comes the sun", The Beatles

Descripción

La idea de este cóctel es la de proponer un 'cocktail all day', fresco, fácil de tomar, bajo en alcohol pero a la vez complejo en aromas. Por ello utilizamos Gin Xoriguer, una ginebra de Mahón con base vínica y aromatizada exclusivamente con enebro salvaje, además de licor de flor de saúco Saint Germain, zumo de aloe vera (que es un producto típico de Canarias), un sirope de uva que enlaza las notas vínicas de Gin Xoriguer, 'yuzu' para balancear, 'shiso' verde y cava (producto muy poco utilizado en mezcla).

La Harmonía está hecha para crear una extensión entre las notas de 'yuzu', 'shiso' y flor de saúco con la manzana verde, pero sobre todo con el salmón, que completará la experiencia a través de la salinidad que ensalzarán los aromas secundarios del cóctel.

Concepto del Menú "Harmonía"

El talento creativo de Raimondo Palomba ('bar manager' de Atelier Cocktail Bar) junto con el reconocido 'pastry chef' Ricard Martínez (Espai Sucre, Barcelona), ha dado como resultado la creación del nuevo menú "Harmonía" de Atelier Cocktail Bar: La unión de dos mundos que comparten la pasión por crear emociones y provocar experiencias.

La palabra armonía o harmonía proviene del latín "Harmonia" que deriva del griego "ἁρμονία", que deriva de "armós" (juntar, hombros). Proviene de la raíz -ar que indica unión, disposición, común también al arte y la aritmética. La "harmonía" se encuentra en la música, en las palabras, en las relaciones, en los colores, en los movimientos, en las voces, en la escritura, en la forma de vestir, en la caligrafía y en cualquier otra faceta de belleza que la vida nos presente; es un concepto sublime.

La armonía es como la perfecta unión de vigas que conforman un barco en su conjunto, un barco que tiene un fin y que es capaz de navegar con la voluntaria disposición de cada pieza, respondiendo a la furia de los elementos, del mar; con calma, elegante. La "harmonía" emerge cuando existe equilibrio, una proporción adecuada, concordancia y también reciprocidad de unas cosas con otras. Cuando ésta surge, es agradable a los sentidos; a la vista, con sus colores; o al gusto, tras saborear una deliciosa tarta de chocolate.

La música en el menú Harmonía

La palabra "Harmonía" se puede extrapolar a 360º por lo que son los sabores, aromas, las composiciones y la música. No queríamos dejar la música a un lado y hemos querido proponer la "harmonía" musical para cada cóctel. En cada página, por cada cóctel, proponemos un "tema musical" que creemos que es la "Harmonía" para el cóctel mismo. En la última página del menú encontramos una guía musical donde aparecen los códigos de cada canción para que, en tiempo real, la persona interesada pueda escuchar y disfrutar de la canción a través de la aplicación de "Spotify" en su móvil.

"Enlace al teaser documental de la carta en la que hemos colaborado con el pastrychef Ricard Martínez": <https://youtu.be/jtUO7JQO750>

www.ateliercocktailbar.com

Carta 'online': <http://www.ateliercocktailbar.com/carta/>