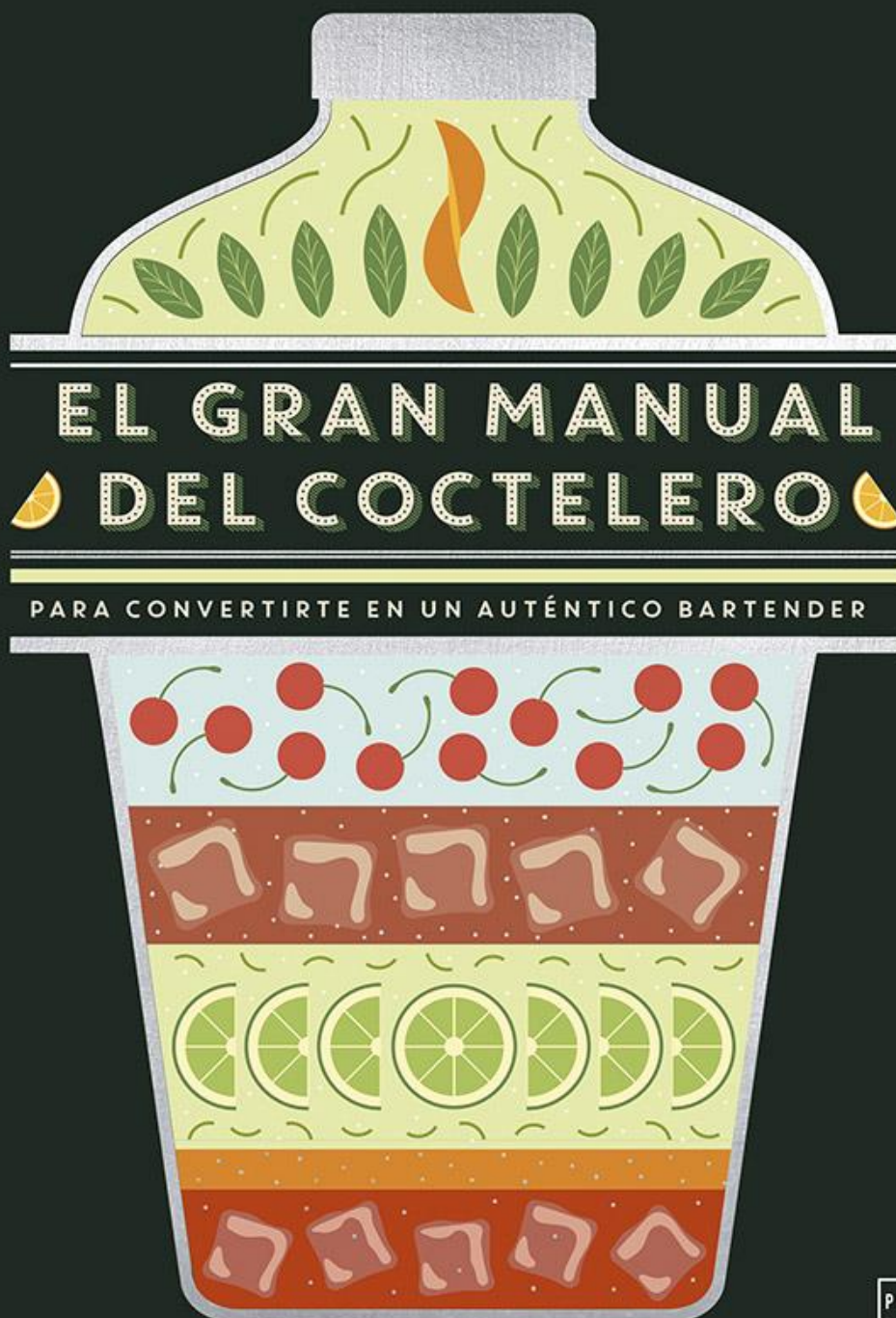


LUCAS TUBIANA

COMPLEMENTOS CIENTÍFICOS DE ANNE CAZOR
ILUSTRACIONES DE YANNIS VAROUTSIKOS
FOTOGRAFÍAS DE PIERRE JAVELLE



A la venta desde el 12 de marzo de 2025



EL GRAN MANUAL DEL COCTELERO

PARA CONVERTIRTE EN
UN AUTÉNTICO BARTENDER

LUCAS TUBIANA
BARMAN Y PROFESOR

El manual más completo para convertirte en un auténtico barman.

Comprender, aprender y dominar.

100 recetas de los cocktails más emblemáticos e imprescindibles. 20 conceptos indispensables para crear tu bar ideal en casa. 20 gestos y movimientos que debes saber para dominar el arte de elaborar combinados y espirituosos.

OLD FASHIONED – SINGAPORE SLING – BRAMBLE

FOG CUTTER – PENICILLIN – DRY MARTINI – FLIP

WHISKEY SOUR – MINT JULEP – LAST WORD

GIN FIZZ – DARK AND STORMY – PIÑA COLADA – PISCO SOUR

*Para todos aquellos que sueñan con ser un auténtico bartender,
este es vuestro libro.*

¿CÓMO UTILIZAR ESTE LIBRO?



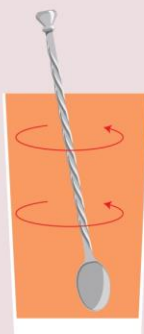
LAS BASES

Descubrir los principios fundamentales de la elaboración de un cóctel, conocer las bebidas espirituosas básicas, así como otros ingredientes utilizados en las recetas y aprender las distintas técnicas de preparación y los usos del hielo y de la decoración, acompañadas de una infografía y de explicaciones de las características específicas de cada una.



LAS RECETAS

Aplicar las técnicas básicas para preparar cócteles. En cada receta se remite a las bases correspondientes y se incluye una infografía para comprender la composición del cóctel y una foto para saber cómo servirlo.



EL GLOSARIO ILUSTRADO

Conocer el equipo y la cristalería del bar, aprender las habilidades técnicas del cóctel y sacarles partido, descubrir las recetas degustándolas.

CATEGORÍAS

Para comprender

¿QUÉ ES?

Una manera de saber qué tipo de servicio se adapta mejor al cóctel.

Es muy difícil clasificar los cócteles de un modo absoluto, y hasta la fecha no existe una clasificación reconocida por toda la profesión. Así, los cócteles contenidos en este libro se dividen en dos categorías (tragos cortos y largos) determinadas por su uso más habitual.

¿POR QUÉ CLASIFICAR?

- Para saber qué técnicas utilizar y aprender a dominarlas repitiéndolas.
- Para anticipar el resultado y garantizar que este será constante.
- Para conocer el equilibrio deseado para la familia elegida y saber adaptarse en caso necesario.
- Para saber más sobre los orígenes del cóctel y sus derivados.
- Para comprender la arquitectura de una familia e inspirarse en ella.

PARA SABER MÁS

Aunque la lógica diría que la diferencia entre un trago corto y uno largo debería basarse únicamente en la cantidad del cóctel, la realidad presenta más matices. Algunos tragos cortos, servidos en vaso tumbler sobre hielo, llenan casi todo el vaso, como haría un trago largo.

TRAGO LARGO

En general: abundante, diluido, vaso alto. Se refiere a todo lo que se sirve en un highball o sus derivados (tumbler, sling), como snappers, bucks, fizzes, mules, highballs o collins.

TRAGO CORTO

En general: corto, concentrado, potente, vaso pequeño.

Incluye todo lo que se sirve en copas de cóctel y sus derivados (Martini, Nick & Nora, etc.), así como los cócteles más tradicionales, dúos, tríos, daisys, spirit forwards, sours, sours reforzados, juleps, smashes no alargados y flips.

PRINCIPALES FAMILIAS

Para comprender

¿QUÉ ES?

Es un modo de clasificar los cócteles con una arquitectura similar para comprender su esencia y saber qué esperar en cuanto a equilibrio. La lista de familias aquí presentada no es exhaustiva. Estas son las 22 familias cuya composición puede resumirse sistemáticamente.

ANCESTRALE



BUCK



+ Ginger ale, bitter y/o endulzante opcional

CHAMPAGNE COCKTAIL



+ Vino espumoso. Acidificante y/o endulzante opcional

COLLINS



+ Agua con gas. Elaborado tradicionalmente en el vaso

DAISY



+ Clara de huevo (opcional). Licor a menudo triple seco

DÚO



FIZZ



+ Soda + clara de huevo (opcional). Siempre agitado

FLIP



+ Huevo entero. El espirituoso puede sustituirse por vino fortificado

HIGHBALL



+ Soda

JULEP



+ Clara de huevo (opcional). Tradicionalmente se sirve sobre hielo picado

LADDER



+ Adyuvante, alcohólico o no (vermut, licor, crema de licor, jarabes, etc.) + bitter (licor)

MULE



+ Cerveza de jengibre. Bitter y/o endulzante opcional

NOG



+ Nata + leche + huevo entero. Licores marrones

RICKEY



+ Agua con gas + zumo de lima. Tradicionalmente elaborado en coctelera

SLING



+ Zumo de fruta

SMASH



SNAPPER



+ Mezcla aromática + zumo de tomate. Licor, generalmente triple seco

SOUR



+ Clara de huevo (opcional)

SOUR REFORZADO



+ Adyuvante, alcohólico o no (vermut, licor, crema de licor, jarabe, etc.) + clara de huevo (opcional)

SPIRIT FORWARD



+ Aperitivos a base de vino + vinos fortificados + bitter (licor)

TIKI



+ Adyuvante, alcohólico o no (vermut, licor, crema de licor, jarabe, etc.) + zumo de fruta

TRÍO



+ Vermut/crema de licor



Espirituosos



Licor



Bitter (concentrado aromático)



Acidificante



Endulzante



Hierbas frescas

SABORES & EQUILIBRIO

Para comprender

¿QUÉ ES?

El equilibrio del cóctel es muy relativo, pues su finalidad es, ante todo, que sea del gusto de la persona que lo consume. Para conseguirlo, hay que combinar cuatro elementos principales: el dulzor, la acidez, el amargor y la percepción del alcohol, que debe realzar el espirituoso.

CULTURA

Para conseguir que la degustación sea equilibrada, también es muy importante tener en cuenta la región del mundo o el país donde se sirve el cóctel. En algunas culturas, el paladar estará más acostumbrado a los sabores amargos (bitter, amari), mientras que en otras gustarán más los dulces, etcétera.

UNIDADES Y LEGISLACIONES

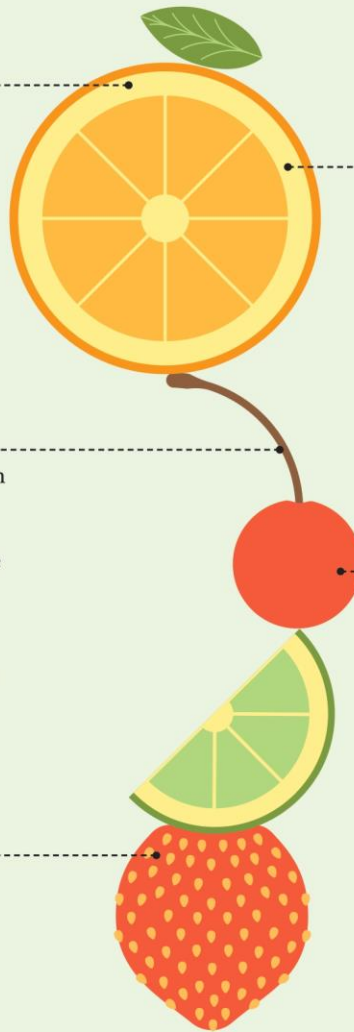
Como las unidades de medida varían de un país a otro, no siempre es posible convertir literalmente una receta. Los barmans adaptan la receta manteniendo el equilibrio del sabor.

MODA

Al igual que las preparaciones culinarias, los cócteles siguen las modas, y el gusto por un nuevo sabor o la accesibilidad de un producto anteriormente poco común pueden impulsar una receta a la popularidad.

SALUD PÚBLICA

Muchas de las recetas de este libro aparecieron en el siglo XIX, o incluso antes, y se han adaptado a los gustos y el consumo actuales, pero siempre conservando su sabor característico original. En aquella época, las cantidades de alcohol superaban con creces las legislaciones actuales, y muchas recetas sencillamente ya no podrían servirse hoy.



EQUILIBRIO

Algunos cócteles están perfectamente equilibrados: el azúcar no es excesivo, la acidez no molesta al paladar, la graduación alcohólica es agradable y el amargor no perdura en boca (Horse's Neck with a Kick, pág. 197; Paloma, pág. 194; Breakfast Martini, pág. 130).

DESEQUILIBRIO

Algunos cócteles están deliberadamente desequilibrados; por ejemplo, en algunos predomina el amargor (Negroni, pág. 86; Boulevardier, pág. 146, etc.), en otros, la acidez (Tom Collins, pág. 170) o en otros, el dulzor (Brandy Alexander, pág. 23).



LAS RECETAS DE LOS CÓCTELES

IMPRESINDIBLES

BLOODY MARY	62
AVIATION	64
20 TH CENTURY	65
GRASSHOPPER	66
BLOOD & SAND	68
CHARLIE CHAPLIN	69
CAIPIRINHA	70
CORPSE REVIVER N° 2	72
LAST WORD	73
COSMOPOLITAN	74
LONG ISLAND ICED TEA	76
B52	78
CAFÉ IRLANDÉS	80
BALTIMORE EGGNOG	82
NEGRONI	86
BRANDY ALEXANDER	88
SIDECAR	90
SINGAPORE SLING	92
BASIL SMASH	94
CLOVER CLUB	96
WHITE LADY	98
SOUTHSIDE	100
MARY PICKFORD	101
BRAMBLE	102
FOG CUTTER	104
TOREADOR	106
NAKED & FAMOUS	107
PAPER PLANE	108
OLD PAL	109
PENICILLIN	110
BROWN DERBY	112
ROME WITH A VIEW	113
BAMBOO	114
BLACK RUSSIAN	115
ADONIS	116
CHRYSANTHEMUM	117
CHAMPS-ÉLYSÉES	118
JAPANESE COCKTAIL	119
TI-PUNCH	120

MARTINIS

DRY MARTINI	122
DIRTY MARTINI	124
APPLE MARTINI	125
ESPRESSO MARTINI	126
LEMON DROP	127
PORNSTAR MARTINI	128
BREAKFAST MARTINI	130
FRENCH MARTINI	131
GIMLET	132

FLIPS

FLIP	134
------------	-----

SPIRIT FORWARDS

(SWEET) MANHATTAN	136
RED HOOK	138
BOBBY BURNS	139
BIJOU	140
INCOME TAX	141
ALASKA	142
EL PRESIDENTE	143
ROSITA	144
WIDOW'S KISS	145
BOULEVARDIER	146
ROB ROY	148
MARTÍNEZ	149

SOURS

WHISKEY SOUR	150
AMARETTO SOUR	152
PISCO SOUR	153
BACARDI COCKTAIL	154
JACK ROSE	155
DAIQUIRI	156
HEMINGWAY DAIQUIRI	158
FROZEN DAIQUIRI	159
MARGARITA	160
FROZEN MARGARITA	162
TOMMY'S MARGARITA	163

GIN FIZZ	164
SILVER FIZZ	166
RAMOS GIN FIZZ	167
SLOE GIN FIZZ	168
CHICAGO FIZZ	169
TOM COLLINS	170
VIEUX CARRÉ	171
BOURBON OLD FASHIONED	172
SAZERAC	174
MINT JULEP	176
MOJITO	178

MULES

MOSCOW MULE	180
DARK & STORMY	182

TIKIS

MAI TAI	184
ZOMBIE	186
PAINKILLER	187
JUNGLE BIRD	188

COLADA

PIÑA COLADA	190
-------------------	-----

HIGHBALLS

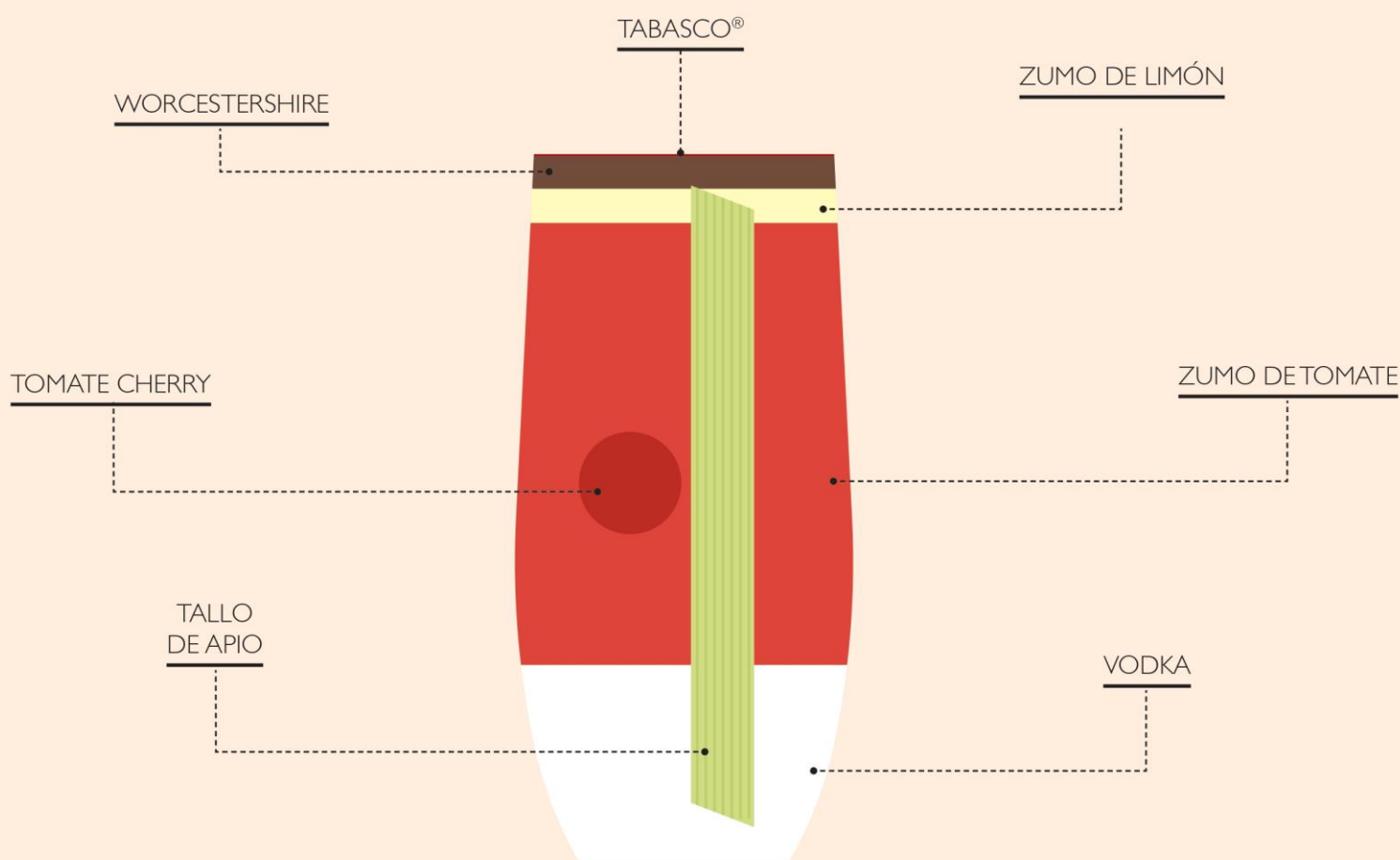
CUBA LIBRE	192
PALOMA	194
HARVARD COOLER	196
HORSE'S NECK	197

SPARKLING COCKTAILS

CÓCTEL DE CHAMPÁN	198
AIR MAIL	200
OLD CUBAN	201
FRENCH 75	202
BELLINI	204
PISCO PUNCH	206

BLOODY MARY

Para comprender



¿QUÉ ES?

Uno de los pocos tragos largos que se pueden calificar de salados, una mezcla de vodka y zumo de tomate aliñado.

CATEGORÍA

Trago largo

FAMILIA

Snapper

SERVICIO DE HIELO

Cubitos de hielo

UTENSILIOS

Dosificador
Coctelera
Colador simple
Pinzas de cocinero
Cuchara mezcladora

CRISTALERÍA

Highball

HABILIDADES A DOMINAR

Lanzamiento (pág. 59)
Cubitos de hielo (pág. 38)

VARIACIONES

Bloody Mary: sustituimos el vodka por la misma cantidad de tequila.

Redsnapper: sustituimos el vodka por la misma cantidad de ginebra.

Red Eye: añadimos una yema de huevo a un Bloody Mary tradicional.

Mocktail: suprimimos el vodka.

Aprender



PARA 1 VASO

50 ml de vodka
120 ml de zumo de tomate
10 ml de zumo de limón
10 ml de salsa worcestershire
1 pizca de sal de apio
2 vueltas de molinillo de pimienta negra
1 chorrito de Tabasco®

DECORACIÓN

1 tallo de apio y 1 tomate cherry



1 Vertemos todos los ingredientes en la parte inferior de la coctelera y mezclamos rápidamente con la cuchara.

2 Llenamos la parte superior de la coctelera hasta sus dos tercios con hielo y colocamos encima el colador.

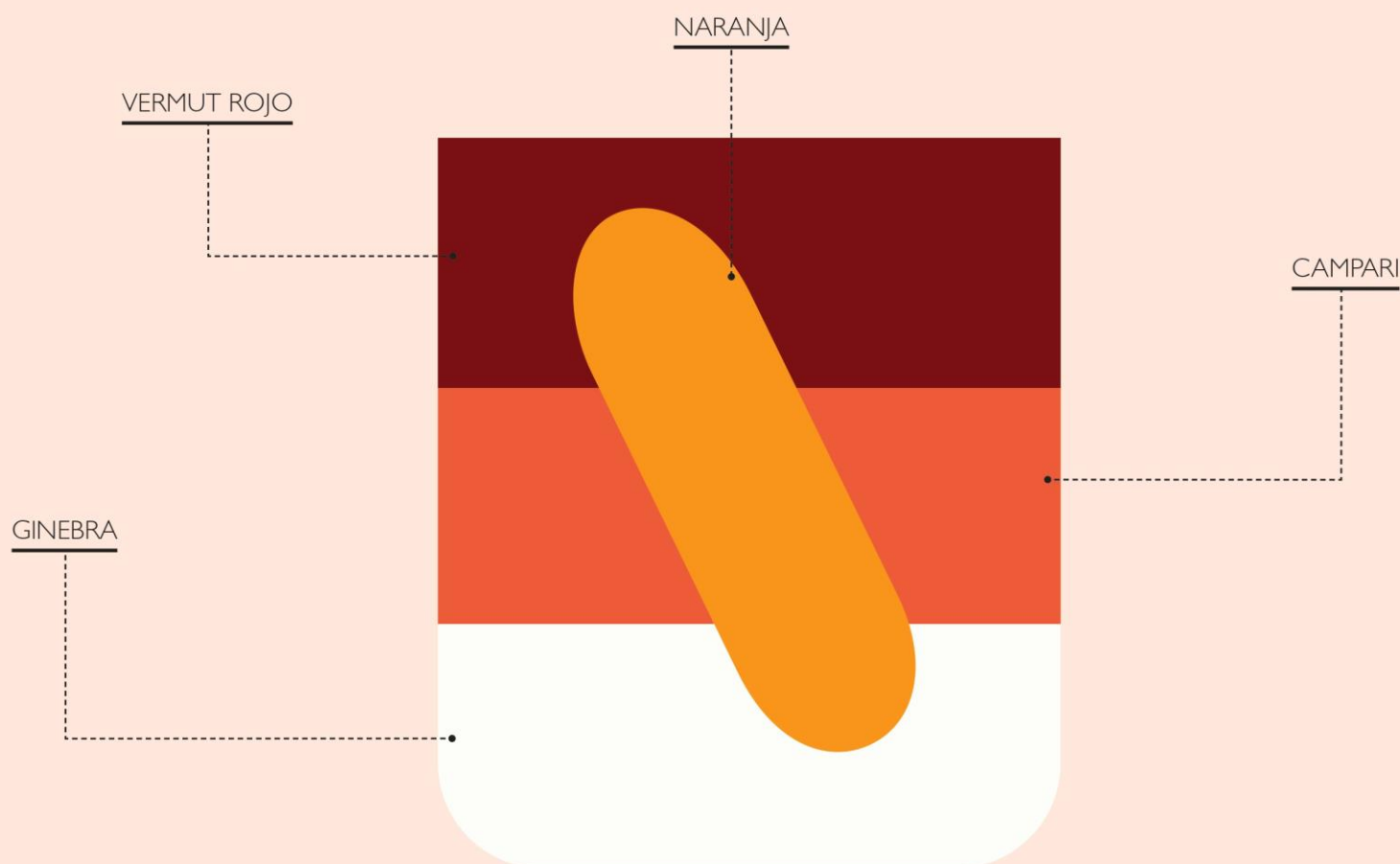
3 Lanzamos (pág. 59) el cóctel cuatro veces desde la parte superior hacia la inferior.

4 Vertemos en el vaso de servir, lleno de cubitos de hielo hasta el borde.

5 Añadimos el tallo de apio y disponemos el tomate cherry encima del vaso.

NEGRONI

Para comprender



¿QUÉ ES?

El clásico por antonomasia de los cócteles con bitter. Gracias a su sencilla estructura, puede variarse de infinitas maneras.

CATEGORÍA

Trago corto

FAMILIA

Ladder

SERVICIO DE HIELO

Cubitos de hielo

UTENSILIOS

Dosificador
Vaso mezclador
Colador simple o colador Julep
Pinzas de cocinero
Cuchillo
Cuchara mezcladora

CRISTALERÍA

Vaso old fashioned

HABILIDADES A DOMINAR

Cubitos/bloque de hielo (pág. 36)
Técnica en el vaso mezclador (pág. 56)
Colado simple (pág. 52)

Exprimido de la cáscara (pág. 46)
Corte de la cáscara (pág. 45)

VARIACIONES

Boulevardier: pág. 146.

Rabo de Gallo: sustituimos la ginebra por la misma cantidad de cachaza.

Mezcal Negroni: sustituimos la ginebra por la misma cantidad de mezcal.

Negroni sbagliato: sustituimos la ginebra por la misma cantidad de prosecco.

CONSEJOS

La decoración es cuestión de gustos. Con la rodaja de naranja, el resultado es refrescante, mientras que con la cáscara es más seco.

Aprender



PARA 1 VASO

25 ml de ginebra
25 ml de Campari
25 ml de vermut rojo

DECORACIÓN

1 trozo de cáscara de naranja sin tratar
o 1 rodaja de naranja

1 Vertemos todos los ingredientes en un vaso mezclador muy frío.

2 Añadimos hielo, unos dos dedos por encima del líquido.

3 Mezclamos durante 40 segundos.

4 Probamos para comprobar que la dilución sea perfecta y removemos un poco más si fuera necesario.

5 Colamos (pág. 52) en el vaso de servir.

6 Añadimos un bloque de hielo o cubitos de hielo hasta el borde (pág. 36).

7 Expressamos la cáscara de naranja (pág. 46) en el centro del vaso y, a continuación, la pasamos por el borde del vaso.

8 La recortamos (pág. 45) y la colocamos dentro del vaso utilizando las pinzas de cocinero o colocamos la rodaja de naranja dentro del vaso, a lo largo de la pared, utilizando las pinzas de cocinero.



SUMARIO

LAS BASES

Categorías de cócteles	12
Principales familias	13
Sabores y equilibrio	14
Puntos de referencia	15
El bar ideal: licores	16
El bar ideal: otros ingredientes .	29
Cristalería	34
Hielo	36
Decoración	42
Técnicas de elaboración	52

LAS RECETAS

Imprescindibles	62
Martinis	122
Flips	134
Spirit forwards	136
Sours	150
Mules	180
Tikis	184
Colada	190
Highballs	192
Champagne cocktails	198

EL GLOSARIO

Utensilios	210
Cristalería	212
Gestos en el bar	214
Guía de degustación	216

SOBRE EL AUTOR: LUCAS TUBIANA

Lucas Tubiana es el **Director Pedagógico de la Introducción a los Fundamentos de la Coctelería en FERRANDI París – Campus de París**. Con una destacada trayectoria en el mundo de la mixología, ha combinado su pasión por la gastronomía con el arte de la coctelería, convirtiéndose en una referencia en el sector.

Lucas inició su carrera en la cocina, obteniendo su titulación en gastronomía. Tras algunos años en el sector de la restauración, en 2013 decidió cambiar el gorro de chef por una coctelera, adentrándose en el mundo de la mixología. Se formó tanto a través de libros como en contacto con profesionales, perfeccionando sus habilidades en **prestigiosos bares de cócteles en París**, como **Le Forum y Andy Wahloo**. Más tarde, asumió el cargo de **chef ejecutivo de bar** en un importante grupo de Lyon.



Actualmente, Lucas Tubiana trabaja como consultor para diversas empresas especializadas en eventos y restauración, dividiendo su tiempo entre Francia y Suecia.





EL GRAN MANUAL DEL COCTELERO

Lucas Tubiana

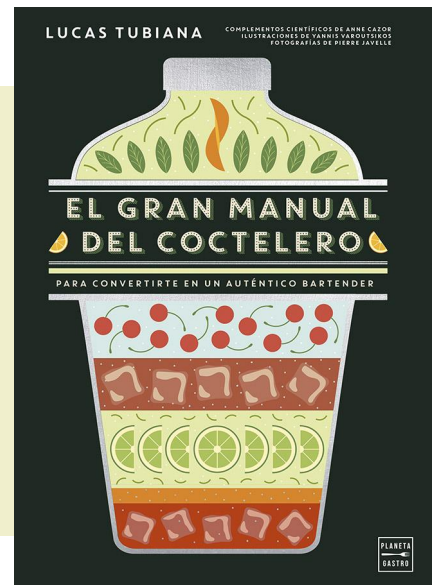
Planeta Gastro, 2025

24.5 x 32.8 cm

224 páginas

PVP c/IVA: 34,95 €

A la venta desde el 12 de marzo de 2025



Para más información a prensa:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

619 212 722

lescudero@planeta.es