

2018
GOLD
LIST

Condé Nast Traveler

TRUTH ON TRAVEL

J TOHIO A TAHAYAMA P HOTO Ó NAOSHIMA N

C U E N T O S D E I N V I E R N O

LA METAMORFOSIS DE
PRAGA

CON TOLSTÓI EN
MOSCÚ

VIAJE A LA
ALCARRIA

BUSCA A CHENCHO EN
MADRID



Agítala otra vez, barman

Las barras de hoteles están de moda y apuestan por coctelerías rompedoras.



Izda. y en el sentido de las agujas del reloj: Calpeachy en The Line, Los Ángeles; NoMad Las Vegas; Punch Room en The Edition Barcelona; Calpeach parte II, en The Line; Banana Dance en NoMad y sangría en ponchera en The Edition Barcelona.



Empieza la yincana, de *lobby a lobby*, tirando y mezclando porque sí, te toca. Y porque la oferta coctelera en las barras de hoteles es cada vez más potente. Abrir un alojamiento y no dedicarle tiempo a pensar un poco el concepto ‘espirituoso’ que va a encaminar su bar/coctelería es hoy tan incoherente como beberse un Negroni agitado. En nuestro país, The Barcelona Edition se pone a la delantera con su Punch Room, siguiendo los pasos de su sede hermana en Londres con ponches alcohólicos y sangrías servidas en piezas *vintage* de plata. Cruzando el charco hasta Los Ángeles, The Line se apoya en el imaginario de la Happy Hour Agency, conocida por sus fiestas *pop-up* en las que reinan los cócteles inventivos y conceptuales combinados con arte y diseño. Mientras tanto, en el recién abierto NoMad angelino se divierten con cócteles como el Banana Dance, una mezcla de oloroso infusionado con plátano, whisky, vermut y Velvet Falernum infusionado con *beurre noir*. Más al norte, y un poco al este, en Las Vegas, esta misma cadena se estrena con un bar en el que un piano Steinwey introduce el jazz en sus cócteles de gran formato, servidos en cálices gigantes. Porque de dónde bebe uno... beben seis. PAULA MÓVIL

