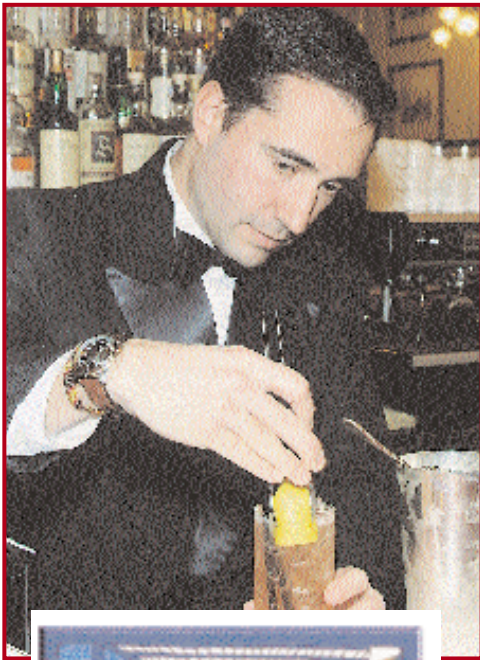


# Gourmet

## Madrid y Barcelona ¿guerra de cócteles?

*Ni mucho menos. Una de las variadas cosas que unen a estas dos grandes ciudades es que ambas pueden presumir de tener grandes maestros de la coctelería, y locales exquisitos en los que poder saborear un buen dry martini o un delicado gin fizz.*

*En números anteriores de nuestra revista, les hablamos de maestros madrileños como Chicote y Jacinto Sanfeliu; en esta ocasión, viajamos unos kilómetros y nos trasladamos a Barcelona a conocer las mejores barras de la Ciudad Condal.*



**Y** como siempre, por este mundo particular de la coctelería, nos dejamos guiar por Ángel San José, barman del Casino de Madrid.

“En Barcelona hay tres locales míticos, regentados los tres por grandes profesionales, son el Dry Martini (¿hace falta que os diga cuál es su cóctel estrella?),

el Boadas, y el Ideal”, nos dice Ángel.

Empecemos por el Dry Martini. Lo primero que nos llama la atención al entrar en su local del Eixample barcelonés (calle Aribau 162-166), es, además de su magnífica barra de madera (“una de las mejores del mundo”, según San José), su maravillosa colección de arte, toda ella unida por un elemento o protagonista común: el Dry Martini. Obras de Philip Stanton, Ana Roca-Sastre, Cristina Sampere, Diego de los Ríos, Juliet Pomés, Ramón Roig, Miguel Macaya, Jorge Cabezas, Ceesepe... y otros muchos, forman parte de la colección puesta en marcha por Javier de las Muelas, propietario del Dry Martini.

Tampoco podemos pasar por alto los cientos de botellas antiguas, exhibidas a lo largo de metros y metros de vitrinas, y detrás de la barra, en la que se sitúan excelentes profesionales. “En una oca-

sión, pedí un combinado, y el camarero tardó un buen rato en escoger el cubo de hielo perfecto; parece una exageración, pero no lo es, era ese cubito y no otro el que hacía falta para mi cóctel”, contaba un cliente habitual. Así describe, una guía de la Ciudad Condal, a esta coctelería: “es un lugar de culto al más famoso de los combinados también llamado «bala de plata». Su presencia es impecable (combina la madera y el cuero) y el ambiente clásico y elegante, música tranquila, con mucho jazz, y un servicio impecable. La clientela habitual ronda los cuarenta y tantos. Todo amante de los cócteles debe visitarla al menos una vez en la vida”.

Como curiosidad, les contaremos que en el antiguo almacén del Dry Martini hay un restaurante, el Speakeasy, al que se accede siguiendo las normas que imperaban en los locales clandestinos durante la ley seca en Chicago (cono-



Arriba, Ángel San José, barman del Casino de Madrid. Sobre estas líneas y abajo, algunos cuadros de la colección del Dry Martini de Barcelona.





*Imagen del cóctel ideado por Ángel San José en homenaje a sus colegas barceloneses.*

### **TRÍO DE ASES**

**“para María Dolores, Javier y José María”**

**Con este nombre ha querido bautizar Ángel San José, barman del Casino de Madrid, al cóctel elaborado como homenaje a los tres protagonistas de este reportaje, las coctelerías Dry Martini, Ideal y Boadas.**

**En coctelera y en vaso de trago largo**

**3/10 Ginebra**

**2/10 Lima**

**1/10 Vermouth Seco**

**1/10 Curasao Rojo**

**3/10 Zumo de arándanos**

**Se decora con corteza de naranja y limón. Aconsejado para tomar a media tarde.**

cidos como speakeasy, algo así como discreción en el comentario): para acceder al restaurante hay que decir una contraseña.

Muy cerca del Dry Martini bar, está el Ideal (en la misma calle, Aribau, pero en el número 89), local fundado por José María Gotarda, regentado en la actualidad por su hijo José. Una barra clásica es la protagonista de un local acogedor, propicio para las grandes conversaciones. Una atmósfera relajada que propicia la presencia de clientes habituales. Y una impresionante carta de Whisky de Malta.

Alberto Gómez Font, “Barman ocasional y coordinador del Departamento de Español Urgente de la Agencia EFE”, como él mismo se define, y a quien hemos citado en anteriores ocasiones, habla en uno de sus libros de un original cóctel ideado por el fundador del Ideal, José María Gotarda: folia de ron canario y Vichy Catalán. Los ingredientes son: zumo de 1/2 lima (limón verde), 6 cl de ron miel Arehucas, 1/2 cucharadita de azúcar de caña, hierbabuena y Vichy Catalán. Un cóctel de los tiempos en que, en palabras de Gómez Font, “los únicos reducidos del bien hacer eran algunos bares, muy pocos, como Chicote, Ranea, Gitanillos y Balmoral en Madrid, Boadas y El Ideal en Barcelona”.

Y ahí nos vamos, al Boa-

das, siguiente parada de nuestra visita a las mejores coctelerías barcelonesas. El Boadas puede presumir de ser la barra más antigua de todo Barcelona. En la actualidad, está regentado por María Dolores Boadas, hija del fundador, Miguel Boadas, que abrió el local barcelonés en 1933, después de trabajar unos años en el mítico Floridita cubano. Precisamente, uno de los más asiduos visitantes del Floridita y de otros muchos locales de La Habana, el escritor Ernest Hemingway, también fue cliente del Boadas, al igual que muchos otros nombres de la cultura como Dalí y Picasso.

“En 1933, —cuenta Gómez Font— Boadas logró hacer realidad el sueño dorado de muchos barmans: tener su propio bar. Y en octubre de ese año se inauguró el Boadas Cocktail Bar, en la calle de Tallers, a pocos metros de las Ramblas, muy cerquita de la Plaza de Catalunya. Ahora, cuando hace ya muchos años que Miguel Boadas no está con nosotros, su bar sigue siendo el punto de referencia entre los barceloneses aficionados a la coctelería, atendido por su hija María Dolores, siempre sonriendo y manteniendo esa preciosa complicidad que todo buen barman, en este caso barwoman, debe saber tener con sus clientes”.

Hoy en día, el Boadas sigue teniendo entre sus clien-

tes a muchos de los intelectuales catalanes (“es el centro de reunión de muchas firmas conocidas”), y destacados políticos. Y también nos encontramos referencias a este mítico bar en las obras de autores como Arturo Pérez Revorte (en “La carta esférica”) y Álvaro Mutis, el escritor colombiano Premio Cervantes de Literatura.

De las paredes del Boadas cuelgan numerosos recuerdos de todos los años vividos; una coctelería que, curiosamente, es recomendada por el personal de establecimientos de la competencia (“si le gustan los cócteles, no deje de visitar el Boadas, en plena Ramblas”).

**El Boadas, El Ideal y El Dry Martini, son los tres bares-coctelerías que no debemos olvidar en nuestra visita a Barcelona.**

*María Dolores Boadas, actual propietaria del Boadas, e hija de su fundador, Miguel Boadas, que abrió el local barcelonés en 1933.*

