De còctels, amb alcohol i sense



Amb alcohol o sense. Amb copa o amb got. A la nit o a mitja tarda. A Cugat Mèdia hem parlat amb diferents locals de Sant Cugat que ofereixen còctels perquè ens aconsellin quin son els més adequats pels dies de calor i ens expliquin com els fan. Són Tragaldabas, Dolce Vita i Bocca Sant Cugat.

A Tragaldabas parlem amb Isidora Ahumada, que ens detalla com es fa un dels còctels més famosos: el San Francisco. Al seu local el fan barrejant suc de taronja, de maduixa i de kiwi, i afegint-hi rom o vodka en la versió amb alcohol. Un altre combinat que ens recomana és el clericot, en què es barreja xampany amb molta fruita - com taronja, kiwi i fruita de la passió - i força gel. Per als més petis, a Tragaldabas en proposen una versió en què canvien el xampany pel xampany infantil. També ens presenta el mojito, que diu que a banda del clàssic, en fa de diversos gustos amb fruita fresca. De fet, a Tragaldabas és un còctel que agrada molt a la clientela més jove. I tot i que és un còctel que surt més de nit, Ahumada afirma que en serveixen molts a l'hora de dinar.

Un altre local de Sant Cugat que ofereix còctels és el Dolce Vita. Allà, Toni Pérez aposta per tres combinats: la pinya colada, el San Francisco i el mojito. També ens parla del 'sex on the beach', que fa a partir de suc de nabius, suc de taronja, licor de préssec (o bé suc de préssec) i vodka, si es vol amb alcohol. Igualment cal servir-lo amb gel picat, i Pérez es decanta per afegir-hi més suc de nabius, segons com es vulgui de dolç. Pel que fa a la pinya colada, ens explica com es pot fer a casa: s'ha de batre o trossejar la pinya natural, o fer-ho amb suc de pinya com a alternativa. Després s'hi afegeix aigua de coco i rom. L'alcohol, com sempre, és opcional. Per acabar, se serveix amb gel picat i es pot decorar amb un tros i una fulla de pinya. Si es vol més dolç, s'hi pot afegir sucre. Per Pérez, la pinya colada és un còctel que "mai no falla", però que a la tarda els que tenen més èxit són el mojito i el San Francisco, i a la nit el protagonisme és pel cosmopolitan, el 'long island', el 'sex on the beach', el whisky sour, la caipirinha i la caipiroska.

I per als que vulguin fugir dels clàssics, des de Bocca Sant Cugat, Federico Grosse ens recomana un còctel sense alcohol que té força èxit al seu local. Es tracta del campari tonic, en què només cal mesclar Bitter Kas i tònica, i afegir-hi la pell d'una taronja. Segons Grosse, aquest és el combinat que ell proposa a la clientela que vol escapar-se del San Francisco i el mojito. Tot i això, reconeix que és un còctel amarg, i que per a infants i joves aconsella el San Francisco, que ell fa amb suc de préssec, taronja i pinya, amb un toc de grosella.

De totes maneres, si preguntem als restauradors quin és el còctel més demanat al seu local, en tots tres casos hi ha un clar guanyador: el mojito. Federico Grosse de Bocca Sant Cugat explica que el mojito es fa amb llima, sucre, menta, soda i rom, però que ell aposta per canviar el rom per Jägermeister.

Isidora Ahumada, Toni Pérez i Federico Grosse: El mojito, definitivament. Amb alcohol o sense, perquè és molt fresquet ara a l'estiu, amb molt de gel. I la veritat és que amb alcohol també és suau, perquè porta molt gel. Però per la gent que no pren alcohol, òbviament el fem sense. I generalment els infants ens demanen mojito, i per això el fem - Els mojitos aquí es venen moltíssim. En fem de quatre o cinc tipus - Per gent jove, un mojito sense alcohol o el San Francisco

Noticia disponible a https://www.cugat.cat/noticies/societat/155182.html

Copyright 2024 Cugat.cat