

MAD MIXOLOGY

GUÍA ANUAL DE COCTELERÍAS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

2025



PATROCINA:



Comunidad
de Madrid

H O S T
E L E R
I A M A
D R I D



José Antonio Aparicio

Presidente de Hostelería Madrid
Hostelería Madrid's president



Esta segunda edición de nuestra guía Mad Mixology es reflejo de que la coctelería de alta calidad está muy presente en Madrid. Haciendo de nuestra ciudad un referente de ocio a nivel mundial con personalidad propia, pero no sólo en horario nocturno, se abre paso en los aperitivos, las sobremesas, afterworks, o ese concepto de tardeo que tanto nos gusta hoy en día, una verdadera coctelera de experiencias para cualquier momento del día y para todos los tipos de público. Estos establecimientos siguen proliferando, con bartenders madrileños que ganan día a día un merecido reconocimiento internacional por sus propuestas creativas e innovadoras como la coctelería sin alcohol y una oferta cada vez más potente de alta calidad. Estos profesionales empiezan a compararse con sus colegas de Londres o New York, algo verdaderamente increíble e impensable hace poco tiempo. Fruto de este crecimiento y posicionamiento, en este año 2024, Madrid en el marco de la Cocktail Week ha acogido la celebración de los The World's 50 Best Bar, que premian el talento de los 50 mejores establecimientos de coctelería en todo el mundo. Asistimos al boom de la coctelería, una explosión de sabores, colores y olores que configuran una experiencia gastronómica inigualable en locales espectaculares atendidos por profesionales de primer nivel. ¡Bienvenidos a Madrid, la capital del cóctel y la mixología!

This second edition of our Mad Mixology guide is a reflection of the fact that high-quality cocktails are very much present in Madrid. This makes our city a benchmark for leisure on a global scale with its own personality, not only during the evenings, but also during the daytime with aperitifs, desserts, afterworks, or afternoon drinks that we all have come to love so much, a true cocktail of experiences for any time of day and for all types of people. These establishments continue to gain traction, with Madrid bartenders earning well-deserved international recognition every day for their creative and innovative proposals such as non-alcoholic cocktails and an increasingly strong offer of a high quality. These professionals are beginning to compare themselves to the likes of those in London or New York, something truly incredible and that was unthinkable just a short time ago. As a result of this growth and rating, in 2024, Madrid, within the framework of Cocktail Week, hosted the celebration of The World's 50 Best Bar, which rewards the talent of the 50 best cocktail establishments around the world.

We are witnessing the boom of cocktails, an explosion of flavours, colours and aromas that make up an unparalleled gastronomic experience in spectacular venues served by top-level professionals. Welcome to Madrid, the capital of cocktails and mixology!

ÍNDICE

INDEX

- 5 TIPOS DE EXPERIENCIAS
TYPES OF EXPERIENCES
- 9 MAPAS
MAPS
- 21 COCTELERÍAS
COCKTAIL BARS

- 83 UTENSILIOS DE COCTELERÍA
COCKTAIL TOOLS
- 91 DIRECTORIO
DIRECTORY
- 97 CÓCTEL DE MADRID
MADRID'S COCKTAIL

A close-up photograph of an acoustic guitar with a light-colored wooden body and a dark fretboard. The guitar is positioned diagonally across the frame. In the foreground, a clear glass filled with amber liquid, ice cubes, and a white straw sits on a dark, textured surface. The background is dark and out of focus.

TIPOS DE EXPERIENCIAS

TYPES OF EXPERIENCES

Experiencias

Actividades



Complementa la experiencia de la mixología creando diferentes ambientes, bien por medio de noches temáticas, propicias para el afterwork o de entretenimiento generado por competiciones, juegos y concursos colaborativos o individuales. Los ganadores pueden recibir un premio, que normalmente consiste en parte de la oferta del propio local.

Actuaciones



Más allá del espectáculo desde la barra, que por sí mismo representa el arte de la mixología, suele contar con una programación, a ser consultada previamente, que puede ir desde música en vivo, versiones acústicas y sesiones de DJ, hasta imitaciones, coreografías y caracterizaciones, pasando por encuentros artísticos o presentaciones literarias.

Catas



Ofrece recorridos, que pueden ser personales o guiados por expertos, a través de los diferentes matices que conforman su propuesta de coctelería. En ocasiones, se centran específicamente en destilados de características diferenciadas, que aportan diversos tonos a las preparaciones finales, y eventualmente hay sesiones dedicadas a un cóctel en particular.

Gastronomía



Pone especial énfasis en la creatividad e innovación culinaria, armonizando cuidadosamente su carta de coctelería con bocados, tapas y/o menús de varios pases, que pueden ser de creación propia o en colaboración con otros restaurantes. Eventualmente, plantea momentos de consumo diferenciado, como brunch, aperitivo y tardeo.

Talleres



Cuenta con una particular vocación por el fomento a la cultura de la mixología, poniendo a disposición a profesionales de la disciplina, residentes en el local o de intercambio con otras coctelerías, para impartir masterclasses, cursos de elaboración o divulgar la historia de cócteles clásicos, enseñando a prepararlos de manera genérica o personalizada.

Experiencias

Activities

Complement the mixology experience by creating different atmospheres, whether it is themed nights, suitable for after-work or entertainment generated by competitions, games, or collaborative or individual contests. The winners can receive a prize, which normally consists partly of some of the venue's menu.



Performances

Beyond the bar show, which in itself represents the art of mixology, there is usually a programme, which must be consulted in advance, which can range from live music, acoustics and DJ sessions, to imitations, choreographies and characterisations, as well as artistic meetings or literary presentations.



Tastings

Tours are offered, which can be individual or guided by experts, through the different nuances that make up their cocktails. Sometimes, they focus specifically on spirits' characteristics, which contribute different tones to the final preparations, and occasionally there are sessions dedicated to a particular cocktail.



Gastronomy

It places special emphasis on culinary creativity and innovation, carefully harmonising its cocktail menu with snacks, tapas and/or multi-course menus, which can be created by the restaurant itself or in collaboration with others. Occasionally, different consumption times are offered, such as brunch, aperitifs and afternoon drinks.



Workshops

These have a particular vocation for promoting the culture of mixology, making available professionals in the discipline, resident in the establishment or on exchange with other cocktail bars, to give masterclasses, preparation courses or to spread the history of classic cocktails, teaching how to prepare them in a generic and personalised way.



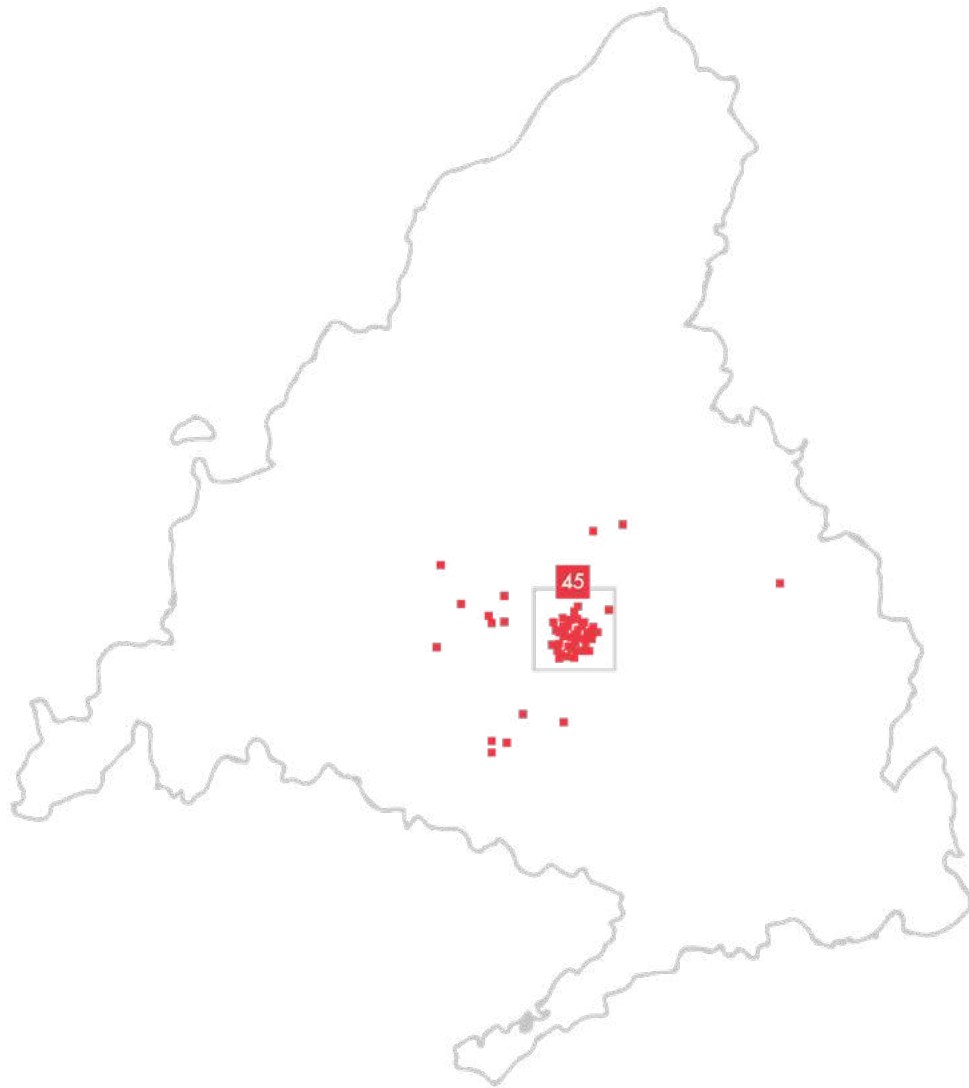
A glass of amber-colored cocktail with ice, a lemon slice, and a rosemary sprig, sitting on a map. The glass is a cut-crystal snifter or similar style, filled with a golden-brown liquid and several ice cubes. A slice of lemon and a sprig of rosemary are perched on the rim. The glass sits on a detailed street map with yellow and blue highlights. The background is dark and out of focus.

MAPAS MAPS

General

General

COMUNIDAD DE MADRID



Zona 1

Zone 1

BARRIO DE LAS LETRAS - ATOCHA



1. DEVIL'S CUT MADRID
C/ del León, 3

22

2. FAT CATS COCKTAIL HOUSE
C/ del Infante, 5

23

3. LA ANALÓGICA
C/ de las Huertas, 65

24

4. LOBBYTO COCKTAIL BAR
C/ de Echegaray, 8

25

5. QUINTOELEMENTO RESTAURANTE
C/ de Atocha, 125

26

6. SALMÓN GURU
C/ de Echegaray, 21

27

7. SANTOS Y DESAMPARADOS
Cost. de los Desamparados, 4

28

Zona 2

Zone 2

CASTELLANA - RECOLETOS



- 1. **BALMORAL**
C/ de Hermosilla, 2
- 2. **BENARES MADRID**
C/ Zurbano, 5
- 3. **GRACE MADRID**
P.º de Recoletos, 18
- 4. **HER**
C/ de Hermosilla, 4
- 5. **ROBUCHON SPEAKEASY**
P.º de la Castellana, 12
- 6. **TARDE.O**
P.º de la Castellana, 22
- 7. **TATEL**
P.º de la Castellana, 36

29

30

31

32

33

34

35

Zona 3

Zone 3

CHUECA - PLAZA DE ESPAÑA



- 1. **1862 DRY BAR**
C/ del Pez, 27
- 2. **DOCE BOTELLAS**
C/ de Belén, 7
- 3. **MOMUS COCKTAIL BAR**
C/ de San Bartolomé, 11
- 4. **PADRINO COCKTAIL BAR**
C/ del Barquillo, 21

- 5. **SAMBHAD**
C/ del Duque de Osuna, 4

- 6. **ZÍNGARA**
Pl. de las Salesas, 8

40

41

Zona 4

Zone 4

ESTE DE LA CASTELLANA



- 1. **BILLY MITCHELL** 42
C/ de Narváez, 26
- 2. **CAMERINO** 43
C/ del Príncipe de Vergara, 87
- 3. **COMMACERO** 44
C/ del Conde de Peñalver, 20
- 4. **MANTO** 45
Av. de los Andes, 34
- 5. **PUCARÁ** 46
C/ del Príncipe de Vergara, 200
- 6. **TARANTELLA GIN & COCKTAIL ROOM** 47
C/ de Cavanilles, 19

Zona 5

Zone 5

MALASAÑA - CHAMBERÍ

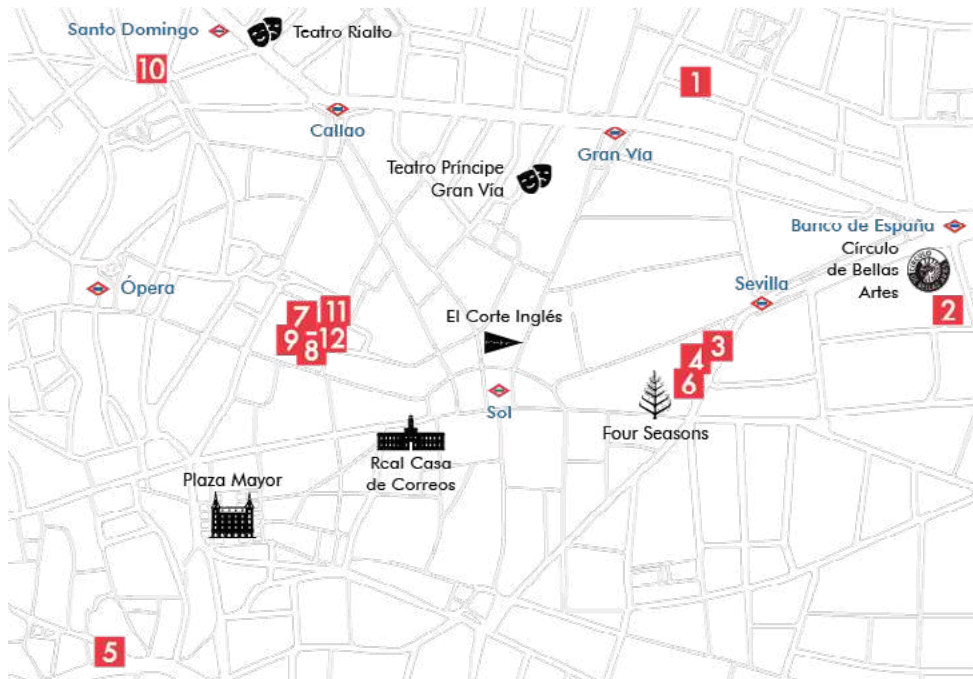


- 1. **BOOM BOOM CIAO** 48
C/ de Manuela
Malasaña, 11
- 2. **CASA SALESAS** 49
C/ de Fernando VI, 6
- 3. **LA REINA LAGARTA** 50
C/ de la Palma, 14
- 4. **LÁGRIMAS CLUB** 51
C/ del Cardenal
Cisneros, 10
- 5. **SHIFT PUBLIC HOUSE** 52
C/ del Cardenal
Cisneros, 11
- 6. **THE DASH** 53
C/ de Murillo, 5
- 7. **VEINTI7 COTELERÍA** 54
C/ de San Mateo, 26

Zona 6

Zone 6

SOL - GRAN VÍA



1. ANGELITA MADRID

C/ de la Reina, 4

55

2. CLANDESTINO

C/ del Marqués de Casa Riera, 4

56

3. DANI BRASSERIE

C/ de Sevilla, 3, 7ª Planta

57

4. EL PATIO

C/ de Sevilla, 3

58

5. HDDN

Pl. de Puerta Cerrada, 7

59

6. ISA RESTAURANT & COCKTAIL BAR

C/ de Sevilla, 3, 1ª Planta

60

7. MARKET AT EDITION

Pl. de Celenque, 2

61

8. MISTICA AT EDITION

Pl. de Celenque, 2

62

9. OROYA

Pl. de Celenque, 2

63

10. TERRAZA SANTO DOMINGO

C/ de San Bernardo, 1

64

11. THE MADRID EDITION LOBBY BAR

Pl. de Celenque, 2

65

12. THE MADRID EDITION PUNCH ROOM

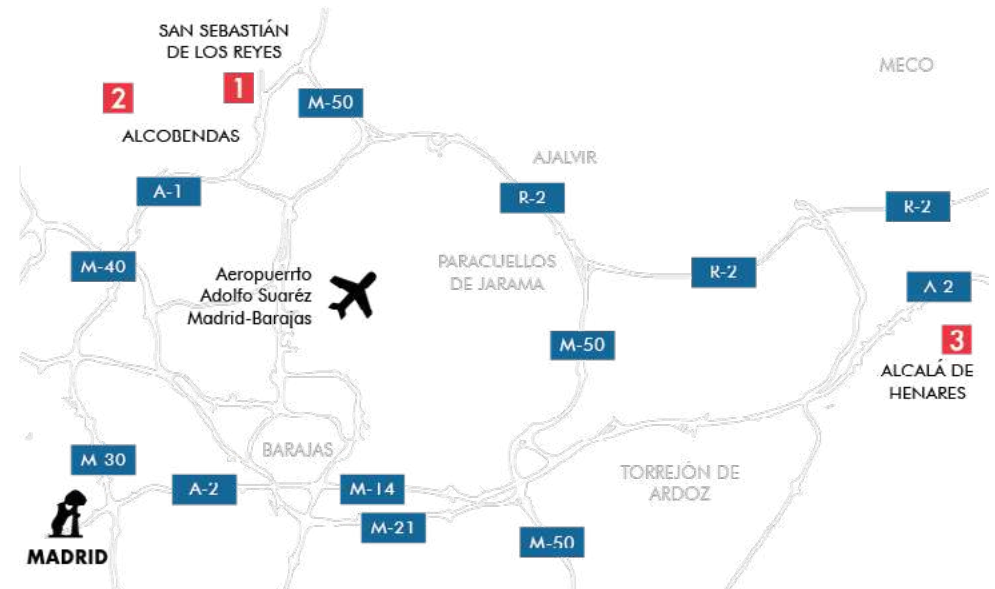
Pl. de Celenque, 2

66

Zona 7

Zone 7

NORESTE



1. DOLCCE

Avenida de Somosierra, 24
San Sebastián de los Reyes

67

2. EL ENCANTO COCKTAIL BAR

Paseo de Fuente Lucha, 10
Alcobendas

68

3. O'MALLEYS PUB

Calle de Goya, 6
Alcalá de Henares

69

Zona 8

Zone 8

OESTE



1. BARBILLÓN

Av. de Valdemarín, 165-169
Aravaca

2. HAROKO PRIMITIVE BAR

C.º de las Huertas, 20
Pozuelo de Alarcón

3. LA ROLLERIE LAS ROZAS

C/ Castillo de Manzanares, 3
Las Rozas de Madrid

4. O'HARA'S

Vía de las Dos Castillas, 23
Pozuelo de Alarcón

70

71

72

73

5. PANORAMA

C/ Moreras, 42
Majadahonda

6. SURI GARDEN LOUNGE

Pl. Mayor, 4
Pozuelo de Alarcón

7. TINGLADO

Av. Siglo XXI, 13
Boadilla del Monte

74

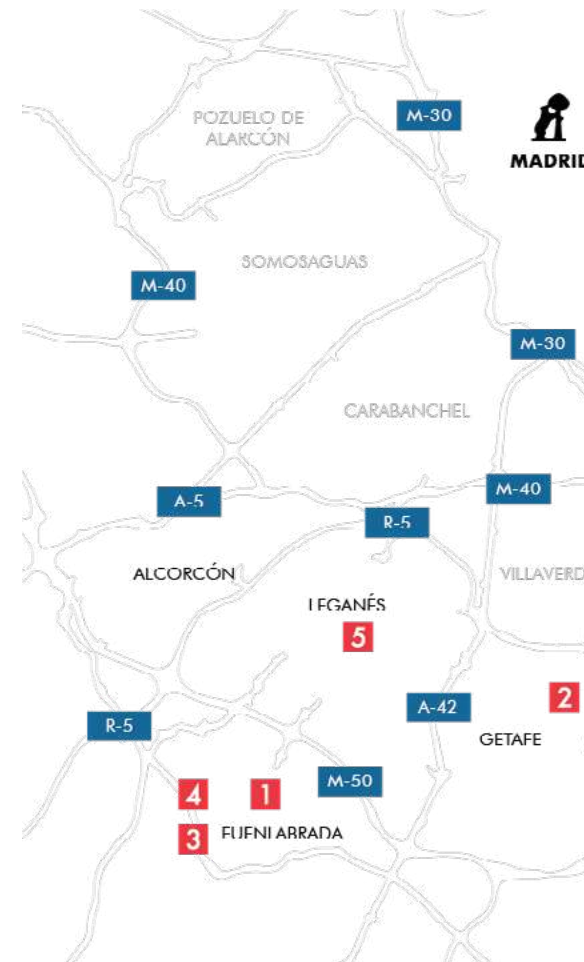
75

76

Zona 9

Zone 9

SUROESTE



1. COCTELERÍA HABANA FUENLABRADA

C/ de Leganés, 51
Fuenlabrada

2. HORIZONTE LOUNGE

Av. Rocinante, 2
Getafe

3. OVOXO HOOKAH

Av. de la Universidad, 9
Fuenlabrada

4. PANDORA COCKTAIL

C/ del Manantial, 6
Fuenlabrada

5. ROYALTY KIWAI

C/ del Ártico, 11
Leganés

77

78

79

80

81



COCTELERÍAS
COCKTAIL BARS

1. DEVIL'S CUT MADRID



Se erige como un homenaje a la coctelería de autor, liderado por un equipo comprometido con la excelencia bajo la dirección del maestro mixólogo Shingo Gokan, reconocido a nivel global por su enfoque innovador, y acompañado por el chef Atsushi Furukawa. Cada producto o creación que ofrecen mezcla técnicas modernas con un respeto profundo por las tradiciones. En síntesis, la propuesta de Devil's Cut destaca por sus cócteles diseñados con precisión y una oferta gastronómica bien elaborada, que complementa la experiencia de manera integral. Esta coctelería es un espacio donde la creatividad y el profesionalismo convergen en cada servicio.

A tribute to signature cocktails, it is led by a team committed to excellence under the direction of master mixologist Shingo Gokan, globally recognised for his innovative approach, and accompanied by chef Atsushi Furukawa. Each product or creation they offer combines modern techniques with a deep respect for traditions. In short, Devil's Cut stands out for its precisely designed cocktails and a well-prepared gastronomic offer, providing an all-round experience. This cocktail bar is a space where creativity and professionalism go hand in hand with every service.

DIRECCIÓN
ADDRESS
C/ del León, 3

TELÉFONO
PHONE NUMBER
n/a

HORARIO
OPENING HOURS

Lun-Jue / Mon-Thu	18.00-02.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	18.00-03.00
Dom / Sun	18.00-02.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2. FAT CATS COCKTAIL HOUSE

Coctelería inspirada en los icónicos speakeasies de la era de la prohibición. Con una atmósfera íntima y exclusiva, este espacio atrae a los amantes de la coctelería con su estética cuidadosamente diseñada, que evoca el glamour y la elegancia de una época pasada. Destaca por su extensa carta de cócteles, que fusiona clásicos atemporales con creaciones de autor, todas elaboradas con ingredientes de alta calidad y presentadas de manera creativa. Ofrece una experiencia envolvente, ideal para disfrutar de una velada diferente y sofisticada.

Cocktail bar inspired by the iconic speakeasies of the prohibition era. With an intimate and exclusive atmosphere, this space attracts cocktail lovers with its carefully designed aesthetic, evoking the glamour and elegance of a bygone era. It stands out for its extensive cocktail menu, which fuses timeless classics with signature creations, all made with high quality ingredients and presented in a creative way. It offers an immersive experience, ideal for enjoying a different and sophisticated evening.



DIRECCIÓN
ADDRESS

C/ del Infante, 5

TELÉFONO
PHONE NUMBER
697 73 77 34

HORARIO
OPENING HOURS

Lun / Mon	19.00-02.00
Mar / Tue	18.00-03.00
Mié / Wed	Cerrado / Closed
Jue / Thu	19.00-02.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	17.00-02.30
Dom / Sun	19.00-02.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





3. LA ANALÓGICA



Después del éxito de su primer local, Nico y su equipo han dado un paso adelante con un nuevo espacio más amplio en el centro de la ciudad: un renovado hi-fi bar que mantiene su esencia, combinando música y coctelería con un enfoque auténtico y cuidado. La propuesta incluye una selección de cócteles inspirados en canciones y bandas internacionales, que invitan a disfrutar al ritmo de una cuidada selección musical de indie-rock. A través de su tocadiscos, los visitantes pueden sumergirse en una experiencia que combina sonido analógico, imágenes evocadoras y tragos diseñados con creatividad y precisión.

After the success of their first location, Nico and his team have taken a step forward with a new, larger space in the city centre: a renovated hi-fi bar that maintains its essence, combining music and cocktails with an authentic and careful approach. The proposal includes a selection of cocktails inspired by international songs and bands, which invites to enjoy to the rhythm of carefully selected indie-rock music. Through its record player, visitors can immerse themselves in an experience that combines analogue sound, evocative images and drinks designed with creativity and precision.

DIRECCIÓN

ADDRESS

C/ de las Huertas, 65

TÉLFONO

PHONE NUMBER

647 37 50 19

HORARIO

OPENING HOURS

Lun-Mar / Mon-Tue

Mié-Jue / Wed-Thu

Vie-Dom / Fri-Sun

Cerrado / Closed

19.00-02.00

19.00-02.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



4. LOBBYTO COCKTAIL BAR

Diseñado por Rockwell Group, es una de las coctelerías referentes en la Comunidad de Madrid. Se encuentra situado en el hall del Gran Hotel Inglés y su espacio evoca los locales de los años 20. Su coctelería de autor se acompaña con música en vivo de jueves a domingos. Su gran barra central es el lugar ideal para disfrutar de tapas y platos para compartir, con una propuesta gastronómica que reinventa la tradición madrileña con técnicas de la cocina moderna.

Designed by Rockwell Group, it is one of the leading cocktail bars in the Comunidad de Madrid. Located in the lobby of the Gran Hotel Ingles, its space takes back to the bars of the 1920s. Its signature cocktails are accompanied by live music from Thursday to Sunday. Its large central bar is the ideal place to enjoy tapas and sharers, with a gastronomic proposal that reinvents the traditions of Madrid with modern cooking techniques.



DIRECCIÓN

ADDRESS

C/ de Echegaray, 8

TÉLFONO

PHONE NUMBER

913 60 00 01

HORARIO

OPENING HOURS

Todos los días / Every day 09.00-01.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



5. QUINTOELEMENTO RESTAURANTE



Inspirada en la riqueza cultural de ciudades como Hong Kong, Nueva York, Bangkok y Madrid, su oferta combina influencias asiáticas, espíritu latinoamericano y alma mediterránea, dando lugar a una selección de cócteles que reflejan innovación y diversidad. El menú abarca tanto cócteles clásicos como creaciones propias, que destacan por su originalidad y ofrecen una experiencia sensorial junto a su oferta gastronómica. Esta aproximación permite explorar una fusión de tradiciones y sabores, consolidándose como una coctelería de referencia que valora la diversidad y la creatividad en su carta.

Inspired by the cultural richness of cities such as Hong Kong, New York, Bangkok and Madrid, its offering combines Asian influences, Latin American spirit and Mediterranean soul, giving rise to a selection of cocktails that reflect innovation and diversity. The menu includes both classic cocktails and its own creations, which stand out for their originality and offer a sensory experience alongside its gastronomic offering. This approach has allowed to explore a fusion of traditions and flavours, making it a benchmark cocktail bar that values diversity and creativity in its menu.

DIRECCIÓN

ADDRESS

C/ de Atocha, 125

TELÉFONO

PHONE NUMBER

918 53 26 28

HORARIO

OPENING HOURS

Todos los días / Every day 13.00-02.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



6. SALMON GURU

Su propuesta se caracteriza por un enfoque creativo y una atención meticulosa a la calidad en cada detalle. Con una carta que combina técnicas innovadoras y el uso de ingredientes seleccionados, sus cócteles presentan combinaciones que sorprenden a quienes los prueban. El ambiente ecléctico del espacio complementa su oferta, creando un entorno ideal para disfrutar de una experiencia relajada y diferente, con un servicio cercano y profesional.

With a proposal that is characterised by a creative approach and meticulous attention to quality in every detail and a menu that combines innovative techniques and the use of selected ingredients, their cocktails take those that try them by surprise. The eclectic atmosphere of the space complements their offering well, creating the ideal environment to enjoy a relaxed and different experience, accompanied by a friendly and professional service.



DIRECCIÓN

ADDRESS

C/ Echegaray, 21

TELÉFONO

PHONE NUMBER

n/a

HORARIO

OPENING HOURS

Lun-Jue / Mon-Thu	16.00-02.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	16.00-02.30
Dom / Sun	16.00-02.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



7. SANTOS Y DESAMPARADOS



Esta coctelería combina la elegancia de las recetas clásicas con la audacia de las creaciones de autor. El espacio se define por una estética gótica y una ambientación sonora dominada por el rock. Sus cócteles son concebidos como piezas únicas, que unen la tradición de la mixología con propuestas vanguardistas, convirtiendo el lugar en una fusión entre lo oscuro y lo sofisticado. Este ambiente resuena en quienes buscan algo más que un clásico cóctel.

This cocktail bar combines the elegance of classic recipes with the boldness of signature creations. The space is characterised by a gothic aesthetic and a mostly rock sound environment. Its cocktails are considered unique, which unite the tradition of mixology with avant-garde proposals, making this spot a fusion of the dark and the sophisticated. This atmosphere resonates with those in search for something more than a classic cocktail.

DIRECCIÓN ADDRESS

Cost. de Desamparados, 4

TELÉFONO PHONE NUMBER

630 19 68 39

HORARIO OPENING HOURS

Lun-Jue / Mon-Thu 19.00-02.30
Vie-Sáb / Fri-Sat 19.00-03.00
Dom / Sun 19.00-02.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



1. BALMORAL

Posicionado como un referente de la coctelería de lujo, aúna sofisticación y creatividad en cada una de sus propuestas. Con su nueva ubicación en el emblemático Hotel Meliá Fénix, un clásico de la calle Hermosilla, sus mixólogos mezclan destilados con frescura y dinamismo, obteniendo como resultado cócteles que son una experiencia sensorial de nuevos matices. Este enfoque le transforma en un punto de encuentro imprescindible para los apasionados de la mixología que buscan trascender a nuevos niveles en esta técnica.

As a benchmark in luxury cocktails, this bar combines sophistication and creativity in everything it has to offer. With its new location in the emblematic Melia Fenix Hotel, a classic on Hermosilla Street, its mixologists prepare spirits with freshness and dynamism, with the result being cocktails that are a sensorial experience of new nuances. This approach transforms it into an unmissable hot spot for mixology enthusiasts who seek whole new levels in this exciting world.



DIRECCIÓN ADDRESS

C/ de Hermosilla, 2

TELÉFONO PHONE NUMBER

914 31 67 00

HORARIO OPENING HOURS

Lun-Jue / Mon-Thu 13.00-01.00
Vie-Dom / Fri-Sun 13.00-02.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2. BENARES MADRID



Es uno de los pioneros y pocos establecimientos de la Comunidad de Madrid cuya carta está completamente inspirada en la tradición india. Cada cóctel se elabora con una selección de ingredientes que reflejan la riqueza cultural y gastronómica de las diversas regiones del subcontinente, incluyendo especias aromáticas y frutas exóticas. Esta coctelería trabaja desde una propuesta que fusiona técnicas modernas con recetas tradicionales, celebrando la pluralidad y el carácter distintivo de la India.

One of the pioneers and few establishments in the Comunidad de Madrid whose menu is completely inspired by Indian tradition. Each cocktail is made with a selection of ingredients that reflect the cultural and gastronomic richness of the various regions of the subcontinent, including aromatic spices and exotic fruits. This cocktail bar bases its menu on a fusion of modern techniques and traditional recipes, celebrating the plurality and distinctive character of India.

DIRECCIÓN
ADDRESS
C/ Zurbano, 5

TÉLFONO
PHONE NUMBER
913 19 87 16

HORARIO
OPENING HOURS

Lun-Jue / Mon-Thu	13.30-17.00 / 20.30-00.30
Vie / Fri	13.30-00.30
Sáb-Dom / Sat-Sun	13.30-17.00 / 20.30-00.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



3. GRACE MADRID

La música y el estilo se fusionan en un ambiente inspirado en los escenarios desde los años 80 hasta la actualidad. Su barra es el punto clave para disfrutar de una gastronomía diseñada para despertar los sentidos, acompañada de los primeros acordes de canciones populares. La carta de cócteles está diseñada con la intención de ofrecer una experiencia vibrante, con sabores que evocan las memorias de Nueva York y convierten cada bebida en una historia. Este espacio invita a los clientes a ser parte de una experiencia donde la música y la coctelería se entrelazan armoniosamente.

Music meets style in an atmosphere inspired by the stages from the 80s up to the present day. Its bar is the highlight when enjoying a gastronomy designed to awaken the senses, accompanied by the first chords of popular songs. The cocktail menu is designed with the intention of offering a vibrant experience, with flavours that evoke memories of New York and turn each drink into a story. This space invites customers to be part of an experience where music and cocktails are harmoniously intertwined.



DIRECCIÓN
ADDRESS
Pº de Recoletos, 18

TÉLFONO
PHONE NUMBER
621 25 73 31

HORARIO
OPENING HOURS

Lun-Mié / Mon-Wed	Cerrado / Closed
Jue / Thu	20.00-05.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	20.00-05.30
Dom / Sun	Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



4. HER



La propuesta se centra en una coctelería de autor que emplea ingredientes frescos, orgánicos y de temporada, seleccionados de productores locales y responsables. Cada cóctel es una combinación equilibrada de creatividad y técnica, elaborado con destilados premium, infusiones caseras y mezclas botánicas que resaltan los sabores naturales. La carta es dinámica, con opciones que evolucionan según la temporada y las cosechas disponibles, reflejando un compromiso con la calidad y la sostenibilidad. La experiencia está diseñada para sorprender a los sentidos y honrar el trabajo artesanal de quienes cultivan y transforman los ingredientes que protagonizan cada creación presente en la carta.

The proposal here focuses on signature cocktails that use fresh, organic and seasonal ingredients, selected from local and responsible sources. Each cocktail is a balance of creativity and technique, made with premium spirits, homemade infusions and botanical blends that make natural flavours the star of the show. The menu is dynamic, with options that evolve according to the season and available harvests, reflecting their commitment to quality and sustainability. The experience is designed to take the senses by surprise and honour the artisanal work of those who grow and transform the ingredients that feature in each creation on the menu.

DIRECCIÓN

ADDRESS

C/ de Hermosilla, 4

TELÉFONO

PHONE NUMBER

914 92 41 22

HORARIO

OPENING HOURS

Lun-Jue / Mon-Thu	13.30-16.15 / 20.00-23.15
Vie / Fri	13.30-16.15 / 20.00-23.30
Sáb-Dom / Sat-Sun	13.30-16.15 / 20.00-23.15



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



5. ROBUCHON SPEAKEASY

Inspirado en el alma de los bares clandestinos de la década de 1920, ofrece un ambiente íntimo y elegante que transporta a otra época. Su propuesta de coctelería se centra en una carta de autor que equilibra tradición e innovación, con preparaciones elaboradas para quienes valoran la creatividad y la calidad en los detalles. La atención al diseño del espacio y a la experiencia sensorial crean un lugar ideal para disfrutar de la coctelería en un entorno excepcional.

Inspired by the soul of the clandestine bars of the 1920s, it offers an intimate and elegant atmosphere that transports you to another era. Its cocktail selection focuses on a signature menu that balances tradition and innovation, with elaborate preparations for those who value creativity and quality in every aspect. The attention to the design of the space and the sensory experience create an ideal place to enjoy cocktails in an exceptional setting.



DIRECCIÓN

ADDRESS

Pº de la Castellana, 12

TELÉFONO

PHONE NUMBER

916 70 94 95

HORARIO

OPENING HOURS

Lun-Jue / Mon-Thu	08.30-01.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	08.30-02.00
Dom / Sun	10.00-01.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



6. TARDE.O



Presenta una propuesta que combina lo atractivo de la coctelería clásica con un toque vanguardista. Su carta de cócteles está cuidadosamente elaborada con ingredientes de la más alta calidad, destacando productos autóctonos de España, como el melón de Villacañejo y las fresas de Huelva, que aportan un sabor auténtico y distintivo. El cóctel estrella, el "Forest 75", rinde homenaje a Madrid, fusionando sofisticación con un toque de miel de madroño, que le otorga una dulzura envolvente y un carácter inconfundible.

A selection of appealing classic cocktails with an avant-garde touch. Its cocktail menu is carefully prepared with only ingredients of the highest quality, particularly local products from Spain, such as Villacañejo melon and strawberries from Huelva, providing an authentic and distinctive flavour. The star cocktail, the "Forest 75", pays tribute to Madrid, fusing sophistication with a touch of strawberry tree honey, which gives it an enveloping sweetness and an unmistakable character.

DIRECCIÓN
ADDRESS
Pº de la Castellana, 22

TELÉFONO
PHONE NUMBER
915 87 19 85

HORARIO
OPENING HOURS

Lun / Mon	17.00-01.00
Mar-Sáb / Tue-Sat	17.00-02.00
Dom / Sun	17.00-01.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



7. TATEL

Mezclando la riqueza histórica del Siglo de Oro español con la frescura de los ingredientes mediterráneos, encuentra inspiración en una época de esplendor cultural y exploración. La herencia mediterránea se refleja en el uso de ingredientes autóctonos, como hierbas aromáticas, cítricos frescos, especias selectas y licores de origen español. Dicha época no solo fue una era dorada en literatura y arte, sino también en la exploración de sabores, especias y técnicas que enriquecieron la cultura gastronómica de la península ibérica. Estos descubrimientos se traducen en una carta que crea historia a través de aromas y sabores.

Combining the historical richness of Spain's Golden Age with the freshness that Mediterranean ingredients offer, it finds inspiration in a time of cultural splendour and exploration. The Mediterranean heritage is reflected in the use of native ingredients, such as aromatic herbs, fresh citrus fruits, select spices and liqueurs of Spanish origin. Not only was this era a golden age in the world of literature and art, but also in the exploration of flavours, spices and techniques that enriched the gastronomic culture of the Iberian Peninsula. These discoveries translate into a menu that creates history through aromas and flavours.



DIRECCIÓN
ADDRESS
P. de la Castellana, 36

TELÉFONO
PHONE NUMBER
911 72 18 41

HORARIO
OPENING HOURS

Lun-Jue / Mon-Thu	13.00-01.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	13.00-02.00
Dom / Sun	13.00-01.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



1. 1862 DRY BAR



Desde su inauguración en mayo de 2012, en un antiguo palacete del centro de Madrid, ofrece una experiencia que honra la tradición en cada detalle. Su carta se especializa en cócteles clásicos, elaborados fielmente siguiendo las recetas originales de los grandes maestros de la mixología. Además, el bar presenta creaciones propias que se renuevan cada temporada, asegurando una oferta siempre fresca y adaptada a las tendencias actuales, sin perder su propuesta de valor central: lo tradicional. Con un enfoque respetuoso hacia la historia de la mixología, se mantiene como un referente para quienes aprecian la tradición y la innovación del sector.

Since its opening in May 2012, in an old mansion in the centre of Madrid, it has offered an experience that honours tradition in every detail. Its menu specialises in classic cocktails, faithfully prepared following the original recipes of the great masters of mixology. In addition, the bar presents its own creations that are renewed each season, ensuring an offer that is always fresh and up to date with current trends, without losing its core value of tradition. With a respectful approach to the history of mixology, it remains a benchmark for those who appreciate tradition and innovation in the sector.

DIRECCIÓN ADDRESS

C/ del Pez, 27

TELÉFONO PHONE NUMBER

609 53 11 51

HORARIO OPENING HOURS

Lun-Jue / Mon-Thu 16.00-02.00

Vie-Sáb / Fri-Sat 16.00-02.30

Dom / Sun 13.00-02.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2. DOCE BOTELLAS

Se caracteriza por sus cócteles artesanales, preparados con esmero para ofrecer combinaciones únicas. El ambiente es íntimo y se complementa con música de los años 80, logrando una atmósfera nostálgica y acogedora. El personal, siempre cercano, destaca por su atención al detalle. Además de su carta de bebidas, cuenta con opciones para picar que realzan la experiencia.

Characterised by its artisanal cocktails, this bar carefully prepares unique combinations. The atmosphere is intimate and is complemented by 80s music, resulting in a nostalgic and cozy atmosphere. The friendly staff are noted for their attention to detail. In addition to a drinks menu, there are also snack options to enhance the experience.



DIRECCIÓN ADDRESS

C/ de Belén, 7

TELÉFONO PHONE NUMBER

653 75 45 78

HORARIO OPENING HOURS

Lun / Mon

Mar-Sáb / Tue-Sat

Dom / Sun

Cerrado / Closed

18.00-03.00

18.30-23.45

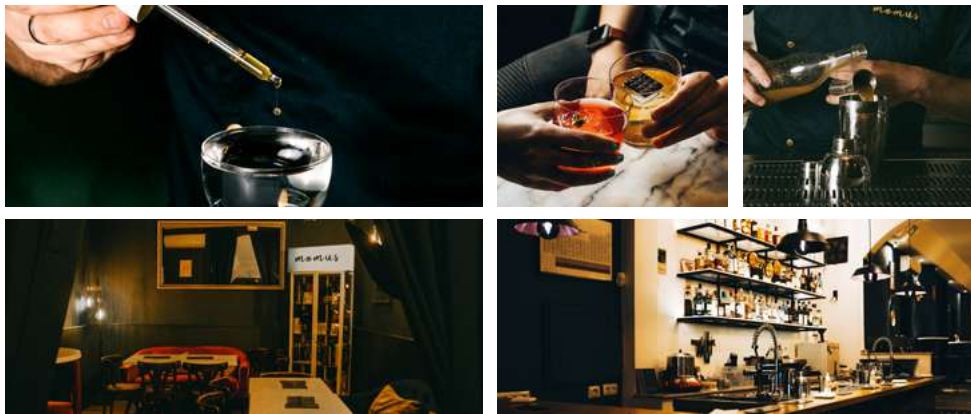


PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



3. MOMUS COCKTAIL BAR



La coctelería, bajo la dirección de Alberto Fernández y su equipo, presenta "Growing", su tercera carta en 2 años. Esta propuesta continúa explorando el concepto de crecimiento, inspirándose en una visión lúdica e imaginativa que evoca la mirada curiosa de un niño. La nueva carta reinterpreta cócteles clásicos con un enfoque elegante y sorprendente, integrando técnicas de alta gastronomía para transformar cada creación en una experiencia sensorial. Al visitar el establecimiento, los comensales son invitados a dejarse llevar por la imaginación y elegir el cóctel que mejor capture su atención, convirtiendo cada elección en un viaje de descubrimiento para los sentidos.

This cocktail bar, under the direction of Alberto Fernandez and his team, presents "Growing", its third menu in 2 years. This proposal continues to explore the concept of growth, inspired by a playful and imaginative vision around the curious gaze of a child. The new menu reinterprets classic cocktails with an elegant and surprising approach, integrating haute cuisine techniques to transform each creation into a sensory experience. When visiting the establishment, diners are invited to let their imagination run wild and choose the cocktail that catches their eye the most, making each choice a journey of discovery for the senses.

DIRECCIÓN
ADDRESS
C/ de San Bartolome, 11

TÉLFONO
PHONE NUMBER
916 67 85 18

HORARIO
OPENING HOURS

Lun / Mon	Cerrado / Closed
Mar-Jue / Tue-Thu	19.00-01.00
Vie-Dom / Fri-Sun	19.00-02.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



4. PADRINO COCKTAIL BAR

Ofrece una experiencia integral que combina mixología de autor, música en vivo, un ambiente sofisticado y un servicio cuidadosamente personalizado. Su carta incluye cócteles originales, elaborados con ingredientes de alta calidad y presentaciones que destacan por su creatividad e innovación. La música en vivo aporta una dimensión adicional al espacio, especialmente los jueves y viernes por la tarde, creando una atmósfera ideal para el tardeo o afterwork. Durante las noches de los sábados, las sesiones de DJ transforman el ambiente, ofreciendo un entorno relajado y dinámico que complementa perfectamente la propuesta de coctelería.

It offers a comprehensive experience that combines signature mixology, live music, a sophisticated atmosphere and carefully personalised service. Its menu includes original cocktails, made with high-quality ingredients, as well as presentations that stand out for their creativity and innovation. Live music adds an additional dimension to the space, especially on Thursday and Friday afternoons, creating an ideal atmosphere for an afternoon or after-work stop. On Saturday nights, DJ sessions transform the atmosphere, offering a relaxed and dynamic environment that perfectly complements the cocktails on offer.



DIRECCIÓN
ADDRESS
C/ del Barquillo, 21

TÉLFONO
PHONE NUMBER
913 19 87 16

HORARIO
OPENING HOURS

Lun-Jue / Mon-Thu	12.00-00.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	12.00-02.00
Dom / Sun	12.00-00.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



Zona 3

Zone 3

Chueca - Plaza de España

5. SAMBHAD



Con un ambiente cálido y cómodo, este lugar es ideal para disfrutar de momentos agradables en un entorno casual. Su propuesta de coctelería se caracteriza por combinaciones cuidadosamente elaboradas, que van desde clásicos bien ejecutados hasta opciones más creativas, siempre con ingredientes de calidad. El equipo, profesional y atento, garantiza un servicio cercano que contribuye a una experiencia agradable. Con una terraza operativa durante todo el año y un entorno dinámico, este espacio es una elección ideal para quienes buscan relajarse y disfrutar de una buena bebida en compañía.

With a warm and cozy atmosphere, this place is ideal for enjoying pleasant moments in a casual setting. Its cocktails are characterised by carefully crafted combinations, ranging from well-executed classics to more creative options but always with quality ingredients. The professional and attentive team guarantees a friendly service that contributes towards a more pleasant experience. With a terrace operating all year round and a dynamic environment, this space is an ideal choice for those looking to relax and enjoy a good drink among friends.

DIRECCIÓN

ADDRESS

C/ del Duque de Osuna, 4

TELÉFONO

PHONE NUMBER

670 35 58 69

HORARIO

OPENING HOURS

Lun-Mar / Mon-Tue	Cerrado / Closed
Mié / Wed	17.00-02.00
Jue / Thu	18.00-02.00
Vie / Fri	17.00-02.00
Sáb / Sat	18.00-02.00
Dom / Sun	17.30-00.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



Chueca - Plaza de España

Zona 3

Zone 3

6. ZÍNGARA

Enfocado en la coctelería contemporánea, combina técnicas creativas con una selección de ingredientes de alta calidad. La carta incluye cócteles únicos que equilibran sabores tradicionales con toques innovadores, ofreciendo preparaciones que capturan tanto la atención como al paladar. Cada bebida es elaborada con precisión y atención al detalle, reflejando el carácter distintivo del establecimiento. El ambiente moderno y cosmopolita completa la experiencia, convirtiéndolo en un lugar ideal para quienes buscan explorar nuevas propuestas dentro de la mixología.

With a focus on contemporary cocktails, it combines creative techniques with a selection of high-quality ingredients. The menu includes unique cocktails that create a harmonious balance between traditional flavours with innovative touches, offering preparations that capture both attention and the taste buds. Each drink is made with precision and attention to detail, reflecting the distinctive character of the establishment. The modern and cosmopolitan atmosphere completes the experience, making it an ideal place for those looking to explore new offerings in the world of mixology.



DIRECCIÓN

ADDRESS

Pl. de las Salesas, 8

TELÉFONO

PHONE NUMBER

652 18 80 63

HORARIO

OPENING HOURS

Lun / Mon	Cerrado / Closed
Mar-Jue / Tue-Thu	20.00-01.00
Vie / Fri	20.00-02.00
Sáb / Sat	13.30-17.00 / 20.00-02.00
Dom / Sun	14.00-19.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



1. BILLY MITCHELL



Exclusivo butter burger bar clandestino que rinde homenaje al legado del célebre piloto estadounidense de Milwaukee que inspira su nombre. Combina una atmósfera íntima y contemporánea con una oferta de mixología de alta calidad, empleando técnicas modernas para realzar cada detalle de sus creaciones. Con una estética cuidadosamente diseñada y una propuesta gastronómica y coctelera singular, se posiciona como una opción ideal para quienes buscan una experiencia memorable.

Exclusive underground butter burger bar that pays tribute to the legacy of the famous American pilot from Milwaukee who is the inspiration behind its name. It combines an intimate and contemporary atmosphere with a high-quality mixology offering, using modern techniques to enhance every detail of its creations. With a carefully designed aesthetic and a unique gastronomic and cocktail proposal, it is the perfect option for those looking for a memorable experience.

DIRECCIÓN
ADDRESS

C/ Narvaéz, 26

PÁGINA WEB
WEB PAGE

www.milwaukeeburger.com *

HORARIO
OPENING HOURS

Todos los días / Every day 13.00-16.30 / 20.00-00.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2. CAMERINO

Ubicado en un espacio único dentro de un hotel temático, brinda una experiencia culinaria donde la creatividad y el buen gusto se encuentran. Su coctelería destaca por combinaciones ingeniosas y “de película”, ideales para disfrutar en un ambiente relajado pero elegante, con una decoración que invita a sumergirse en una atmósfera artística y cinematográfica. La propuesta gastronómica combina ingredientes de alta calidad con presentaciones modernas. Para quienes buscan una experiencia completa que despierte tanto el paladar como la imaginación, este es el lugar donde la coctelería y la gastronomía se convierten en protagonistas de una velada inolvidable.

Located in a unique space within a themed hotel, it offers a culinary experience where creativity meets spectacular flavours. Its cocktails stand out for their ingenious and “film-like” combinations, ideal to enjoy in a relaxed yet elegant environment, with a decor that immerses their clients into an artistic and cinematic atmosphere. The gastronomic proposal combines high-quality ingredients with modern presentations. For those looking for a complete experience that gets the taste buds and the imagination going, this is the place where cocktails and gastronomy are the stars of an unforgettable evening.



DIRECCIÓN
ADDRESS

C/ del Príncipe de Vergara, 87

TÉLFONO
PHONE NUMBER

914 11 08 09

HORARIO
OPENING HOURS

Lun / Mon	Cerrado / Closed
Mar-Jue / Tue-Thu	13.30-00.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	13.30-01.00
Dom / Sun	Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



3. COMMACERO



Se especializa en la elaboración artesanal de vermouths y cócteles creados en su propio taller de maceración con botánicos y frutas locales. El ambiente es desenfadado y acogedor, y su carta de tapeo incluye opciones tradicionales con un toque moderno, como gildas, conservas y quesos artesanales, que complementan su oferta de bebidas. Es un lugar donde la pasión por la coctelería y la gastronomía se fusionan, creando momentos para recordar.

Specialists in the artisanal production of vermouths and cocktails created in its own maceration workshop with local botanicals and fruits. The atmosphere is relaxed and welcoming, and its tapas menu includes traditional options with a modern touch, such as gildas, preserves and artisanal cheeses, which complement its drinks. It is a place where passion for cocktails and gastronomy come together to create unforgettable moments.

DIRECCIÓN
ADDRESS
C/ del Conde de Peñalver, 20

TELÉFONO
PHONE NUMBER
627 39 31 21

HORARIO
OPENING HOURS

Lun / Mon	17.00-00.00
Mar / Tue	17.00-01.00
Mié-Sáb / Wed-Sat	13.30-01.00
Dom / Sun	11.00-00.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



4. MANTO

Ofrece una propuesta gastronómica basada en platos tradicionales reinterpretados con un enfoque moderno. El espacio, diseñado para ser versátil y acogedor, destaca por su atención a los detalles. Cuenta con una amplia barra en la entrada para disfrutar de su mixología, mesas altas y bajas distribuidas de manera equilibrada, y una terraza disponible durante todo el año.

A gastronomic proposal based on traditional dishes reinterpreted with a modern approach. The space, designed to be versatile and welcoming, stands out for its attention to detail. It has a large bar at the entrance to enjoy its mixology, high and low tables distributed perfectly, and a terrace available all year round.



DIRECCIÓN
ADDRESS
Av. de los Andes, 34

TELÉFONO
PHONE NUMBER
912 97 60 41

HORARIO
OPENING HOURS
Todos los días / Every day 12.00-02.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





5. PUCARÁ



Espacio íntimo y acogedor, gestionado con dedicación y profesionalidad por sus propietarios, ofrece una experiencia culinaria que refleja la esencia de Perú en cada plato y bebida. Se presenta como un punto de encuentro gastronómico que rinde homenaje a una tradición milenaria, utilizando ingredientes que evocan los sabores de la Cordillera Andina y la selva Amazónica. Su carta líquida está diseñada para complementar los platos, destacando tragos emblemáticos como el pisco sour y el chilcano. Además, incluye una cuidada selección de vinos nacionales e internacionales, que abarca espumosos y generosos, seleccionados para lograr un maridaje impecable.

An intimate and welcoming space, managed with dedication and professionalism by its owners, it offers a culinary experience that reflects the essence of Peru in every dish and drink. It is presented as a gastronomic spot in tribute of an ancient tradition, using ingredients that are reminiscent of the flavours of the Andean Mountains and the Amazon rainforest. Its drinks menu is designed to complement the dishes, highlighting emblematic drinks such as the pisco sour and the chilcano. Not only that, it also includes a careful selection of national and international wines, including sparkling and generous wines, selected to achieve an impeccable pairing.

DIRECCIÓN ADDRESS

C/ del Príncipe de Vergara, 200

TELÉFONO PHONE NUMBER

910 22 56 11

HORARIO OPENING HOURS

Lun / Mon	Cerrado / Closed
Mar-Sáb / Tue-Sat	13.00-16.30 / 20.00-00.00
Dom / Sun	13.00-16.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



6. TARANTELLA GIN & COCKTAIL ROOM

Se inspira en la tradicional danza napolitana tarantella, asociada con la creencia de aliviar los males provocados por la picadura de la tarántula de Tarento. Este concepto se refleja en un entorno diseñado para disfrutar en compañía de amigos y familiares, acompañado de buena música. Su propuesta de coctelería incluye una amplia selección de destilados que abarcan clásicos, creaciones de autor y opciones sin alcohol, todos elaborados con atención al detalle y presentados con esmero. La atención personalizada y profesional del equipo es frecuentemente destacada por los clientes, quienes valoran la calidad de las bebidas y el ambiente agradable que caracteriza al local.

Inspired by the traditional Neapolitan dance tarantella associated with the belief of alleviating the ailments caused by the bite of the Taranto tarantula. This concept is reflected in an environment designed to be enjoyed in the company of friends, family and good music. Its cocktail selection includes an array of spirits that include classics, signature creations and non-alcoholic options, all prepared with attention to detail and presented with care. The personalised and professional attention of the team is often noted by customers, who value the quality of the drinks and the pleasant atmosphere that characterises the establishment.



DIRECCIÓN ADDRESS

C/ de Cavanilles, 19

TELÉFONO PHONE NUMBER

618 61 77 47

HORARIO OPENING HOURS

Lun-Mié / Mon-Wed	Cerrado / Closed
Jue / Thu	17.00-02.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	17.00-02.30
Dom / Sun	17.00-00.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



1. BOOM BOOM CIAO



Fusiona la cocina italiana con un ambiente inspirado en la magia y el circo, en un local decorado de manera completamente inmersiva. Combina animación en vivo, como actuaciones de magia, con sus servicios de coctelería y restaurante, transformando cada visita en un espectáculo único. La carta destaca por su calidad, con una selección de platos que mezclan influencias españolas e italianas. Su oferta de cócteles exóticos añade un toque especial, sorprendiendo con combinaciones originales que complementan perfectamente la experiencia gastronómica.

A fusion of Italian cuisine and an atmosphere inspired by magic and the circus, in a venue decorated in a completely immersive way. It combines live entertainment, such as magic shows, with its cocktail and food services, transforming each visit into a unique show. The menu stands out for its quality, with a selection of dishes of both Spanish and Italian influences. Its offer of exotic cocktails adds a special touch, surprising with original combinations that perfectly complement the gastronomic experience.

DIRECCIÓN
ADDRESS
C/ de Manuela Malasaña, 11

TELÉFONO
PHONE NUMBER
603 82 96 26

HORARIO
OPENING HOURS

Lun-Jue / Mon-Thu	13.30-16.00 / 19.30-00.00
Vie / Fri	13.30-02.30
Sáb / Sat	13.00-02.30
Dom / Sun	13.30-00.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2. CASA SALESAS

Situada en la planta baja del restaurante, presenta una carta dinámica que evoluciona a lo largo del día y se adapta a cada momento. Ofrece opciones para el aperitivo, como el vermú Salesas, la mimosa vintage y el bloody barrio, además de creaciones de autor como el casa paloma, considerado el trago insignia del establecimiento, y el Braganza's affair, un cóctel que rinde homenaje a la historia del barrio. Se posiciona como uno de los puntos imprescindibles dentro del mundo de la mixología en la Comunidad de Madrid.

Located on the ground floor of the restaurant, this spot presents a dynamic menu that evolves throughout the day and adapts to each moment. It offers options for aperitifs, such as the vermouth Salesas, the mimosa vintage and the bloody barrio, as well as signature creations such as the casa paloma, considered the establishment's signature drink, and the Braganza's affair, a cocktail that pays tribute to the history of the neighbourhood. It is considered one of the must visit spots in the world of mixology in the Comunidad de Madrid.



DIRECCIÓN
ADDRESS
C/ de Fernando VI, 6

TELÉFONO
PHONE NUMBER
910 05 48 48

HORARIO
OPENING HOURS

Lun-Mié / Mon-Wed	13.00-01.00
Jue-Sáb / Thu-Sat	13.00-02.30
Dom / Sun	13.00-01.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



3. LA REINA LAGARTA



Destaca por su temática inspirada en los espectáculos de circo y freak show. Su cuidada decoración, con toques circenses, crea un ambiente único que transporta a los visitantes a un mundo de fantasía y entretenimiento. Además de una variada selección de cócteles, cuenta con una programación de eventos en vivo que incluye actuaciones de mentalismo, magia y cabaret, ofreciendo una experiencia completa que combina bebidas de calidad con espectáculos cautivadores. La atención amable y profesional de su personal complementa la atmósfera, convirtiendo este local en una opción ideal para quienes buscan una noche diferente.

It stands out for its circus inspired theme and freak shows. Its well thought out decor, inspired by the circus, creates a unique atmosphere that transports visitors to a world of fantasy and entertainment. In addition to a varied selection of cocktails, it has a program of live events that includes mentalism, magic and cabaret performances, offering a complete experience that combines quality drinks with captivating shows. The friendly and professional attention of its staff complements the atmosphere well, making this venue an ideal option for those looking for a different night.

DIRECCIÓN
ADDRESS
C/ de la Palma, 14

TELÉFONO
PHONE NUMBER
662 69 59 97

HORARIO
OPENING HOURS
Lun-Jue / Mon-Thu 21.00-03.00
Vie-Dom / Fri-Sun 21.00-03.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



4. LÁGRIMAS CLUB

Espacio íntimo y ecléctico, con un ambiente envolvente y una propuesta de coctelería cuidadosamente elaborada. Su diseño interior, minimalista y relajado, con luces tenues y una estética contemporánea, invita a desconectar del bullicio de la ciudad y disfrutar de una experiencia exclusiva y despreocupada. La carta de cócteles refleja su identidad, ofreciendo mezclas equilibradas y creativas que destacan tanto por su presentación como por su sabor. Además de los cócteles, se puede disfrutar de sus jazz sessions o DJ nights, completando así la experiencia de este club.

An intimate and eclectic space with an enveloping atmosphere and carefully crafted cocktails. Its minimalist and relaxed interior design, with dim lighting and a contemporary aesthetic, invites to disconnect from the hustle and bustle of the city and enjoy an exclusive and carefree experience. The cocktail menu reflects its identity, offering balanced and creative drinks that stand out for both their presentation and their flavour. In addition to the cocktails, their clients can enjoy its jazz sessions or DJ nights, thus topping off the experience that this club has to offer.



DIRECCIÓN
ADDRESS
C/ del Cardenal Cisneros, 10

TELÉFONO
PHONE NUMBER
690 38 07 73

HORARIO
OPENING HOURS
Lun / Mon Cerrado / Closed
Mar-Mié / Tue-Wed 19.00-02.00
Jue / Thu 19.00-03.00
Vie-Sáb / Fri-Sat 19.00-03.30
Dom / Sun Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





5. SHIFT PUBLIC HOUSE



El espacio refleja un estilo moderno con detalles retro cuidadosamente seleccionados. La barra principal, revestida en azulejos verdes con un acabado de mármol, se convierte en el punto central, acompañada por una iluminación cálida. Los detalles dorados y la decoración equilibrada generan una atmósfera elegante pero acogedora, ideal para quienes buscan un ambiente relajado con personalidad. Sin embargo, lo que realmente define este lugar es su excelencia en el servicio, reconocida con el premio Lito. Este galardón destaca su enfoque en la atención al cliente, la calidez del equipo y el cuidado por los detalles, que convierten cada visita en una experiencia memorable. Su coctelería, elaborada con creatividad y precisión, realiza esta propuesta con combinaciones que equilibran lo clásico y lo innovador.

This space reflects a modern style with carefully selected retro details. The main bar, clad in green tiles with a marble finish and making it the focal point, is accompanied by warm lighting. The golden details and balanced decoration create an elegant but welcoming atmosphere, ideal for those looking for a relaxed environment with personality. However, what truly defines this place is its excellent service, recognised with the Lito award. This award highlights its focus on customer service, the warmth of the team and attention to detail, which make each visit a memorable experience. Its cocktails, prepared with creativity and precision, enhance this proposal with combinations that balance the classic with the innovative.

DIRECCIÓN

ADDRESS

C/ del Cardenal Cisneros, 11

TELÉFONO

PHONE NUMBER

n/a

HORARIO

OPENING HOURS

Lun / Mon	Cerrado / Closed
Mar-Mié / Tue-Wed	19.00-01.00
Jue-Sáb / Thu-Sat	19.00-02.00
Dom / Sun	Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



6. THE DASH

Reconocida por su enfoque en la coctelería clásica, su propuesta destaca por la elaboración precisa de cócteles que priorizan la calidad del destilado, empleando técnicas tradicionales que respetan la esencia de cada bebida. El espacio, situado en una calle cercana a la Plaza de Olavide, ofrece una atmósfera íntima y equilibrada, donde la decoración combina elementos modernos con detalles en madera, creando un entorno diseñado para la intimidad y la relajación. La carta refleja un compromiso con la excelencia, tanto en la selección de ingredientes como en la ejecución de cada combinado, ofreciendo la oportunidad de disfrutar de la coctelería en su forma más auténtica y refinada.

Renowned for its focus on classic cocktails, its proposal stands out for the precise preparation of cocktails for which the quality of the spirit is the priority, using traditional techniques that respect the essence of each drink. The space, located on a street close to Plaza de Olavide, offers an intimate and balanced atmosphere, where the decor combines modern elements with wooden details, creating an environment with intimacy and relaxation in mind. The menu reflects a commitment to excellence, both in the selection of ingredients and in the execution, offering the opportunity to enjoy cocktails in their most authentic and refined form.



DIRECCIÓN

ADDRESS

C/ de Murillo, 5

TELÉFONO

PHONE NUMBER

910 85 09 67

HORARIO

OPENING HOURS

Lun-Jue / Mon-Thu	19.00-02.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	19.00-02.30
Dom / Sun	17.00-00.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



7. VEINTI7 COCTELERÍA



Se caracteriza por su ambiente acogedor y su propuesta de coctelería, que fusiona creatividad y buen gusto. Con una decoración que combina el encanto del ladrillo visto y cómodos sofás de cuero, ofrece un entorno cálido y versátil, ideal tanto para una noche entre amigos como para celebraciones especiales. La carta de cócteles es variada y dinámica, con opciones que van desde los clásicos bien ejecutados hasta creaciones originales, diseñadas para sorprender con su equilibrio de sabores y presentaciones cuidadas. Además, el local destaca por su ambiente animado y cercano, con actividades como noches de karaoke y sesiones de open mic, que invitan a relajarse y disfrutar de momentos únicos. Es un espacio donde la coctelería y el entretenimiento se unen para ofrecer una experiencia completa.

Characterised by its cozy atmosphere and cocktail menu, this cocktail bar fuses creativity and good taste. With a decoration that combines the charm of exposed brick and comfortable leather sofas, it offers a warm and versatile environment, ideal for both a night out with friends and special celebrations. The cocktail menu is varied and dynamic, with options ranging from well-executed classics to original creations, designed to surprise with their balance of flavours and careful presentations. In addition, the establishment stands out for its lively and friendly atmosphere, with activities such as karaoke nights and open mic sessions, so that relaxation and unique moments are made possible. It is a space where cocktails and entertainment come together to offer an all-round experience.

DIRECCIÓN

ADDRESS

C/ de San Mateo, 26

TELÉFONO

PHONE NUMBER

692 34 82 84

HORARIO

OPENING HOURS

Lun-Mié / Mon-Wed	Cerrado / Closed
Jue / Thu	18.00-02.00
Vie / Fri	18.00-03.00
Sáb / Sat	16.30-03.00
Dom / Sun	16.00-01.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



1. ANGELITA MADRID

Combina un diseño cálido y contemporáneo con un enfoque único en la mixología. Predominan los tonos rojizos y una iluminación suave que resalta los estantes con botellas y copas discretamente dispuestas. Este espacio se enriquece con el concepto de “bebidas vivas”, un menú creado por Mario Villalón y su equipo, que relaciona 20 cócteles con una planta tratada como un ser vivo, aprovechando al máximo todas sus partes con mínima intervención. En este lugar, líquido, comida y entorno se entrelazan, ya que también es posible disfrutar de la carta del wine bar ubicado en la planta superior. Este enfoque refleja una reinterpretación de la gastro coctelería, integrando naturaleza y creatividad en cada detalle.

A combination of a warm and contemporary design with a unique approach to mixology. Reddish tones predominate and soft lighting highlights the shelves with discreetly arranged bottles and glasses. This space is enriched by the concept of “living drinks”, a menu created by Mario Villalón and his team, which relates 20 cocktails to a plant treated as a living being, making the most of all it has to offer with minimal intervention. In this place, drink, food and atmosphere intertwine, as it is also possible to enjoy the menu of the wine bar located on the upper floor. This approach reflects a reinterpretation of gastro cocktails, integrating nature and creativity in every detail.



DIRECCIÓN

ADDRESS

C/ de la Reina, 4

TELÉFONO

PHONE NUMBER

915 21 66 78

HORARIO

OPENING HOURS

Lun-Vie / Mon-Fri	17.30-02.00
Sáb-Dom / Sat-Sun	Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2. CLANDESTINO



Inspirado en la era de la ley seca, este bar clandestino refleja una estética art decó, con sillones de terciopelo rojo, suelos con estampados animales y detalles en tonos dorados. El acceso, a través de una entrada secreta, conduce a una barra que exhibe un retablo francés del siglo XVII, aportando un aire de exclusividad y elegancia. Su carta de cócteles de autor combina ingredientes poco convencionales con técnicas innovadoras, creando preparaciones que ofrecen una experiencia sensorial refinada.

Inspired by the prohibition era, this speakeasy boasts an art deco aesthetic, with red velvet armchairs, animal-print floors and gold-tone details. Access, which is via a secret entrance, leads to a bar displaying a 17th-century French altarpiece, lending an air of exclusivity and elegance. Its signature cocktail menu combines unconventional ingredients with innovative techniques, creating preparations that offer a refined sensory experience.

DIRECCIÓN
ADDRESS

C/ del Marqués de Casa Riera, 4

TÉLFONO
PHONE NUMBER

910 51 35 92

HORARIO
OPENING HOURS

Lun / Mon	Cerrado / Closed
Mar-Jue / Tue-Thu	19.00-02.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	19.00-03.00
Dom / Sun	Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



3. DANI BRASSERIE

Ubicada en la cima de un emblemático edificio, esta brasserie combina vistas panorámicas con una propuesta gastronómica que reinterpreta la cocina española desde una perspectiva contemporánea, bajo la dirección de un chef de renombre. Su diseño interior mezcla materiales elegantes con detalles cálidos, creando un ambiente sofisticado y acogedor. Sin embargo, lo que realmente destaca es su oferta de cócteles: cada bebida es una obra maestra artesanal, elaborada con técnicas innovadoras e ingredientes seleccionados para sorprender al paladar. Desde combinaciones clásicas reinventadas hasta creaciones originales llenas de complejidad, la carta de cócteles complementa cada plato, eleva la experiencia del restaurante y convierte el espacio en una fusión de tradición culinaria y creatividad líquida.

Located at the top of an iconic building, this brasserie combines panoramic views with a gastronomic proposal that reinterprets Spanish cuisine from a contemporary point of view, under the direction of a renowned chef. Its interior design combines elegant materials with warm details, creating a sophisticated and welcoming atmosphere. However, what really stands out is its cocktails. Each drink is a handcrafted masterpiece, made with innovative techniques and ingredients selected to surprise the palate. From reinvented classic combinations to original creations full of complexity, the cocktail menu complements each dish, elevates the restaurant experience and turns the space into a fusion of culinary tradition and cocktail creativity.



DIRECCIÓN
ADDRESS

C/ de Sevilla, 3, 7ª Planta

TÉLFONO
PHONE NUMBER

913 30 62 10

HORARIO
OPENING HOURS

Todos los días / Every day 13.00-01.00

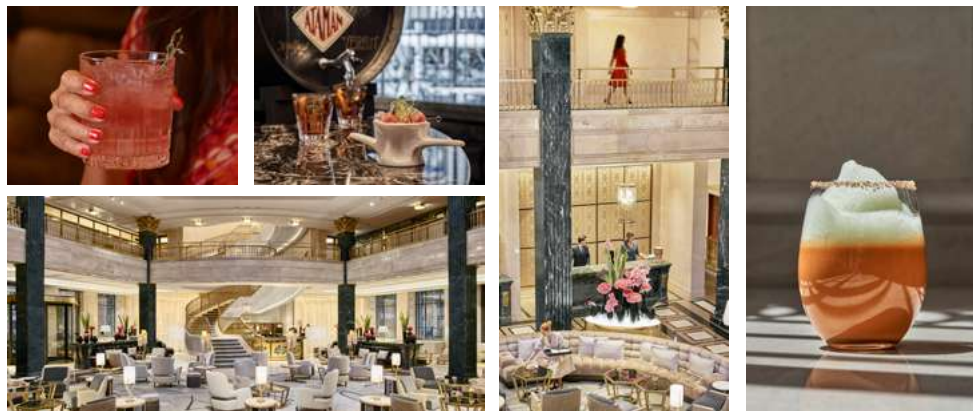


PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



4. EL PATIO



Se encuentra en un espacio que anteriormente funcionaba como el patio de operaciones de un banco emblemático, este lugar combina elementos históricos con un diseño contemporáneo. Su decoración conserva detalles arquitectónicos clásicos, integrándolos con un estilo moderno y elegante. La propuesta gastronómica incluye una selección de tapas españolas, pasteles refinados y cócteles que reinterpretan sabores locales con un enfoque innovador. Entre sus bebidas destaca el vermú, servido directamente desde barricas tradicionales, aportando un carácter auténtico a la experiencia. Este espacio representa un equilibrio entre historia, diseño y una oferta culinaria cuidadosamente elaborada.

Located in a space that previously served as the trading floor of an iconic bank, this place combines historical elements with contemporary design. Its decor preserves classic architectural details, integrating them with a modern and elegant style. The gastronomic proposal includes a selection of Spanish tapas, refined pastries and cocktails that reinterpret local flavours with an innovative approach. Among its drinks, vermouth is the star of the show, served directly from traditional barrels, bringing an authentic character to the experience. This space represents a balance between history, design and a carefully prepared culinary offering.

DIRECCIÓN

ADDRESS

C/ de Sevilla, 3

TELÉFONO

PHONE NUMBER

913 30 62 30

HORARIO

OPENING HOURS

Todos los días / Every day 09.00-23.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



5. HDDN

Espacio íntimo y reservado que destaca por su enfoque en la sostenibilidad y la adaptación a los productos de temporada, reflejado tanto en sus cócteles como en su propuesta gastronómica. Su carta incluye opciones personalizadas, cócteles sin alcohol y platos diseñados con un equilibrio entre creatividad y calidad. La decoración, de estilo sofisticado, crea un ambiente que invita a la exploración sensorial, donde mixología y gastronomía se integran con precisión y cuidado en cada detalle.

An intimate and reserved space that stands out for its focus on sustainability and menu adapted to seasonal products, reflected both in the cocktails and food. Its menu includes personalised options, non-alcoholic cocktails and dishes designed with a balance between creativity and quality in mind. The sophisticated decoration creates an atmosphere that invites sensorial exploration, where mixology and gastronomy are integrated with precision and care in every detail.



DIRECCIÓN

ADDRESS

Pl. de Puerta Cerrada, 7

TELÉFONO

PHONE NUMBER

664 78 49 18

HORARIO

OPENING HOURS

Lun-Mar / Mon-Tue	Cerrado / Closed
Mié-Jue / Wed-Thu	17.00-02.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	17.00-02.30
Dom / Sun	16.00-02.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



6. ISA RESTAURANT & COCKTAIL BAR



Combinación de sofisticación con un aire vibrante, este restaurante destaca por su enfoque en la cocina asiática callejera, adaptada para compartir, y una propuesta única de coctelería de autor. Su decoración moderna y elegante crea un entorno que invita a descubrir cada detalle, desde platos elaborados como gyozas de wagyu y tartar de salmón, hasta cócteles innovadores que integran ingredientes únicos como matcha, lichi y chocolate blanco. Este espacio busca redefinir la experiencia culinaria en la ciudad con creatividad, acompañada de un servicio excepcional.

Combining sophistication with a vibrant air, this restaurant stands out for its focus on Asian street food, adapted for sharing, and a unique proposal of signature cocktails. Its modern and elegant decoration creates an environment that invites to discover everything on offer, from elaborate dishes such as wagyu gyozas and salmon tartar, to innovative cocktails that integrate unique ingredients such as matcha, lychee and white chocolate. This space seeks to redefine the culinary experience in the city with creativity, with exceptional service to top it off.

DIRECCIÓN

ADDRESS

C/ de Sevilla, 3, 1º Planta

TELÉFONO

PHONE NUMBER

913 30 62 20

HORARIO

OPENING HOURS

Lun-Jue / Mon-Thu 19.00-01.00

Vie-Dom / Fri-Sun 19.00-02.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



7. MARKET AT EDITION

Se encuentra en la planta baja del hotel The Madrid Edition y combina la gastronomía española de mercado con una oferta de coctelería contemporánea. Su carta de bebidas incluye creaciones exclusivas que destacan por su originalidad y equilibrio. Entre las propuestas más singulares se encuentran el clara de yuzu, una refrescante reinterpretación de la tradicional clara con sake de yuzu, y el monkey tippler, que fusiona vodka infundado con citronela y un cordial de piña especiada. Estas preparaciones reflejan un enfoque inventivo que armoniza con la experiencia culinaria en un entorno elegante y vanguardista.

Located on the ground floor of The Madrid Edition hotel, it is here where market-fresh Spanish cuisine with a contemporary cocktail offering are combined. Its drinks menu includes exclusive creations that stand out for their originality and balance. Among the most unique are the clara de yuzu, a refreshing reinterpretation of the traditional clara with yuzu sake, and the monkey tippler, which includes vodka infused with lemongrass and a spiced pineapple cordial. These preparations reflect an inventive approach that goes hand in hand with the culinary experience in an elegant and avant-garde setting.



DIRECCIÓN

ADDRESS

Pl. de Celenque, 2

TELÉFONO

PHONE NUMBER

919 54 54 20

HORARIO

OPENING HOURS

Lun / Mon 13.00-16.00 / 18.00-00.00

Mar-Mié / Tue-Wed 13.00-16.00

Jue-Dom / Thu-Sun 13.00-16.00 / 18.00-00.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



8. MISTICA AT EDITION



Exclusivo club situado en el sótano del hotel The Madrid Edition, reconocido por combinar una propuesta musical ecléctica, liderada por DJs de renombre internacional, con una refinada oferta de coctelería. Este espacio cautiva con su diseño elegante, donde cada detalle está pensado para crear una atmósfera atemporal. La carta de bebidas incluye cócteles que destacan por su creatividad y precisión, complementados por un servicio impecable. Considerado uno de los secretos mejor guardados de Madrid, es el lugar donde música, bebidas y diseño convergen en una experiencia memorable.

Exclusive club located in the basement of The Madrid Edition hotel, renowned for combining an eclectic musical offering, led by internationally renowned DJs, with a refined cocktail menu. This space captivates with its elegant design, where every detail has been carefully considered to create a timeless atmosphere. The drinks menu includes cocktails that stand out for their creativity and precision, complemented by impeccable service. Considered one of Madrid's best kept secrets, this is the place to be where music, drinks and design come together in an unforgettable experience.

DIRECCIÓN ADDRESS

Pl. de Celenque, 2

TELÉFONO PHONE NUMBER

919 54 54 60

HORARIO OPENING HOURS

Lun-Mié / Mon-Wed	Cerrado / Closed
Jue-Sáb / Thu-Sat	23.30-05.30
Dom / Sun	Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

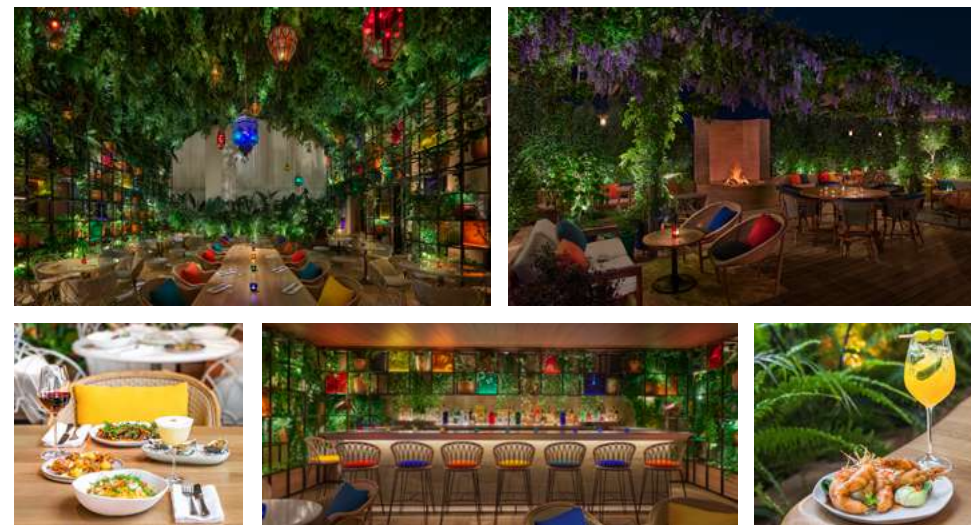
¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



9. OROYA

El restaurante, dirigido por el chef peruano Diego Muñoz, junto con su galardonada coctelería, se encuentran en la cuarta planta del hotel The Madrid Edition, junto a The Roof, su incomparable terraza en la azotea. Este espacio ofrece platos para compartir que reflejan la herencia culinaria de Perú, enriquecida con influencias de España, África, Italia, China y Japón. Además, cuenta con cócteles a base de pisco y creaciones de autor, elaborados por expertos bartenders.

The restaurant, headed by Peruvian chef Diego Muñoz, and his award-winning cocktail bar are located on the fourth floor of The Madrid Edition hotel, next to The Roof, its rooftop terrace like no other. This space offers dishes to share that reflect Peru's culinary heritage, enriched with influences from Spain, Africa, Italy, China and Japan. It also features pisco-based cocktails and signature creations, prepared by expert bartenders.



DIRECCIÓN ADDRESS

Pl. de Celenque, 2

TELÉFONO PHONE NUMBER

919 54 54 50

HORARIO OPENING HOURS

Lun / Mon	Cerrado / Closed
Mar-Jue / Tue-Thu	19.00-00.00
Vie-Dom / Fri-Sun	19.00-01.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



10. TERRAZA SANTO DOMINGO



Combina vistas panorámicas de 360 grados con un diseño funcional y llamativo. Cuenta con diferentes áreas, incluyendo terrazas al aire libre, un mirador y un salón acristalado acondicionado para cualquier estación, lo que permite disfrutarlo durante todo el año. Su propuesta incluye una coctelería elaborada con destilados de alta calidad, ingredientes frescos y enfoques creativos. Además, su oferta gastronómica complementa la experiencia con platos diseñados para quienes buscan un momento de evasión en pleno centro urbano. Con un ambiente versátil que se adapta tanto al tardeo madrileño como a encuentros más profesionales, se presenta como un refugio en las alturas para disfrutar de la ciudad desde una perspectiva elevada.

A combination of 360-degree panoramic views with a functional yet striking design. It boasts various areas, including outdoor terraces, a viewing platform and a glass-enclosed lounge equipped for any season, meaning it can be enjoyed all year round. Its proposal includes cocktails made with high-quality spirits, fresh ingredients and creative approaches. In addition, its gastronomic offer complements the experience with dishes designed for those looking to escape in the heart of the city. With a versatile atmosphere that adapts to both Madrid afternoons and more professional meetings, it is presented as a refuge in the heights to enjoy the city from an elevated perspective.

DIRECCIÓN

ADDRESS

C/ de San Bernardo, 1

TELÉFONO

PHONE NUMBER

915 59 49 31

HORARIO

OPENING HOURS

Todos los días / Every day 13.00-02.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



11. THE MADRID EDITION LOBBY BAR

En el núcleo del hotel The Madrid Edition se encuentra un espacio que combina un diseño interior impecable con una propuesta de mixología que reinterpreta cócteles clásicos mediante el uso de ingredientes locales y técnicas contemporáneas. La carta de bebidas se adapta a los distintos momentos del día, evolucionando para ofrecer una experiencia diferenciada que transita desde lo casual hasta lo nocturno. El ambiente, dinámico y cómodo, se enriquece con elementos como partidas de billar y, en fechas específicas, sesiones de música a cargo de DJs locales, creando un entorno que fusiona entretenimiento y sofisticación.

At the heart of The Madrid Edition hotel is a space that combines impeccable interior design with a mixology approach that reinterprets classic cocktails using local ingredients and contemporary techniques. The drinks menu is adapted to the different times of day, evolving to offer a differentiated experience that ranges from casual daytime to nightlife. The dynamic and comfortable atmosphere is enriched by elements such as pool games and, on certain dates, music sessions by local DJs, creating an environment that fuses entertainment and sophistication.



DIRECCIÓN

ADDRESS

Pl. de Celenque, 2

TELÉFONO

PHONE NUMBER

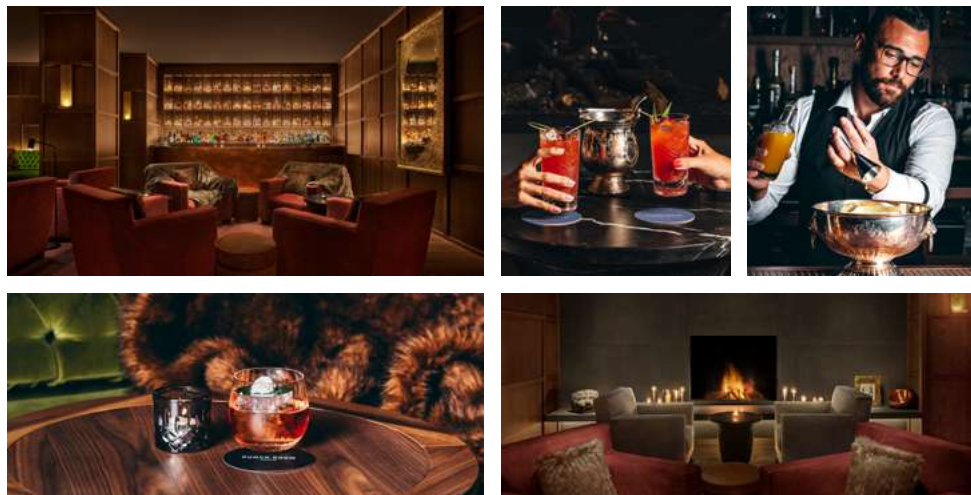
919 54 54 20

HORARIO

OPENING HOURS

Todos los días / Every day 11.00-01.00

12. THE MADRID EDITION PUNCH ROOM



La coctelería de inspiración clandestina del hotel The Madrid Edition se especializa en ponches de autor elaborados con ingredientes de todo el mundo. Este establecimiento es conocido por servir sus cócteles en poncheras de plata vintage, un detalle que aporta un toque distintivo a la experiencia y permite disfrutar de la mixología en grupo. Además, los visitantes pueden deleitarse con una selección musical que incluye géneros como soul, blues, ragtime y doo-wop, complementada ocasionalmente con sesiones de DJ en fechas especiales.

The Madrid Edition hotel's speakeasy-inspired cocktail bar specialises in signature punches made with ingredients from around the world. The establishment is known for serving its cocktails in vintage silver punch bowls, a distinctive touch to the experience, allowing for group mixology. Additionally, guests can be taken away by a musical selection that includes genres such as soul, blues, ragtime and doo-wop, occasionally complemented by DJ sets on certain dates.

DIRECCIÓN
ADDRESS
Pl. de Celenque, 2

TÉLFONO
PHONE NUMBER
919 54 54 88

HORARIO
OPENING HOURS
Lun-Mar / Mon-Tue Cerrado / Closed
Mié-Dom / Wed-Sun 20.00-02.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

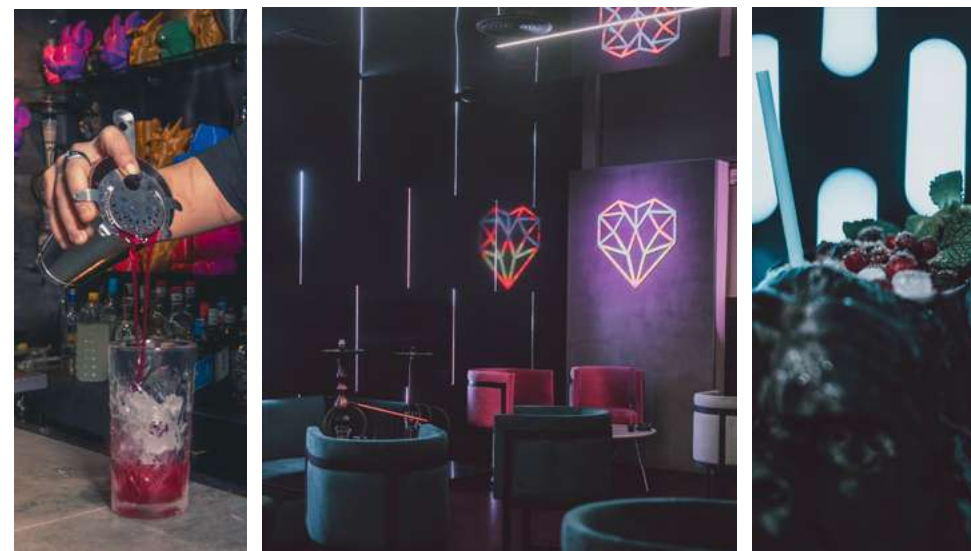
¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



1. DOLCCE

Con un concepto de lounge que se distingue por su oferta exclusiva de shishas y una propuesta de coctelería contemporánea, este establecimiento combina una decoración cuidada con un ambiente animado. Su objetivo es ofrecer una experiencia completa a sus clientes, enfocándose en un servicio premium que garantiza su comodidad mientras disfrutan de cachimbas de alta calidad y cócteles de autor.

With a lounge concept that stands out for its exclusive shisha offering and a contemporary cocktail proposal, this establishment combines careful decoration with a lively atmosphere. Its aim is to offer a complete experience to its customers, focusing on a premium service that guarantees their comfort while enjoying high-quality shishas and signature cocktails.



DIRECCIÓN
ADDRESS
Av. Somo Sierra, 24
San Sebastián de los Reyes

TÉLFONO
PHONE NUMBER
649 06 71 20

HORARIO
OPENING HOURS
Lun-Jue / Mon-Thu 19.00-02.30
Vie-Sáb / Fri-Sat 19.00-03.00
Dom / Sun 19.00-02.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2. EL ENCANTO COCKTAIL BAR



Un espacio diseñado para desconectar de la rutina laboral y disfrutar de un ambiente diferente. Además de opciones tradicionales como cervezas y vinos, los clientes pueden elegir entre una variada oferta de cócteles, cervezas artesanales, cafés y batidos de fruta natural. La propuesta gastronómica incluye una selección de platos internacionales ligeros, pensados para compartir y complementar cualquier bebida en cualquier momento del día. El ambiente se enriquece con una cuidada selección musical que abarca géneros como soul, jazz y R&B.

A space designed to disconnect from the work routine and enjoy a different atmosphere. In addition to traditional options such as beers and wines, customers can choose from a wide range of cocktails, craft beers, coffees and natural fruit smoothies. The gastronomic proposal includes a selection of light international dishes, designed to share and complement any drink at any time of the day. The atmosphere is enriched by carefully selected music from genres such as soul, jazz and R&B.

DIRECCIÓN

ADDRESS

Paseo de Fuente Lucha, 10
Alcobendas

TELÉFONO

PHONE NUMBER

917 79 31 90

HORARIO

OPENING HOURS

Lun / Mon	Cerrado / Closed
Mar-Mié / Tue-Wed	13.00-23.00
Jue / Thu	13.00-00.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	13.00-01.00
Dom / Sun	13.00-21.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



3. O'MALLEYS PUB

Pub irlandés que ofrece una experiencia auténtica, con una decoración característica que evoca la tradición de la cultura irlandesa. Ubicado en el centro de Alcalá de Henares, destaca por su amplia selección de bebidas premium, y sus más de 50 cócteles, en un ambiente animado complementado con música en vivo. Es el lugar ideal para disfrutar de una experiencia irlandesa en un entorno tradicional.

Irish pub offering an authentic experience, with a characteristic decor typical of Irish culture. Located in the centre of Alcalá de Henares, it stands out for its wide selection of premium drinks, and its more than 50 cocktails, in a lively atmosphere complemented by live music. It is the ideal place to enjoy an Irish experience in a traditional setting.



DIRECCIÓN

ADDRESS

C/ Goya, 6
Alcalá de Henares

TELÉFONO

PHONE NUMBER

913 19 87 16

HORARIO

OPENING HOURS

Lun / Mon	Cerrado / Closed
Mar-Jue / Tue-Thu	18.30-02.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	18.30-02.30
Dom / Sun	18.30-02.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



1. BARBILLÓN



Fusiona cocina de mercado con un enfoque vanguardista, creando un ambiente elegante y atractivo. Su propuesta gastronómica se caracteriza por la reinención de platos tradicionales, elaborados con ingredientes frescos y de calidad. La oferta se complementa con una bodega selecta y una coctelería internacional. Diseñada para compartir, la carta presenta un toque moderno en un espacio cuidadosamente decorado, combinando innovación culinaria con la atmósfera de un bar clásico. Todo ello, siempre con un enfoque en la cercanía y el trato personalizado al cliente.

Where market cuisine is combined with an avant-garde approach, creating an elegant and attractive atmosphere. Its gastronomic proposal is characterised by the reinvention of traditional dishes, made with fresh, quality ingredients, complemented by a select wine cellar and international cocktails. Designed to be shared, the menu presents a modern touch in a carefully decorated space, combining culinary innovation with the atmosphere of a classic bar. All this on top of a focus on proximity and personalised customer service.

DIRECCIÓN ADDRESS

Av. de Valdemarín, 165 -169
Aravaca

TELÉFONO PHONE NUMBER

910 17 59 84

HORARIO OPENING HOURS

Lun-Mié / Mon-Wed 09.00-01.00
Jue-Sáb / Thu-Sat 09.00-02.00
Dom / Sun 09.00-00.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2. HAROKO PRIMITIVE BAR

Destaca por su ambiente exclusivo y moderno en Pozuelo de Alarcón. Ofrece una amplia variedad de bebidas y cócteles de autor, además de contar con una terraza climatizada que permite disfrutar del espacio en cualquier época del año. Su selección de cachimbas de alta calidad, con una variedad de sabores a elegir, añade un toque relajado al establecimiento. El servicio es atento y está siempre dispuesto a asesorar a los clientes en la elección de bebidas y cachimbas. Además de las opciones alcohólicas, dispone de bebidas sin alcohol, como granizados y batidos. Todo ello, armonizado con música ambiental que contribuye a crear un entorno relajante y agradable.

This bar stands out for its exclusive and modern atmosphere in Pozuelo de Alarcón. It offers a wide variety of drinks and signature cocktails, as well as having a heated terrace that allows to enjoy the space no matter the time of year. Its selection of high-quality hookahs, with a variety of flavours to choose from, adds a relaxed touch to the establishment. The service is attentive and always willing to advise customers on the choice of drinks and hookahs. In addition to alcoholic options, there are also non-alcoholic drinks, such as slushies and milkshakes. All of this is harmonised with ambient music that contributes to creating a relaxing and pleasant environment.



DIRECCIÓN ADDRESS

Camino de las Huertas, 20
Pozuelo de Alarcón

TELÉFONO PHONE NUMBER

910 53 67 55

HORARIO OPENING HOURS

Lun / Mon Cerrado / Closed
Mar-Jue / Tue-Thu 18.30-01.30
Vie-Sáb / Fri-Sat 18.30-02.30
Dom / Sun 18.30-01.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



3. LA ROLLERIE LAS ROZAS



Diseñado para disfrutar tanto de su atmósfera como de su decoración, este local combina modernidad y confort. Su coctelería destaca por la calidad de sus ingredientes y sabores, ofreciendo una selección de cócteles que equilibran recetas clásicas con toques únicos del lugar. Para acompañar las bebidas, su propuesta gastronómica se caracteriza por su versatilidad, proporcionando una experiencia sensorial completa. La atmósfera es ideal tanto para encuentros relajados como para celebraciones especiales, en un entorno donde se cuidan los detalles y se fomenta un ambiente amigable.

Designed to be enjoyed both in terms of its atmosphere and its decor, this establishment combines modernity and comfort. Its cocktail bar stands out for the quality of its ingredients and flavours, offering a selection of cocktails of classic recipes with their own unique touches. To accompany the drinks, its gastronomic proposal is characterised by its versatility, providing a complete sensory experience. The atmosphere is ideal for both relaxed meetings and special celebrations, in an environment where there is attention to detail and a friendly atmosphere is fostered.

DIRECCIÓN ADDRESS

C/ Castillo de Manzanares, 3
Las Rozas de Madrid

TÉLFONO
PHONE NUMBER
916 33 68 22

HORARIO OPENING HOURS

Lun / Mon	08.30-16.00
Mar / Tue	Cerrado / Closed
Mié-Jue / Wed-Thu	08.30-23.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	08.30-00.00
Dom / Sun	09.00-17.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

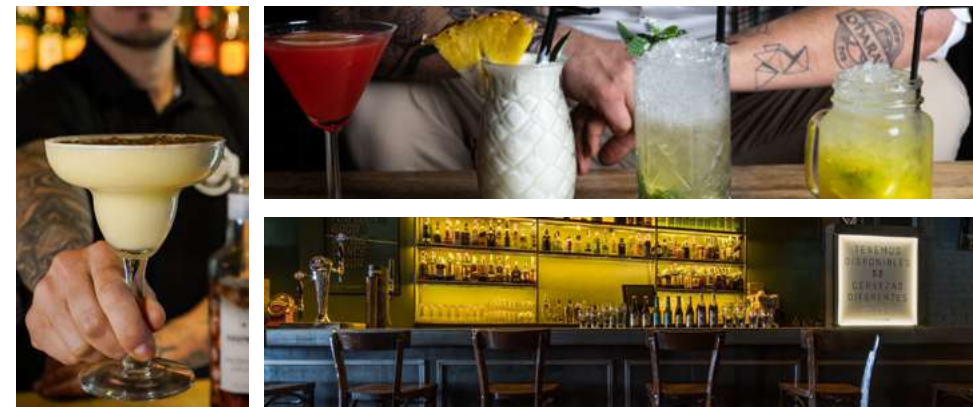
¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



4. O'HARA'S

Se distingue por su propuesta de coctelería innovadora, que incluye cócteles de alta calidad con la posibilidad de ajustar sus sabores al instante según las preferencias de los clientes. Además de su variada selección de bebidas, el espacio cuenta con una terraza climatizada y otra al aire libre, lo que permite disfrutar de su oferta en cualquier época del año. La zona exclusiva del club combina música, karaoke y, por supuesto, su amplia gama de cócteles. Como hamburguesería, destaca por su menú, que ofrece opciones personalizadas para eventos. Es un lugar ideal para disfrutar de una experiencia relajada y juvenil.

It is distinguished by its innovative cocktail selection, including high-quality cocktails with the possibility of tailoring their flavours according to the customers' liking. In addition to its varied selection of drinks, the space has a heated terrace and an open-air one, which allows to enjoy what's on offer all year round. The exclusive area of the club combines music, karaoke and, of course, its wide range of cocktails. As a burger restaurant, it stands out for its menu, which offers personalised options for events. It is an ideal place to enjoy a relaxed and refreshing experience.



DIRECCIÓN ADDRESS

Vía de las Dos Castillas, 23
Pozuelo de Alarcón

TÉLFONO
PHONE NUMBER
689 40 25 68

HORARIO OPENING HOURS

Lun-Mié / Mon-Wed	12.30-01.00
Jue / Thu	12.30-03.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	12.30-03.30
Dom / Sun	12.30-01.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





5. PANORAMA



Oyster bar en Majadahonda que ofrece una cocina original diseñada para sorprender al paladar. Sus copas evocan momentos felices, y sus postres se preparan con la intención de sacar sonrisas. El local ha sido cuidadosamente diseñado para disfrutar de momentos agradables y compartir experiencias con amigos y familia.

Oyster bar in Majadahonda that offers original cuisine designed to take taste buds by surprise. Its drinks evoke happy moments, and its desserts are prepared with the aim of bringing smiles to customer's faces. The establishment has been carefully designed to enjoy pleasant moments and share experiences with friends and family.

DIRECCIÓN

ADDRESS
C/ Moreras, 42
Majadahonda

TELÉFONO

PHONE NUMBER
916 22 67 22

HORARIO

OPENING HOURS

Lun-Jue / Mon-Thu	09.00-02.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	09.00-02.30
Dom / Sun	09.00-02.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



6. SURI GARDEN LOUNGE

Con una atmósfera moderna y relajada, este espacio ofrece una experiencia de coctelería en un entorno cuidado y versátil. Su diseño combina detalles contemporáneos con toques naturales, ofreciendo tanto espacios interiores como una amplia terraza, al aire libre o cubierta, ideal para desconectar y compartir en cualquier momento del año. Presenta opciones creativas y refrescantes, fusionando destilados de calidad con ingredientes frescos y combinaciones innovadoras. Cada cóctel sorprende por su sabor y presentación, convirtiéndose en el acompañamiento perfecto para el ambiente dinámico y acogedor del lugar. Diseñado para reuniones informales, noches animadas y momentos especiales, promueve un servicio atento y bebidas de calidad que garantizan una experiencia completa y agradable.

With a modern and relaxed atmosphere, this space offers a cocktail experience in a careful and versatile environment. Its design combines contemporary details with natural touches, offering both indoor spaces and a large terrace, open-air or covered, ideal for relaxing and sharing at any time of the year. It presents creative and refreshing options, fusing quality spirits with fresh ingredients and innovative combinations. Each cocktail surprises with its flavour and presentation, making them the perfect accompaniment to the dynamic and welcoming atmosphere of the place. Designed for informal meetings, lively nights and special moments, it promotes attentive service and quality drinks that guarantee a complete and pleasant experience.



DIRECCIÓN

ADDRESS
Pl. Mayor, 4
Pozuelo de Alarcón

TELÉFONO

PHONE NUMBER
919 33 82 06

HORARIO

OPENING HOURS

Lun-Vie / Mon-Fri	08.00-00.00
Sáb / Sat	10.00-00.00
Dom / Sun	Cerrado / Closed



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



7. TINGLADO



La oferta gastronómica, que incluye una cuidada selección de ostras, vegetales frescos y tiernos y jamón recién cortado, está diseñada para ser el complemento perfecto de un buen cóctel. Todo se disfruta en un ambiente cuidado y relajado, creado para hacer que los clientes se sientan como en casa mientras maridan sabores únicos con bebidas elaboradas con esmero.

The gastronomic offering, which includes a carefully selected array of oysters, fresh and tender vegetables and freshly cut ham, is designed to be the perfect complement to a good cocktail. Everything is enjoyed in a careful and relaxed atmosphere, created to make customers feel at home while marrying unique flavours with carefully crafted drinks.

DIRECCIÓN

ADDRESS
Av. Siglo XXI, 13
Boadilla del Monte

TELÉFONO

PHONE NUMBER
916 33 01 43

HORARIO

OPENING HOURS
Todos los días / Every day 11.30-00.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



1. COCTELERÍA HABANA FUENLABRADA

En un entorno donde la coctelería se presenta como una verdadera forma de arte, cada preparación se realiza con esmero y atención al detalle. Utiliza ingredientes seleccionados cuidadosamente para ofrecer una experiencia de sabor distintiva. Su pasión por la perfección se refleja en cada bebida, diseñada para transformar el momento en una experiencia placentera y memorable para sus clientes.

In an environment where cocktail making is seen as a true art form, each preparation is carried out with care and attention to detail. It uses carefully selected ingredients to offer a distinctive taste experience. Their passion for perfection is reflected in each drink, designed to transform each moment into a pleasurable and memorable experience for their customers.



DIRECCIÓN

ADDRESS
C/ de Leganés, 51
Fuenlabrada

TELÉFONO

PHONE NUMBER
919 99 31 10

HORARIO

OPENING HOURS
Lun-Jue / Mon-Thu 18.00-02.00
Vie-Sáb / Fri-Sat 18.00-05.00
Dom / Sun 18.00-02.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





2. HORIZONTE LOUNGE



Espacio moderno y relajante, especialmente diseñado para los aficionados a las hookahs. Con un ambiente contemporáneo y cómodos asientos, ofrece a los visitantes una experiencia tranquila mientras el personal prepara las hookahs con destreza y atención al detalle. Además de destacar por la calidad en el servicio, sus precios razonables lo convierten en una opción popular para quienes buscan disfrutar de una experiencia única en un entorno moderno y acogedor.

A modern and relaxing space, specially designed for hookah fanatics. With a contemporary atmosphere and comfortable seating, it offers visitors a relaxing experience while the staff prepares the hookahs with skill and an eye for detail. As well as standing out for the quality of the service, its reasonable prices make it a popular choice for those looking to enjoy a unique experience in a modern and welcoming environment.

DIRECCIÓN

ADDRESS

Av. Rocinante, 2
Getafe

TELÉFONO

PHONE NUMBER

665 34 32 73

HORARIO

OPENING HOURS

Lun-Jue / Mon-Thu	19.00-01.00
Vie / Fri	18.00-02.00
Sáb-Dom / Sat-Sun	17.00-02.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



3. OVOXO HOOKAH

Ofrece una experiencia que combina cachimbas y coctelería de manera refinada. Los visitantes pueden disfrutar de una variedad de cócteles mientras exploran las distintas mezclas de shishas, experimentando sabores novedosos y creativos. La propuesta está diseñada para quienes buscan una experiencia sensorial completa, donde cada bebida y cada inhalación ofrecen la oportunidad de descubrir nuevas combinaciones de sabores, todo en un ambiente relajante y estimulante.

An experience that combines hookahs and cocktails in a refined way. Visitors can enjoy a variety of cocktails while exploring the different shisha mixes, experiencing new and creative flavours. It is designed for those seeking a complete sensorial experience, where each drink and each inhalation offer the opportunity to discover new flavour combinations, all in a relaxing and stimulating environment.



DIRECCIÓN

ADDRESS

Av. de la Universidad, 9
Fuenlabrada

TELÉFONO

PHONE NUMBER

654 04 07 76

HORARIO

OPENING HOURS

Lun / Mon	Cerrado / Closed
Mar-Jue / Tue-Thu	18.00-01.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	18.00-02.30
Dom / Sun	18.00-01.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



4. PANDORA COCKTAIL



Se distingue por su enfoque en la mixología, ofreciendo una experiencia centrada en la creación de cócteles únicos. El equipo de mixólogos profesionales utiliza ingredientes de alta calidad para desarrollar una carta de bebidas que combina sabores tradicionales con toques innovadores. El lugar está diseñado para proporcionar a los visitantes un ambiente cómodo y animado, donde se valora tanto la excelencia en la preparación de los cócteles como el servicio al cliente. Es un espacio ideal para quienes desean explorar nuevas combinaciones de sabores, disfrutando de una experiencia sensorial que destaca por su atención a los detalles y la calidad en el servicio.

Distinguished by its focus on mixology, this spot offers an experience centred on the creation of unique cocktails. The team of professional mixologists uses high-quality ingredients to develop a drinks menu that combines traditional flavours with innovative touches. The place is designed to provide visitors with a comfortable and lively environment, where both excellence in cocktail preparation and customer service are valued. It is an ideal space for those who wish to discover new flavour combinations, enjoying a sensory experience that stands out for its attention to detail and quality of service.

DIRECCIÓN

ADDRESS
C/ del Manantial, 6
Fuenlabrada

TELÉFONO

PHONE NUMBER
690 90 67 34

HORARIO

OPENING HOURS

Lun-Jue / Mon-Thu	19.00-02.00
Vie-Sáb / Fri-Sat	19.00-03.00
Dom / Sun	19.00-02.00



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



5. ROYALTY KIWAI

Se caracteriza por su modelo de negocio basado en sabores exóticos y una atmósfera relajante. Su oferta incluye una variedad de shishas con diferentes aromas, junto a una selección de cócteles elaborados con frozen de frutas naturales, inspirados en la tradición hawaiana, presentados de manera personalizada para adaptarse a los gustos de cada cliente. El ambiente del lugar está diseñado para generar una sensación de confort y familiaridad, invitando a los visitantes a sentirse bienvenidos y relajados durante su estancia. Con un enfoque en la calidad de sus bebidas y un servicio atento, este espacio ofrece una experiencia sensorial en un entorno acogedor y divertido.

Characterised by its business model based on exotic flavors and a relaxing atmosphere, its offer includes a variety of shishas with different aromas, along with a selection of cocktails made with frozen natural fruits, inspired by Hawaiian tradition, presented in a personalised way to tailor to the tastes of each individual customer. The atmosphere is designed to create a feeling of comfort and familiarity, inviting visitors to feel welcome and relaxed during their stay. With a focus on the quality of its drinks and attentive service, this space offers a sensory experience in a cozy and fun environment.



DIRECCIÓN

ADDRESS
C/ del Ártico, 11
Leganés

TELÉFONO

PHONE NUMBER
615 91 52 36

HORARIO

OPENING HOURS

Lun / Mon	Cerrado / Closed
Mar-Jue / Tue-Thu	20.00-01.30
Vie-Sáb / Fri-Sat	20.00-02.30
Dom / Sun	20.00-01.30



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

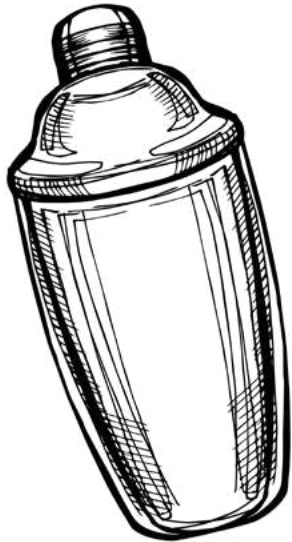


A collection of cocktail-making tools including a shaker, glasses, and various bar tools. The scene is set on a dark surface with a glass of water, ice, and a lemon slice in the foreground. The background features a shaker, a glass with ice, and a set of tools including a knife, spoon, and strainer.

UTENSILIOS DE COCTELERÍA COCKTAIL TOOLS

Coctelera o Shaker

Cocktail shaker

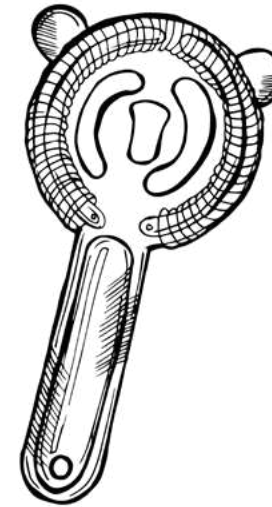


Se utiliza para mezclar y enfriar al aire los ingredientes de un cóctel. Su composición más habitual es de acero inoxidable, su capacidad típica oscila entre 500 y 750 ml y está integrada por vaso, filtro y tapón. La variante Boston utiliza sólo dos vasos: uno inferior de mayor tamaño y uno superior más pequeño que contiene el producto.

This is used to mix and cool the ingredients of a cocktail in the air. It is most commonly made of stainless steel, and its typical capacity ranges from 500 to 750 ml and is made up of a glass, filter and stopper. The Boston variant uses only two glasses: a larger lower one and a smaller upper one that contains the product.

Colador de gusanillo o Hawthorne

Strainer



Filtro que se usa para vaciar el líquido en la copa y evitar partículas indeseadas, como las derivadas de la pulpa de la fruta empleada. También es útil para retener los hielos al verter el producto.

A filter used to empty the liquid into the glass and avoid unwanted particles, such as those derived from the pulp of the fruit used in the cocktail. It is also useful for retaining ice when pouring the product.

Medidor o Jigger

Jigger



Es un elemento de medición de líquido que tiene dos medidas diferentes en cada lado, siendo la combinación más típica una onza (30 ml) por arriba y media onza (15 ml) por abajo. Mejora no solo estéticamente la elaboración de un cóctel, sino también su rapidez y eficacia.

This is a liquid measuring element that has two different measurements on each side, the most typical combination being one ounce (30 ml) on top and half an ounce (15 ml) on the bottom. It improves the preparation of a cocktail aesthetically, but also its speed and efficiency.

Mortero o Muddler

Mortar



Facilita la extracción del sabor de ingredientes como hierbas, frutas o cáscaras, machacándolos y aplastándolos para lograr la mezcla ideal. Los acabados de su maza pueden ser planos o picudos, dependiendo de la tarea a realizar.

It facilitates the extraction of the flavour of ingredients such as herbs, fruits or peels, by crushing them to achieve the ideal mixture. The ends of its pestle can be flat or pointed, depending on the task to be carried out.

Bailarina o Cuchara de coctelería

Cocktail spoon



Es considerablemente más larga que una cuchara tradicional, y su función es mezclar los diferentes ingredientes del cóctel. La parte superior del mango frecuentemente incluye algún tipo de elemento que cumple una función estética, pero que también puede servir para machacar ingredientes.

It is considerably longer than a traditional spoon, and its function is to mix the different ingredients of the cocktail. The upper part of the handle frequently includes some type of element that serves an aesthetic function, but can also be used to crush ingredients.

Dosificadores de botella

Liquor pourer



Facilitan la tarea del coctelero al hacer más preciso el flujo de líquido desde la botella hasta el jigger, permitiendo adaptarlo según cada necesidad y evitando una cantidad inadecuada durante el proceso de recopilación de los ingredientes.

They make the task of the bartender easier by making the flow of liquid from the bottle to the jigger more precise, allowing it to be adapted to each need and avoiding an inadequate amount during the process of gathering the ingredients.

Pinzas o Scoop

Tongs



Sirven principalmente para manipular el hielo, que es absolutamente imprescindible en la preparación de cócteles, incluso cuando su presentación final no lo incluya, ya que se habrá utilizado en los pasos intermedios para enfriar la bebida antes de servirla en la copa.

These are mainly used to handle ice, which is absolutely essential in the preparation of cocktails, even when their final presentation does not include it, since it will have been used in the intermediate steps to cool the drink before serving it in the glass.

Vaso mezclador

Mixing glass



Se utiliza junto con la bailarina para la preparación de cócteles bajo la técnica "stir", permitiendo enfriar la bebida sin aguarla. Otro de sus objetivos es realzar aromas o matices que puedan haber quedado olvidados en la madera.

It is used together with the spoon for the preparation of cocktails using the "stir" technique, allowing the drink to be cooled without watering it down. Another of its objectives is to enhance aromas or nuances that may have been left behind in the wood.

Rallador o Zester

Grater

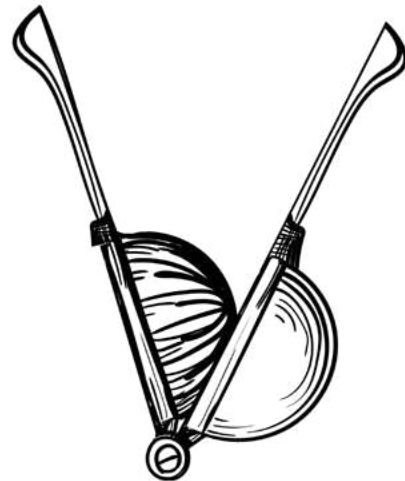


Hay preparaciones en las que se utilizan ralladuras de naranja, limón o jengibre, entre otros, ya sea para añadir un toque de sabor o como decoración. Este utensilio debe ser de manejo cómodo para facilitar la extracción de la piel de forma sencilla, evitando tomar la parte blanca que se encuentra debajo, ya que puede amargar el trago.

There are preparations in which orange, lemon or ginger zest is used, among others, either to add a touch of flavour or as decoration. This utensil should be easy to handle to facilitate the removal of the peel in a simple way, avoiding touching the white part that is underneath, since it can make the drink bitter.

Exprimidor

Juicer



Es el utensilio más apropiado para extraer el zumo de frutas, principalmente cítricas, como limón, naranja, pomelo o lima, muy comunes en la coctelería, separándolo de la pulpa y la cáscara.

This is the most appropriate utensil for extracting juice from fruits, mainly citrus fruits such as lemon, orange, grapefruit or lime, which are very common in cocktails, separating it from the pulp and the peel.

Licuada

Blender



En coctelería, normalmente se utiliza para moler hielos, especialmente para los tragos tipo frozen que suelen elaborarse en verano. Debe contar con una base que se adhiera firmemente a la mesa para evitar accidentes o derrames.

In cocktails, a blender is normally used to crush ice, especially for frozen drinks that are typical in summer. It must have a base that adheres firmly to the table to avoid accidents or spills.

A glass of whiskey with a mint leaf and an orange slice on top, resting on a stack of colorful books. The glass is a cut-crystal tumbler filled with amber liquid. The books are stacked in shades of blue, yellow, red, and blue. The background is dark and out of focus.

DIRECTORIO DIRECTORY

Directorio de coctelerías

Directory of cocktail bars

A-D

1862 DRY BAR	36
Zona 3 Chueca - Plaza de España	
ANGELITA MADRID	55
Zona 6 Sol - Gran Vía	
BALMORAL	29
Zona 2 Castellana - Recoletos	
BARBILLÓN	70
Zona 8 Oeste	
BENARES MADRID	30
Zona 2 Castellana - Recoletos	
BILLY MITCHELL	42
Zona 4 Este de la Castellana	
BOOM BOOM CIAO	48
Zona 5 Malasaña - Chamberí	
CAMERINO	43
Zona 4 Este de la Castellana	
CASA SALESAS	49
Zona 5 Malasaña - Chamberí	
CLANDESTINO	56
Zona 6 Sol - Gran Vía	
COCTELERÍA HABANA FUENLABRADA	77
Zona 9 Suroeste	
COMMACERO	44
Zona 4 Este de la Castellana	
DANI BRASSERIE	57
Zona 6 Sol - Gran Vía	
DEVIL'S CUT MADRID	22
Zona 1 Barrio de las Letras - Atocha	
DOCE BOTELLAS	37
Zona 3 Chueca - Plaza de España	

D-L

DOLCCE	67
Zona 7 Noreste	
EL ENCANTO COCKTAIL BAR	68
Zona 7 Noreste	
EL PATIO	58
Zona 6 Sol - Gran Vía	
FAT CATS COCKTAIL HOUSE	23
Zona 1 Barrio de las Letras - Atocha	
GRACE MADRID	31
Zona 2 Castellana - Recoletos	
HAROKO PRIMITIVE BAR	71
Zona 8 Oeste	
HDDN	59
Zona 6 Sol - Gran Vía	
HER	32
Zona 2 Castellana - Recoletos	
HORIZONTE LOUNGE	78
Zona 9 Suroeste	
ISA RESTAURANT & COCKTAIL BAR	60
Zona 6 Sol - Gran Vía	
LA ANALÓGICA	24
Zona 1 Barrio de las Letras - Atocha	
LA REINA LAGARTA	50
Zona 5 Malasaña - Chamberí	
LA ROLLERIE LAS ROZAS	72
Zona 8 Oeste	
LÁGRIMAS CLUB	51
Zona 5 Malasaña - Chamberí	
LOBBYTO COCKTAIL BAR	25
Zona 1 Barrio de las Letras - Atocha	

Directorio de coctelerías

Directory of cocktail bars

M-R

MANTO Zona 4 Este de la Castellana	45
MARKET AT EDITION Zona 6 Sol - Gran Vía	61
MISTICA AT EDITION Zona 6 Sol - Gran Vía	62
MOMUS COCKTAIL BAR Zona 3 Chueca - Plaza de España	38
O'HARA'S Zona 8 Oeste	73
O'MALLEYS PUB Zona 7 Noreste	69
OROYA Zona 6 Sol - Gran Vía	63
OVOXO HOOKAH Zona 9 Suroeste	79
PADRINO COCKTAIL BAR Zona 3 Chueca - Plaza de España	39
PANDORA COCKTAIL Zona 9 Suroeste	80
PANORAMA Zona 8 Oeste	74
PUCARÁ Zona 4 Este de la Castellana	46
QUINTOELEMENTO RESTAURANTE Zona 1 Barrio de las Letras - Atocha	26
ROBUCHON SPEAKEASY Zona 2 Castellana - Recoletos	33
ROYALTY KIWAI Zona 9 Suroeste	81

S-Z

SALMÓN GURU Zona 1 Barrio de las Letras - Atocha	27
SAMBHAD Zona 3 Chueca - Plaza de España	40
SANTOS Y DESAMPARADOS Zona 1 Barrio de las Letras - Atocha	28
SHIFT PUBLIC HOUSE Zona 5 Malasaña - Chamberí	52
SURI GARDEN LOUNGE Zona 8 Chueca	75
TARANTELLA GIN & COCKTAIL ROOM Zona 4 Este de la Castellana	47
TARDE.O Zona 2 Castellana - Recoletos	34
TATEL Zona 2 Castellana - Recoletos	35
TERRAZA SANTO DOMINGO Zona 6 Sol - Gran Vía	64
THE DASH Zona 5 Malasaña - Chamberí	53
THE MADRID EDITION LOBBY BAR Zona 6 Sol - Gran Vía	65
THE MADRID EDITION PUNCH ROOM Zona 6 Sol - Gran Vía	66
TINGLADO Zona 8 Oeste	76
VEINTI7 COTELERÍA Zona 5 Malasaña - Chamberí	54
ZÍNGARA Zona 3 Chueca - Plaza de España	41

A close-up photograph of a hand pouring a golden-brown cocktail from a silver shaker into a faceted glass. The background is a blurred bar with warm, bokeh lights. Other glasses with drinks are visible in the foreground and background.

CÓCTEL DE MADRID

MADRID'S COCKTAIL

Cóctel de Madrid

Madrid's Cocktail



INGREDIENTS

Madroño liqueur, Drambuie, London dry gin, saline solution and freshly squeezed lime juice.

PROCESS

- 1ST- Saline solution: dissolve salt in water.
- 2ND- Mixture: combine all the ingredients in a cocktail shaker and shake vigorously so that the flavours integrate and then chill mixture.
- 3RD- Straining: double strain to remove any solid particles and serve the cocktail in a previously chilled pony glass.
- 4TH- Presentation: decorate with an edible flower, adding an elegant touch to match the essence of the cocktail.

INSPIRATION BEHIND THE COCKTAIL

The name of this cocktail pays tribute to the emblematic statue that is the symbol of Madrid, located in Puerta del Sol since January 1967.

At the heart of this creation is the madroño liqueur, a traditional treasure of Madrid that although not well known, stands out for its sweet notes and fruity nuances. This liqueur symbolises the spirit of the city and provides a unique base to the cocktail.

It is accompanied with a classic combination: gin, recognised for its dry and elegant character, and Drambuie, an exquisite Scottish liqueur that mixes whiskey with honey, herbs and spices, adding depth and complexity.

To balance the flavours, it is included a touch of freshness and acidity with lime juice, enhancing the aromatic profiles and adding a spark of vibrancy.

The result is a balanced and sophisticated cocktail, where each liqueur brings its own personality, creating a perfect harmony between sweetness, freshness and elegance.

Oso y El Madroño Robuchón

Bear and The Madroño Robuchón



INGREDIENTES

Licor de madroño, Drambuie, London dry gin, solución salina y zumo de lima recién exprimido.

MÉTODO DE ELABORACIÓN

- 1- Solución salina: disolver sal en agua.
- 2- Mezcla: combinar todos los ingredientes en una coctelera y agitar con firmeza para integrar los sabores y enfriar la mezcla.
- 3- Colado: realizar un doble colado para eliminar cualquier partícula sólida y servir el cóctel en una copa pony previamente enfriada.
- 4- Presentación: decorar con una flor comestible, aportando un toque elegante y en línea con la esencia del cóctel.

INSPIRACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DEL CÓCTEL

El nombre de este cóctel rinde homenaje a la emblemática estatua que representa el escudo de Madrid, ubicada en la Puerta del Sol desde enero de 1967.

En el corazón de esta creación se encuentra el licor de madroño, una joya tradicional de Madrid que aunque es poco conocida, destaca por sus notas dulces y matices afrutados. Este licor simboliza el espíritu de la ciudad y aporta una base única al cóctel.

Se acompaña con una combinación clásica: ginebra de carácter seco y elegante y Drambuie, un exquisito licor escocés que mezcla whisky con miel, hierbas y especias que añaden profundidad y complejidad.

Para equilibrar los sabores, se incluye un toque de frescura y acidez con zumo de lima, que realza los perfiles aromáticos y añade una chispa vibrante al conjunto.

El resultado es un cóctel equilibrado y sofisticado, donde cada licor aporta su propia personalidad, creando una armonía perfecta entre dulzura, frescura y elegancia.

**VERSIÓN DIGITAL
2024**



**DIGITAL VERSION
2024**

Diseño, maquetación y producción a cargo de:
Grupo Vertical (Madrid, España) | 913 99 15 15

Traducción a cargo de:
Shoptexto

MAD MIXOLOGY

GUÍA ANUAL DE COCTELERÍAS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

PATROCINA:



Comunidad
de Madrid

H O S T
E L E R
I A M A
D R I D