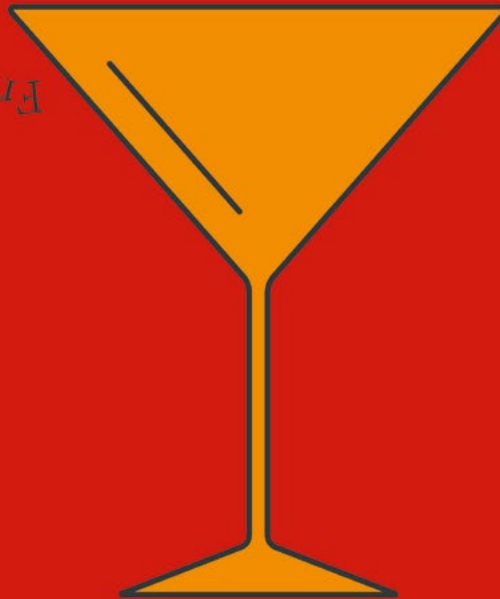

Mueble Bar

Coctelería clásica y
básica en casa

ABALON
BOOKS

MUEBLE BAR

François Monti



ABALON
BOOKS

François Monti

*Fotografía de Luis de las Alas
Prólogo de Diego Cabrera*

A la venta el 4 de mayo del 2022

Disfruta de la coctelería clásica en casa, con solo tres fórmulas básicas.

Descripción

- **Mueble Bar se basa en una sencilla idea:** basta con aprender a hacer bien tres clásicos —Old Fashioned, Manhattan y Daiquiri— para ser capaz de preparar una cantidad casi infinita de cócteles.

- **Escrito por una de las 100 personas más influyentes del mundo del bar.** François Monti lleva más de una década recorriendo los mejores bares del mundo y es autor de varios libros.

- **Concebido como un manual “antireticencias”.** Mueble Bar va a lo esencial, sin tecnicismos y es ideal tanto para los que quieren empezar en casa como para los jóvenes profesionales.

- **Casi 100 recetas.** Aprende a hacer un cóctel directo en el vaso de servicio, a remover en un vaso mezclador y a agitar con una coctelera.

- **Te ayuda a tomar las decisiones adecuadas.** Incluye una guía de compra, tanto de ingredientes como de utensilios, y te introduce en el mundo no siempre sencillo de los destilados y licores.

- **Contenido enriquecido.** Con fotografías de las principales recetas, ilustraciones atractivas, consejos prácticos y numerosas historias y anécdotas del arte de la mezcla.

Más que un libro de cócteles, para que lo disfrutes con tu trago preferido en la mano.

Sinopsis

Hacer un buen cóctel es más fácil de lo que crees, y aquí te lo enseña uno de los mayores expertos internacionales. En su cuarto libro, François Monti comparte su particular visión para disfrutar de la coctelería en casa. Si aprendes a preparar un Old Fashioned, un Manhattan y un Daiquiri, sabrás realizar el resto e incluso podrás llegar a improvisar tus propias mezclas. Porque, como dice el autor, la coctelería es un poco como la música: aprendes unos acordes y, cuando los dominas, vas improvisando y creando algo nuevo.

Concebido como un manual “antireticencias”, este libro va a lo esencial: sin tecnicismos, François Monti explica los secretos del equilibrio de la mezcla, los misterios del hielo y los trucos para conseguir cócteles perfectos. También te ayudará a tomar las decisiones adecuadas —qué, cómo y cuándo comprar— y te guiará en el mundo no siempre sencillo de los destilados y licores para ir nutriendo progresivamente tu propio mueble bar.

Escrito por una de las 100 personas más influyentes del mundo del bar, Mueble Bar es ideal tanto para los que quieren empezar a preparar cócteles en casa como para los jóvenes profesionales. Contiene casi 100 recetas clásicas y básicas acompañadas de ilustraciones atractivas, consejos prácticos y numerosas historias y anécdotas del arte de la mezcla. Para que lo disfrutes con tu trago preferido en la mano.



Contenido

Prólogo, por Diego Cabrera.

Introducción.

Cómo utilizar este libro.

PARTE I

1. Cócteles en casa.

2. Utensilios.

3. Cristalería.

4. El mueble bar.

5. La despensa.

6. El hielo.

Resumen

PARTE II

7. Destilado + azúcar + bitters.

El Old Fashioned y su familia.

8. Destilado + vermut + bitters.

Manhattan, Martini, Negroni y otros amigos.

9. Destilado + azúcar + cítrico.

Emporio Sour.

10. Bonus track.

Unos cuantos fuera de carta.

Anexo 1

Anexo 2

Lecturas recomendadas.

Agradecimientos.

Sobre los autores.

Índices.



Qué han dicho de François Monti y Mueble Bar

“Gracias, François, por todo lo que aportas a este mundo sofisticado pero, sobre todo, gracias a usted, lector, que hace posible que podamos evolucionar y que, a buen seguro, saldrá de estas páginas más instruido y feliz”.

– DIEGO CABRERA

“François Monti es (...) una enciclopedia andante en lo que respecta a cócteles y destilados”.

– EL ESPAÑOL

“Historiador de la coctelería y el buen beber, François Monti es una institución en la ciudad de Madrid. Enciclopédico, a la par que jugón, su último juguete se llama Jaibol, una newsletter donde analiza y estudia el mundo del cóctel. Es una de las 100 personas más influyentes de la industria según Drinks International”.

– EL CONFIDENCIAL

« A key communicator for the Spanish bar scene”.

– DRINKS INTERNATIONAL

“As the Editor in Chief of the Oxford Companion to Spirits and Cocktails, people are always asking me questions about this cocktail or that one. When I can't answer them, I ask François Monti”.

– DAVID WONDRICH

Sobre los autores

François Monti (Lieja, 1981) lleva más de una década recorriendo los mejores bares del mundo. Y cuando no está viajando, se está preparando cócteles en casa. Más tarde, escribe sobre la experiencia. Es el autor de varios libros, incluyendo *El gran libro del vermut* y *101 Cocktails to Try Before You Die*, y ha colaborado en muchas publicaciones internacionales. Su trabajo ha sido nominado a varios premios, entre los cuales se encuentran los World Gourmand Book Awards o el Best Cocktail & Spirits Writing en los Spirited Awards (los Oscar de la mixología). Desgraciadamente, no ha ganado ninguno, así que no le queda más remedio que seguir bebiendo para escribir. Monti también se dedica a la formación. Es docente del Master Wine & Spirits Management en el Kedge Business School en Francia y ha impartido conferencias alrededor de todo el planeta en los eventos más importantes del sector. Ya que también tiene que comer, es socio de la agencia de estrategia Amarguería. Desde el 2020, Monti es el Academy Chair para España y Portugal de The World's 50 Best Bars. Según la revista Drinks International, es una de las 100 personas más influyentes de la industria del bar a nivel global.

Luis de las Alas (Madrid, 1965) es fotoperiodista y ha trabajado durante más de tres décadas para las publicaciones más prestigiosas. Interesado en la fotografía desde muy joven, compensa encargos con proyectos vocacionales como *El Canto de la Tripulación* o *Matador*, del que es fundador. Colaborador habitual de *El Mundo* y *Fuera de Serie*, su mirada honesta se refleja en los retratos de los libros *La Silenciosa conquista china* (2011), *Elkano*, *Paisaje culinario* (2016), *Madrid Gastro*, *La nueva movida* (2019) y *Joselito x Etxebarri* (2022), y protagoniza un monográfico en la Colección PhotoBolsillo. Premio Photopress 1990, desde 2005 es profesor en la escuela EFTI de Madrid.



Avance del interior



Especificaciones



Formato:	170 x 240 mm
Extensión:	256 pp
Encuadernación:	Cartoné
PVP:	32,95 €
ISBN:	978-84-122247-8-8
Lanzamiento:	4 de mayo del 2022
Web:	www.abalonbooks.com

Sobre Abalon Books

Abalon Books es la nueva referencia en ediciones de gastronomía. Una nueva colección de obras y autores de primera línea mundial con lo mejor de la cocina, el vino y otras bebidas y las últimas tendencias. Lifestyle gastronómico y contenidos curados por un equipo experto y firmas reconocidas en fotografía y dirección de arte. De la A a la Z y para todos los públicos, profesional y amateur. Con anterioridad el mismo sello ha publicado otros siete títulos: *Madrid Gastro*, *La nueva movida*; *Jerez Manzanilla y Montilla*. *Vinos tradicionales de Andalucía*; *L'Escaleta*, *El sabor de la montaña mágica*; *La despensa japonesa*, *Ingredientes y combinaciones Oriente-Occidente*; *Luis Irizar*, *Maestro de maestros*; *Disfrutar*, *Volumen 1* y *Animal cocinero*.

Contacto y PR

Jon Sarabia | ABALON CONTENT
+34 626 992 761 | info@abaloncontent.com