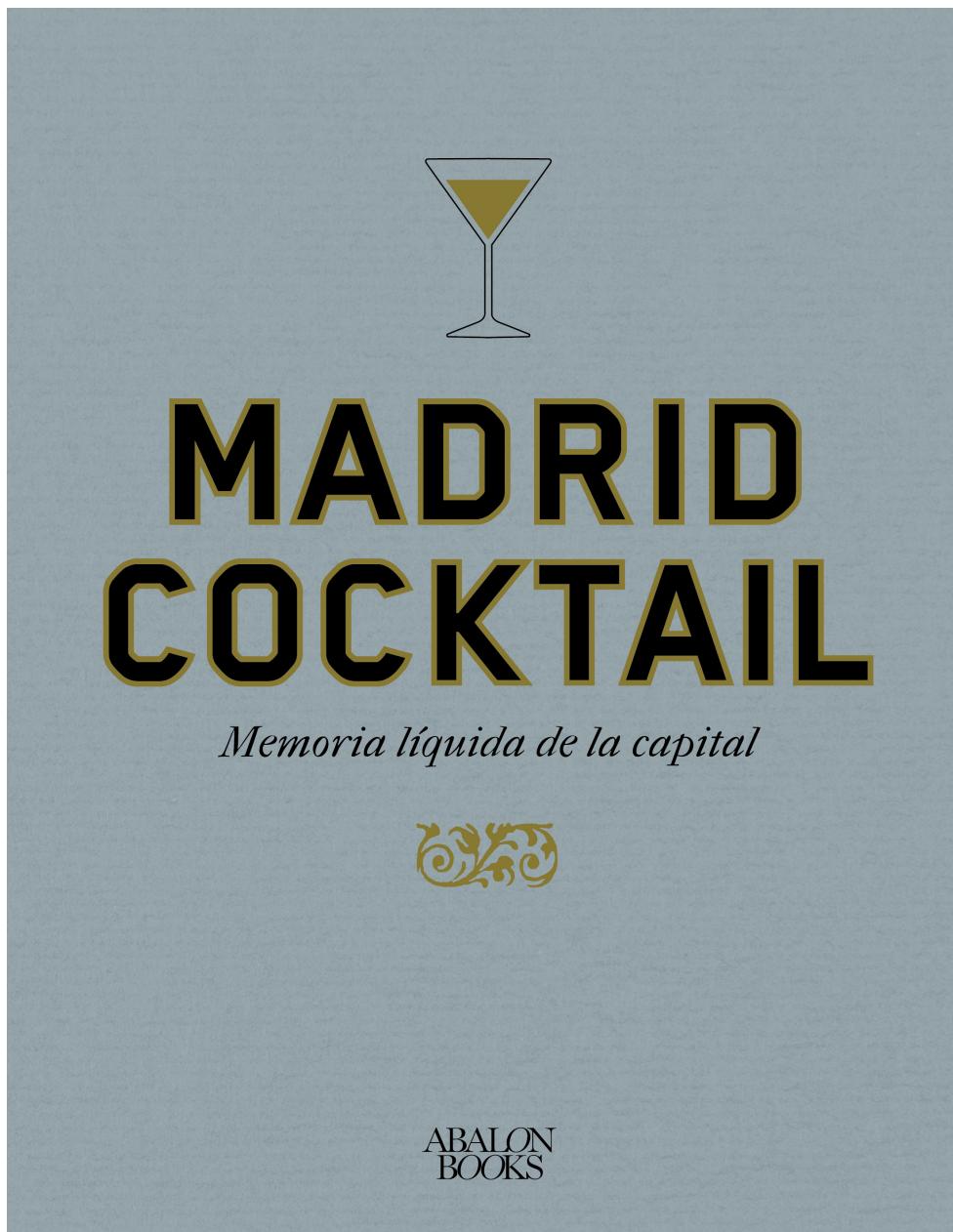

Madrid Cocktail
Memoria líquida
de la capital

ABALON
BOOKS



*Textos: François Monti y Abraham Rivera
Fotografía: Estanis Núñez*

A la venta 3 de diciembre del 2025

El primer gran libro sobre la historia de la coctelería en Madrid –de Chicote a hoy– con 40 recetas clásicas y de autor para saborear la memoria líquida de la capital

Descripción

- Un recorrido apasionante por más de un siglo de coctelería madrileña, desde la elegancia de Chicote hasta la explosión creativa de las barras actuales.
- 40 recetas clásicas y de autor, con especial foco en Dry Martini, Media Combinación y Gin Fizz, además de nuevas mezclas que marcan tendencia.
- Textos de François Monti y Abraham Rivera, referentes de la crónica líquida y la cultura del cóctel.
- Fotografías de Estanis Núñez, que capturan la atmósfera, los detalles y el alma de las barras de Madrid.
- Un mapa sentimental de locales míticos, nombres inolvidables y nuevas generaciones que hoy reinventan la ciudad copa a copa.
- Un libro pensado para amantes de la mixología, la cultura urbana y el buen beber, con entrevistas exclusivas y crónicas llenas de estilo.

Un homenaje de la Academia Madrileña de Gastronomía a la coctelería de Madrid: su historia, sus protagonistas y su espíritu siempre dispuesto a brindar.

Sinopsis

Un recorrido apasionante por más de un siglo de coctelería en Madrid. Desde la elegancia de Chicote en los años veinte hasta la explosión creativa de las barras actuales, este libro destila la historia, los sabores y las leyendas que han hecho de la capital un referente imprescindible del buen beber. Promovido por la **Academia Madrileña de Gastronomía**, con textos de **François Monti** y **Abraham Rivera** y fotografías de **Estanis Núñez**, *Madrid Cocktail* rinde homenaje a los grandes nombres del oficio, los locales míticos, los cócteles inolvidables y las nuevas generaciones que hoy reinventan la ciudad copa a copa. Con más de 40 recetas, entrevistas exclusivas y crónicas llenas de estilo y carácter, esta obra es una invitación a descubrir cómo Madrid se ha agitado —no mezclando— en torno a sus barras: con historia, con arte y con mucha alma. Una memoria viva, elegante y espirituosa de una ciudad que siempre sabe brindar.



Contenido

Prólogo de Rogelio Enríquez

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Introducción | 9. De profesión: barman |
| 2. Primeros años de Chicote | 10. Bares tropicales vs. |
| 3. Llegada de la coctelería | barras de hotel |
| a Madrid | 11. Contracultura |
| 4. Primera edad dorada | <i>Gin Fizz: el sour como estilo</i> |
| 5. Bebedores y bebidas | <i>de vida</i> |
| <i>Dry Martini: el amor eterno</i> | 12. Del Diego |
| 6. El Bar Americano | 13. Diego Cabrera y |
| 7. Jacinto Sanfeliu y | Carlos Moreno |
| Fernando Gaviria | 14. Segunda edad dorada |
| 8. Clientes y bebedores | |
| <i>Media Combinación: las</i> | |
| <i>metamorfosis del primer cóctel</i> | |
| <i>de España</i> | |

Agradecimientos

Sobre los Autores

Extracto de la introducción

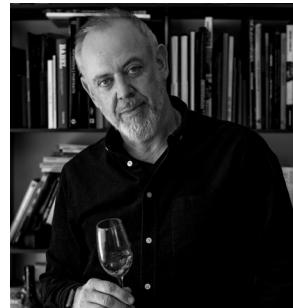
Madrid es una ciudad de bares. Y nadie encarnó mejor el oficio de los bares que Pedro Chicote. En una carrera de casi sesenta años, fue testigo privilegiado, y a veces protagonista, de la historia de su ciudad y de su país. Y no se trata de una hipérbole: hizo cócteles en las trincheras de la guerra del Rif, preparó una bebida para Alfonso XIII cuando este puso la primera piedra de la Ciudad Universitaria, dirigió el bar del Congreso de los Diputados desde 1934 y dio la bienvenida a Eisenhower —y a multitudes de famosos extranjeros— cuando este visitó Madrid. Ernest Hemingway ambientó dos cuentos en su bar de la Gran Vía y otro Premio Nobel, Jacinto Benavente, prologó uno de sus siete libros. No contento con eso, apareció en varias películas y lanzó —¡en los años treinta!— una línea de cócteles embotellados para consumir en casa.

Gigante del bar, gigante de Madrid, genio y figura. Pero Pedro Chicote es también el árbol que esconde el bosque. No fue ni el primer coctelero de Madrid ni el único referente de la edad dorada que simboliza.

Sobre los autores



François Monti (Lieja, 1981). Escritor, cronista y formador especializado en coctelería, lleva más de una década recorriendo los mejores bares del mundo. Autor de *El gran libro del vermut* (Ediciones B, 2015), *101 Cocktails to Try Before You Die* (Cassell, 2016) y *Mueble Bar* (Abalon Books, 2022), colabora con diversas publicaciones internacionales. Nominado a los **World Gourmand Book Awards** y los **Spirited Awards**, imparte clases en el **Master Wine & Spirits Management** de Kedge Business School (Francia) y conferencias en los principales eventos del sector. Es socio de **Amarguería** y **Academy Chair** para España y Portugal de *The World's 50 Best Bars. Drinks International* lo incluye entre las 100 personas más influyentes del mundo del bar.



Estanis Núñez (La Mancha, 1959). Fotógrafo con más de tres décadas de trayectoria, ha retratado el alma de cocineros, músicos, paisajes y vinos en proyectos de referencia. Tras formarse en Madrid, trabajó en la Agencia Cover y en *El Independiente* antes de abrir su propio estudio. Ha colaborado con medios, discográficas y cine —debutó como foto-fija en Tesis (1995). Publicó *Los nuevos viñadores* (Planeta Gastro, 2017) junto a Luis Gutiérrez, y participó en *Jerez, Manzanilla y Montilla* (Abalon Books, 2019) y *Arraigados* (Sílex, 2024). Su obra ha aparecido en *Rolling Stone*, *El Semanal* o *The World of Fine Wine*.



Abraham Rivera (Madrid, 1980). Historiador del arte y periodista especializado en gastronomía y coctelería. Colabora en medios como *El País*, *El Confidencial*, *7 Caníbales*, *Guía Repsol*, *Forbes*, *Telva* o *Cadena SER*, y forma parte del jurado de **Top Cocktail Bars**. Inició su carrera en el ámbito cultural, vinculado a instituciones como La Casa Encendida o Matadero y a publicaciones como *Arte Contexto* o *eldiario.es*. Su crónica “*El último pulpo gallego*” fue galardonada con el **Premio Nacional de Periodismo Gastronómico Álvaro Cunqueiro 2023**. Durante una década dirigió el programa musical *Retromanía* en Radio 3. Es autor del libro *Joselito X Eneko Atxa* (La Fábrica, 2023).

Sobre la Academia Madrileña de Gastronomía

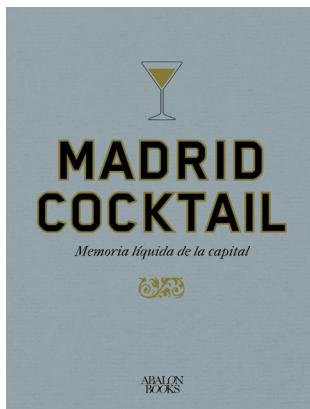
La **Academia Madrileña de Gastronomía** es una corporación de derecho público que tiene por objeto principal investigar, impulsar y divulgar la gastronomía de Madrid, de su Comunidad y de su entorno geográfico en todos y cada uno de sus diferentes aspectos: restauración, comercio, agricultura, ganadería y productos gourmet de elaboración artesanal. Fundada en el 2005 como entidad asociada a la Real Academia de Gastronomía y al resto de las Academias regionales de gastronomía, la AMG estuvo presidida en sus inicios por José María Sanz-Magallón, contando entre sus miembros fundadores a Teresa de la Cierva, Alfonso Carcasona, Carlos Maribona, Juan Manuel Bellver, Manuel Muñiz, Ramón Hermosilla, Miguel Garrido. Este último sucedió a J. M. Sanz-Magallón como presidente hasta diciembre del 2015. Posteriormente le sucedió Luis Suárez de Lezo y desde el 2023 Rogelio Enríquez preside la institución.



Avance del interior



Especificaciones



| | |
|-----------------|--|
| Formato: | 190 x 250 mm |
| Extensión: | 240 pp |
| Encuadernación: | Cartoné |
| PVP: | 39,50 € |
| ISBN: | 979-13-990095-2 |
| Lanzamiento: | 3 de diciembre del 2025 |
| Web: | www.abalonbooks.com |

Sobre Abalon Books

Abalon Books se ha consolidado como un sello de referencia en el ámbito gastronómico, destacando por su combinación única de calidad editorial, diseño y contenidos de primer nivel. Fundada por Jon Sarabia, la editorial publica obras de chefs y restaurantes del circuito Michelin y 50 Best, además de desarrollar proyectos editoriales para terceros —como editor y autor—, y de firmar títulos icónicos como *Etxebarri*, *Los nuevos viñadores y Templos del producto*. Entre sus publicaciones más destacadas se encuentra la trilogía *Disfrutar Vol. 1, Vol. 2 y Vol. 3* —galardonada con el Premio Nacional de Gastronomía 2021—, así como obras de autores de prestigio como Benjamín Lana y François Monti. La editorial ha sido también reconocida con el Premio Euskadi de Gastronomía, el Top 10 en los Spirited Awards 2023, y su apuesta por el diseño le ha valido dos Premios ADG Laus y un galardón del Art Directors

Club of Europe. Sin dejar de lado ninguna temática, Abalon Books ha publicado una docena de títulos que abarcan todas las áreas de la gastronomía, entre ellos: *Madrid Gastro; Jerez, Manzanilla y Montilla; L'Escaleta; La despensa japonesa; Luis Irizar; Maestro de maestros; Disfrutar Vol. 1; Animal cocinero; Mueble Bar; Disfrutar Vol. 2; Viñadores, Hijos de la tierra y del vino; Fundador; El primer brandy español; y Disfrutar, Volumen 3.*

Contacto & PR

Jon Sarabia | ABALON CONTENT
jsarabia@abaloncontent.com