



# Slow Cocktails

Third Edition

*Han pasado ya cinco años y continuamos nuestro apasionante viaje por el mundo de la coctelería, con tenacidad, cariño y entrega. Fieles a la mezcla de lo clásico y lo canalla, hemos consagrado nuestra especial visión de la mixología. De nuevo gracias por seguir con nosotros.*

Esta vez ha sido la Ruta de la Seda nuestra fuente de inspiración, un largo viaje a través de exóticos países, culturas, olores y sabores. Un largo viaje que ha servido para evolucionar, mejorar, experimentar y reinventarnos. China, Mongolia, Persia o Turquía han sido algunas de nuestras fuentes de inspiración. Hemos fusionado la gastronomía y la coctelería creando la *cocina líquida* y la *coctelería sólida*. Queremos así compartir con nuestros compañeros de ruta todo nuestro conocimiento y experiencia a través de este diario de viaje para que exploren desde su paladar todo lo largo y ancho de la Ruta de la Seda.

El maestro Bretau en su dilatada carrera por la búsqueda de la exquisitez asistido por Galera, nos deleita con 23 nuevas creaciones procedentes del viaje que ya antes realizó Marco Polo. Bretau explota más que nunca su tan famoso y provocador *contrapunto* y desarrolla tan novedosos conceptos como la *coctelería sólida* y la *cocina líquida* en todo su esplendor.

Queso, aceitunas, *ras el hanout*, curry o caviar negro son algunos de los elementos que conforman tan especial selección de cócteles, unas veces dentro y otras fuera de ellos, y dan vida a las preciadas creaciones que nos transportarán a *Las mil y una noches*.

Porque Slow seguirá siempre en constante movimiento intentando aportarlo máximo a este mundo que tanto amamos, *La Coctelería*, porque seguiremos trabajando para crecer y evolucionar, seguir madurando y ofrecer el máximo de nuestra experiencia, y porque queremos que nos acompañen y que no se apeen nunca de este viaje conjunto que empezó hace ya un tiempo... porque Slow no tiene última parada.



Pide también nuestro menú degustación.



EL CÓCTEL SE  
SIRVE SOLO  
HASTA LAS  
2:30 H



CÓCTEL  
SIN  
ALCOHOL



CÓCTEL  
APTO PARA  
CELÍACOS



Mientras el gran maestro se tomaba una taza de té, nos enseñó los secretos de tan complejo juego, el Go... ¡Atari! Gritó...

En tanto nos enmarcamos dentro del Aikido, podemos comprender que Atari implica una acción, un movimiento con el cuerpo. Se busca involucrar al otro, haciendo que se inicie algo. Haciendo partícipe a este compañero, comprometiéndolo, influenciándolo. Uniéndolo a uno, conectándolo como si fueran engranajes que encastran.

Así entendemos el cóctel.



# AAARI

Japón



**BASE:** Ginebra Monkey 47, Zumo de Yuzu, Sake Akashi-Tai, Umeshu, Clara de Huevo, Sirope de Té Matcha Espumado.

**FINALES:**

1. Aire de Wasabi
2. Original
3. Aire de Arroz Blanco

**SÓLIDO:** Guisantes fritos con Wasabi.

Nº1  
16 €

Fue en Kinkakuji donde lo probamos, una ceremonia especial... el sado, el camino del té.  
Esta es la idea del sado, crear una instancia de reconocimiento y deleite a través de las cosas simples de la vida.



El gran maestro Sen no Rikyū relacionó el sado con el concepto "Ichigo ichi-e" (un momento, un encuentro) dando a entender que cada instante de la vida se debe aprovechar plenamente, ya que éste nunca volverá a repetirse. Al igual que una buena taza de té.

善  
は  
多  
き  
げ



Sado

Japón



Whisky The Hakushu,  
Sake Akashi-Tai, Umeshu,  
Merlet Crème de Cassis,  
Amargo de Té Verde Casero,  
Cordial de Lima Casero.

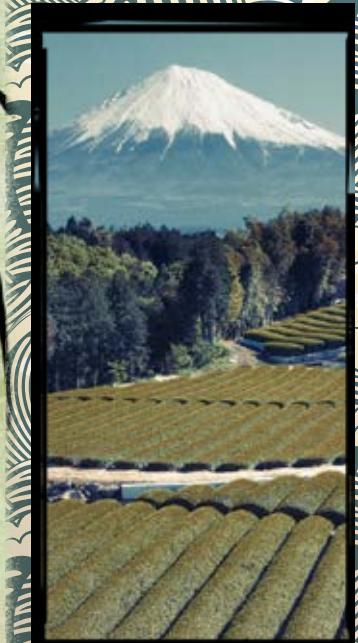
SÓLIDO: Bolitas de Arroz  
hervido en Agua de Té Verde,  
frito y regado con Salsa  
de Ostras.

No 2  
18 €



Kinki, la región del té por excelencia. Los más famosos son los campos en Shizuoka y Kioto. En el campo del té de Kioto, el más famoso es el de Uji, que está al sur de Kioto. Se dice que la manera de cultivar y producir el té en casi todo Japón sigue siendo la manera de hacerlo en Uji.

Además, dicen que el té en Uji se enorgullece de la calidad más que de la cantidad, y aprovechando la naturaleza favorecida y la experiencia de largos años, Uji se convirtió en la región productora famosa del té. ¿Te gusta el té rojo?



# KiNKi

Japón



Ginebra Opibr, Zumo de Granada Natural, Zumo de Cerezas Natural, Té Rojo, Amargo de Salvia Casero.

Nº3  
13 €

# 龍王

China

## Rey Dragón

Ginebra Plymouth, Zumo de Lichi Natural, Sirope de Rosas Casero, Zumo de Lima y Limón Naturales, Té Earl Grey, Clara de Huevo.

Nº4

15 €



*Dejamos atrás Japón y el palacio de verano de Pekín nos descubre al más grande dios, el Rey Dragón. Ao Kuang es el Dragón Rey del Mar del Este, jefe de los cuatro Reyes Dragón, padre de Ao Ping.*

*Prueba toda la esencia de los dominadores de los mares en este trago.*

# Silhouette

China



Ginebra № 3  
infusionada en  
Ginseng, Sirope de  
Rosas Casero, Merlet  
*Crème de Poire*,  
Zumo de Lima Kaffir  
Natural, Zumo de  
Mangostán Natural,  
Clara de Huevo,  
Sirope de Azúcar  
de Caña.

**SÓLIDO:** Tofu  
marinado con Miel de  
Espliego rebozado con  
Semillas de Sésamo.



Entonces nos contaron cómo el teatro de sombras chinas tuvo su origen: el emperador Wudi de la dinastía Han perdió a Li, su concubina favorita y su ministro encontró a un niño jugando en la calle con un muñeco que reflejaba su imagen en el suelo ...



No 5  
17 €

Éste hizo fabricar una muñeca con la imagen de la concubina Li. Al llegar la noche, el ministro invitó al Emperador y, utilizando una cortina y lámparas de aceite, ofreció a Wudi la ilusión de contemplar las formas de su concubina proyectadas sobre la cortina, ofreciéndole consuelo al darle la impresión de que el espíritu de la mujer se hacia presente. El Emperador quedó encantado y fascinado por el invento y los teatros de sombras se convirtieron en una de las principales formas de entretenimiento de la Corte Imperial. Disfruta del espectáculo.





Nos llevamos ya un buen tramo de transiberiano y vamos a cruzar Mongolia, tierra de Genghis Khan, el Gran Khan Mongol.

Construyó el imperio de tierra más grande de la historia.

Un gran estratega, un brillante gobernante, fuerte, intenso.

El tren traquetea suavemente mientras seguimos explorando la ruta de la seda...

At tu salud

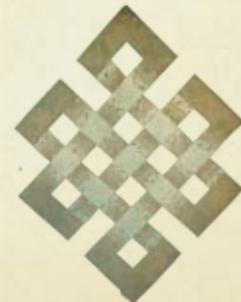


# GRAND KHAN

Mongolia



Booker's Bourbon infusionado en Bayas Goji, Licor de Mano de Buda Casero, Zumo de Limón Natural, Zumo de Naranja Natural, Sirope de Grosellas Casero, Polvo de Yogur.



Nº6  
15 €

Nos adentramos en el reino de Siam... Tailandia.  
Olores, sabores desconocidos nos sumergen en un mar de sensaciones.



# Siamese

Siam

Ginebra Beefeater 24, Merlet Crème de Poire,  
Té Negro, Sirope de Jengibre Casero,  
Zumo de Lima Kaffir Natural,  
Sirope de Azúcar de Caña.

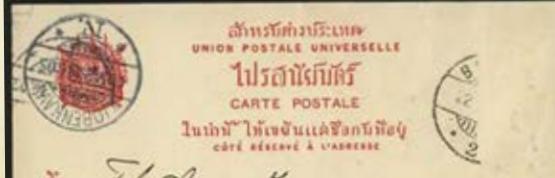
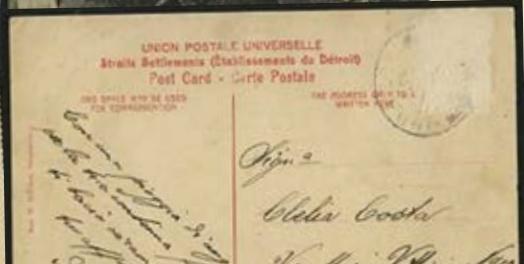
**SÓLIDO:** Croqueta de Arroz Japónica rebozada en Panko y rellena de Pez Mantequilla marinado.

Chiang Rai, región de colinas místicas, tribus fascinantes,  
exuberantes huertos frutales y puerta de entrada al  
Triángulo de Oro que nos atrae y nos seduce.



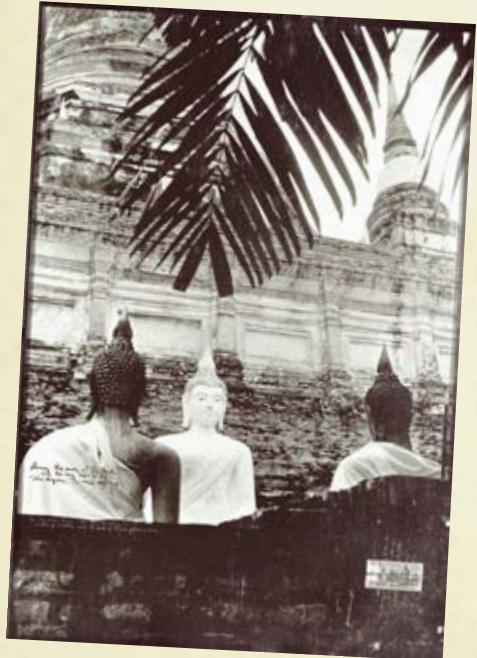
No7

15 €





*En la epopeya india del Majabharata también aparece la figura de Dharma como un dios (Yama, el superintendente de la muerte), que encarna como un hombre, Sudistira, que es un emperador del Majabharata.*



*Cuando se retiró, por causa de edad, vivió en las ciudades indias para hacer meditación y encontrar el camino de la superación del ciclo de las reencarnaciones, algo que era habitual antiguamente. No murió, pues fue llevado en cuerpo y alma al Cielo de Indra, el jefe de todos los dioses, donde todavía seguiría viviendo.*

# DHARMA Siam



Melón Cantaloup, Hojas de Eneldo, Sirope de Jengibre Casero, Sirope de Citronela Casero, Zumo de Lichi Natural.

Nº8  
13 €

Un nuevo estilo musical que une el canto malayo, las escalas tradicionales chinas y los típicos instrumentos indonesios del llamado "gamelán" representa la mezcla cultural que caracteriza a la Malasia contemporánea.

De Singapur a Kuala Lumpur y finalmente Malaca, ahí fue donde lo probamos: Teh Tarik, té mezclado con azúcar y leche condensada. El toque distintivo se lo dan al "tirarlo" (tarik = tirar) de un recipiente a otro, haciendo que se forme una pomposa espuma de sabor y que nos permite saber si el té va a ser bueno o no.

Escucha con tu paladar nuestro propio Gamelan.



# GAMELAN

Malaca

Champán Veuve Clicquot,  
Infusión de Té Chai, Sake Akashi-Tai,  
Licor de Naranja Casero.

SÓLIDO: Chocolate Negro Profundo 85%  
sobre Tosta de Pan con Aceite de Oliva  
variedad Ocal y Escamas de Sal Negra.

Nº9

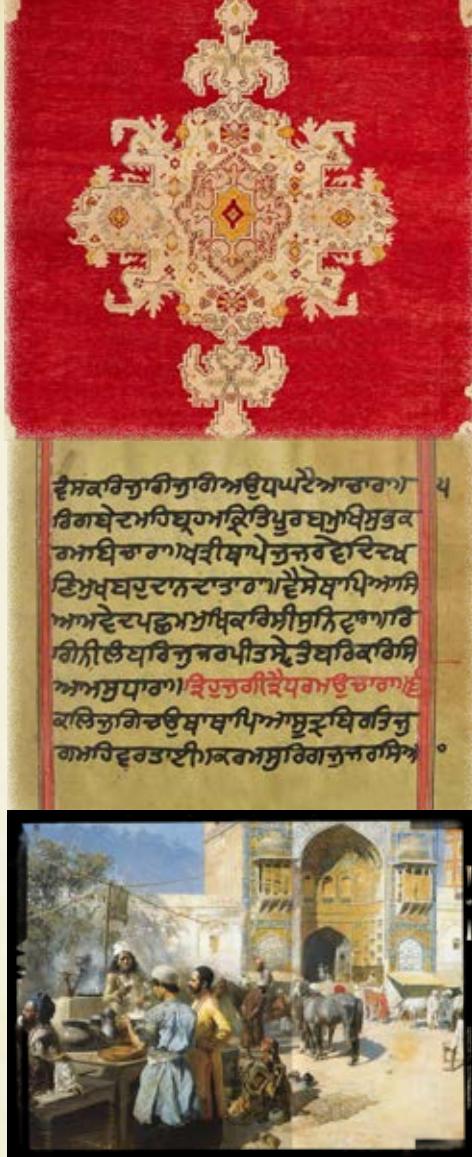
16 €

Una ruta con elefantes nos lleva hasta Kashmir. El paraíso en la tierra, ¡vaya paisajes!

Un sabio nos explica que Jesús, se dice que no murió realmente en la Cruz, sino que curó sus heridas y fue hacia Cachemira en busca de las tribus perdidas de Israel.

Murió con avanzada edad y está enterrado en Srinagar, la capital de Cachemira. Se dice que cerca de allí, pero en territorio paquistaní, se encuentra la tumba de María, la madre de Jesús.

Nos ofrecen un té rojo antes de proseguir nuestro viaje.



# KASHMIR

Pakistan

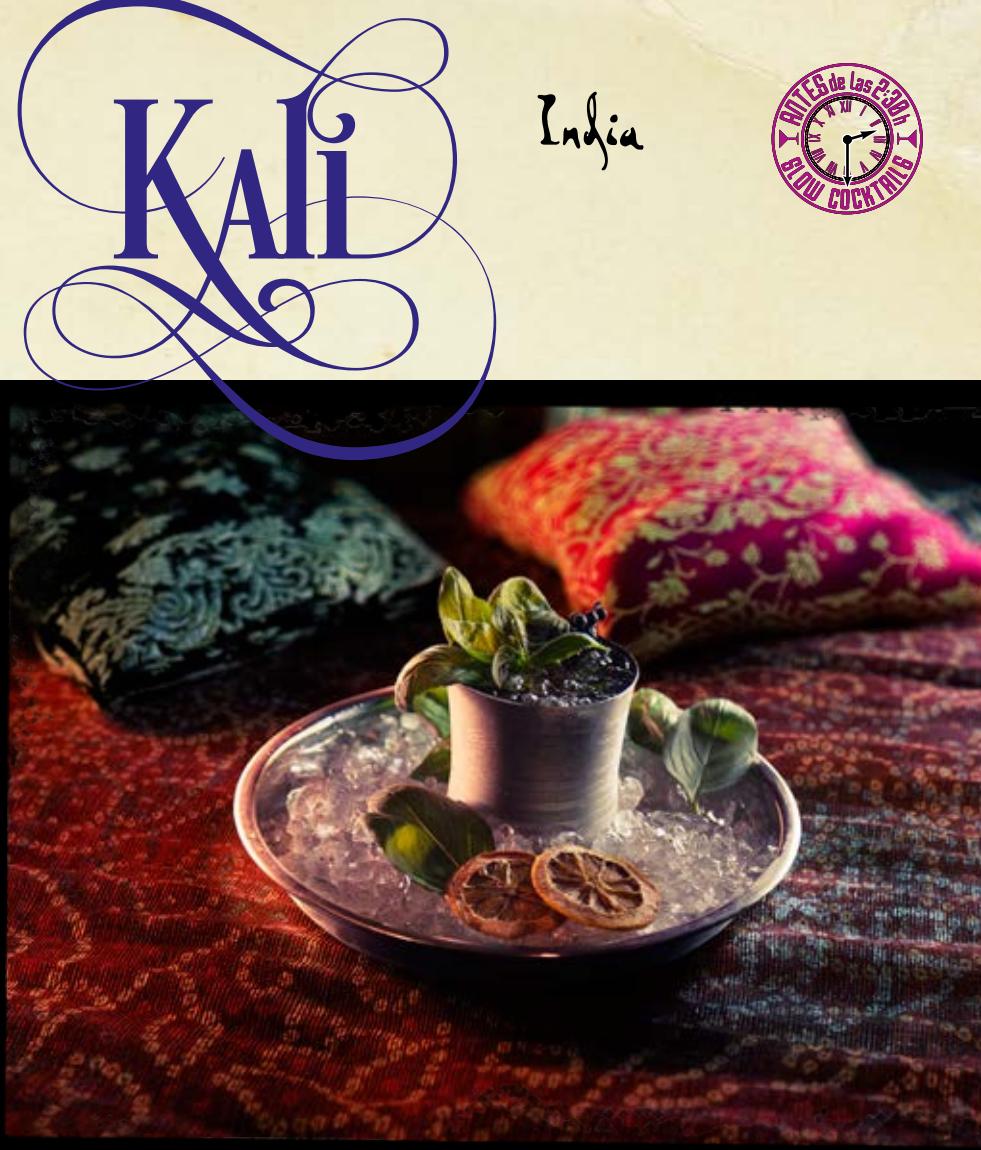


Whisky Ardbeg, Hojas de Albahaca, Hojas de Salvia, Licor de Té Rojo Casero, Cordial de Lima Casero, Sirope de Té Chai Casero.

Paramos en la India y buscamos a Kali. Nos cuentan que es la energía de Shiva y la reina del tantra. La implicación de Shiva con el tantra y la naturaleza oscura de Kali han conducido a que ella se convierta en una importante figura tántrica.

Para los seguidores del tantra era esencial hacer frente a su maldición, el terror de la muerte, así que dispusieron aceptar las bendiciones de su hermoso y consolidado aspecto maternal.

Bébetelo despacio...



Vodka Absolut Elix infusionado en  
Mano de Buda, Zumo de Naranja Natural,  
Sirope de Citronela Casero, Hojas de Albahaca,  
Hojas de Estragón, Azúcar de Canela,  
Tónica Schweppes de Hibisco.

Nº11  
16 €

# SOMA

India

Ron Dorado Don Papa,  
Sirope de Jengibre  
Casero, Zumo de Piña  
Natural Tostada, Curry,  
Miel de Flores, Zumo de  
Lima Natural, Leche de  
Coco, Chile Rojo Thai,  
Agua de Cilantro, Sirope  
de Citronela Casero.



*Soma es el narcótico divino de la antigua India. Diferente a la mayoría de los alucinógenos, considerados mediadores con lo divino, el soma fue reconocido como un dios por sí mismo. Su naturaleza se mantuvo como un misterio a lo largo de varios miles de años.*

*En el arte hindú, el dios Soma es representado como un toro o un ave y a veces como un embrión, pero raramente como un adulto.*

*En el hinduismo, el dios Soma evolucionó hasta convertirse en una deidad lunar, y se relaciona con el inframundo. La Luna es el vaso donde los dioses beben soma, y así el soma termina identificado con el dios de la luna Chandra. La luna creciente significa que el soma se está volviendo a crear, listo para dejarse beber otra vez.*



Nº12

16 €



# JINNÍ

Persia

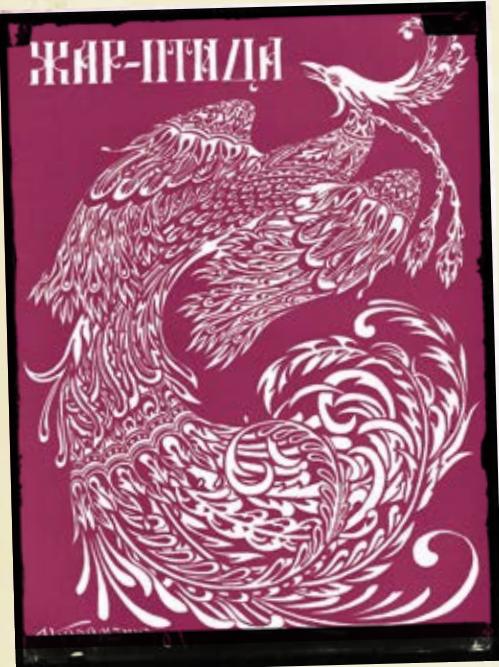
Ginebra Plymouth, Zumo de Piña Natural, Zumo de Naranja Natural, Zumo de Lima Natural, Hojas de Menta, Coco Natural, Zumo de Manzana Granny Smith Natural, Stevia.



Paramos en Persia e inevitablemente pensamos en las mil y una noches y el genio de la lámpara. Estos seres invisibles, que por momentos pueden adoptar diferentes formas, tienen la capacidad de influenciar espiritual y mentalmente al ser humano.

Así pues este brebaje solo puede haber sido inspirado por un genio, que a diferencia de los ángeles, comparten el mundo físico con los seres humanos y son tangibles, aunque sean invisibles.

Nº13  
13 €



La tundra siberiana nos transporta a mágicos cuentos de hadas, y el que más nos llama la atención es el del Pájaro de Fuego. Es frecuente que se confunda con

el ave Fénix (ser mitológico que se asemeja a un águila, inspirado en el pájaro egipcio Benu), debido a su plumaje. Pero, mientras que el ave Fénix, que cada 500 años se consumía en su propio fuego y volvía a renacer a partir de sus cenizas, es inmortal, no tenemos constancia de la inmortalidad del pájaro de fuego.

Además, en el Cristianismo, el Fénix representa la resurrección de Cristo y el renacer espiritual, y el Zhar-Ptitsa es un tesoro codiciado por los hombres...

Igual que este que te vas a beber... ¡Cuidado!

# FIREBIRD

Rusia



Vodka Belvedere infusionado en Caviar Negro, Vermut Dry, Cordial de Lima Casero.

SÓLIDO: Caviar Negro y Limón Deshidratado.



Nº14  
20 €

# Arabesque

Jordania

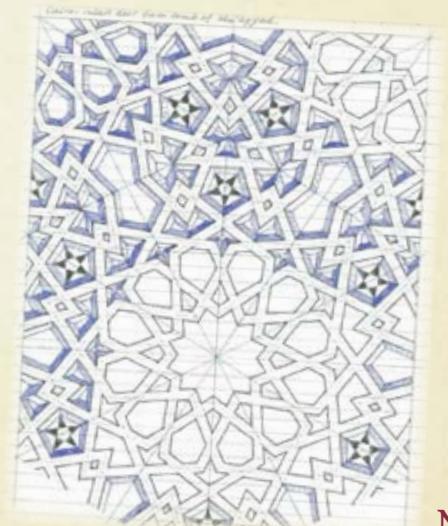
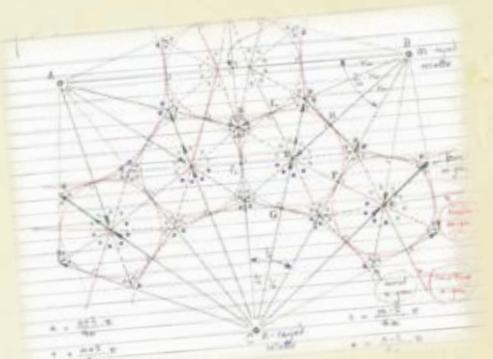
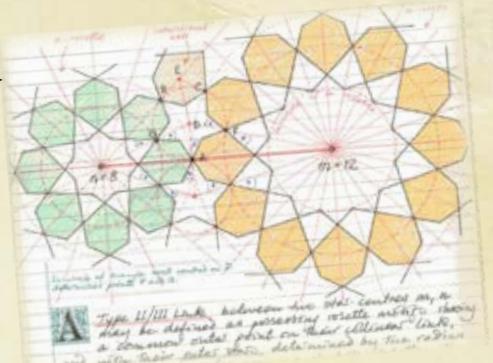
Ginebra Plymouth,  
Vermut Rojo Dos  
Déus, Merlet Crème  
de Framboise,  
Karkade Frío,  
Destilado de  
Enebro.



Estamos a punto de comprobar la magia del medio Oriente a través de Jordania y su estilo arabesco, que se refiere al adorno de formas geométricas, y patrones extravagantes que imita formas de hojas, flores, frutos, cintas, animales, y aparecen casi siempre en las paredes de ciertas construcciones árabes, como las mezquitas.

Paseando por Amman y sus calles de Jebel Al Weibdeh, nos maravillamos con su arquitectura, sus gentes y sus tiendas de alfarería.

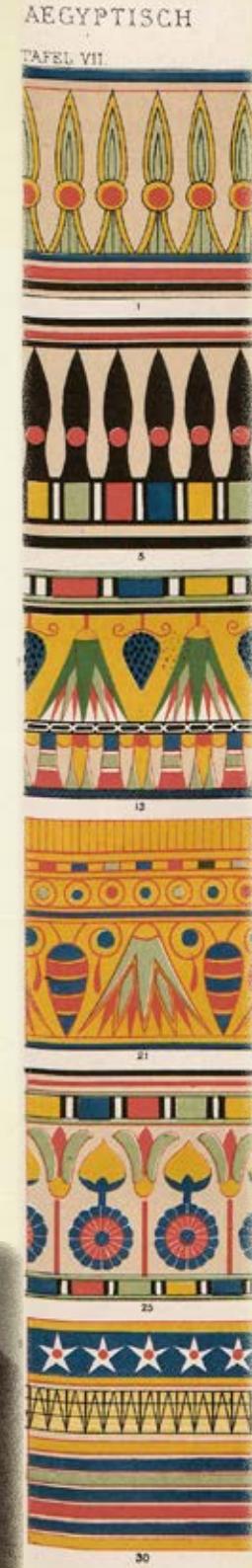
Nos paramos a desayunar y... bueno ya nos contarás si lo pruebas...



Dejamos Jordania en un jeep antiguo, recorremos todo el desértico terreno hasta llegar a la frontera con Israel y de ahí a Egipto, ¡la tierra de los faraones!

Singes, pirámides, templos, dioses, mitos, la inmortalidad. Los egipcios creían que el espíritu de los difuntos era conducido por Anubis hacia el lugar del juicio, en la "sala de las dos verdades", y el corazón del muerto, que era el símbolo de la moralidad del difunto, se pesaba, en una balanza, contra una pluma que representaba el Maat, el concepto de verdad, armonía y orden universal. Si el resultado era favorable, el difunto era llevado ante Osiris en Aaru, sin embargo, Ammit, "el devorador de corazones", que se representaba como un ser mezcla de cocodrilo, león e hipopótamo, destruía aquellos corazones cuya sentencia resultaba negativa, impidiendo la inmortalidad.

Con este brebaje, quizás la consigas.



# SPHINX

Egipto



Whisky  
The Macallan,  
Amargo de  
Flor de Hibisco  
Casero,  
Té de Jazmín,  
Licor de Naranja  
Casero, Licor  
de Jengibre  
Casero, Zumo de  
Limón y Canela  
Natural, Clara de  
Huevo.

Nº16  
16 €

El antiguo imperio otomano nos ofrece múltiples maravillas, pero la que más nos seduce es el café. La planta del café llegó a Anatolia desde Yemen. La llegada a la cultura otomana del café turco data del siglo XV. El Gobernador de Yemen, Pasha Özdemir, trajo el café de Yemen a Estambul.

Al palacio otomano le gustó tanto este café que inmediatamente fueron encargadas 40 personas con la preparación de café. La persona que encabezaba este equipo se llamaba "kahvecibasi". También a las concubinas se enseñaba cómo preparar el café turco.

Los granos de café se tuestan en sartenes, de allí se los traslada a refrigeradores y después el café se coloca en morteros o molinillos para molerlo. Si los granos no se tuestan suficientemente o se tuestan demasiado, esto se nota en el sabor y también en el olor.

Hace falta consumir el café turco directamente después de molerlo o hay que ponerlo en algún recipiente bien cerrado.

El café con azúcar se llama "café de mujer" y el sin azúcar se llama "café de hombre".

Prueba éste...



# LA PASIÓN TURCA

Turquía



Ron Punta Cana 15,  
Merlet C<sup>2</sup> Café,  
Infusión de Café,  
Cardamomo, Canela y Clavo,  
Rakı, Mermelada de Higos.

SÓLIDO: Delicias Turcas.



Nº17  
15 €

Sun 29 April 1984

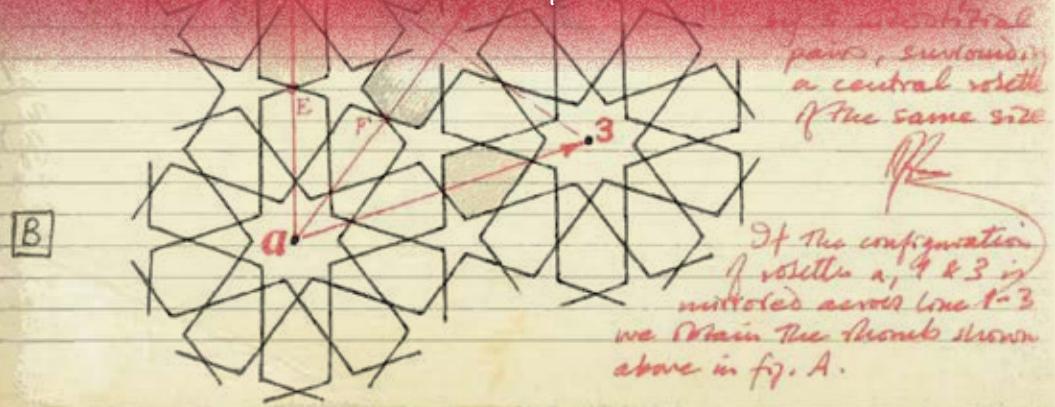
110

Friday, MAY 13, 1966

No era común que los comerciantes atravesaran la Ruta de la Seda en todo su largo y ancho. Los mercaderes intentaban buscar el mejor precio a través de los mercados de su propio territorio o aventurándose en las fronteras de otros países, donde vendían sus mercancías, y los compradores, a su vez, extendían los bienes por su propio reino, o llevándolos a las fronteras de los más próximos en busca de mejores beneficios.

Este canje, obedeciendo a leyes de mercado, hacia llegar las mercancías y bienes desde Chang'an (actual Xi'an) hasta Antioquía, en Siria, y de allí hasta Constantinopla (Bizantium), donde esperaban los navíos venecianos que llevarían esta inmensa cantidad de bienes y riqueza, no sólo proveniente de China, sino también de todos los países asiáticos y medio-orientales.

Ah, qué rico el anís estrellado...



# BYZANTIUM

Turquía



Maker's Mark Bourbon, Té Earl Grey,  
Hojas de Menta, Anís Estrellado,  
Zumo de Manzana Granny Smith  
Natural, Zumo de Granada Natural.



Nº18  
13 €

# SAMODIVA

Bulgaria

Whisky Ole Smoky Tennessee Moonshine infusionado en Nabo, Miel de Trufa, Amargo Cítrico Casero, Zumo de Lima Kaffir Natural, Hojas de Albahaca.

**SÓLIDO:** Tarator ligero estilo Slow.



Fue en los bosques de Bulgaria donde la vimos y en la ciudad de Samodiva, nos contaron más...



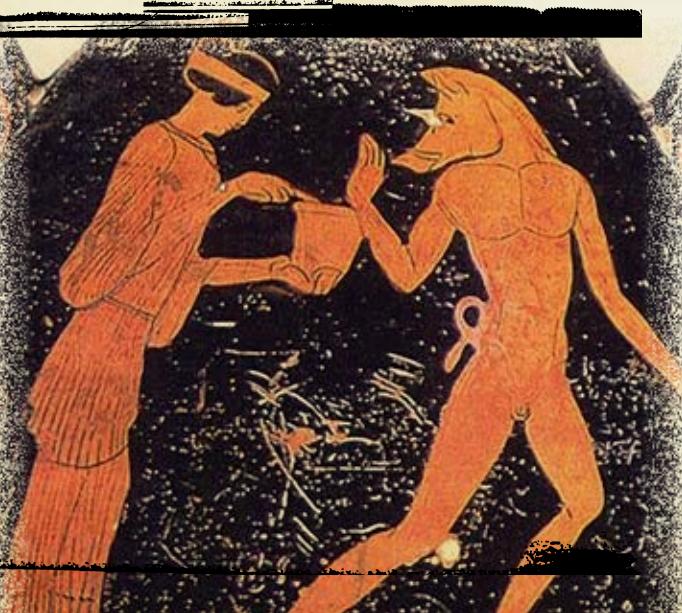
Esas hadas de los bosques, hermosas, a veces voladoras, a veces buenas, a veces menos, pero siempre hermosas, tanto que dicen que cuando una mujer la ve acaba con su propia vida...

¡Arriésgate y pruébalo!

Nº19  
17 €

El barco se detuvo  
suavemente en el  
embarcadero de Eea. Circe  
transformaba en animales a  
sus enemigos y a los que la  
ofendían mediante el empleo  
de poción mágicas, y era  
famosa por sus conocimientos  
de brujería, herboristería y  
medicina.

Quizás si la  
tripulación de Ulises  
hubiera probado antes  
nuestra medicina habría  
evitado ser convertida en  
cerdos. ¡Inténtalo!



# CIRCE

Grecia



Metaxá, Zumo de Tomate Natural, Zumo de Pimiento Rojo Natural, Zumo de Aceitunas de Kalamata Natural, Sal y Pimienta, Zumo de Pepino Natural.

SÓLIDO: Quenelle de Queso Feta, Orégano Fresco, Esferificaciones de Vinagre Balsámico de Módena.



Nº20  
16 €



*Una caravana de camellos se divisa en el horizonte del desierto. Avanzan poco a poco, sin prisa y solos, porque nadie los dirige. Aun así, no se perderán. Se alejan en fila india hacia un destino invisible.*

*La vasta depresión estéril alrededor del lago salado de Chott El Jerid es la frontera meridional del mundo mediterráneo con el gran Sáhara tunecino. A partir de aquí el vacío espacial y la intensidad de los pocos elementos prevalecerá en nuestros instintos.*

*Tenemos hambre y sed y nos ofrecen un tajín, mmmm...*

# SAPIARA

Túnez



Whisky The Glenrothes infusionado en Ras El Hanout, Té Negro, Mermelada de Higos, Zumo de Lima Natural, Sirope de Almendras Tostadas Casero, Anís Verde, Espuma de Aceite de Argán.

SÓLIDO: Higo Pajarero y Nuez de Macadamia.



Nº21  
18 €

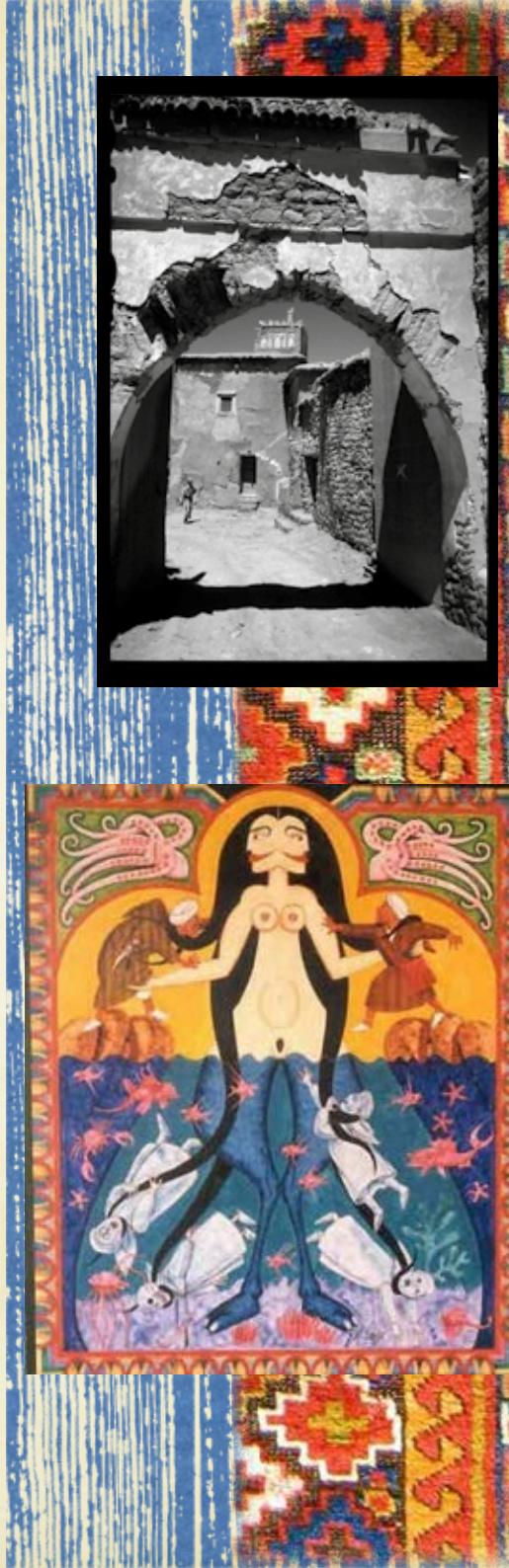
# KANDISHA

Marruecos



Four Roses Small Batch Bourbon, Sirope de Hierbabuena Casero, Licor de Mezcla de Tés Casero, Zumo de Manzana Granny Smith Natural, Zumo de Limón y Canela Natural, Té Earl Grey, Sirope de Azúcar de Caña, Licor de Ras el Hanout Casero.

Acompañado de perfume de Agua de Azahar.



*Aquellos tuaregs reunidos en torno a una hoguera nos dicen: Aisha Kandisha se presenta como una mujer hermosa y seductora, de cabellos largos, algunos dicen que, con manos de carnero, a quien le gustan especialmente los lugares con agua, el mar, los ríos, las fuentes y pozos.*

*Seduce a los hombres, consigue que se vuelvan locos e incluso lleguen al suicidio, y entonces se convierte en la dama que realmente es, una anciana sin dientes y pelo largo y sucio, despeinada y con una mirada cruel.*

*Nos pasan una taza de té y prosiguen ...*



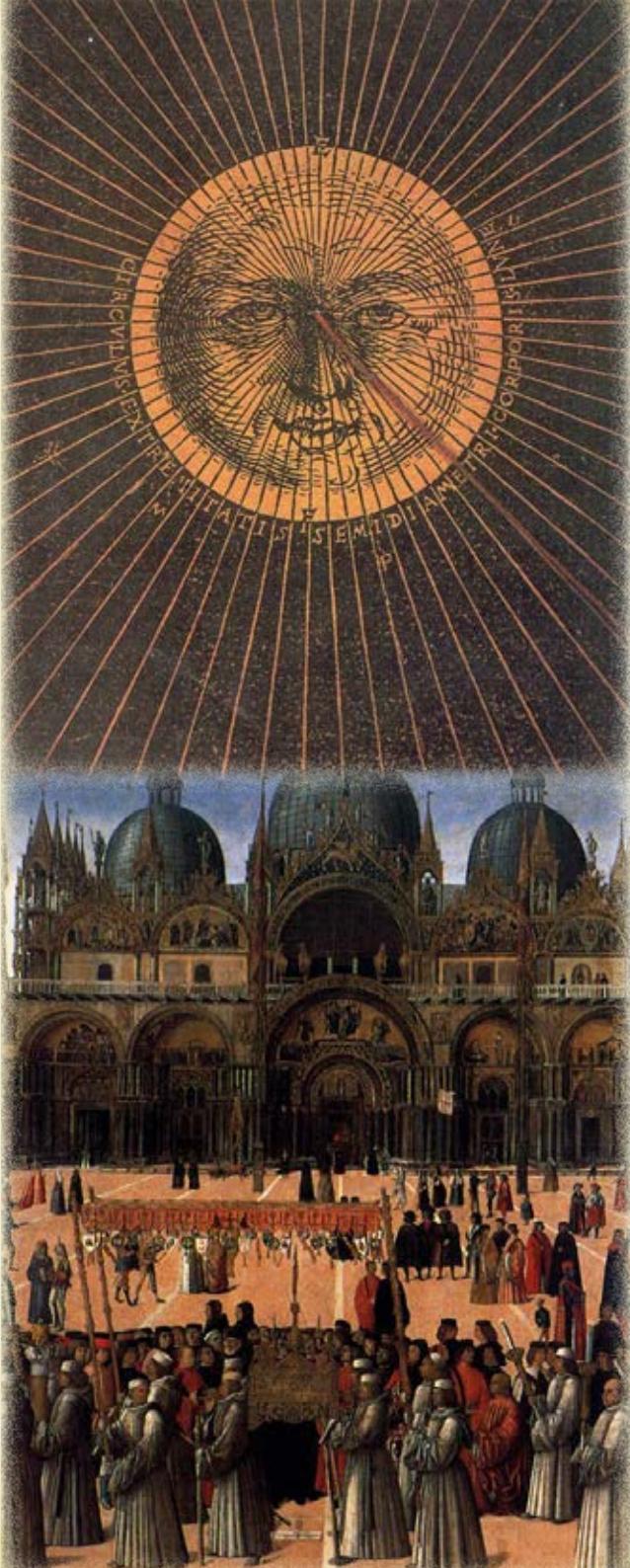
Nº22  
16 €



# SERENISSIMA

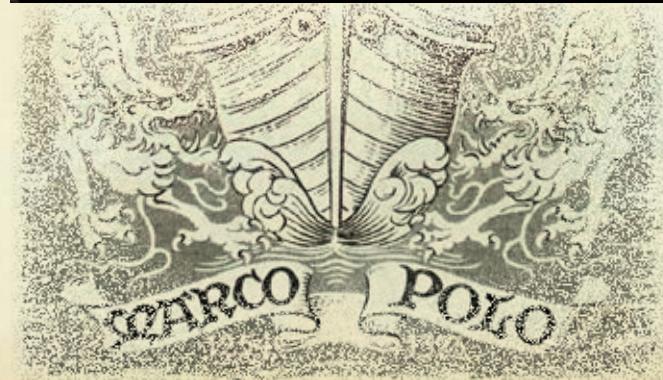


Zumo de Naranja Natural, Zumo Limón Natural, Zumo de Lima Natural, Miel, Pieles de Limón, Canela, Vainilla Bourbon, Clara de Huevo.



*Terminamos nuestro viaje en la Serenísima República de Venecia, aquella que fue una ciudad-estado situada en el norte de Italia, a orillas del mar Adriático, y que luego reunió bajo su dominio a todos los sénulos del Triveneto, Istria y Dalmacia.*

*Su capital fue la actual ciudad de Venecia. Existió como estado independiente desde el siglo IX hasta 1797. También recibe el nombre de Serenissima Repubblica di San Marco, pues San Marcos es su santo patrono. La Plaza de San Marcos nos invita a refrescarnos...*



# Slow Cocktails

Third Edition



Nº1	Atari	Japón	16 €
Nº2	Sadō	Japón	18 €
Nº3	Kinki	Japón	13 €
Nº4	Rey Dragón	China	15 €
Nº5	Silhouette	China	17 €
Nº6	Grand Khan	Mongolia	15 €
Nº7	Siamese	Siam	15 €
Nº8	Dharma	Siam	13 € <i>Sin Alcohol</i>
Nº9	Gamelan	Malaca	16 €
Nº10	Kashmir	Pakistán	17 €
Nº11	Kali	India	16 €
Nº12	Soma	India	16 €
Nº13	Jinni	Persia	13 € 
Nº14	Firebird	Rusia	20 €
Nº15	Arabesque	Jordania	14 €
Nº16	Sphinx	Egipto	16 €
Nº17	La Pasión Turca	Turquía	15 €
Nº18	Byzantium	Turquía	13 € 
Nº19	Samodiva	Bulgaria	17 €
Nº20	Circe	Grecia	16 €
Nº21	Sahara	Túnez	18 €
Nº22	Kandisha	Marruecos	16 €
Nº23	Serenissima	Italia	13 € <i>Sin Alcohol</i>

