


# Tiempo de cocktails

Por José Manuel Torres



## RESTAURANTE GOURMET -The Westin Valencia-

El placer de un coctel en un entorno único 

Situado en el barrio Art Nouveau de la capital del Turia, nace un nuevo espacio gastronómico, The Gourmet, integrado en el hotel más prestigioso de la ciudad, el Hotel The Westin Valencia.

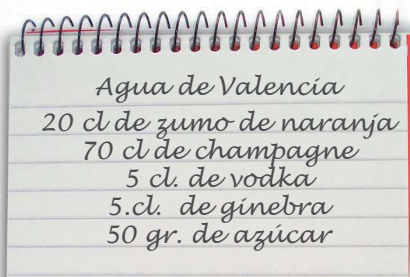
The Gourmet ofrece una sugerente cocina mediterránea en un bello lugar en el que prima la sobriedad y la elegancia, y en el que el talento y la experiencia se unen para crear una de las cartas más estimulantes de la ciudad.

Damián González es el maître del restaurante y en la carta presenta delicados cócteles como el Strawberry Fizz de Champagne, Margarita, Mojito, Agua de Valencia, Bloody Mary, Manhattan, San Francisco, Piña Colada, Tequila Sunset o Kir Royal ideales para disfrutar en esta época primaveral.

Amadeo de Saboya 16 • 46010 Valencia  
Teléfono: +34 661 248 300  
email: reservas@thegourmetvalencia.com

Ya comienza a despuntar la ansiada primavera en Valencia. Momento idóneo para disfrutar de las terrazas y el aire libre. Y para acompañar este tiempo de asueto nada mejor que disfrutarlo degustando un buen cocktail.

Hay tantos y tan diversos que seguro que encontrará su favorito. Tan sólo déjense llevar...



## PREMIOS DE COCKTAIL

En la fiesta posterior a los premios Bafta, se sirvieron diversas clases de cocktails realizados con la Ginebra Grey Goose. Seguro que los premiados, como Colin Firth, celebraron su triunfo saboreando algunos de estos deliciosos combinados.



## COCKTAILS CON AGUA PERRIER

A very exciting liquid moment

Por distintas razones, cada vez hay más demanda de combinados sin alcohol, y el agua Perrier es ideal, ya que tiene el poder refrescante de las bebidas carbonatadas pero sin el aporte de calorías, cafeína ni aditivos que suelen tener estas.



Javier Caballero, reconocido barman y bartender de Perrier es el autor de los originales y tentadores cócteles con agua de la prestigiosa firma francesa, y en su segunda colaboración con Agua Perrier para la revista BarForum Magazine -la primera fue su sugerente Perrier Watermelon Temptations- ha creado un coctel sin alcohol más bien seco, con cuerpo, que se puede tomar a cualquier hora del día, es el Virgin Gin Fizz, un combinado con botánicos clásicos de las London dry gin y agua de enebro realmente delicioso.

Según explica Caballero, "estos cócteles son muy actuales y modernos, y gustan a todos. Intento que no sean complicados y que cualquiera pueda realizarlos en su casa. Son refrescantes, saludables e ideales para el verano, pero los recomiendo y son excelentes en cualquier época del año".

## RESTAURANTE MASBLAYET

Cuando el Gin Tonic es arte

Hace poco más de un mes que se inauguró en Valencia el restaurante MasBlayet, muy frecuentado por futbolistas del Valencia C.F., que se ha convertido en poco tiempo en lugar apreciado por los aficionados a la buena gastronomía valenciana, y que cuenta entre sus aciertos, con la posibilidad de terminar una comida con un digestivo Gin Tonic elaborado con profesionalidad por Amparo Salinas, una enamorada de la ginebra valenciana Ginsel self que lo prepara con cítricos de naranja y limón y tónica Nordic Mist. Interesante también el que combina Gin Brockman's con piñas de colores y tónica Fever. Para la gente con gustos más secos elabora Gin Tonics con especias y toques de vainilla. No se los pierdan.

Avenida de la Plata nº 12  
46013 Valencia  
Tel. 963 950 215  
[www.blayet.com](http://www.blayet.com)

