

ABRIL 2016

illy

BAR BUSINESS

illy

FOOD & BEVERAGE. LA REVISTA DE PRODUCTOS, MERCADOS Y TENDENCIAS

**AGUA
MINERAL**

Saludable
pureza

SALSAS

Evolución al alza

PANORAMA

GINEBRA

La reina de las bebidas espirituosas

SECCIÓN



COCTELERÍA

PATROCINADA POR
www.pasabahce.com

Pasabahce
PROFESSIONAL


U n nuevo giro

DOBLE suma el nuevo apellido by Manel Vehí desde el pasado mes de febrero. Este coctelero catalán trae aires nuevos al establecimiento barcelonés con creaciones clásicas con sello propio, cócteles de autor impregnados de sus viajes o una amplia gama de 'gin tonics' pensados para los más fieles

DOBLE y su coctelería de autor, situadas en el emblemático Paseo de Gracia de Barcelona, se ha convertido el pasado 18 de febrero en **DOBLE by Manel Vehí**. DOBLE empezó su andadura en 2014 con las propuestas de **Javier Caballero**. Toma ahora una nueva dirección este local elegante y discreto, inspirado en los clubs de los años 20 de la ciudad de Nueva York. El estudio **Azul Tierra** firma su interiorismo, mientras que **BCN Brand** ha diseñado, al detalle, el 'look' que viste el nuevo equipo de coctelería. La música en directo y sesiones de 'dj' tendrán cabida en este moderno establecimiento, que pronto se complementarán con noches temáticas.

El establecimiento se encuentra bajo el restaurante **L'Eggs** del chef **Paco Pérez**, emprendiendo un nuevo proyecto con el que el chef prepara una nueva carta de 'snacks' creativos inspirados en este 'bartender' catalán, a quién conoce desde niño, y que se podrá degustar muy pronto. La combinación con cóc-

teles de estos nuevos 'snacks' dará como resultado una serie de armonías, propuestas que, seguro, sorprenderán a todos. Manel Vehí creció en el **Boia**, el mítico bar de la playa de Cadaqués que fundó su bisabuelo hace 70 años y por el que pasaron personajes ilustres como **Salvador Dalí**, **García Márquez** o **Josep Pla**. Los paisajes de este pueblo pesquero del Ampurdán geronés que inspiraron al joven Dalí en sus vacaciones de verano y que plasmaría en sus obras cargadas de surrealismo, además de convertirse en la estampa de los últimos días del pintor nacido en Figueras, forman el entorno que ve nacer la pasión coctelera de Vehí.

Este coctelero presume de no tener miedo a las alturas a juzgar por su trayectoria de vértigo con tan sólo 29 años. Se ha formado con algunos de los mejores chefs del mundo, como **Ferran Adrià** en su paso por **elBulli** (con **Ferran** y **Juli Soler**, descubrió técnicas, texturas y sabores nunca vistos); **José Andrés**, con el que hizo un 'stage' en su restaurante **Jaleo**; **Grant Achatz**, tras

SECCIÓN  COCTELERÍA



su estancia en **The Aviary**. Sus pasos, marcados por su tierra, suman en 2011 la consecución de un sueño, viajar a Chicago para formarse en la coctelería de culto del multipremiado chef, considerada una de las mejores de Estados Unidos. La casualidad le llevó más tarde al **41º**, el local que **Albert Adrià** abrió justo en los bajos del edificio donde vivía el coctelero, con el que se formó también tras su paso por **Tickets**. Aprendizajes, todos ellos, que han dejado una huella inconfundible en sus creaciones.

Él mismo define sus creaciones como "cócteles de autor, muy personales, donde juego con técnicas de alta cocina (aires, espumas, diferentes texturas y temperaturas) y sabores que he descubierto por todo el mundo".

Manel Vehí ha asesorado a destacados locales de coctelería de Costa Rica, Colombia, Brasil o México. De ahí que en sus cócteles se saboreen frutas tropicales como la guayaba, la guanábana, el lulo, chiles, 'shiso' morado y verde o el lichi, plancton o hinojo marino del Mediterráneo y hierbas aromáticas y flores comestibles, cultivadas en su propio huerto del Empordà. Una fusión de técnicas e ingredientes culinarios que convierten su propuesta en única y rompedora.

Después de hacerse con el campeonato internacional de coctelería **'Gin Mare'** el pasado 2015, este joven coctelero

desembarca en DOBLE para cautivar al público barcelonés. Para la carta, Vehí ha seleccionado 30 de los grandes éxitos del **Boia Nit**, entre los que destacan **'Gin Fizz'**, su particular homenaje a elBulli, elaborado con ginebra, limón, azúcar y espuma del mismo cóctel, un clásico con dos texturas y dos temperaturas; **'Grota'**; **'Negroni'** en barrica de 9 meses; **'Dolce Vita'**; **'Rhubarb'**; **'Ysabela Regina Dream'**; **'Gin Kontos'** con ginebra Gin Mare, plancton e hinojo marino, cuyo apellido de origen griego recuerda a su abuela, y se alzó en junio del pasado 2015 con el premio **'Mediterranean Inspirations'** de Gin Mare; o **'Ferrero Rocher'**, elaborado con vodka, Ferrero Rocher, nata líquida y licor de café Kahlúa.

En la nueva carta de DOBLE hay clásicos con el sello particular de Manel, además de una amplia oferta pensada para los fieles al 'gin tonic'. Aparte de 'Gin Kontos', también podemos encontrar otras combinaciones con alga 'nori', 'shiso', pomelo, romero... Asimismo, presenta una degustación de cinco mini cócteles dedicada a los que les gusta probar.

La 'mixología' de gran personalidad y carácter de Manel Vehí tiene cabida ahora en una de las arterias principales de la Ciudad Condal, escaparate de obras modernistas, lugar para el turismo, las compras o los negocios. "Ensanche" de su largo currículum, DOBLE marcará un antes y un después en la corta vida pero dilatada experiencia del versado 'bartender'.

Eva Morquillas
Fotos ©. Idefotografía



CARNET de identidad

DOBLE BY MANEL VEHÍ
Paseo de Gracia, 116
08008 Barcelona
Tel.: 93. 238 48 46