

E·Guia 2016
La Guia de l'Empordà



MANEL VEHÍ CÒCTELS D'AUTOR

Amb només 29 anys, Manel Vehí del Boia Nit de Cadaqués s'ha consolidat com un dels millors coctelers del món. Després de guanyar el campionat mundial Mediterranean Inspirations organitzat per Gin Mare i convertir-se en l'ambaixador d'aquesta marca, els seus còctels es poden degustar ara també al Doble by Manel Vehí a Barcelona quan s'acaba la temporada d'estiu del Boia Nit.

-Què em recomanes?

-Un Gin Fiizz: calent i fred, dues temperatures, dues textures. Porta ginebra, sucre, llimona i l'escuma del mateix còctel.

Està boníssim. És un clar homenatge al Bulli i una declaració de principis.

-Còctels amb plàncton?

-El Gin Kontos, infusionat amb plàncton i fonoll marí, és un homenatge a la meva família grega. Té gust a mar i agrada molt.

-Quins són els sabors de l'Empordà?

-Romaní, farigola, fonoll marí, espígol... Sempre fem servir productes de qualitat i l'Empordà n'hi té uns quants.

-Com vas començar?

-Al Boia, que és un negoci familiar... Des-

prés vaig treballar uns estius al Bulli, del 2008 al 2011 mentre a l'hivern estudiava turisme a Barcelona. Lo dels còctels va ser a través d'un amic que treballava a l'Hotel Vela, allí vam començar a fer-ne i ens va agradar. Vam fer un curset i poc després, vaig anar a The Aviary de Chicago, que és una de les millors cocteleries del món. Allí vaig aprendre tota la tècnica. Després ja vam fer el Boia Nit i ara el Doble. ✨

MANEL VEHÍ SIGNATURE COCKTAILS

At just 29, Manel Vehí from Boia Nit in Cadaqués has earned himself a reputation as one of the world's top cocktail makers. After winning the Mediterranean Inspirations world championships by Gin Mare and becoming the face of this brand, his cocktails can now also be tasted in Barcelona at Doble By Manel Vehí when the season comes to an end for Boia Nit.

-What would you recommend?

-A Gin Fizz: hot and cold, two temperatures, two textures. It's got gin, sugar, lemon and the foam from the cocktail itself.

It's excellent, a tribute to El Bulli as well as a statement of principles.



Redouan el Badri, Anna Jardon, Manel Vehí, Alessandra Rossino, Cristian Hornos

-Cocktails with plankton?

-The Gin Kontos, infused with plankton and sea fennel, in honour of my Greek family. It tastes of the sea and people love it.

-How did you begin?

-At Boia, which is a family business. I've always been there, whether as a waiter or just getting in the way a bit... After I went to work at El Bulli from 2008 to 2011, doing the summer seasons while during the winter I studied tourism in Barcelona. The cocktails began with a friend who was working at the Hotel Vela. That's where we started getting into making cocktails. We then did a short course and, thanks to Mateu Casañas from El Bulli, I went to The Aviary in Chicago, which is one of the world's finest cocktail bars. They were three intense months, which taught me the techniques I use today. We later created Boia Nit and now Doble. ✨