

# Коктейли Freixenet & Javier de las Muelas



Компания Freixenet, самый известный производитель премиальной кавы Испании, в коллаборации с Хавьером де лас Муэласом (Javier de las Muelas), владельцем популярной международной сети коктейль-баров Dry Martini и автором коктейлей – мировых хитов, разработали эксклюзивную коллекцию актуальных миксов The Black Cocktails Collection.



Хавьер де лас Муэлас – один из самых выдающихся мастеров коктейлей в мире, законодатель барменской моды и успешный бизнесмен. Он проводит конференции на гастрономических форумах и в бизнес-школах, сотрудничает со СМИ и выступает консультантом ведущих компаний, работающих в сфере питания и напитков. Кроме того, мастер-классы, проведенные его командой в Dry Martini The Academy, стали уже эталоном барменского образования.

Хавьер де лас Муэлас является владельцем первого бара из будущей сети Dry Martini, расположенного в Барселоне. Бар семь лет подряд номинировался в списке 50 лучших баров мира. Согласитесь, впечатляет! В том же духе традиций и элегантности он со временем создал Dry Martini By Javier de las Muelas в отеле Gran Meliá Fénix в Мадриде, Dry Martini San Sebastián в отеле María Cristina, Dry By Javier de las Muelas на Гран Мелиа Виктория в Пальма-де-Майорка, а затем Dry Martini

в Сан-Луис-Потоси (Мексика) от группы Hilton и ее бренда CONRAD Hotels & Resorts и очередной бар – в Sheraton Rio Hotel & Resort, расположенном на пляже Леблон, в самом сердце Рио-де-Жанейро.

В декабре 2014 года Хавьер запустил абсолютно новую, революционную категорию в барменском деле – DROPLETS® By Javier de las Muelas. Это результат двухлетних исследований и инновационных разработок. DROPLETS® – на 100% натуральный продукт, без алкоголя, и открывает бесконечные возможности в гастрономии и в миксологии.

В 2015 году в альянсе с группой Eurostars Hotels Хавьер де лас Муэлас открыл сеть THE CORNER в Кордове, Гранаде, Толедо (Испания) и в Мюнхене, Берлине, Праге, Лиссабоне и Брюсселе. Также звездный бармен работал с группой Starwood Hotels & Resorts Worldwide в Сан-Себастьяне (Hotel María Cristina).

В августе 2015 года в лондонском офисе Meli White House состоялась инаугурация Dry Martini от Хавьера

де лас Муэласа. 2017 год ознаменован публикацией его книги «Коктейли и еда» и созданием Costeleo By Javier de las Muelas Dry Martini в коллаборации с Фритом Равичем.

2018 год стал годом празднования 40-летия Dry Martini Barcelona и двух новых проектов: открытия Dry Martini в отеле Majestic Palace в Сорренто (Неаполь) и Dry Martini в отеле Four Seasons Hangzhou на Западном озере в Ханчжоу, Китай.

В 2019 году Хавьер стал членом Каталонской академии гастрономии и питания. В том же году он получает две большие награды: от FEBE Federación Española de Bebidas Espirituosas (Испанская федерация парфюмеров), а также HELEN DAVID LIFETIME ACHIEVEMENT AWARD (высшая награда в мире коктейлей в знак признания его заслуг была вручена на 13-м ежегодном гала-вечере SPIRITED AWARDS THE TALES OF THE COCKTAIL в Новом Орлеане, самом престижном мировом конкурсе коктейлей).



## КИТАЙСКИЙ ЛЮКС

## Chinese Suite

Этот удивительный коктейль приглашает в увлекательное путешествие по вкусам и ароматам Востока. Утонченный, с легкой горчинкой и фруктовыми нотками, Chinese Suite – реплика к древней культуре Китая.



## Ингредиенты:

Базовый напиток CAVA Cordón Negro  
1 шот ангостуры  
1 чайная ложка вишневого сиропа Luxardo  
100 cl Maraschino  
2 cl ликера из личи

## Приготовление:

Влейте все ингредиенты, кроме Cordón Negro, в металлическую чашку или в большой коктейльный бокал. Добавьте колотый лед и перемешайте барной ложкой, влейте до краев посуды Cordón Negro и вновь осторожно перемешайте. Украсить съедобными цветами, красной смородиной или цитронеллой. Посуда подачи: Металлическая чашка для китайского чая.

## ВЕЧЕРИНКА В САДУ

Garden Party – освежающий коктейль, который позволит наслаждаться веселой летней вечеринкой в любое время года.

## Ингредиенты:

Базовый напиток CAVA Cordón Negro, 10 cl  
2 шота ангостуры  
0,5 cl сиропа «Мохито Мята»  
0,5 cl сока Rose's лайм  
1,5 cl ликера из бузины  
40 cl Martini Rosso

## Приготовление:

Влейте ингредиенты, кроме Cordón Negro, в стеклянный чайник или бокал. Добавьте лед и перемешайте барной ложкой, добавьте Cordón Negro и снова осторожно перемешайте. Украсить красными фруктами, розмарином, съедобными цветами и розовым перцем. Посуда подачи: стеклянный чайник.



## ДА ВИНЧИ

Эпоха Возрождения и загадочные работы Леонардо да Винчи вдохновили на создание этого коктейля. «Да Винчи» – подлинное произведение искусства.

## Ингредиенты:

Базовый напиток CAVA Cordón Negro, 10 cl  
1,5 cl малинового сиропа  
2 cl Martini Rosso  
2 cl Cynar (артишоковый итальянский биттер)  
1 cl ликера Galliano

## Приготовление:

Встряхните все ингредиенты, кроме Cordón Negro, в шейкере в течение 10 секунд. Перелейте коктейль в графин для саке или тюльпановидный бокал с большим количеством льда, добавьте Cordón Negro и осторожно перемешайте. Украсить коктейль цедрой апельсина, красными плодами, веточкой мяты. Посуда подачи: графин для саке или тюльпановидный бокал для шампанского.



## Da Vinci

