

EL “ABC” DE LOS GALGOS BAR

Cócteles clásicos argentinos por Ariel Lombán



BAR NOTABLE DE BUENOS AIRES

Diseño e Ilustración: Japo Yamasato

Producción: Agencia Oído

EL "ABC" DE LOS GALGOS BAR

Cócteles clásicos argentinos por Ariel Lombán



La barra siempre fue un lugar donde estar cerca. Cerca de los bartenders, cerca de las botellas, de los misterios, de los secretos, de la historia escrita en miles de bares. Cerca de las emociones, de la sed, del fuego, de la noche, de los relatos que se hilvanaron con una copa en la mano. Los Galgos fue un bar donde sentirse cerca, así lo pensamos como bar y así trabajamos todos los días. Con Ariel Lomban al frente buscamos profundizar el camino de investigación en nuestra Coctelería, nuestras tradiciones, nuestra historia, nuestra cultura al fin. Poder acercar esa investigación a todos los que vinieran a Los Galgos.

En estos días, en este tiempo del que somos parte, no podemos acercarnos. Pero sí podemos estar cerca, vincularnos, conectar. Entre nosotros, con nosotros mismos, con las búsquedas que encontremos o descubramos. Desde Los Galgos queremos acercarte algo de nuestro bar, de lo que amamos, de lo que queremos que muchos más amen. Amor al fin, para beber y compartir. Tres cócteles, tres recetas, tres piezas de nuestra historia. Preparados en el bar para las noches en tu casa. Para beber a solas, para compartir con tus compañerxs de cuarentena, para brindar en la distancia.

MARTÍN AUZMENDI

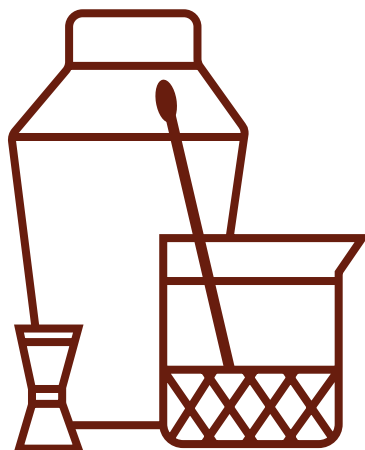
ÍNDICE

INTRODUCCIÓN pág 3

AIDA pág 7

BAMBINO pág 9

CABIDO pág 11





AÍDA

Creado por Manuel Otero Rey "Manolete"

45 ml. Whisky

45 ml. Vermouth Torino

4 golpes apricot brandy

4 golpes crema de cassis

Refrescado, copa cóctel con cereza

"Aida", de Manuel Otero Rey.

Oriundo de España, se inició en la coctelería muy joven en el bar "Luisa Fernanda" en 1939. Diez años después, ya en Argentina, se desempeña en el "Café de los Angelitos", en "Queen Bess" y participa de diversos ciclos radiales hasta que salta a la fama con el programa de TV "Buenas tardes, mucho gusto" conducido por Doña Petrona C. de Gandulfo. En el 1972 abrió su propio boliche, que mantuvo por etapas hasta el año 2000, cuando fallece.



BAMBINO

Creado por “Juan José Rodríguez”

40 ml. Carpano Punt e Mes

40 ml. Brandy

20 ml. Campari

1 golpe de Drambuie

Directo, vaso old fashioned con
rodaja de naranja

”Bambino”, de Juan José Rodríguez.

También oriundo de España, desarrolló su carrera como barman en el Hotel Plaza, desde 1946 hasta por lo menos 1988, donde fue compañero de, entre otros, entre otros de Manuel Cerqueiro y Oscar Bergonce.

Fue además 2 veces Presidente de A.M.B.A., entre el '72 y el '75 y del '84 al '87, períodos en los cuáles la Argentina obtuvo galardones internacionales.



CABILDO

Autor desconocido

30 ml. Gin

30 ml. Mañamado

30 ml. Vermouth seco

4 golpes de Kummel

4 golpes de mañaschino

Refrescado, copa cóctel con cereza

Cabildo, cóctel creado entre la década de 1930 y 1940,
es una excelente opción para beber oportu.

Los Galgos

DESDE



1930

BAR NOTABLE DE BUENOS AIRES