

Fecha: 07-01-2026
Medio: Revista Velvet
Supl.: Revista Velvet
Tipo: Noticia general
Título: **a brindar**

Pág.: 144
Cm2: 566,3
VPE: \$ 617.815

Tiraje: 6.000
Lectoría: 18.000
Favorabilidad: No Definida

V

RECETAS

¡A BRINDAR!

EL FIN DE AÑO TRAE NOSTALGIA, PERO TAMBIÉN LA EMOCIÓN DE LO QUE ESTÁ POR VENIR; UNA DUALIDAD QUE ESTÁ TAMBIÉN PRESENTE EN LAS BARRAS. ¿QUÉ TOMAMOS ESTE 2025 Y QUÉ DEFINIRÁ EL 2026? ESTA SELECCIÓN DE RECETAS PARA BRINDAR REÚNE LO QUE ESTÁ MARCANDO PAUTA EN EL MUNDO LÍQUIDO.

POR **LORETO ODA MARÍN**



¡MÁS CAFEÍNA, POR FAVOR!

Los cócteles con café tomaron mayor notoriedad desde que el Espresso Martini ganó popularidad. Detrás le sigue otro clásico cargado de cafeína, el Carajillo. Fuera de lo tradicional, hay bares que quieren hacer sus propias creaciones o reversiones y uno de ellos es Artemisa Coffee & Cocktail Bar, el primero en su tipo en Santiago. Este año entró al ranking The South America's 100 Best Coffee Shops y tiene detrás a los bartenders Nadin Elías y Ricardo Guerrero. Ofrece varias recetas a base de este grano, como su Negroni Coffee Party, una reinterpretación energética del clásico.

Fecha: 07-01-2026
 Medio: Revista Velvet
 Supl.: Revista Velvet
 Tipo: Noticia general
 Título: **a brindar**

Pág.: 145
 Cm2: 570,7
 VPE: \$ 622.583

Tiraje: 6.000
 Lectoría: 18.000
 Favorabilidad: No Definida

NEGRONI COFFEE PARTY

INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

- 30 ml de Campari
- 30 ml de cold brew (café preparado en frío)
- 15 ml de vermouth rosso
- 15 ml de Licor 43
- 1 cubo de cubo
- 1 gelatina de fresa redonda y delgada, para decorar

PREPARACIÓN

1. Refrescar todos los ingredientes en un vaso mezclador.
2. Servir en un vaso bajo con el hielo.
3. Poner la gelatina de decoración sobre el hielo.

Por tiraje: DEL BARRIL AL VASO

La idea de sacar cócteles previamente hechos y balanceados en formato barril, igual como se hace con la cerveza, aún no es tan popular en Chile, pero va al alza. Este formato permite optimizar el servicio, tener menor merma y mejor consistencia. El bar Sindicato, de los bartenders Valentín Fuentes, Paula Troncoso y Camilo Solano, es el lugar donde se puede disfrutar de este estilo, con tres variedades en su línea drafts. Todos un hit. Esta es su versión de la piña colada, muy veraniega, que encanta por su sabor y cuerpo ligero.



CLEAR PAINA COLADA

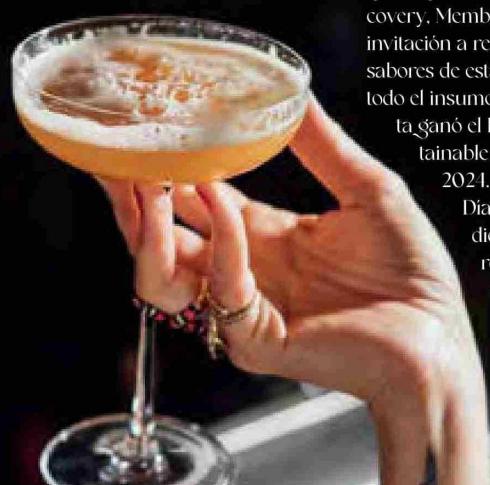
INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

- 60 ml de Ron Barceló Blanco
- 15 ml de licor de coco De Kuyper
- 170 ml de soda de piña o jugo de piña bien filtrado

PREPARACIÓN

1. Poner todos los ingredientes en una máquina de soda para gasificar.
2. Servir en un vaso largo con abundante hielo.

Sustentabilidad: VERDE QUE TE QUIERO LÍQUIDO



El cuidado del medioambiente a través de la máxima utilización de las materias primas dejó de ser una moda para transformarse en un ideal. En Bar La Providencia, que es parte de los 50 Best Discovery, Membrillo con Sal es una invitación a reencontrarse con los sabores de esta fruta. Se utiliza todo el insumo, por lo que la receta ganó el Flor de Caña Sustainable Cocktails Challenge 2024. Su creador, Felipe Díaz, llegó al despedido cero y a un fiel reflejo del sabor de esa combinación. La receta incluye aire congelado, para lo cual se requiere una máquina especial, pero puede hacerse en la casa sin él.

MEMBRILLO CON SAL

INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

- 45 ml de ron de 12 años
- 45 ml de jugo de membrillo
- 15 ml de licor lactofermentado de membrillo (sal, azúcar, 3 g de ácido cítrico, 2 g de canela, 2 g de nuez moscada y 1 clavo de olor)
- 20 ml de cordial (jarabe concentrado) de membrillo
- 15 ml de agua
- Aire congelado salado con cacho de cabra (1 cacho de cabra sin pepas, 3 g de lecitina de soya y 2 g de albúmina)

PREPARACIÓN

1. Cinco días antes, preparar el lactofermento. Juntar la pulpa y lo restante con sal proporcional al 2% del volumen, sellar al vacío y dejar fermentar por 5 días, hasta que la bolsa quede como una almohada. Filtrar. Para transformarlo en licor, agregar azúcar y ron en partes iguales.
2. Preparar el cordial. Mezclar las pulpas restantes y añadir azúcar al mismo volumen de lo que quedó. Mezclar con ácido cítrico y las especias. Llevar a cocción en 250 ml de agua con 5 g de sal, 20 g de azúcar y el cacho de cabra. Revolver hasta homogeneizar. Volver a filtrar y esperar que se enfrié.
3. Para el aire congelado, mezclar lecitina de soya y albúmina. Meter en una máquina para lograr este efecto. Ponerlo en una copa y congelar por 3 horas. Al servir agregar el líquido.

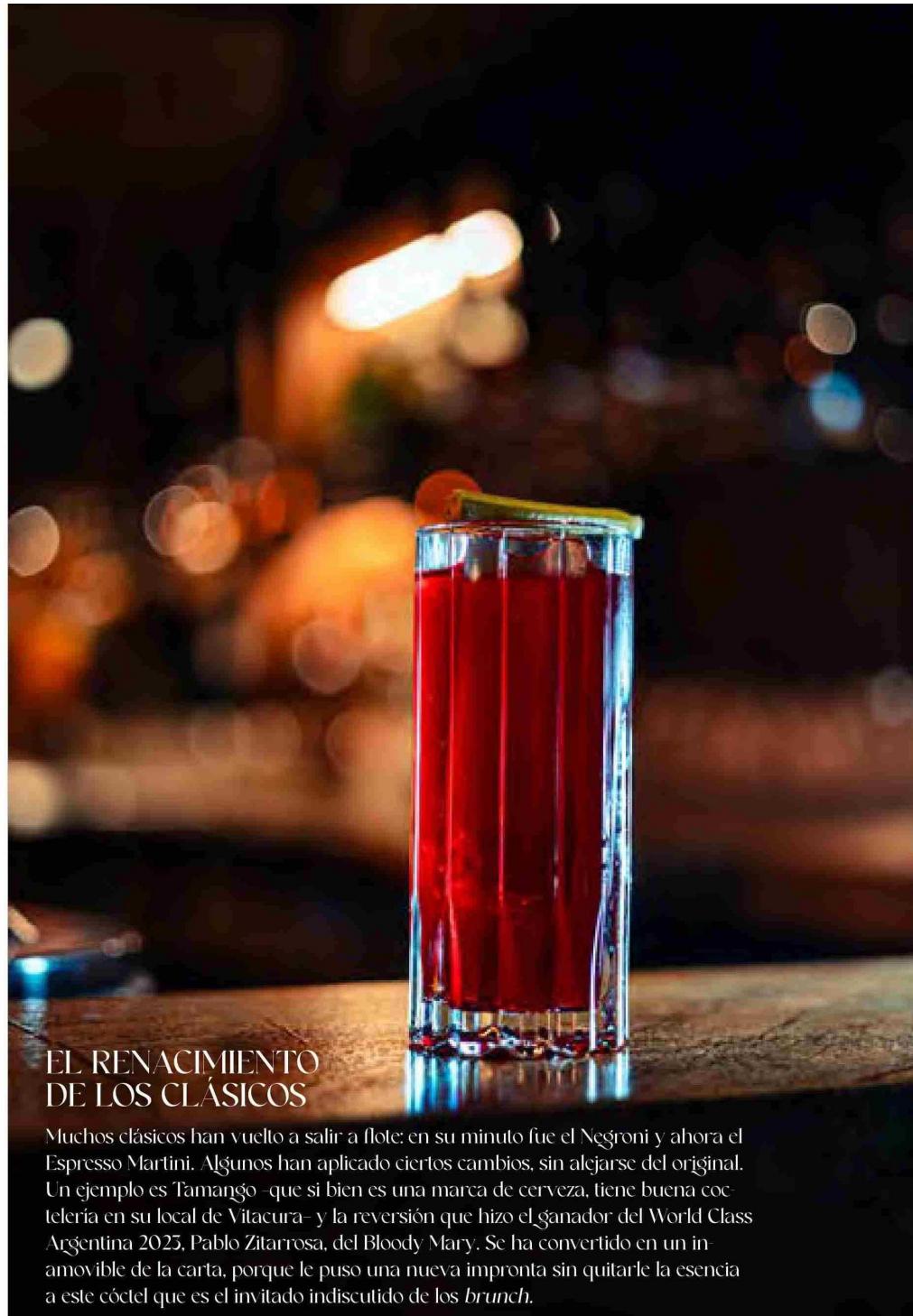
Fecha: 07-01-2026
Medio: Revista Velvet
Supl.: Revista Velvet
Tipo: Noticia general
Título: **a brindar**

Pág. : 146
Cm2: 543,6
VPE: \$ 593.017

Tiraje: 6.000
Lectoría: 18.000
Favorabilidad: No Definida

V

RECETAS



EL RENACIMIENTO DE LOS CLÁSICOS

Muchos clásicos han vuelto a salir a flote: en su minuto fue el Negroni y ahora el Espresso Martini. Algunos han aplicado ciertos cambios, sin alejarse del original. Un ejemplo es Tamango -que si bien es una marca de cerveza, tiene buena cocina en su local de Vitacura- y la reversión que hizo el ganador del World Class Argentina 2023, Pablo Zitarrosa, del Bloody Mary. Se ha convertido en un inamovible de la carta, porque le puso una nueva impronta sin quitarle la esencia a este cóctel que es el invitado indiscutido de los *brunch*.

BLOODY MARY TAMANGO

INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

- 45 ml de vodka
- 90 ml de jugo de tomates y vegetales grillados (tomates, pimentón y beterraga, zanahorias, salsa inglesa, tabasco, jugo de 1 lima, pimienta y sal)
- 1 hielo lingote
- Un apio crujiente para decorar

PREPARACIÓN

1. Grillar los vegetales en una parrilla.
2. Meterlos en una juguera con un dash de salsa inglesa, otro de tabasco, jugo de lima, pimienta y sal. Procesar hasta generar un zumo.
3. Clarificar usando un colador muy fino, como del café, para quitarle las impurezas.
4. Poner 90 ml en un vaso mezclador, incorporar el vodka y revolver.
5. Servir en un vaso alto junto a un hielo lingote y un apio verde fresco.

Fecha: 07-01-2026
Medio: Revista Velvet
Supl.: Revista Velvet
Tipo: Noticia general
Título: a brindar

Pág.: 147
Cm2: 543,8
VPE: \$ 593.298

Tiraje: 6.000
Lectoría: 18.000
Favorabilidad: No Definida



Con cerveza: LA ESPUMA SUBE DE NIVEL

Hace años que las cervezas artesanales se han apropiado de la escena, a tal punto que varias marcas han optado por abrir sus propios bares. También han llegado a la coctelería como un ingrediente más. El Oculto Beergarden es todo lo que dice su nombre: cuenta con una curaduría de cerveza elaborada por Natalia Urzúa, Beer Sommelier con certificación avanzada Cicerone, y coctelería propia a cargo de Ernesto Fredes. Una de sus recetas es Tauranga, creada con el bartender Rubén Melville e inspirada en Nueva Zelanda.

TAURANGA (PARA 1 PERSONA)

INGREDIENTES

- 60 ml de Bulliet Bourbon
- 60 ml de cordial kiwi pimienta (1 kg de kiwi, 600 g de azúcar, 20 g de ácido cítrico, 10 g de pimienta negra molida y 200 ml de agua purificada)
- 100 ml de cerveza Tamango Corta Corriente (Hazy Ipa)

PREPARACIÓN

1. Elaborar el cordial. Cortar el kiwi en brunoise, juntar con el azúcar y el ácido cítrico en una bolsa porcionadora y macerar en frío por 6 horas.
2. Poner la pimienta en 10 ml de agua hervida.
3. Filtrar el líquido de kiwi y reservar junto con la infusión de pimienta.
4. En una coctelera, poner el cordial y el bourbon.
5. Agitar y servir en un vaso con abundante hielo. Completar con la cerveza.

Fecha: 07-01-2026
Medio: Revista Velvet
Supl.: Revista Velvet
Tipo: Noticia general
Título: a brindar

Pág.: 148
Cm2: 485,4
VPE: \$ 529.597

Tiraje: 6.000
Lectoría: 18.000
Favorabilidad: No Definida



Clarificados y filtrados: MINIMALISMO

El minimalismo llegó a las barras con cócteles translúcidos, con menos ingredientes y que entregan una experiencia más directa y fácil de entender, sin perder sabor o estructura. Y en algunos casos, tampoco la complejidad previa de procesos como el colado con agar. Backroom, el bar que aterrizó en 2021 en Santiago desde Buenos Aires, Argentina, se renovó con la mirada del bartender trasandino Sergio Ancarola. Una de sus novedades es el Beija Flor, que regala capas de sabor, un toque verde y untuosidad en boca.



BEIJA FLOR

INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

- 30 ml de cachaça
- 30 ml de vermouth blanco
- 2 gotas de absenta
- 45 ml de clarificado de manzana
- Granny Smith (400 g de manzana verde variedad Granny Smith, 200 g de pepino, ambos con piel y sin semillas; 200 g de jugo de limón sutil, 100 g de agua filtrada, 3 g de ácido ascórbico y 3 gotas de Diaphane (enzima para clarificar).
- 1 hielo grande
- 1 flor comestible

PREPARACIÓN

1. Preparar el clarificado de manzana. Procesar la manzana con el pepino y el jugo de limón en una licuadora, agregando lentamente el agua. Filtrar con una superbag o filtro muy fino.
2. Añadir el ácido ascórbico hasta disolver. Esto es opcional, pero ayuda a mantener el jugo una vez clarificado, para que no cambie su apariencia.
3. Sumar el Diaphane e integrar suavemente. Llevar a frío por 12 a 18 horas, sin mover.
4. Filtrar con filtro de café. Luego, separar 45 ml de esa mezcla y refrescar con el vermouth blanco, la cachaça y el absenta con abundante hielo por unos 20 segundos.
5. Servir en vaso corto con el hielo y decorar con la flor comestible.

Fecha: 07-01-2026
 Medio: Revista Velvet
 Supl.: Revista Velvet
 Tipo: Noticia general
 Título: **a brindar**

Pág.: 149
 Cm2: 511,3
 VPE: \$ 557.794

Tiraje: 6.000
 Lectoría: 18.000
 Favorabilidad: No Definida

Perfiles asiáticos: SAKE, A LA CONQUISTA CON ELEGANCIA

El 2025 se va con una fuerte apertura de restaurantes asiáticos, tendencia que viene desde hace tiempo al alza. A esto se suma la popularidad que ha ganado el sake, bebida alcohólica que nace de la fermentación del arroz. En Fukasawa, restaurante de la familia Baeza -el chef Marcos y sus mellizos Marcus y Lucas- que acaba de entrar al listado extendido de los Latin America's 50 Best Restaurants, está Henko. Esta creación del bartender Christian Villarroel lleva también otros componentes asiáticos: yuzu, fruto que aporta su perfil cítrico; wakame, alga que entrega lo salino, y wasabi, que da algo de su picor y lado verde.



HENKO

INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

- 45 ml de Don Julio Blanco
- 15 ml de sake Junmai
- 15 ml de yuzu
- 10 ml de syrup de wakame (algas marinas)
- 5 ml de wasabi diluido
- Escarcha de wakame y una rodaja de limón deshidratado para decorar

PREPARACIÓN

1. Enfriar una copa de Martini en el congelador.
2. Diluir 5 g de wasabi en 200 ml de agua. Sacar 5 ml e incorporar con los otros ingredientes en una coctelera con hielo.
3. Agitar con fuerza hasta lograr una mezcla uniforme y la dilución adecuada.
4. Decorar la copa helada con escarcha. Colar el cóctel y verter en la copa.
5. Agregar la rodaja de limón deshidratado.

Técnicas de cocina: DE LA MESA A LA COPA

La cocina ha comenzado a conversar de forma más estrecha con la barra y viceversa. Santa's Mistake grafica esto. Este cóctel es una de las ocho reversiones que componen la carta del recién inaugurado Ánima, que tiene detrás a Pablo Prusser, bartender ganador de la edición nacional de World Class 2021. Este cóctel de espíritu tiki estará solo por las fiestas, porque, como lo dice su nombre, hace un guiño a la Navidad. ¿Qué lo hace diferente? Se cocina el pan de pascua con otros ingredientes para que llegue de forma líquida su sabor.

SANTA'S MISTAKE

(para 1 persona)

- 500 ml de ron dorado
- 150 grs de pan de pascua, triturado
- 40 ml de jugo de pomelo
- 20 ml de jugo de limón
- 30 ml de jarabe simple
- 1 hoja de menta fresca
- 1 gajo naranja con tahín (mezcla mexicana de ají, limón deshidratado y sal).

PREPARACIÓN

1. En un frasco, poner el ron y el pan de pascua triturado. Dejar reposar toda la noche.
2. Al día siguiente colar con un colador fino para eliminar grumos y sólidos. Para un mejor resultado se recomienda cocinarlo al vacío por 3 horas a 50 grados.
3. Combinar 70 ml del ron infusionado, el jugo de pomelo y el de limón más el jarabe simple.
4. Verter en un vaso con hielo picado o entero hasta el tope. Decorar con menta fresca y un gajo de naranja con tajín.

