

[001]

SANTOS Y DESAMPARADOS

Bar de rock con estética gótica. Al frente se encuentra Alberto Villarroel con sus propuestas más vanguardistas y clásicos adaptados que alcanzan la perfección. Son imprescindibles El Dragón Amarillo, con base de tequila infusionado en ají amarillo, o su famoso Penicillin.

A rock bar with a gothic look. Alberto Villarroel is at the helm with the most innovative cocktails and classics with a twist that are utter perfection. Don't miss El Dragón Amarillo, a tequila-based drink infused with ají amarillo, or its famous Penicillin.



@santosydesamparados

[002]

SAVAS

Ambiente íntimo y de barrio en este bar de Lavapiés capitaneado por Gintas Arlauskas y Dovi Krauzante. Entre los clásicos, resultan mágicas sus preparaciones de la Caipirinha y el White Russian, mientras que en su vertiente más innovadora el Smoky Sour con toque ahumado destaca dentro de una carta que cambia continuamente.

A cosy atmosphere and a neighbourhood feel characterise this cocktail bar in Lavapiés captained by Gintas Arlauskas and Dovi. The Caipirinha and White Russian, among other all-time classics, are simply magical. And the Smoky Sour with its touch of smoke stands out in a menu that keeps changing.



@savasbarmad

[003]

1862 DRY BAR

Alberto Martínez revolucionó el panorama de coctelerías madrileñas con su bar en el barrio de Universidad. Lámparas de araña y grandes espejos crean un ambiente clásico para degustar el mejor Daiquiri de Madrid. Cócteles clásicos *like it used to be* y alguna variante espectacular como su Fétiche Negroni.

Alberto Martínez revolutionised Madrid's drinks scene with his cocktail bar in the Universidad neighbourhood. Chandeliers and large mirrors create an old-world ambience to enjoy the best Daiquiri in Madrid. Enjoy well-established stalwarts "like it used to be" and brilliant variations such as the Fétiche Negroni.



@1862drybar

[004]

SALMÓN GURÚ

No se entiende la coctelería moderna en Madrid sin el barman argentino Diego Cabrera. Entre sus locales capitalinos destaca, además del cercano y exitoso Viva Madrid, este Salmón Gurú, donde ofrece una experiencia sensorial única. Imprescindible su Honey Moon, con base de pisco, o el magnífico Dragon Daughter. Especial atención a la espectacular presentación de los tragos.

The Argentinian barman Diego Cabrera is a key figure in the modern cocktail-making scene in Madrid. Aside from the wildly successful Viva Madrid that's just round the corner, there's Salmón Gurú, which offers a one-of-a-kind sensory experience. Don't miss the Honey Moon, a pisco-based cocktail, or the magnificent Dragon Daughter. Hats off to the dazzling presentation of the drinks.



@salmonguru

[005]

UGO CHAN

En muy pocos meses, el espacio de coctelería de este restaurante del barrio de Chamartín se ha convertido en una referencia de la escena madrileña. Hugo Muñoz ha confiado su barra a un magnífico equipo liderado por Cesare, que prepara uno de los mejores Dry Martinis de la ciudad. El Cesare o el Penicillin resultan también impecables.

In a few short months, the cocktail bar of this restaurant in the Chamartín neighbourhood has become a fixture in the Madrid bar scene. Hugo Muñoz has entrusted his bar to a brilliant team headed by Cesare who makes one of the best Dry Martinis in the city. The Cesare and the Penicillin are just as amazing.



@ugo.chan

[006]

DRY MARTINI BY JAVIER DE LA MUELAS

En su nueva ubicación cercana a la Plaza de España, en la majestuosa Casa Gallardo, Javier de la Muelas, una de las más reputadas figuras de la mixología española, ha creado un espacio glamuroso con un punto transgresor. Aparte de su ortodoxo Dry Martini, resulta muy recomendable el excéntrico Carnyvore.

At its new location near Plaza de España, housed in the majestic Casa Gallardo, Javier de la Muelas – one of the most well-known figures in the Spanish mixology scene – has created a glamorous space with an edge. Aside from its classic Dry Martini, the unusual Carnyvore is worth a try.



@drymartinimadrid

[007]

DEL DIEGO

Este icónico bar a espaldas de la Gran Vía, creado en 1992 por el añorado Fernando del Diego, con su multipremiado espacio de ambiente neoyorquino, forma parte del pódium de coctelerías de la ciudad. Sus hijos David y Fernando, y su *modern old school*, sorprenden con sus creaciones, si bien el Bull Shot y su canónico Gimlet son simplemente perfectos.

This iconic bar at the back of the Gran Vía – created in 1992 by the sorely missed Fernando del Diego – with its multi-award-winning space with a decidedly New York feel, is one of the city's best cocktail bars. His sons David and Fernando, with their "modern old school", craft the most delightful concoctions, with the Bull Shot and the great Gimlet simply sublime.



@deldiego_bar

[008]

PICTURA

Ubicado en el espectacular y recientemente reformado Mandarin Oriental Ritz, su elegante decoración crea un ambiente discreto en el que Pedro Montero y David Pérez elaboran a la perfección una oferta clásica entre la que destacan su Gin Fizz y el extraordinario Negroni. Todo un referente del lujo en el barrio de Retiro.

Located in the spectacular and recently renovated Mandarin Oriental Ritz, its elegant décor creates a discreet ambience where Pedro Montero and David Pérez mix a classic selection that includes the Gin Fizz and the show-stopping Negroni. The gold standard for luxury in the Retiro neighbourhood.



@mo_ritzmadrid

[009]

ANGELITA

Los hermanos Mario y David Villalón lideran este proyecto gastronómico en el que destaca especialmente su coctelería botánica, siendo un verdadero taller creativo en el que elaboran sus propios cordiales, licores, fermentados o sodas. Además, todos sus cócteles se elaboran y sirven sin hielo. El Tierra y Mar, con base de mezcal, o su vinícola Godello-Perejil destacan dentro de su rompedora carta.

Brothers Mario and David Villalón head this culinary project whose botanical cocktails are the hallmark. It's a veritable workshop of creativity where they make their own cordials, spirits, fermented drinks and sodas. A quirk of theirs is making and serving all their cocktails with no ice. The Tierra y Mar, a mezcal-based cocktail, and their Godello wine and parsley cocktail are just a couple of examples of their groundbreaking menu.



@madridangelita

[010]

MILFORD

Este mítico bar inglés del Barrio de Salamanca, uno de los últimos bastiones de la 'vieja' coctelería madrileña, mantiene ese encantador aire decadente que le caracteriza. Uno de los mejores Gin Tonics de la ciudad o sus clásicos infalibles como el Dry Martini y el Manhattan resultan una gran opción en esta comercial zona de Madrid.

This legendary English bar in the Salamanca neighbourhood, one of the remaining bastions of Madrid's "old" cocktail making scene, still has that charming atmosphere of decadence that it's known for. One of the best Gin Tonics in the city and staples such as the Dry Martini and Manhattan are always popular in this commercial area of Madrid.



@milmadrid

[011]

THE DASH

Rubén de Gracia se encuentra al frente de esta coctelería que, por méritos propios, se ha convertido en el referente de la mixología en el barrio de Chamberí. Ambiente relajado y música jazz para beber un magnífico Sazerac o el icónico White Lady.

Rubén de Gracia opened this cocktail bar which has become a mixology landmark in the Chamberí neighbourhood on its own merits. A relaxed atmosphere and jazz music await to enjoy a magnificent Sazerac or the iconic White Lady.



@thedashmadrid

[012]

SADDLE

Abierto en otoño de 2019, en este templo del buen gusto del barrio de Almagro destaca con luz propia su zona de coctelería, un espacio más informal pero sofisticado. Obligatorio pedir el Dry Martini 'Vernacci', acompañado por las mejores patatas soufflé de la ciudad. Su particular y herbáceo Cristalino también merece la pena la visita por sí mismo.

Opened in the autumn of 2019, the cocktail bar of this beacon of culinary excellence in the Almagro neighbourhood stands out. A more informal yet sophisticated space. Don't forget to order the Dry Martini "Vernacci", and enjoy it together with the best pommes soufflées in the city. Its distinctive and herby Cristalino is in itself worth a visit.



@saddlemadrid

ACADEMIA MADRILEÑA DE GASTRONOMÍA

P.º de la Castellana, 141, Planta 19
28046 Madrid
academiamadrienedegastronomia.org

THE WORLD'S 50 BEST

@theworlds50best
www.theworlds50best.com

THE COCKTAIL GUIDE

SANTOS Y DESAMPARADOS
SAVAS
1862 DRY BAR
SALMÓN GURÚ
UGO CHAN
DRY MARTINI
DEL DIEGO
PICTURA
ANGELITA
MILFORD
THE DASH
SADDLE

<12 COCTELERÍAS DE MADRID SELECCIONADAS POR
WORLD'S 50 BEST & ACADEMIA MADRILEÑA DE GASTRONOMÍA

ORGANIZADORES

PATROCINADOR

[2024 — 2025] MADRID — SPAIN



[001]	SANTOS Y DESAMPARADOS	Cost.ª de los Desamparados, 4 28014 Madrid LU. — DO.: 19:00-03:00 / <i>MO. — SU.: 19:00-03:00</i>
[002]	SAVAS	C. de la Sombrerería, 3 28012 Madrid LU. y MI.: 18:00-00:00 / <i>MO. & WE.: 18:00-00:00</i> JU. — VI.: 18:00-02:00 / <i>TH. — FR.: 18:00-02:00</i> SÁ.: 16:00-02:00 / <i>SA.: 16:00-02:00</i> DO.: 16:00-23:00 / <i>SU.: 16:00-23:00</i> MA.: cerrado / <i>TU.: Closed</i>
[003]	1862 DRY BAR	C. del Pez, 27 28004 Madrid LU. — JU.: 16:00-01:30 / <i>MO. — TH.: 16:00-01:30</i> VI.: 16:00-02:00 / <i>FR.: 16:00-02:00</i> SÁ. — DO.: 15:30-02:00 / <i>SA. — SU.: 15:30-02:00</i>
[004]	SALMÓN GURÚ	C. de Echegaray, 21 28014 Madrid DO. — JU.: 18:00-02:00 / <i>SU. — TH.: 16:00-02:00</i> VI. — SÁ.: 18:00-02:30 / <i>FR. — SA.: 18:00-02:30</i>
[005]	UGO CHAN	C. de Félix Boix, 6 28036 Madrid MA. — SÁ.: 13:30-01:30 / <i>TU. — SA.: 13:30-01:30</i> DO. — LU.: cerrado / <i>SU. — MO.: closed</i>
[006]	DRY MARTINI BY JAVIER DE LAS MUELAS	C. de Ferraz, 2 28008 Madrid MI., JU. y DO.: 17:30-01:30 / <i>WE., TH. & SU.: 17:30-01:30</i> MA., VI. y SÁ.: 18:00-02:00 / <i>TU., FR. & SU.: 18:00-02:00</i> LU.: Cerrado / <i>MO.: Closed</i>
[007]	DEL DIEGO	C. de la Reina, 12 28004 Madrid LU. — JU.: 19:00-03:00 / <i>MO. — TH.: 19:00-03:00</i> VI. — SÁ.: 19:00-03:30 / <i>FR. — SA.: 19:00-03:30</i> DO.: cerrado / <i>SU.: closed</i>
[008]	PICTURA	Pl. de la Lealtad, 5 28014 Madrid DO. — JU.: 17:00-01:00 / <i>SU. — TH.: 17:00-01:00</i> VI. — SÁ.: 17:00-02:00 / <i>FR. — SA.: 17:00-01:00</i>
[009]	ANGELITA	C. de la Reina, 4 28004 Madrid LU. — VI.: 17:30-02:00 / <i>MO. — FR.: 17:30-02:00</i> SÁ. — DO.: cerrado / <i>SA. — SU.: closed</i>
[010]	MILFORD	C. de Juan Bravo, 7 28006 Madrid LU. — VI.: 08:00-01:00 / <i>MO. — FR.: 08:00-01:00</i> SÁ. — DO.: 12:00-01:00 / <i>SA. — SU.: 12:00-01:00</i>
[011]	THE DASH	C. de Murillo, 5 28010 Madrid LU. — JU.: 19:00-02:00 / <i>MO. — TH.: 19:00-02:00</i> VI.: 19:00-02:30 / <i>FR.: 19:00-02:30</i> SÁ.: 16:00-02:30 / <i>SA.: 16:00-02:30</i> DO.: 16:00-00:00 / <i>SU.: 16:00-00:00</i>
[012]	SADDLE	C. de Amador de los Ríos, 6 28010 Madrid LU. — SÁ.: 13:30-00:30 / <i>MO. — SA.: 13:30-00:30</i> DO.: cerrado / <i>SU.: closed</i>