MAPA CULTURAL ILUSTRADO

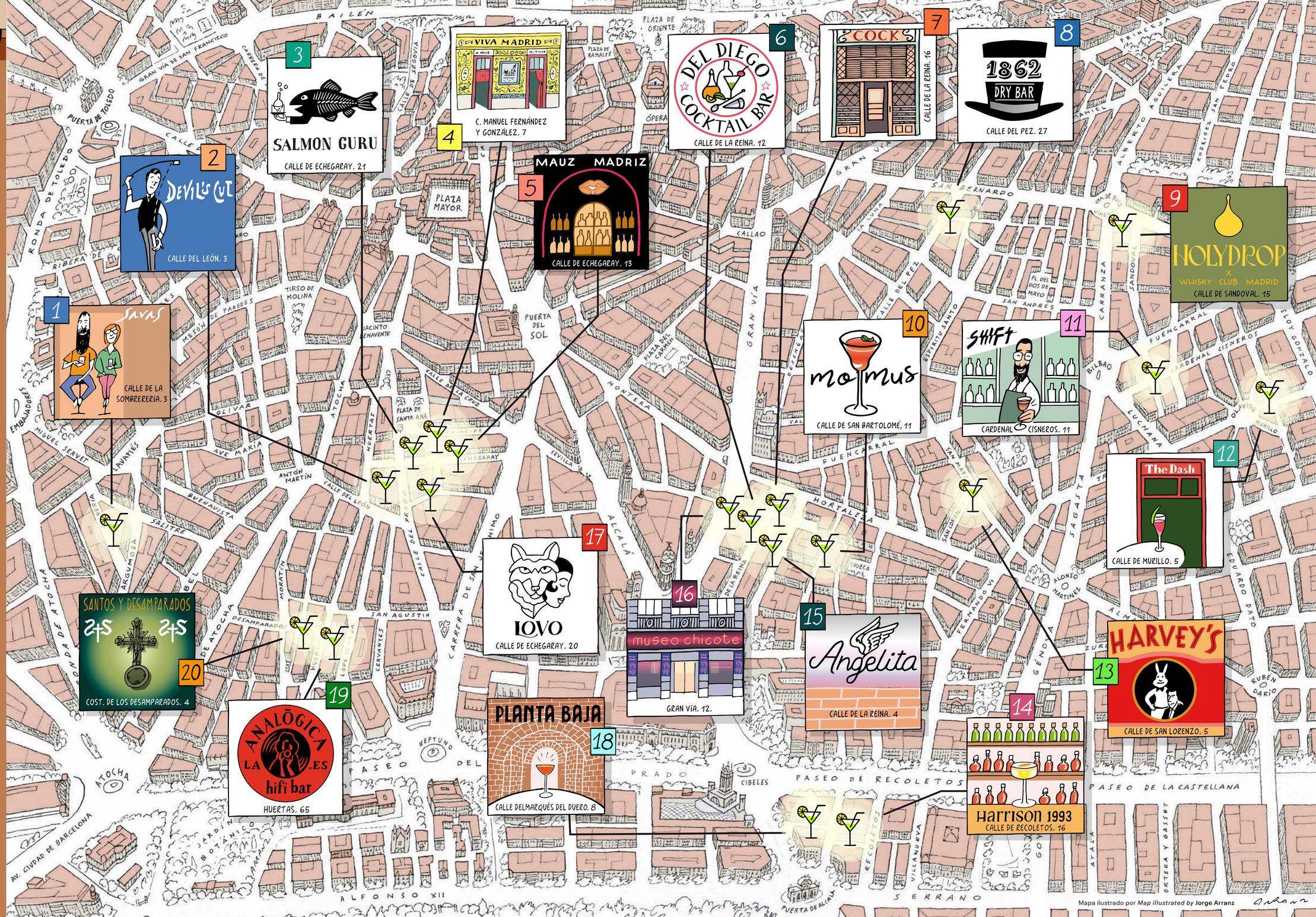
AN ILLUSTRATED CULTURAL MAP

COCTELERÍAS DE MADRID

MADRID COCKTAIL BARS

ES EN

esmadrid.com | MADRID



FORO POR MADRID

acciona · MADRID · BBVA · CaixaBank · CALLAO CITY LIGHTS · Cámara MADRID · ceim EMPRESARIOS DE MADRID · Clear Channel · MADRID · Cluster Big Data Madrid · CYBER MADRID · GOfit · IBERIA · IFEMA MADRID · JCDecaux · MAD e-Health · MAD FinTech · Madrid Futuro · MADRIDGAME · Madrid Green Urban Mobility Lab · MAHOU SAN MIGUEL · MUTUAMADRILEÑA · NETFLIX · pre zero · Realmadrid · Telefónica · valoriza

MAPA DE COCTELERÍAS DE MADRID

En Madrid se bebe mejor que nunca. Referente mundial de la gastronomía, nuestra ciudad experimenta el crecimiento de una vibrante escena de bares de cócteles que la coloca como capital alternativa del fenómeno global de la mixología. Dicho gusto por beber sofisticado consolida a Madrid en el imaginario de metrópoli cosmopolita.

Este mapa refleja, a través de una veintena de coctelerías a pie de calle, el liderazgo de esa escena, si bien deja fuera muchas otras. A descubrir dentro incluso de restaurantes y hoteles, bastiones asimismo del oficio de *bartender*. Queda atrás un vacío en el que durante décadas el mundo del cóctel se vio sumido en el ostracismo con apenas un puñado de pioneros defendiendo las barras. Superado el salto generacional, el futuro de las mezclas está garantizado tal y como demuestra el panorama dinámico de aperturas que contribuyen a revitalizar el entramado urbano. El bar se ha hecho más responsable y entre todos hemos tejido una red conectada por la técnica, la hospitalidad y el compromiso sostenible.

Ofrecemos cócteles para todos. Ya no es cuestión de protocolo y exclusividad. Rotos los clichés y convertida la vocación en más profesional, el mapa representa la convivencia entre bares históricos y de barrio, clásicos y vanguardistas. Nuestro fuerte es la diversidad. De la calle de la Reina al Barrio de Las Letras, con Echegaray en su epicentro, y de ahí a zonas emergentes como Lavapiés y Chamberí. El Madrid líquido es transversal.

Diego Cabrera
Barman, fundador de Salmon Guru.

A MAP OF MADRID'S COCKTAIL BARS

The drinks in Madrid have never been better. Our city, a global culinary leader, is home to a vibrant cocktail bar scene that has positioned Madrid as a key player in the global mixology phenomenon. This appreciation for sophisticated drinks has firmly established Madrid as a leading cosmopolitan city.

The twenty cocktail bars featured on this map—all located at street level—showcase Madrid's position at the forefront of the cocktail scene, though there are countless others dotted around the city waiting to be discovered. Many are tucked away inside restaurants and hotels, which have also become strongholds for the art of bartending. Gone are the days when the world of cocktails was relegated to the sidelines and barely a handful of trailblazers was left manning the bars. That generational gap is a thing of the past. The future of mixology is ensured, as attested by the wave of new establishments that continue to breathe fresh life into the city's urban landscape. Bars are now more responsible than ever, and together we've built a network united by technique, hospitality and a commitment to sustainability.

We have cocktails to suit all tastes. It's no longer about formality or exclusivity. Stereotypes have been shattered and what was once a passion has evolved into a true profession. This map attests to the harmonious coexistence of historic bars, local favourites, traditional spots, and innovative establishments. Our strength lies in diversity. From Calle de la Reina to Barrio de Las Letras—with Calle de Echegaray as its main hub—and extending into emerging areas like Lavapiés and Chamberí, Madrid's cocktail scene truly spans the entire city.

Diego Cabrera
Barman and founder of Salmon Guru.

LA RUTA DE LOS COMBINADOS / THE FINEST DRINKS IN TOWN

1 SAVAS

Sombrerería, 3
METRO: Lavapiés

La pareja de lituanos formada por Gintas y Dovi ha logrado posicionar a Lavapiés en el mapa del cóctel. En su informal bar de barrio, sin códigos ni prejuicios que valgan, el gigante Gintas agita y remueve mezclas de ecos clásicos que se lleva a su terreno con un inconfundible *twist* personal. La magia parece sencilla.

Lithuanian couple Gintas and Dovi have put Lavapiés firmly on the cocktail map. In their laid-back neighbourhood bar, with no rules or pretensions, the towering Gintas shakes and stirs classic cocktails, putting his unmistakably personal twist on each one. They make magic seem simple.

2 DEVIL'S CUT

León, 3 - METRO: Antón Martín

Un destartalado bar cobra nueva vida en el corazón de Las Letras. El japonés Shingo Gokan, estrella global, lidera un equipo de distinguidos *bartenders* que sacan brillo a recetas nacidas para ser clásicos del futuro. Técnica depurada, sabores limpios y pleitesía por los vinos generosos. La última barra elegante.

A once scruffy bar has been given a new lease of life in the heart of the Barrio de Las Letras. Japanese star bartender Shingo Gokan leads a team of distinguished mixologists who deftly prepare recipes destined to become future classics. Expertly honed skills, clean flavours and an esteem for fortified wines reign supreme at the ultimate elegant bar.

3 SALMON GURU

Echegaray, 21 - METRO: Sevilla

La coctelería de autor del argentino Diego Cabrera es origen de un universo propio y visionario de la mutación de la zona de Huertas. Su reciente reseteo se zambulle en un escenario onírico y amplía la paleta de sabores para seguir nadando a contracorriente. Sostiene el liderazgo de la coctelería madrileña de cara al mundo.

Argentinian bartender Diego Cabrera's signature cocktail bar is the birthplace of a unique, visionary world that's transformed the Huertas area. His recent revamp plunges us into a dreamlike setting, expanding the range of flavours and continuing to swim against the tide. The bar remains at the forefront of Madrid's cocktail scene, showcasing it to the world.

4 VIVA MADRID

Manuel Fernández y González, 7 - METRO: Sevilla

El barman y empresario Diego Cabrera revivió un espacio con solera del Madrid canallesco para invocar una taberna inusual que ya es templo moderno del aperitivo. Entre azulejos y bajo la mirada de las arpías desfilan medias combinaciones y otros cócteles diurnos junto a bocados castizos rejuvenecidos.

Bartender and entrepreneur Diego Cabrera has revitalised a historic Madrid haunt, transforming it into an unusual tavern that has quickly become a modern mecca for the *aperitivo*. Surrounded by ceramic tiles and under the watchful gaze of mythical harpies, they serve daytime cocktails like the Media Combinación alongside reimagined classic tapas that give a fresh twist to old favourites.

5 MAUZ MADRIZ

Echegaray, 13 - METRO: Sevilla

De los últimos en sumarse a la ruta del barrio. No es uno más, el bar de Nico Constantino parece discreto pero tiene un lado salvaje que acaba por causar afición y seducir a todos. Mezcla lujo atemporal -barra y botellero epatantes- y actitud irreverente conforme la noche avanza. Un lugar que ya es parte de la fiesta.

One of the latest additions to the neighbourhood's bar scene, Nico Constantino's new spot isn't just another bar. It may appear understated at first, but its wild side quickly wins you over. Blending timeless luxury—with a stunning bar and liquor display—and an attitude that grows increasingly irreverent as the night goes on, it's become a staple of the city's nightlife.

6 DEL DIEGO

Reina, 12 - METRO: Gran Vía

Un clásico que en su día fue el más moderno. Los hermanos Del Diego perpetúan el legado del maestro don Fernando, su padre y el mejor alumno de Chicote. Diseñado en los noventa por los arquitectos Álvaro Soto y Javier Maroto, este bar de inspiración neoyorquina sigue vital y fiel a sus fórmulas académicas. *Modern old school.*

In its heyday, this classic bar was ultra-modern. The Del Diego brothers continue the legacy of Don Fernando, their father and Chicote's most talented pupil. Designed in the 1990s by architects Álvaro Soto and Javier Maroto, the New York-inspired bar remains vibrant, sticking to its timeless formulas. It's the epitome of modern old school.

7 BAR COCK

Reina, 16 - METRO: Gran Vía

Historia viva, un templo que hoy se muestra en calma. A espaldas de Chicote, su leyenda centenaria se aprecia todavía en las vidrieras restauradas y en los pilares de madera. Fue escenario de intrigas de espías, tertulias y fiestas de arte. Todos los famosos de verdad lo visitaron. Javier Rufo no deja de preparar *dry martinis.*

A living piece of history, this cocktail temple exudes a calm charm. Located just behind Museo Chicote, its century-old legacy is reflected in the restored stained glass windows and wooden pillars. Once the setting for spy intrigues, lively discussions and art parties, it was the gathering spot for celebrities. Today, bartender Javier Rufo makes a mean Dry Martini.

8 1862 DRY BAR

Pez, 27 - METRO: Noviciado

Parada obligada a este lado de Malasaña. Nunca defrauda por cumplir con la dosis justa de clasicismo y buenas maneras lejos del estereotipo *vintage*. El veterano barman Alberto Martínez se fija en el pasado glorioso de las bebidas mezcladas en América para vigorizar tragos viejos y reivindicar clásicos modernos.

A must-visit on this side of Malasaña. This bar never disappoints, striking the perfect balance between classic charm and good manners without falling into vintage clichés. Veteran barman Alberto Martínez draws inspiration from the golden age of cocktails in America to revive old cocktails and champion modern classics.

9 HOLY DROP COCKTAIL & WHISKY BAR

Sandoval, 15 - METRO: San Bernardo

La temática se rinde al destilado rey con el que se especializa este gran local esquinero y de estética propicia, también sede del Whisky Club Madrid. Se cata gota a gota, se beben cócteles (de whisky, claro) y se pica algo. La sobresaliente colección facilita el disfrute de iniciados y conocedores.

This corner spot, also home to Whisky Club Madrid and boasting a fittingly stylish aesthetic, is devoted to the king of spirits, specialising in all things whisky. You can savour drinks drop by drop, sip cocktails (whisky-based, naturally) and have a bite to eat. The exceptional collection makes it ideal for both novices and connoisseurs.

10 MOMUS

San Bartolomé, 11 - METRO: Chueca

Como un pequeño teatro de carnaval, el bar de Alberto Fernández busca perfeccionar su concepto. Una coctelería sin trucos que no se practiquen a la vista con máxima precisión. Solo cócteles, idea radical en una de las barras más creativas, la de este gaditano que ya aupara la del restaurante Saddle.

Like a small carnival theatre, Alberto Fernández's bar aims to perfect its concept. There are no behind-the-scenes cocktail tricks here: the magic happens in plain sight, with utmost precision. Based on a radical notion—cocktails only—it's one of Madrid's most creative bars, run by the Cadiz-born bartender who also helms the bar at Saddle.

11 SHIFT PUBLIC HOUSE

Cardenal Cisneros, 11 - METRO: Bilbao

Se ha hecho un meritorio hueco en la nueva movida de Chamberí. Un escondite tranquilo al que los Albertos insuflan clase sin perder la cercanía de barrio. Manejan con sobriedad y destreza las combinaciones aristocráticas pero es en el servicio donde elevan la experiencia. Sonrisa asegurada con un buen negroni.

It's earned its place in the new wave of Chamberí. A quiet hideaway, the two Albertos have infused it with class without losing that special neighbourhood charm. They mix aristocratic drinks with ease, but it's the service that truly elevates the experience: a smile is guaranteed with every well-made Negroni.

12 THE DASH

Murillo, 5 - METRO: Iglesia

La de Rubén de Gracia es una coctelería ilustrada, un refugio de barrio que, a un paso del fragor de la plaza de Olavide, aporta una pizca de sencilla distinción. Flota en ella una atmósfera de notas *jazzy* y saca a la calle recetas casi perdidas. Sin sucumbir a las modas, Rubén es pionero del cóctel chamberilero.

Rubén de Gracia runs this elegant cocktail bar, a neighbourhood haven a stone's throw away from the bustle of Plaza de Olavide, offering a touch of understated distinction. It carries an atmosphere of jazzy notes and brings back almost forgotten recipes. Rubén, a pioneer of Chamberí's cocktail scene, isn't swayed by passing fads.

13 HARVEY'S THE INVISIBLE BAR

San Lorenzo, 5 - METRO: Tribunal

En su nueva ubicación del subsuelo, el bar de Edu Gutiérrez sigue siendo el reflejo de sus pasiones: la música y la coctelería de resonancias americanas. Este imaginario reconocible y teñido de rojo invita a beber con estilo en bancos de madera un puñado de cócteles cortos e intensos creados desde el *underground*.

In its new basement location, Edu Gutiérrez's bar remains a reflection of his passions: music and cocktails with American influences. This distinctive, red-tinged space invites you to drink in style at wooden booths, enjoying a handful of short, intense cocktails created "underground".

14 HARRISON 1933

Recoletos, 16 - METRO: Banco de España, Retiro

Entre pub inglés y bar de copas de dos plantas junto a la Puerta de Alcalá. Es la coctelería donde más se divierte creando Carlos Moreno, supervisor de las barras del grupo Larrumba y mentor crucial del presente coctelero. De su mente prolífica salen irreverentes versiones para pasar del tardeo a la noche sin horarios.

This two-floor venue next to Puerta de Alcalá gate is a cross between an English pub and a cocktail bar. This is where Carlos Moreno, supervisor at Larrumba group bars and a key mentor in today's cocktail scene, has the most fun with his creations. His inventive twists are perfect for transitioning from afternoon to evening drinks.

15 ANGELITA

Reina, 4 - METRO: Gran Vía

Los hermanos Villalón se erigen en puntales de los nuevos tiempos de la hostelería madrileña. El bar de vinos conduce escaleras abajo a la coctelería evolutiva. Mario Villalón aquí abre brecha con un disruptivo concepto de sostenibilidad y producto de huerta familiar. Suyo es el *bloody mary* más famoso de la ciudad.

The Villalón brothers are at the forefront of Madrid's new food and drink landscape. The wine bar leads downstairs to the creative cocktail lounge, where Mario Villalón pioneers a disruptive concept focused on sustainability and produce from his family's farm. He's also behind the city's most famous Bloody Mary.

16 MUSEO CHICOTE

Gran Vía, 12 - METRO: Gran Vía

Emblema de la Gran Vía, no se entiende la ciudad sin la coctelería que fundó en 1931 don Perico Chicote, el barman que lo cambió todo. Su pequeño gran imperio, envuelto en el art déco de Luis Gutiérrez Soto, dictó una ley mojada inmortal que amparó vidas indómitas, de Hemingway a Ava Gardner. Patrimonio de todos.

One can't imagine the city without this Gran Vía icon, founded in 1931 by Perico Chicote, the barman who revolutionised it all. His legendary little empire, wrapped in Luis Gutiérrez Soto's art deco style, established an immortal "wet law" that drew in free spirits like Hemingway and Ava Gardner. A true piece of cultural heritage.

17 LOVO COCKTAIL BAR

Echegaray, 20 - METRO: Sevilla

Un cabaret de hoy en día, coctelería que se sumerge en el París de los locos años veinte y la iconografía alrededor de Josephine Baker, gran musa del bar. Al otro lado del telón, varios niveles para bailar con los festivos cócteles ideados por Frank Lola y los suyos. La noche se alarga en la cueva del lobo.

A modern-day cabaret, this cocktail bar immerses you in the Paris of the Roaring Twenties with a strong nod to the iconic imagery of Josephine Baker, the bar's muse. Behind the curtain, several levels await where you can dance and enjoy festive cocktails created by Frank Lola and his team. There's also the exclusive La Cueva, where the night never ends.

18 PLANTA BAJA

Marqués del Duero, 8
METRO: Banco de España

Ajeno al circuito y al paseo turístico, el deslumbrante espacio del argentino Kevo Jacoby refresca la idea de modernidad asociada al cóctel bar. La nave subterránea revela una bóveda de ladrillo rediseñada al detalle. Se bebe según los dictados de la coctelería *trendy* a ritmo de sonido cristalino. Confort y tragos amables.

Away from the usual tourist trail, this dazzling space created by Argentine Kevo Jacoby redefines the modern cocktail bar experience. The underground venue features a meticulously redesigned brick vault. Drinks follow the latest cocktail trends, all to the beat of crisp, immersive sound. Comfort and smooth cocktails in a stylish setting.

19 LA ANALÓGICA

Huertas, 65
METRO: Antón Martín

El sueño de Nick Paredes entra en una nueva dimensión al sur de Huertas. Su singular bar gira alrededor del *indie* rock y la fotografía analógica como actitud ante el mundo. Vinilos en el tocadiscos y una extensa carta tras la barra. Todos encuentran su canción y su cóctel en este *hi-fi cocktail bar*.

Nick Paredes' dream takes on a new dimension at the end of Calle Huertas. His unique bar revolves around indie rock and analogue photography as a way of engaging with the world. With vinyl records on the turntable and an extensive drinks menu at the bar, everyone finds their song and their cocktail at this hi-fi cocktail bar.

20 SANTOS Y DESAMPARADOS

Costanilla de los Desamparados, 4 - METRO: Antón Martín

Coctelería con carácter. Este rincón oscuro del Barrio de Las Letras oculta el genio de Alberto Villarroel, un barman que impone su credo. El rock parece salir de ultratumba siendo un bar de reminiscencias góticas en el que se liban pócimas tan duras como frágiles en constante evolución de sabor.

This dimly-lit cocktail bar in Barrio de las Letras has a big personality. It's home to the genius of Alberto Villarroel, a bartender who brings his personal philosophy to life. Rock seems to rise from the grave and gothic elements fill the space. Customers sip on concoctions as powerful as they are delicate, with flavours that evolve with every sip.

Selección de locales realizada por: **Diego Cabrera.**
Textos: **Miguel Á. Palomo, periodista especializado en gastronomía.**
Ilustración: **Jorge Arranz.**
Bars selected by: **Diego Cabrera.**
Texts: **Miguel Á. Palomo, food and drink journalist.**
Illustration: **Jorge Arranz.**

Depósito legal: M-8223-2025