

Beure

Coordina Ricard Martín
timeout.cat/bars

BAR DE LA SETMANA

Las Vermudas

→ Robí, 32.
M: Joanic. T. 93 653 67 60.



MOLT VERMUTERS, MOLT guais, però fins ara, Barcelona no havia parit una vermuteria total; un espai conceptual dedicat a aquesta beguda. Doncs ja el tenim aquí. Es diu Las Vermudas, és al cor de Gràcia i és un projecte de quatre socis que poden estar contents: són les 19.30 h d'un dissabte, el local està ple i em diuen que, d'aquí poc, obren una petita sucursal a Sant Antoni. S'hi respira vermut. Andrea Senna i Filippo Andriola es mouen amb passió a

DE QUÈ VA...

Una vermuteria amb tots els ets i uts, amb més de 100 referències.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Pels vermuts de culte i les marques estranyes d'arreu del món.

la barra, t'il-lustren, t'aconsellen i et descobreixen els secrets del desconegut univers d'aquest líquid popular.

El duet italià manipula un centenar de referències de tot el món, té una col·lecció d'amaros espaterrant, organitza tallers exitosos i treu pit amb el vermut de la casa: El Cónsul. Hi ha ampolles de culte de tot el globus. Im'asseguren que productors

de vermut independents hi van a presentar-los el producte. Mentre friso amb els daus de salmó i tasto els magnífics còctels amb vermut –sensual el daiquiri, deliciosament amarg l'asproamaro–, observo a les parets uns mapes del país imaginari de Les Vermudas, amb enclavaments com el Canal de les Anxoves. Sembla que ja tenim segona pàtria. ■ *Òscar Broc*



MARIA DIAS

NO T'HO PERDIS

VA DE VERMUT!

→ Nau Bostik. Ferran Turné, 11.
M: Onze de Setembre. Ds. 18 i dg. 19. 2,5 €

EL VERMUT HA recuperat amb escreix la categoria de ritual: que no us estranyi, doncs, que el Va de Vermut, festival de l'aperitiu, celebri els propers caps de setmana la seva cinquena edició a la Nau Bostik: 6.000 m², amb vermuts de tot el món, des d'històrics del nord d'Europa fins a l'excel·lència local, i rumba i swing en viu. I la millor teca: braves, croquetes, *tramezzini*... Paradís golafre al migdia!



EL CÒCTEL

CRACKING OLD-FASHIONED

EL BAR

Al lloro, que l'Hotel Arts (Marina, 19) té nova cocteleria: al P41 tot és de creació pròpia.

ELS INGREDIENTS

Bulleit Bourbon, dos rajolins de biter de xocolata i taronja, i xarop de nous, tot casolà.

EL TRUC

Dit així pel soroll que fan les nous que es trenquen quan es prepara el xarop!