

MAD MIXOLOGY

GUÍA ANUAL DE COCTELERÍAS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

2026



PATROCINA:



Comunidad
de Madrid

H O S T
E L E R
I A M A
D R I D



José Antonio Aparicio

Presidente de Hostelería Madrid
Hostelería Madrid's President

Por tercer año consecutivo presentamos Mad Mixology, un compendio de nuestras mejores coctelerías en el que 60 establecimientos localizados a lo largo de la Comunidad de Madrid ofrecen cada día a sus clientes una experiencia fascinante basada en la técnica, el servicio y el producto.

Porque la coctelería es un arte, el de mezclar adecuadamente ingredientes ajustando sus proporciones para que el resultado final sorprenda y cumpla las expectativas más exigentes.

Y Madrid es sin duda el territorio ideal para acoger el espectacular crecimiento de estos espacios que complementan la extraordinaria oferta de su hostelería atrayendo cada vez a más personas durante todo el día.

La coctelería ya no es una alternativa exclusivamente nocturna, abriéndose paso en el aperitivo, la sobremesa, el afterwork o el tardeo, como complemento a una comida antes o después del servicio y para todos los públicos.

En esta guía se encuentran espacios únicos con personalidad propia donde la figura del bartender destaca como ejemplo de profesionalidad y técnica.

El proceso de preparación de un buen cóctel es uno de los pocos servicios que puede ser visualizado por el cliente de principio a fin, y esta es una de las principales razones del auge de estos establecimientos donde el tiempo de preparación, esa liturgia que requiere pausa y paciencia, es absolutamente fundamental. Un espectáculo visual y sensorial a partes iguales.

Bienvenidos a Mad Mixology, una exclusiva selección de nuestras mejores coctelerías diseñada por el equipo de Hostelería Madrid para todos ustedes. Esperamos que lo disfruten.

For the third consecutive year, we present Mad Mixology, a guide to our finest cocktail bars. 60 venues across the Comunidad de Madrid offer their guests a captivating daily experience, built around technique, service and product quality.

Because mixology is an art of combining ingredients with precision, balancing proportions so that the final result surprises and satisfies even the most discerning expectations.

And Madrid is, undoubtedly, the ideal setting to embrace the remarkable growth of these spaces, which enrich the city's outstanding hospitality scene and attract an ever-growing audience throughout the day.

Cocktails are no longer reserved exclusively for the evening. Today, they are enjoyed as aperitifs, after-dinner drinks, after-work gatherings or afternoon refreshments; as a complement to a meal, before or after service; and for every taste and occasion.

Within these pages, unique venues can be discovered with a strong and distinctive personality, where the bartender stands out as a true professional and skilled craftsman.

The preparation of a great cocktail is one of the few hospitality experiences that guests can observe from start to finish, a key reason behind the rise of these establishments, where time, ritual and attention to detail are essential. It is a visual and sensory spectacle in equal measure.

Welcome to Mad Mixology, an exclusive selection of the finest cocktail bars, curated by the Hostelería Madrid team for all of you. We hope you enjoy the journey.

ÍNDICE

INDEX

5

**TIPOS DE
EXPERIENCIAS**
TYPES OF
EXPERIENCES

9

MAPAS
MAPS

21

COCTELERÍAS
COCKTAIL BARS

83

**TIPOS DE
DESTILADOS**
TYPES OF
DISTILLED SPIRITS

89

**CLÁSICOS A
LA MADRILEÑA**
MADRID STYLE
CLASSICS

94

DIRECTORIO
DIRECTORY

A tall, clear glass filled with a light green, bubbly beverage, likely lemonade. The drink is topped with several ice cubes, a sprig of fresh green mint, and a slice of lime. The glass sits on a black vinyl record, which is part of a stack on a wooden turntable. The background is dark and out of focus, with warm, bokeh light spots.

TIPOS DE EXPERIENCIAS

TYPES OF EXPERIENCES

Experiencias

Actividades



Complementa la experiencia de la mixología creando diferentes ambientes, bien por medio de noches temáticas, propicias para el afterwork o de entretenimiento generado por competencias, juegos y concursos colaborativos o individuales. Los ganadores pueden recibir un premio, que normalmente consiste en parte de la oferta del propio local.

Actuaciones



Más allá del espectáculo desde la barra, que por sí mismo representa el arte de la mixología, suele contar con una programación, a ser consultada previamente, que puede ir desde música en vivo, versiones acústicas y sesiones de DJ, hasta imitaciones, coreografías y caracterizaciones, pasando por encuentros artísticos o presentaciones literarias.

Catas



Ofrece recorridos, que pueden ser personales o guiados por expertos, a través de los diferentes matices que conforman su propuesta de coctelería. En ocasiones, se centran específicamente en destilados de características diferenciadas, que aportan diversos tonos a las preparaciones finales, y eventualmente hay sesiones dedicadas a un cóctel en particular.

Gastronomía



Pone especial énfasis en la creatividad e innovación culinaria, armonizando cuidadosamente su carta de coctelería con bocados, tapas y/o menús de varios pases, que pueden ser de creación propia o en colaboración con otros restaurantes. Eventualmente, plantea momentos de consumo diferenciado, como brunch, aperitivo y tardeo.

Talleres



Cuenta con una particular vocación por el fomento a la cultura de la mixología, poniendo a disposición a profesionales de la disciplina, residentes en el local o de intercambio con otras coctelerías, para impartir masterclasses, cursos de elaboración o divulgar la historia de cócteles clásicos, enseñando a prepararlos de manera genérica o personalizada.

Experiences

Activities

Enhance the mixology experience by creating different atmospheres, whether through themed nights perfect for after-work drinks or entertainment generated by competitions, games, and collaborative or individual contests. Winners can receive a prize, which usually consists of items from the venue's own offerings.

Performances

Beyond the bar's own performance: a showcase of mixology as an art form, most venues also curate a programme that should be checked in advance. This can range from live music, acoustic sets, and DJ sessions to performances, choreographed acts, themed character portrayals, as well as artistic gatherings or literary presentations.

Tastings

It offers tours, which can be personal or guided by experts, through the different nuances that make up its cocktail menu. Sometimes, these tours focus specifically on spirits with distinct characteristics, which contribute diverse tones to the final creations, and occasionally, there are sessions dedicated to a particular cocktail.

Gastronomy

It places special emphasis on culinary creativity and innovation, carefully harmonising its cocktail menu with bites, tapas, and/or multi-course menus, which may be original creations or collaborations with other restaurants. Occasionally, it offers distinct dining experiences, such as brunch, aperitifs, and afternoon drinks.

Workshops

It has a strong vocation for promoting mixology culture, regularly welcoming experienced professionals (either resident bartenders or guests from other cocktail bars) to lead masterclasses, hands-on workshops, and sessions exploring the history of classic cocktails. These experiences teach both the fundamentals and personalised approaches to preparing iconic drinks.





MAPAS
MAPS





1. **27 CLUB** 22
Pl. de las Cortes, 7
2. **EL ANFITRIÓN** 23
Pl. Canovas del Castillo, 4
3. **FUNAMBULISTA BAR** 24
C/ de las Huertas, 68
4. **LA ANALÓGICA** 25
C/ de las Huertas, 65
5. **SANTOS Y DESAMPARADOS** 26
Cost.º de los Desamparados, 4
6. **SAVAS BAR** 27
C/ de la Sombrerería, 3

Zona 2

Zone 2

ESTE DE CASTELLANA



1. BAR VERGARA
C/ de Serrano, 232

28

2. BILLY MITCHELL
C/ de Narváez, 26

29

3. LEAVES
Pl. de Manuel Becerra, 12

30

4. SUSHI BAR TOTORI
C/ de Lagasca, 67

31

Zona 3

Zone 3

LA LATINA



1. DEVIL'S CUT
C/ del León, 3

32

2. HOPPER
C/ de la Cava Baja, 40

33

3. LELONG ASIAN CLUB
Cra. de S. Jerónimo, 9

34

4. LOVO COCKTAIL BAR
C/ de Echegaray, 20

35

5. LYNCH
C/ de Barcelona, 12

36

6. MAUZ MADRIZ
C/ de Echegaray, 13

37

7. PENSIÓN MIMOSAS
C/ del Marqués Viudo de Pontejos, 9

38

8. SALMON GURU
C/ de Echegaray, 21

39

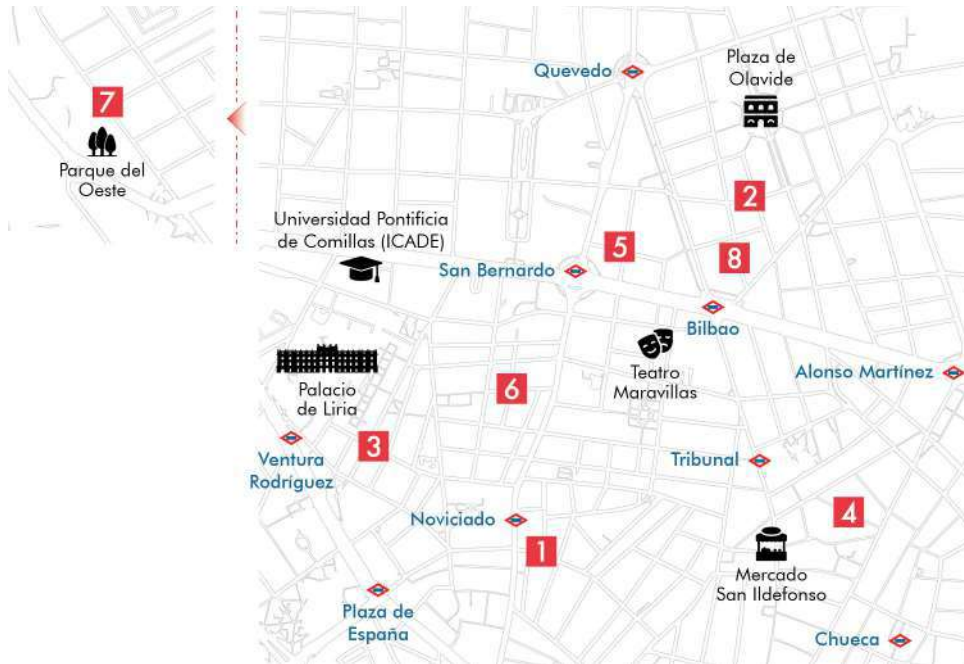
9. VIVA MADRID
C/ de Manuel Fernández y González, 7

40

Zona 4

Zone 4

MALASAÑA



1. 1862 DRY BAR
C/ de Pel, 27

41

2. BAR TRAFALGAR
C/ de Alburquerque, 14

42

3. FLUID
C/ del Conde Duque, 14

43

4. HARVEY'S COCKTAIL BAR
C/ de San Lorenzo, 5

44

5. HOLY DROP
C/ de Sandoval, 15

45

6. KINKI COCKTAIL CLUB
C/ de San Dimas, 3

46

7. KIOSKO MORET
P.º del Pintor Rosales, 11

47

8. SHIFT PUBLIC HOUSE
C/ del Cardenal Cisneros, 11

48

Zona 5

Zone 5

RECOLETOS



1. FICUS BAR
C/ Santo Tomé, 8

49

2. HARRISON 1933
C/ de Recoletos, 16

50

3. JACK'S LIBRARY
C/ de Santo Tomé, 6

51

4. LLAMA INN
C/ del Conde de Xiquena, 2

52

5. MASARU
C/ de Santo Tomé, 7

53

6. PLANTA BAJA COCKTAIL BAR
C/ del Marqués del Duero, 8

54

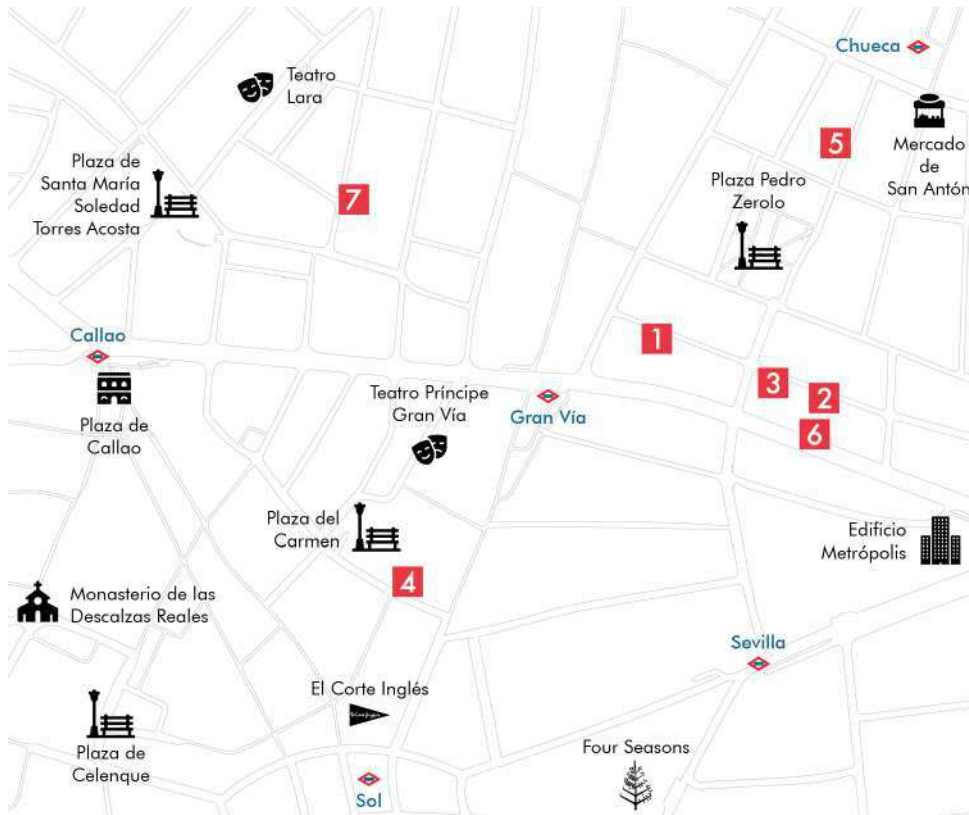
7. SNAKE BAR
C/ del Marqués de la Ensenada, 16

55

Zona 6

Zone 6

SOL-GRAN VÍA



1. ANGELITA MADRID
C/ de la Reina, 4

56

2. BAR COCK-COCTELERÍA
C/ de la Reina, 16

57

3. DEL DIEGO COCKTAIL BAR
C/ de la Reina, 12

58

4. JACK'S CLUB
Pl. del Carmen

59

5. MOMUS BAR
C/ de San Bartolomé, 11

60

6. MUSEO CHICOTE
C/ Gran Vía, 12

61

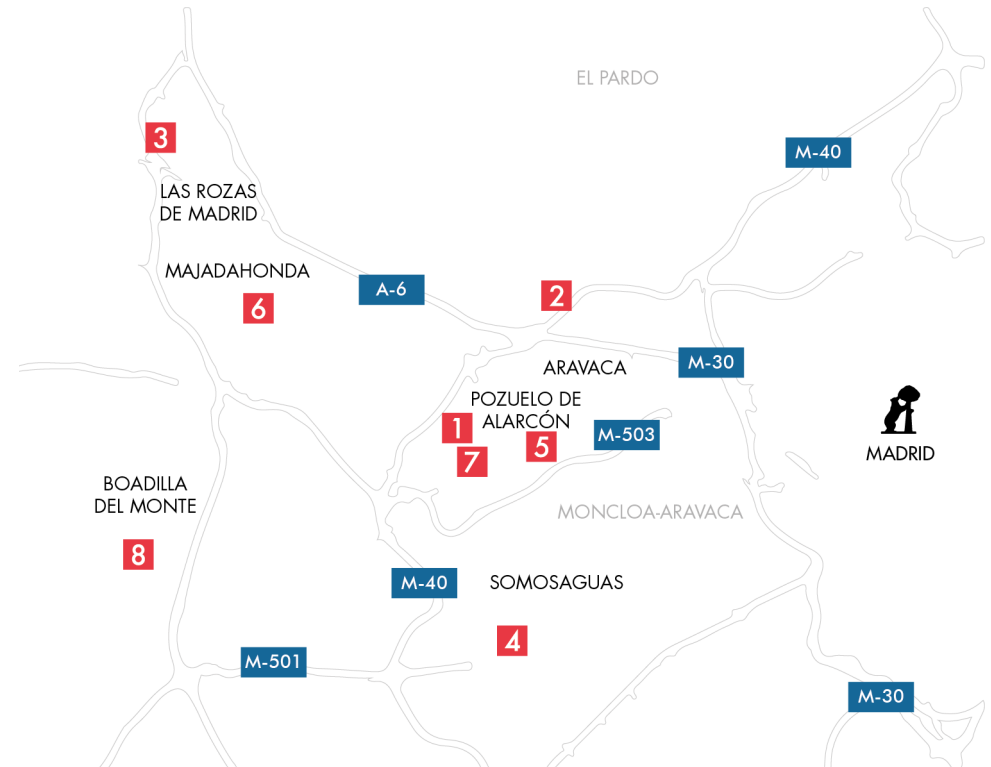
7. SANTAMARÍA COCTELERÍA
C/ de la Ballesta, 6

62

Zona 7

Zone 7

OESTE



1. HAROKO PRIMITIVE BAR
C.º de las Huertas, 20,
Pozuelo de Alarcón

63

2. LA COCTELERÍA DE BARBILLÓN
Av. de Valdemarín, 167, Aravaca

64

3. LA ROLLERIE LAS ROZAS
C/ Castillo de Manzanares, 3,
Las Rozas de Madrid

65

4. LECANDA LA FINCA
Av. de Luis García Cereceda, 5,
Pozuelo de Alarcón

66

5. O'HARA'S
Vía de las Dos Castillas, 23,
Pozuelo de Alarcón

67

6. PANORAMA
C/ Moreras, 42, Majadahonda

68

7. SURI POZUELO
Pl. Mayor, 4, Pozuelo de Alarcón

69

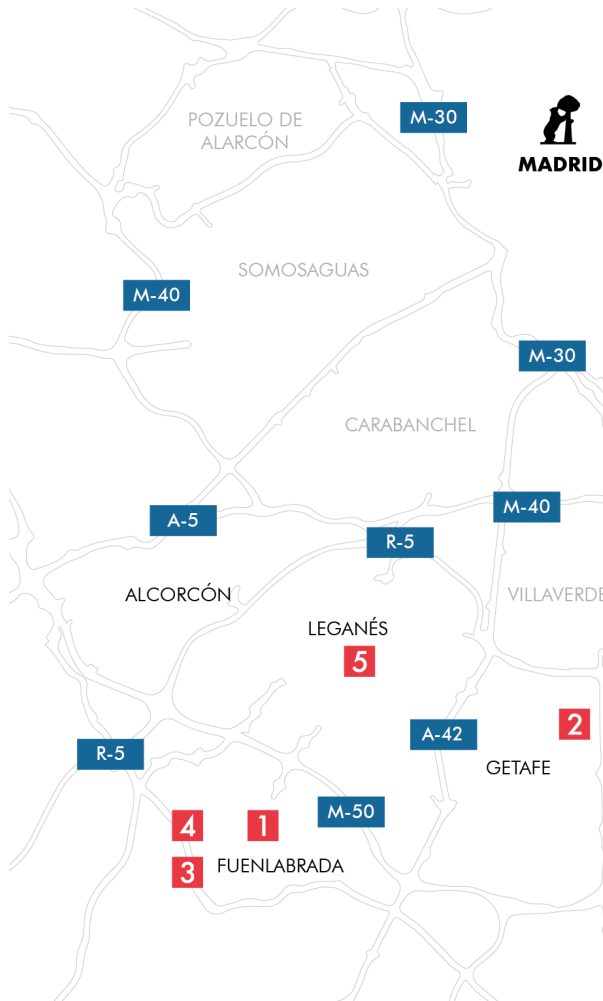
8. TINGLADO
Av. Siglo XXI, 13, Boadilla del Monte

70

Zona 8

Zone 8

SUROESTE



1. COCTELERÍA HABANA FUENLABRADA
C/ de Leganés, 51, Fuenlabrada 71

2. HORIZONTE LOUNGE
Av. Rocinante, 2, Getafe 72

3. OVOXO HOOKAH
Av. de la Universidad, 9, Fuenlabrada 73

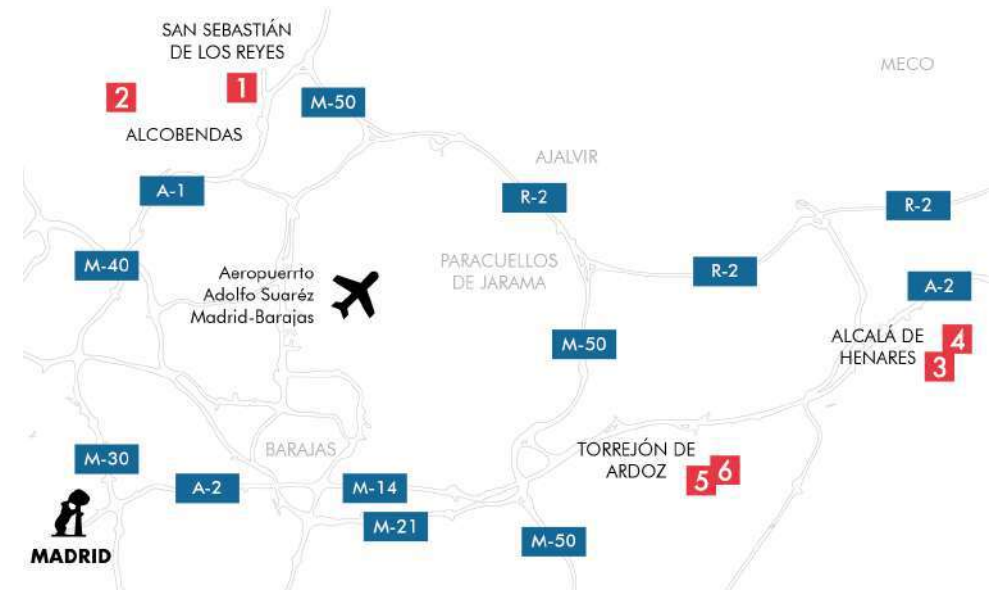
4. PANDORA COCKTAIL
C/ del Manantial, 6, Fuenlabrada 74

5. ROYALTY KIWAI
C/ del Ártico, 11, Leganés 75

Zona 9

Zone 9

NORESTE



1. DOLCCE MADRID
Av. de Somosierra, 24, San Sebastián de los Reyes 76

2. EL ENCANTO COCKTAIL BAR
P.º de Fuente Lucha, 10, Alcobendas 77

3. LA CORRALA ESCONDIDA
C/ Damas, 9, Alcalá de Henares 78

4. O'MALLEYS PUB
C/ de Goya, 6, Alcalá de Henares 79

5. SALVAJE LOUNGE
Av. de la Unión Europea, s/n, Torrejón de Ardoz 80

6. THOTHEM COCKTAIL & BAR
Pl. Austria, 2, Torrejón de Ardoz 81



COCTELERÍAS COCKTAIL BARS



1 | 27 CLUB



DIRECCIÓN / ADDRESS
Plaza de las Cortes, 7

TELÉFONO / PHONE NUMBER
913 60 76 67

Ubicado en The Palace Hotel Madrid, este espacio propone una coctelería que combina técnica contemporánea y un marcado espíritu cultural. Su atmósfera conecta con la historia artística del hotel, donde obras, objetos patrimoniales y referencias literarias dialogan con una carta inspirada en figuras del siglo XX. Al caer la tarde, el bar adopta un carácter íntimo que recuerda a los antiguos speakeasies, reforzado por una iluminación suave y un servicio centrado en el detalle. La mixología incorpora métodos como el añejado en barrica y elaboraciones de corte experimental, junto a clásicos interpretados con precisión. Entre cócteles, música y conversación, este enclave sigue siendo un punto de encuentro para viajeros y madrileños que buscan una experiencia sofisticada en un entorno con memoria y personalidad.

Located within The Palace Hotel Madrid, this space offers a cocktail bar that blends contemporary technique with a distinct cultural spirit. Its atmosphere draws on the hotel's artistic history, where artworks, heritage objects, and literary references converse with a menu inspired by 20th century figures. As evening falls, the bar takes on an intimate character reminiscent of old speakeasies, enhanced by soft lighting and attentive service. The mixology incorporates methods such as barrel ageing and experimental creations, alongside precisely interpreted classics. Amidst cocktails, music, and conversation, this enclave remains a meeting point for travellers and locals seeking a sophisticated experience in an environment steeped in history and character.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2 | EL ANFITRIÓN

Situada junto al Hotel NH Collection Paseo del Prado, esta coctelería plantea un concepto centrado en la hospitalidad, donde el servicio marca el ritmo de una experiencia tranquila y cuidada. Su interior combina maderas, terciopelos y luz tenue en distintos niveles, creando un ambiente que recuerda a un salón acogedor más que a un bar tradicional. La estación de coctelería, diseñada para fomentar la interacción, permite observar cada preparación mientras se revisan recetas clásicas interpretadas con criterio contemporáneo. La carta incluye combinados históricos, versiones personales y propuestas gastronómicas que acompañan la velada más allá del aperitivo. Con música suave y un carácter cosmopolita, este espacio promueve un estilo de servicio cercano, pensado para que cada visita se sienta como una bienvenida sincera.

Located next to the NH Collection Paseo del Prado Hotel, this cocktail bar presents a concept centred on hospitality, where service sets the pace for a relaxed and refined experience. Its interior combines wood, velvet, and soft lighting on different levels, creating an ambiance reminiscent of a cosy lounge rather than a traditional bar. The cocktail station, designed to encourage interaction, allows guests to observe each preparation while rediscovering classic recipes with a contemporary twist. The menu includes time-tested cocktails, personal interpretations, and culinary offerings that complement the evening beyond the aperitifs. With soft music and a cosmopolitan feel, this space embraces a warm and welcoming style of service, designed to make every visit feel like a genuine welcome.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Plaza de Canovas del Castillo, 4

TELÉFONO / PHONE NUMBER
919 89 58 96



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





3 | FUNAMBULISTA BAR



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de las Huertas, 68

TELÉFONO / PHONE NUMBER
630 23 86 23

En pleno Barrio de las Letras, este espacio propone una visión de la coctelería basada en el equilibrio: calidad en cada ingrediente, emoción en el servicio y ejecución precisa en cada técnica. La barra trabaja mezclas que buscan sorprender paso a paso, ajustando sabores con el mismo rigor de un funambulista que avanza sobre la cuerda. Su propuesta líquida se complementa con una selección de tapas pensadas para acompañar el ritmo de la noche, siempre con un cuidado especial por el producto. Bajo la dirección de Ricardo Centenaro con sólida trayectoria internacional, formación técnica y una filosofía centrada en la excelencia, este lugar se ha consolidado como un punto de referencia donde la creatividad, la experiencia y la sensibilidad gastronómica conviven de manera natural.

In the heart of the Barrio de Las Letras, this venue offers a vision of cocktails based on balance: quality in every ingredient, passion in service, and precise execution in every technique. The bartender crafts mixtures that aim to surprise step by step, adjusting flavours with the same precision as a tightrope walker. Their cocktail selection is complemented by a selection of tapas designed to accompany the rhythm of the evening, always with special attention to the ingredients. Under the direction of Ricardo Centenaro with a solid international background, technical training, and a philosophy centred on excellence, this establishment has become a benchmark where creativity, experience, and gastronomic sensibility coexist naturally.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



4 | LA ANALÓGICA

Este hi-fi bar propone una experiencia sensorial que fusiona música indie-rock, fotografía analógica y coctelería de autor. El espacio, de estética vintage y atmósfera pausada, está concebido como un refugio para quienes valoran lo artesanal y lo analógico. La zona de vinilos, equipada con 3 tocadiscos, marca el ritmo del local y conecta con una barra ampliada y varias mesas altas y bajas que favorecen la conversación y el disfrute. Su carta, titulada "Mixtape Volume 1", reúne 18 cócteles inspirados en canciones, cada uno con una receta que prioriza el sabor y la creatividad. La propuesta se completa con clásicos reinterpretados y una programación musical que incluye domingos chill y noches temáticas en vinilo. El proyecto, liderado por Nick y David Guerrero, se distingue por su coherencia estética y conceptual, ofreciendo una experiencia líquida y sonora que invita a tomarse tiempo y desconectar del ritmo digital.

This hi-fi bar offers a sensory experience that fuses indie-rock music, analogue photography, and signature cocktails. The space, with its vintage aesthetic and relaxed atmosphere, is designed as a haven for those who appreciate the artisanal and the analogue. The vinyl area, equipped with 3 turntables, sets the rhythm of the bar and flows to an extended bar and several high and low tables that encourage conversation and enjoyment. The menu, titled "Mixtape Volume 1," features 18 cocktails inspired by songs, each with a recipe that prioritizes flavour and creativity. The offering is complemented by reinterpreted classics and a music programme that includes chilled Sundays and themed vinyl nights. The project, led by Nick and David Guerrero, is distinguished by its aesthetic and conceptual coherence, offering a liquid and sonic experience that invites to take time and disconnect from the digital world.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de las Huertas, 65

TELÉFONO / PHONE NUMBER
647 37 50 19



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





5 | SANTOS Y DESAMPARADOS



DIRECCIÓN / ADDRESS
Cost.º de los Desamparados, 4

TELÉFONO / PHONE NUMBER
n/a

Con una estética gótica y una ambientación sonora dominada por el rock, este espacio se ha convertido en un templo de la coctelería madrileña. Su propuesta líquida, liderada por Alberto Villarroel, combina la elegancia de los clásicos con la audacia de creaciones de autor, como el Dragón Amarillo o el Bamboo Macho, elaborados con ingredientes poco convencionales y técnicas de alta precisión. La barra funciona como confesionario, donde el bartender interpreta los deseos del cliente para crear el trago perfecto. La nueva carta, fruto de una colaboración con Libé Unique Cocktails, incluye 14 cócteles inéditos, divididos entre opciones sin alcohol y de baja graduación, además de una selección de clásicos reinterpretados. Premiado en múltiples ocasiones, este enclave desafía las convenciones con una teatralidad cuidada y una atmósfera misteriosa que transforma cada visita en una experiencia sensorial y emocional. Aquí, beber es un acto de fe.

With its gothic aesthetic and rock-dominated soundscape, this space has become a temple of Madrid's cocktail scene. Its liquid offerings, spearheaded by Alberto Villarroel, combine the elegance of classics with the boldness of signature creations, such as the Yellow Dragon or the Bamboo Macho, crafted with unconventional ingredients and high-precision techniques. The bar operates as a confessional, where the bartender interprets each guest's desires to finally create the perfect drink. The new menu, the result of a collaboration with Libe Unique Cocktails, features 14 original cocktails, divided between non-alcoholic and low-alcohol options, as well as a selection of reinterpreted classics. A multi-award-winning establishment, this venue defies convention with its carefully crafted theatricality and mysterious atmosphere, transforming every visit into a sensory and emotional experience. Here, drinking is an act of faith.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



6 | SAVAS BAR

En este pequeño espacio de Lavapiés, una pareja lituana ha construido un refugio donde la sencillez vuelve a ser virtud, la barra de mármol blanco, la luz contenida y el ritmo pausado crean un entorno en el que cada cóctel se sirve sin artificios siempre desde la precisión y el respeto por la técnica clásica. La carta con una docena de mezclas revisita recetas esenciales con un sutil matiz nórdico que aporta identidad sin estridencias. El ambiente es cercano, casi doméstico, marcado por charlas tranquilas y un servicio que entiende la coctelería como un ejercicio de honestidad. Aquí lo importante es el sabor, la ejecución y la sensación de estar en un lugar que celebra lo propio, una coctelería de barrio hecha con buen criterio.

In this small space in Lavapiés, a Lithuanian couple have created a haven where simplicity reigns supreme. The white marble bar, the subdued lighting, and the unhurried pace create an environment where each cocktail is served without artifice, always with precision and respect for classic technique. The menu, featuring a dozen blends, revisits essential recipes with a subtle Nordic touch that lends identity without ostentation. The atmosphere is warm and welcoming, almost homely, characterized by relaxed conversations and service that understands mixology as an exercise in honesty. Here, what matters is the flavour, the execution, and the feeling of being in a place that celebrates its own traditions: a neighbourhood cocktail bar made with good judgment.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de la Sombrerería, 3

TELÉFONO / PHONE NUMBER
n/a



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





1 | BAR VERGARA



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de Serrano, 232

TELÉFONO / PHONE NUMBER
678 06 22 24

Este bar desarrolla una mirada contemporánea hacia la tradición, defendiendo la sencillez bien hecha como eje de su propuesta. El espacio combina una barra circular donde la coctelería adquiere protagonismo con un ambiente cuidado al detalle, desde la iluminación modulada hasta los guiños visuales que evocan una estética analógica y cálida. Su carta líquida, amplia y pensada para todos los perfiles, destaca por versiones precisas de clásicos, mezclas frutales y preparaciones que equilibran frescura y carácter. La comida acompaña con bocados ejecutados al momento, desde ensaladillas y croquetas hasta brioches, mini cocas o montaditos que mantienen un espíritu de bar actual. El resultado es un lugar versátil y cómodo, concebido para socializar y disfrutar de una experiencia de barra constante a cualquier hora del día.

This bar offers a contemporary take on tradition, championing well-executed simplicity as the cornerstone of its concept. The space combines a circular bar where cocktails take centre stage with a meticulously curated ambience, from the modulated lighting to the visual touches that evoke a warm, analogue aesthetic. Its extensive drinks menu, designed to appeal to all tastes, features precise versions of classics, fruity blends, and creations that balance freshness and character. The food complements the drinks with freshly prepared bites, from salads and croquettes to brioches, mini flatbreads, and open-faced sandwiches, all maintaining a modern bar vibe. The result is a versatile and comfortable venue, conceived for socializing and enjoying a vibrant bar experience at any time of day.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2 | BILLY MITCHELL

Escondido tras una puerta en el interior de Milwaukee, se presenta como un speakeasy inspirado en la estética estadounidense de los años 70's. El espacio, diseñado como una sala de embarque de época, combina moqueta roja, taburetes de piel azul y una iluminación tenue que refuerza su aire nostálgico. Detrás de esta ambientación se desarrolla una propuesta de coctelería clásica elaborada con técnicas contemporáneas, donde los destilados de Wisconsin y los guiños a la cultura americana marcan el carácter del lugar. Cada detalle evoca el legado del general Billy Mitchell, figura que da nombre al bar y cuyo espíritu pionero impregna su concepto. Reservado y cinematográfico, el espacio une coctelería y gastronomía con una narrativa que celebra la memoria y el placer del ritual del cóctel.

Hidden behind a door in Milwaukee, this speakeasy presents itself as a haven of 1970's American aesthetics. Designed like a vintage boarding lounge, the space combines red carpeting, blue leather stools, and dim lighting that reinforces its nostalgic atmosphere. Behind this ambience lies a menu of classic cocktails crafted using contemporary techniques, where Wisconsin spirits and nods to American culture define the bar's character. Every detail evokes the legacy of General Billy Mitchell, the figure for whom the bar is named and whose pioneering spirit permeates its concept. Intimate and cinematic, the space unites cocktails and gastronomy with a narrative that celebrates memory and the pleasure of the cocktail ritual.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de Narváez, 26

TELÉFONO / PHONE NUMBER
919 07 43 61



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





3 | LEAVES



DIRECCIÓN / ADDRESS
Plaza de Manuel Becerra, 12

TELÉFONO / PHONE NUMBER
917 25 50 50

En pleno corazón de Madrid, este restaurante se ha convertido en un enclave donde la gastronomía y la música se funden en una experiencia vibrante. Su propuesta culinaria, basada en sabores reconocibles y presentaciones cuidadas, se adapta al ritmo de cada momento: desde un menú del día entre semana hasta cenas con música en directo los fines de semana. El espacio, dividido en zonas diferenciadas, permite elegir entre una atmósfera íntima o el bullicio del escenario, donde artistas y comensales comparten la energía de la noche. Los domingos, el Piano Brunch añade un toque clásico a la jornada, mientras que la pantalla gigante convierte cada evento deportivo en una celebración compartida. Con salones privados para encuentros más reservados y una pista de baile que cobra vida al caer la noche, este lugar ofrece mucho más que buena cocina: es un punto de encuentro para quienes buscan sabor, emoción y momentos memorables en la ciudad.

In the heart of Madrid, this restaurant has become a haven where gastronomy and music come together to create into a vibrant experience. Its culinary offerings, based on familiar flavours and meticulous presentation, adapt to the rhythm of each moment: from a set menu during the week to dinners with live music on weekends. The space, divided into distinct areas, allows guests to choose between an intimate atmosphere or the lively stage, where artists and diners share the energy of the night. On Sundays, the Piano Brunch adds a classic touch to the day, while the giant screen transforms every sporting event into a shared celebration. With private rooms for more intimate gatherings and a dance floor that comes alive as night falls, this venue offers much more than just good food: it's a meeting point for those seeking flavour, excitement, and memorable moments in the city.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



4 | SUSHI BAR TOTTORI

La coctelería de este espacio se integra como un acompañamiento preciso a su cocina japonesa, con combinados que equilibran aromas suaves y matices pensados para realzar cada bocado. La barra alterna clásicos reinterpretados con propuestas actuales de técnica cuidada, buscando armonía más que protagonismo. La inspiración procede de una trayectoria ligada a tradiciones culinarias nacidas en una región costera de Japón, donde la atención a la materia prima y el respeto por los procesos definen cada preparación. Esa herencia familiar se refleja en un estilo sereno y detallista, que traslada a Madrid un modo de entender la mixología basada en la pureza del sabor. El resultado es una experiencia que une tradición y coctelería con un enfoque sobrio y contemporáneo.

The cocktails at this establishment are a perfect complement to its Japanese cuisine, with creations that balance delicate aromas and nuances designed to enhance every bite. The bar alternates reinterpreted classics with contemporary creations, meticulously crafted to prioritise harmony over individuality. The inspiration stems from a family history rooted in culinary traditions from a coastal region of Japan, where attention to raw ingredients and respect for the process define each preparation. This family heritage is reflected in a serene and detailed style, bringing to Madrid a vision of mixology based on the purity of flavour. The result is an experience that unites tradition and cocktail craftsmanship with a sophisticated and contemporary approach.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de Lagasca, 67

TELÉFONO / PHONE NUMBER
918 21 45 73



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





1 | DEVIL'S CUT



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle del León, 3

TELÉFONO / PHONE NUMBER
n/a

Ubicada en el antiguo local de la taberna Casa Pueblo, Devil's Cut representa la primera incursión europea del reconocido maestro de la coctelería Shingo Gokan. Inspirado en su etapa en el legendario Angel's Share de Nueva York, el proyecto simboliza una metamorfosis creativa que une una tradición japonesa, técnica contemporánea y sensibilidad cosmopolita. La carta reúne 15 cócteles divididos entre clásicos reinterpretados, propuestas de sus bares en Asia y creaciones exclusivas para Madrid, donde el vino de Jerez adquiere un papel central. Infusiones de ingredientes como café geisha, hierba limón o jamón ibérico definen una coctelería precisa y equilibrada, acompañada por una breve selección gastronómica dirigida por el chef Atsushi Furukawa. Con un concepto que fusiona 2 culturas, Devil's Cut traduce la visión personal de Gokan en una experiencia refinada y profundamente sensorial.

Located in the former Casa Pueblo tavern, Devil's Cut marks the first European venture of renowned mixologist Shingo Gokan. Inspired by his time at the legendary Angel's Share in New York, the project represents a creative metamorphosis that blends Japanese tradition, contemporary technique, and cosmopolitan sensibility. The menu features 15 cocktails, divided between reinterpreted classics, creations from his bars in Asia, and exclusive creations for Madrid, where sherry takes centre stage. Infusions of ingredients such as Geisha coffee, lemongrass, and Iberian ham define a precise and balanced cocktail experience, complemented by a concise gastronomic selection curated by chef Atsushi Furukawa. With a concept that fuses 2 cultures, Devil's Cut translates Gokan's personal vision into a refined and deeply sensory experience.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2 | HOPPER

En la Cava Baja, este bar mezcla coctelería y arte con una frescura que encaja bien en la zona. El interior, amplio y luminoso, está marcado por murales pintados a mano, vidrieras de colores y sofás Chester que suavizan el ambiente industrial. La gran barra sostiene una propuesta líquida que combina clásicos precisos con cócteles inspirados en la obra de Edward Hopper, elaborados con sabores directos y bien equilibrados. Para acompañar, ofrece platos sencillos para compartir: nachos, tacos o baos que completan la experiencia sin restarle protagonismo al trago. La música latina aporta ritmo constante y las exposiciones temporales de artistas emergentes mantienen el espacio en movimiento. Un bar para beber con calma, conversar y disfrutar de un ambiente creativo y accesible.

In Cava Baja, this bar blends cocktails and art with a freshness that fits perfectly in the neighbourhood. The spacious and light-filled interior is characterised by hand-painted murals, stained-glass windows, and Chesterfield sofas that soften the industrial feel. The large bar showcases a drinks menu that combines precise classics with cocktails inspired by the work of Edward Hopper, crafted with straightforward and well-balanced flavours. To accompany the drinks, they offer simple sharing plates like nachos, tacos, or bao buns that complete the experience without overshadowing the cocktails. Latin music provides a constant rhythm, and rotating exhibitions by emerging artists keep the space vibrant. A bar for sipping at a leisurely pace, conversing, and enjoying a creative and approachable atmosphere.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de la Cava Baja, 40

TELÉFONO / PHONE NUMBER
910 51 51 99



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





3 | LELONG ASIAN CLUB



DIRECCIÓN / ADDRESS

Carrera de S. Jerónimo, 9

TELÉFONO / PHONE NUMBER

915 28 79 30

En pleno Madrid, este establecimiento asiático se presenta como un destino donde el diseño, la cocina y la coctelería se entrelazan con naturalidad. La propuesta gastronómica recorre el sudeste asiático con platos que combinan especias vibrantes, cocciones precisas y una estética cuidada. La barra, con su botellero suspendido, es el corazón del local y el punto de partida para una carta de cócteles que reinterpreta clásicos con elegancia y propone creaciones propias que juegan con ingredientes frescos, cítricos exóticos y notas especiadas. El espacio, revestido en mármol y bañado por luces cálidas, se transforma al caer la noche con música en directo y una atmósfera que invita a prolongar la velada. Aquí, cada visita es una experiencia sensorial que se vive sin prisa, entre sabores intensos, copas bien servidas y una energía que envuelve desde el primer momento.

In the heart of Madrid, this Asian establishment presents itself as a destination where design, cuisine, and mixology intertwine seamlessly. The culinary offerings takes to a journey through South-East Asia with dishes that combine vibrant spices, precise cooking techniques, and meticulous presentation. The bar, with its suspended bottle rack, is the heart of the venue and the starting point for a cocktail menu that elegantly reinterprets classics and offers original creations that play with fresh ingredients, exotic citrus fruits, and spicy notes. The venue, clad in marble and bathed in warm lighting, transforms as night falls with live music and an atmosphere that invites guests to linger. Here, every visit is a sensory experience to be savoured at a leisurely pace, amidst intense flavours, expertly poured drinks, and an energy that envelops guests from the very first moment.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



4 | LOVO COCKTAIL BAR

La figura de Joséphine Baker inspira una coctelería que apuesta por la noche como territorio de libertad, con una barra que articula una carta centrada en reinterpretar clásicos y en crear tragos cargados de intención. La atmósfera combina jazz suave, luz controlada y un ritmo de servicio que busca establecer un diálogo constante entre barman y cliente. En la planta superior, el espacio gira en torno a la barra central, mientras que el nivel inferior reduce la iluminación para acentuar la experiencia emocional y llevarla hacia un terreno más instintivo. Entre copa y copa se ofrecen bocados que acompañan sin competir, pensados para mantener el foco en una propuesta líquida que trabaja matices, técnica y narrativa para prolongar la noche con personalidad propia.

The figure of Josephine Baker inspires a cocktail bar that embraces the night as a realm of freedom, with a bar that curates a menu focused on reinterpreting classics and creating thoughtfully conceived signature drinks. The atmosphere blends soft jazz, controlled lighting, and a service rhythm that fosters a constant dialogue between bartender and guest. Upstairs, the space revolves around the central bar, while downstairs the lighting is dimmed to accentuate the emotional experience and guide it toward a more instinctive realm. Between drinks, bites are offered that complement without competing, designed to keep the focus on a liquid programme that explores nuances, technique, and narrative to extend the evening with its own unique character.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de Echegaray, 20

TELÉFONO / PHONE NUMBER
910 41 62 98



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





5 | LYNCH



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de Barcelona, 12

TELÉFONO / PHONE NUMBER
915 76 56 57

La propuesta combina cocina mestiza y coctelería contemporánea en un espacio que cambia de ritmo a lo largo del día, pasando de ambiente relajado a un tono más vibrante cuando cae la noche. La carta mezcla influencias mexicanas y asiáticas con platos pensados para compartir, desde una burrata rellena de pesto de almendras fritas hasta un bocadillo de calamar en brioche con mahonesa de kimchi, croquetas de langostinos y guajillo o pulpo en salsa macha sobre papa revolcona. También aparecen guiños como el aguachile de langostino o un bao de cochinita pibil. En la barra, los clásicos conviven con creaciones que buscan carácter propio, donde tragos como Lady Shanghai, The Grand Mother o Ronnie Rocket marcan el pulso líquido de la casa.

The concept blends fusion cuisine and contemporary cocktails in a space that shifts its rhythm throughout the day, transitioning from a relaxed atmosphere to a more vibrant one as night falls. The menu mixes Mexican and Asian influences with dishes designed for sharing, from a burrata stuffed with fried almond pesto to a squid sandwich on brioche with kimchi mayonnaise, prawn and guajillo croquettes, or octopus in macha sauce on a bed of mashed potatoes. There are also nods to Mexican flavours, such as prawn aguachile or a cochinita pibil bao. At the bar, classics coexist with original creations that strive for their own identity, where drinks like Lady Shanghai, The Grand Mother, and Ronnie Rocket set the bar's liquid pulse.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



6 | MAUZ MADRIZ

La barra propone una coctelería festiva y desinhibida que combina técnica, creatividad y un punto desenfadado sin perder precisión en cada elaboración. El espacio está marcado por una estética clásica con guiños irreverentes y una larga barra espejada que respira energía desde la primera hora de la noche; ritmos vibrantes, luces que acompañan el pulso del servicio y un equipo que mezcla carisma con oficio dan como resultado tragos que parten de recetas reconocibles pero afinadas con cordiales propios, matices picantes o notas herbales que sorprenden sin complicar. Desde versiones ligeras y chispeantes hasta combinaciones más golosas, todo se bebe con facilidad y sin solemnidad, aquí se viene a brindar, moverse y dejar que la noche haga el resto.

The bar offers a festive and uninhibited cocktail menu that combines technique, creativity, and a relaxed vibe without sacrificing precision in any creation. The venue is defined by a classic aesthetic with irreverent touches and a long-mirrored bar that exudes energy from the very first hour of the evening. Vibrant rhythms, lighting that complements the pulse of the service, and a team that blends charisma with expertise result in drinks that start with familiar recipes but are refined with signature cordials, spicy nuances, or herbal notes that surprise without being overly complicated. From light and sparkling versions to more indulgent combinations, everything is easy to drink and unpretentious; here, clients come to toast, dance, and let the night do the rest.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de Echegaray, 13

TELÉFONO / PHONE NUMBER
n/a



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





7 | PENSIÓN MIMOSAS



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle del Marqués Viudo de Pontejos, 9

TELÉFONO / PHONE NUMBER
667 93 69 95

Este espacio propone un recorrido inmersivo que mezcla coctelería, espectáculo y fiesta en un formato poco habitual en la ciudad. La experiencia comienza en una recepción teatralizada, donde un personaje irreverente marca el tono antes de acceder a un lounge de estética neón y curvas futuristas, acompañado por una carta tiki reinterpretada con técnica y sentido lúdico. En el nivel inferior, la ambientación se transforma en un spa convertido en bar, con azulejos, música intensa y una selección de cócteles de grifo pensados para un ritmo más festivo. El concepto apuesta por integrar música, performance y coctelería en un mismo relato, generando un ambiente cambiante que ofrece diferentes registros según el espacio al que se acceda, siempre con una mirada creativa hacia el ocio nocturno.

This space presents an immersive experience that blends cocktails, entertainment, and a party atmosphere in a format rarely seen in the city. The experience begins with a theatrical reception, where an irreverent character sets the tone before entering a lounge with a neon aesthetic and futuristic curves, accompanied by a tiki menu reinterpreted with technique and a playful spirit. On the lower level, the ambiance transforms into a spa-turned-bar, complete with tiles, vibrant music, and a selection of cocktails on tap designed for a more festive vibe. The concept aims to integrate music, performance, and cocktails into a single narrative, creating a dynamic atmosphere that offers different experiences depending on the space, always with a creative perspective on nightlife.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



8 | SALMON GURU

Este espacio de coctelería, dirigido por Diego Cabrera, se ha consolidado como un referente internacional gracias a una propuesta que combina creatividad, técnica y una puesta en escena inconfundible. Su carta, en constante evolución, sorprende con cócteles servidos en recipientes irreverentes y elaborados con ingredientes exóticos, aplicando técnicas de alta cocina que desafían los límites de la mixología tradicional. El local se articula en 3 ambientes diferenciados: una sala de estética submarina, otra inspirada en el cómic y una tercera de aire oriental, cada una con una narrativa visual propia. La barra, rebajada y sin botellero, invita a una interacción directa con el cliente, mientras que el diseño —desde el techo marino hasta los neones y las ilustraciones de autor— refuerza una experiencia inmersiva. Su carácter pet friendly y la bienvenida a públicos diversos completan una propuesta que no deja de reinventarse.

Helmed by Diego Cabrera, this cocktail bar has established itself as an international benchmark thanks to its unique blend of creativity, technique, and a distinctive presentation. Its constantly evolving menu surprises with cocktails served in unconventional vessels and crafted with exotic ingredients, employing haute cuisine techniques that push the boundaries of traditional mixology. The bar is divided into 3 distinct areas: one with an underwater aesthetic, another inspired by comics, and a third with an oriental flair, each boasting its own visual narrative. The lowered bar, devoid of bottle racks, encourages direct interaction with guests, while the design from the ocean-themed ceiling to the neon lights and original illustrations reinforces an immersive experience. Its pet-friendly policy and welcoming atmosphere for diverse clientele complete a concept that is constantly reinventing itself.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de Echegaray, 21

TELÉFONO / PHONE NUMBER
n/a



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





9 | VIVA MADRID



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de Manuel Fernández y González, 7

TELÉFONO / PHONE NUMBER
n/a

Un espacio con más de siglo y medio de historia se mantiene vivo como testigo de la tradición madrileña, ofreciendo una propuesta que combina coctelería clásica con cocina reinterpretada. Tras su fachada de azulejos y su barra original de 1920, se descubre un ambiente que conserva la esencia de antaño mientras introduce creaciones modernas y atrevidas. La planta superior evoca los bares de los años 20's y 30's con una carta cambiante, mientras que la terraza aporta un aire cercano y acogedor. La oferta se centra en recuperar recetas olvidadas y formatos tradicionales como las medias combinaciones, acompañadas de platos neocastizos que reflejan la diversidad cultural de la ciudad. Cada visita se convierte en un viaje por la historia y la innovación, en un lugar abierto desde 1856 que nunca deja de sorprender.

With more than a century and a half of history, this space remains a vibrant testament to Madrid's traditions, offering a menu that brings together classic cocktails and reinterpreted cuisine. Behind its tiled façade and original 1920's bar lies an atmosphere that preserves the spirit of the past while embracing modern, daring creations. The upper floor evokes the bars of the 1920's and 1930's, with a constantly evolving menu, while the terrace provides a warm and inviting setting. The culinary offering focuses on reviving forgotten recipes and traditional formats such as half portions, alongside classic dishes that reflect the city's cultural diversity. Each visit becomes a journey through history and innovation, in a venue open since 1856 that continues to surprise.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



1 | 1862 DRY BAR

Instalada en un antiguo palacete del centro madrileño, esta coctelería inaugurada en 2012 rinde homenaje a la tradición clásica de la mixología. Su carta reúne recetas históricas, elaboradas según los métodos originales, junto con creaciones propias que se actualizan cada temporada para mantener un equilibrio entre lo atemporal y lo contemporáneo. El nombre hace referencia al año en que Jerry Thomas publicó The Bon Vivant's Companion, considerado el primer libro de cócteles, en el que se inspiran varias de sus fórmulas. Con una estética que evoca la elegancia del pasado, el espacio mantiene viva la esencia de los grandes clásicos como el Mint Julep, el Gin Fizz o el Martínez, y se consolida como un lugar de encuentro para quienes valoran la autenticidad en la coctelería.

Housed in a former mansion in the heart of Madrid, this cocktail bar, opened in 2012, pays tribute to the classic traditions of mixology. Its menu brings together historical recipes, prepared using original methods, alongside original creations that are updated each season to maintain a balance between timeless and contemporary. The bar's name references to the year Jerry Thomas published The Bon Vivant's Companion, considered the first cocktail book, which inspired several of its recipes. With an aesthetic that evokes the elegance of the past, the space keeps alive the essence of great classics like the Mint Julep, the Gin Fizz, and the Martinez, establishing itself as a meeting place for those who value authenticity in mixology.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle del Pez, 27

TELÉFONO / PHONE NUMBER
609 53 11 51



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





2 | BAR TRAFALGAR



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de Alburquerque, 14

TELÉFONO / PHONE NUMBER
609 70 26 73

Este bar combina el espíritu castizo con una mirada actual, creando un lugar abierto y luminoso donde la bebida marca el ritmo desde la tarde hasta la noche. La barra concentra la atención con una selección que abarca vermouths, vinos de pequeños productores, cervezas bien tiradas y una coctelería sencilla pero precisa, elaborada con premixes y clásicos ejecutados con oficio. El ambiente invita a socializar gracias a un espacio diáfano, música bien escogida y un billar que aporta un tono distendido. La cocina mantiene un enfoque de bar tradicional con guiños contemporáneos, desde gildas y boquerones hasta bocados como el bikini de lacón y Comté o una cheeseburger directa y sabrosa. Con su carácter cercano y dinámico, se ha convertido en un punto de encuentro para distintas generaciones en un barrio que pedía un bar así.

This bar blends traditional Madrid spirit with a modern twist, creating a bright and airy space where drinks set the pace from afternoon through to night. The bar itself takes centre stage, offering a selection that includes vermouths, wines from small producers, perfectly poured beers, and simple yet precise cocktails, crafted with premixes and expertly prepared classics. The open-plan layout, well-chosen music, and a pool table that adds a relaxed atmosphere encourage easy socialising. The menu embraces a traditional bar approach with contemporary touches, from gildas and boquerones to bites such as the ham and Comté cheese bikini or a straightforward and flavourful cheeseburger. With its friendly and dynamic character, it has become a meeting place for different generations in a neighbourhood that was longing for a bar like this.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



3 | FLUID

En este bar de Conde Duque, la coctelería convive con música y arte en un entorno de estética industrial marcado por tonos intensos y una barra que comparte protagonismo con los vinilos. El equipo desarrolla una carta accesible en ingredientes pero técnica en ejecución, con combinados ligeros, carbonatados y redestilados que mantienen un mismo hilo de sabor amable. La atmósfera evoluciona a lo largo de la noche, acompañada por sesiones de DJ y exposiciones de artistas emergentes que renuevan el espacio con frecuencia. La propuesta rehúye la rigidez de los formatos clásicos y apuesta por un lugar donde el público circula con naturalidad, entre cócteles de baja graduación, pequeños bocados y un ambiente creativo que se mantiene en constante movimiento.

In this bar in Conde Duque, cocktails coexist with music and art in an industrial-style setting defined by vibrant colours and a bar that shares the spotlight with vinyl records. The team has developed a menu that is accessible in its ingredients but technically skilled in its execution, featuring light, carbonated, and redistilled drinks that maintain a consistent, pleasant flavour profile. The atmosphere evolves throughout the night, accompanied by DJ sets and exhibitions by emerging artists that frequently refresh the space. The concept eschews the rigidity of classic formats and opts for a place where patrons move freely among low-alcohol cocktails, small bites, and a constantly shifting, creative ambience.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle del Conde Duque, 14

TELÉFONO / PHONE NUMBER
641 17 10 47



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





4 | HARVEY'S COCKTAIL BAR



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de San Lorenzo, 5

TELÉFONO / PHONE NUMBER
910 81 78 25

Este bar mantiene la esencia de la coctelería clásica estadounidense y una estética que recuerda a los locales de Los Ángeles de los años 40's. El interior combina madera oscura, terciopelos, neones suaves y una iluminación que acentúa su aire cinematográfico. La figura del conejo, que le da identidad, preside un espacio donde la música, desde Paul Anka hasta el rock más visceral, actúa como hilo conductor. La barra ocupa el centro de la experiencia, con un servicio que apuesta por combinados intensos y recetas de corte tradicional, junto a propuestas propias que reflejan un gusto por los sabores definidos. La oferta se completa con platos de inspiración americana, creando un entorno acogedor y muy personal, donde el tiempo parece avanzar al ritmo pausado de cada trago.

This bar preserves the essence of classic American cocktails and an aesthetic reminiscent of 1940's Los Angeles establishments. The interior combines dark wood, velvet, soft neon lights, and lighting that accentuates its cinematic feel. The iconic rabbit figure presides over a space where music, ranging from Paul Anka to visceral rock, acts as a unifying thread. The bar is the heart of the experience, with service focused on bold cocktails and traditional recipes, alongside original creations that reflect a taste for clearly defined flavours. The menu is rounded out with American inspired dishes, creating a welcoming and personal atmosphere where time seems to move at the leisurely pace of each sip.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



5 | HOLY DROP

En una esquina del corazón de Chamberí se encuentra un espacio dedicado al whisky que combina ambiente moderno, música cuidada y una selección excepcional de destilados. Su propuesta reúne una de las colecciones más amplias de la ciudad, con referencias de todo el mundo, rones, ginebras y cognacs, además de una carta de coctelería donde conviven clásicos reconocibles y mezclas contemporáneas de perfil atrevido. La experiencia se completa con sesiones de cata que profundizan en métodos de elaboración y en la historia detrás de cada botella, acompañadas de una cocina a la brasa diseñada por un chef que incorpora sabores personales y guiños a sus raíces. El resultado es un refugio para curiosos y amantes del whisky que buscan explorar cada matiz con calma.

In a corner of the heart of Chamberí lies a whiskey bar that combines a modern ambience, carefully curated music, and an exceptional selection of spirits. Its offerings include one of the city's most extensive collections, with rums, gins, and cognacs from around the world, as well as a cocktail menu featuring both recognisable classics and bold, contemporary concoctions. The experience is further enhanced by tasting sessions that delve into production methods and the story behind each bottle, complemented by a grilled menu designed by a chef who incorporates personal flavours and nods to his roots. The result is a haven for whiskey enthusiasts and curious onlookers seeking to explore every nuance at their leisure.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de Sandoval, 15

TELÉFONO / PHONE NUMBER
910 40 20 38



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





6 | KINKI COCKTAIL CLUB



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de San Dimas, 3

TELÉFONO / PHONE NUMBER
911 67 30 69

Este espacio de Malasaña plantea una coctelería de estética industrial donde todo gira alrededor de una mesa central que funciona como barra y cabina de DJ, creando una dinámica casi de club íntimo. El diseño reducido a acero, líneas limpias y paredes desnudas favorece una interacción constante entre público y bartender mientras la música va marcando el pulso de la noche. A primeras horas el ambiente es relajado, pero a medida que avanza la jornada surge una energía más intensa que convierte la sala en un pequeño dancefloor. La carta trabaja técnicas actuales y versiones de clásicos con ingredientes como matcha, té lapsang o fermentados ligeros ofreciendo tragos accesibles y muy visuales para un público que busca ritmo, cercanía y coctelería contemporánea.

This Malasaña venue offers an industrial-style cocktail bar where everything revolves around a central table that doubles as both bar and DJ booth, creating an almost intimate club atmosphere. The minimalist design, featuring steel, clean lines, and bare walls, fosters constant interaction between guests and bartender as the music sets the rhythm of the night. The mood is relaxed in the early hours, but as the evening progresses, a more intense energy emerges, transforming the space into a small dance floor. The menu incorporates modern techniques and reinterpretations of classic cocktails using ingredients like matcha, lapsang tea, and lightly fermented spirits, offering approachable and visually striking drinks for a clientele seeking rhythm, a welcoming atmosphere, and contemporary mixology.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



7 | KIOSKO MORET

En un antiguo kiosco de estilo neoherreriano restaurado con mimo, se levanta hoy una terraza que funciona como restaurante y coctelería, coronada por una elegante pérgola parisina que la convierte en un espacio vivo en cualquier estación. Rodeado de pinos, abetos y magnolios, con el Parque del Oeste como telón de fondo y vistas privilegiadas hacia la Casa de Campo, este lugar ofrece calma y sofisticación lejos del ruido urbano. Su propuesta gastronómica apuesta por el picoteo fino y platos para compartir junto a clásicos reinterpretados y coctelería de autor lo que completa una experiencia de la que disfrutar en cualquier momento del día.

Set within a lovingly restored kiosk in neo-Herrerian style, a terrace now serves as a restaurant and cocktail bar, crowned by an elegant Parisian pergola that transforms it into a vibrant space year-round. Surrounded by pines, firs, and magnolias, with the Parque del Oeste as a backdrop and privileged views of the Casa de Campo, this spot offers tranquillity and sophistication far from the urban bustle. Its culinary offering features delicate tapas and sharing plates alongside reinterpreted classics and signature cocktails, creating an experience to be enjoyed at any time of day.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Paseo del Pintor Rosales, 11

TELÉFONO / PHONE NUMBER
611 94 17 01



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





8 | SHIFT PUBLIC HOUSE



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle del Cardenal Cisneros, 11

TELÉFONO / PHONE NUMBER
666 35 39 75

Inaugurada en 2023, Shift Public House ha construido en poco tiempo una identidad sólida dentro de la coctelería de autor. Su propuesta se caracteriza por la creatividad, la constancia y un enfoque que entiende la hospitalidad como parte esencial de la experiencia. El reconocimiento no se ha hecho esperar: en 2024 recibió el Premio Lito y fue incluida en la lista de Top Cocktail Bars, que reúne a los proyectos más destacados de España y Portugal. Sus fundadores, Alberto Pérez López y Alberto Jaules, defienden una visión donde la coctelería se concibe como un lenguaje en constante evolución, sustentado en la innovación, la calidad del producto y el trabajo en equipo. Con apenas 2 años de recorrido, el proyecto ha conseguido consolidarse con vocación de trascender más allá del ámbito local.

Opened in 2023, Shift Public House has quickly established a strong identity within the world of signature cocktails. Its approach is defined by creativity, consistency and a clear focus on hospitality as an essential part of the experience. Recognition came swiftly: in 2024, the bar received the Lito Award and was included in the Top Cocktail Bars list, which brings together some of the most outstanding projects in Spain and Portugal. Founded by Alberto Perez Lopez and Alberto Jaules, the project champions a vision of mixology as a constantly evolving language, rooted in innovation, product quality and teamwork. In just 2 years, Shift Public House has consolidated its position with the ambition of moving beyond the local scene.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



1 | FICUS BAR

Este proyecto transforma un antiguo espacio botánico en una coctelería de autor con estética africana y un ambiente cálido donde vegetación, tejidos autóctonos y piezas artesanales construyen una identidad envolvente. Su propuesta líquida se estructura en categorías claras: sours, dulces y secos elaboradas exclusivamente con ingredientes frescos y fruta de temporada. Las mezclas, marcadas por un enfoque botánico, combinan técnicas sencillas con un uso cuidadoso de materias primas, dando lugar a creaciones como un trago con té matcha que resume el espíritu del lugar. La personalidad del proyecto nace de la memoria familiar y de una conexión directa con Ghana, inspirando un concepto que une exotismo, naturalidad y atención cercana. El resultado es un entorno relajado y sofisticado donde cada detalle está pensado para que la experiencia fluya con naturalidad.

This project transforms a former botanical space into a signature cocktail bar with an African aesthetic and a warm ambience where vegetation, indigenous textiles, and handcrafted pieces create an immersive identity. Its beverage offerings are structured into clear categories: sours, sweet, and dry, all made exclusively with fresh ingredients and seasonal fruit. The blends, characterised by a botanical focus, combine simple techniques with a careful use of raw materials, resulting in creations like a matcha tea cocktail that encapsulates the spirit of the place. The project's personality stems from family memories and a direct connection to Ghana, inspiring a concept that unites exoticism, naturalness, and personalised service. The result is a relaxed yet sophisticated environment where every detail is carefully considered, ensuring a seamless experience.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle Santo Tomás, 8

TELÉFONO / PHONE NUMBER
n/a



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





2 | HARRISON 1933



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de Recoletos, 16

TELÉFONO / PHONE NUMBER
910 88 41 60

Distribuido en 2 plantas, este espacio ofrece una experiencia de coctelería que combina técnica contemporánea y una narrativa inspirada en figuras destacadas de la cultura española. La planta superior recuerda a los bares refinados de grandes hoteles, con una barra donde cada preparación se convierte en parte del espectáculo. En el nivel inferior, el ambiente adopta un aire industrial con zonas diferenciadas, música en directo y una sala reservada para eventos. La carta, estructurada en 16 combinados de carácter definido, interpreta el legado de personalidades diversas a través de elaboraciones precisas y creativas. La propuesta se completa con una selección gastronómica breve y bien elegida, pensada para acompañar cada trago sin restarle protagonismo, y que aporta equilibrio a una experiencia diseñada para disfrutarse con calma.

Spread across 2 floors, this venue offers a cocktail experience that blends contemporary technique with a narrative inspired by prominent figures in Spanish culture. The upper level evokes the refined bars of grand hotels, centred around a counter where each creation becomes part of the performance. Downstairs, the atmosphere shifts towards an industrial character, with distinct areas, live music and a private room designed for events. The menu, built around 16 signature cocktails, interprets the legacy of diverse personalities through precise and creative preparations. The experience is completed by a concise, carefully curated gastronomic selection, conceived to accompany each drink without overshadowing it, bringing balance to an experience meant to be savoured at an unhurried pace.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



3 | JACK'S LIBRARY

Tras la fachada de una floristería que vende plantas preservadas se esconde un espacio íntimo donde la coctelería clásica marca el ritmo. La sala forrada de estanterías repletas de libros antiguos y luz muy tenue, mantiene un ambiente reservado en el que cada detalle está pensado para que nada distraiga del trago, su carta recupera recetas tradicionales con ajustes mínimos priorizando mezclas directas y sabores definidos que se repiten con gusto, los cócteles llevan nombres de autores y artistas un guiño a la historia personal que da forma al lugar. No se permiten fotografías, una norma que protege la privacidad y refuerza el carácter discreto del bar, la experiencia se construye en la barra con servicio preciso, ritmo pausado y un respeto absoluto por la simplicidad bien ejecutada.

Behind the façade of a flower shop selling preserved plants lies an intimate bar where classic cocktails set the pace. The room, lined with shelves filled with antique books and bathed in soft light, maintains a discreet atmosphere in which every detail is carefully considered, ensuring that nothing distracts from the drink. The menu revisits traditional recipes with minimal intervention, favouring straightforward mixes and clearly defined flavours designed to be enjoyed without distraction. The cocktails are named after writers and artists, a subtle nod to the personal history that shapes the venue. Photography is not permitted a rule that protects privacy and reinforces the bar's discreet character. The experience unfolds at the bar itself, marked by precise service, an unhurried rhythm and absolute respect for well-executed simplicity.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de Santo Tomé, 6

TELÉFONO / PHONE NUMBER
n/a



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





4 | LLAMA INN



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle del Conde de Xiquena, 2

TELÉFONO / PHONE NUMBER
657 11 10 36

Este espacio recoge la energía entre Lima y Brooklyn para crear una barra donde la coctelería acompaña una cocina de raíces peruanas reinterpretada con espíritu urbano. La planta baja concentra la propuesta líquida, dirigida por una bar manager formada en la escena neoyorquina, que trabaja versiones personales de clásicos como el pisco sour junto a una selección de destilados que invita a probar distintas etiquetas. La carta se organiza en 3 líneas: reinterpretaciones de clásicos, creaciones estacionales y opciones sin alcohol pensadas con la misma atención. Todo se acompaña de bocados latinos que refuerzan la experiencia, desde anticuchos y crudités con ajíes suaves hasta ostras con vinagretas cítricas, un lugar donde la mezcla de culturas se articula con naturalidad alrededor de la barra.

This space captures the energy of Lima and Brooklyn to create a bar where cocktails complement a cuisine rooted in Peruvian tradition, reinterpreted with an urban spirit. The ground floor houses the drinks menu, overseen by a bar manager trained in the New York scene, who crafts personal versions of classics like the pisco sour alongside a selection of spirits that invites guests to sample different labels. The menu is organized into 3 sections: reinterpretations of classics, seasonal creations, and non-alcoholic options, all crafted with the same care. Everything is accompanied by Latin American bites that enhance the experience, from anticuchos and crudités with mild chili peppers to oysters with citrus vinaigrettes, a place where the fusion of cultures comes together naturally around the bar.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



5 | MASARU

La barra apuesta por una coctelería de inspiración japonesa que destaca por su finura, la precisión en cada gesto y una selección de destilados que viaja directamente desde Asia. El espacio, diminuto y cálido, recuerda a esas coctelerías de Tokio donde el contacto con el bartender forma parte de la experiencia. Aquí los matices importan: whiskies extraordinarios, aromas delicados, técnicas medidas al milímetro y un servicio que mantiene la calma incluso en un local de dimensiones mínimas. La atmósfera invita a bajar revoluciones tras el día, disfrutar de tragos limpios y observar un modo de trabajar casi ceremonial, quienes pasan por esta barra repiten, seducidos por la mezcla de intimidad, profesionalidad y una decoración que pide ser contemplada con calma.

This bar specialises in Japanese inspired cocktails, distinguished by their finesse, precision in every gesture and a carefully selected range of spirits imported directly from Asia. The small, intimate space recalls the cocktail bars of Tokyo, where interaction with the bartender forms an essential part of the experience. Here, nuance is everything: exceptional whiskies, delicate aromas, meticulously executed techniques and a style of service that remains calm and composed, even within such a compact setting. The atmosphere invites guests to unwind after a long day, savour clean, well-defined drinks and observe an almost ceremonial approach to the craft. Those who discover this bar tend to return, drawn back by the balance of intimacy, professionalism and a décor that rewards slow, attentive contemplation.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de Santo Tomás, 7

TELÉFONO / PHONE NUMBER
n/a



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





6 | PLANTA BAJA COCKTAIL BAR



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle del Marqués del Duero, 8

TELÉFONO / PHONE NUMBER
679 31 36 16

Este sótano de ladrillo visto funciona como un refugio donde la coctelería se entiende desde la técnica, el sabor y una hospitalidad que se nota desde el primer minuto. La barra, situada al fondo del espacio, marca el pulso de una carta estacional que combina reinterpretaciones de clásicos con mezclas más atrevidas, siempre pensadas para resultar claras y agradables en boca. Hay guiños ahumados, influencias mediterráneas y propuestas que incorporan técnicas de cocina sin perder sencillez ni equilibrio. El ambiente, compacto y cálido, favorece la conversación y crea esa sensación de estar en un salón compartido, mientras la música seleccionada por distintos DJs aporta una energía suave que acompaña sin imponerse.

This exposed-brick basement serves as a haven where mixology is approached from the perspective of technique, flavour, and hospitality that's evident from the moment guests arrive. The bar, located at the back of the space, sets the pace for a seasonal menu that blends reinterpretations of classics with bolder creations, always designed to be clear and pleasing on the palate. There are smoky notes, Mediterranean influences, and creations that incorporate culinary techniques without sacrificing simplicity or balance. The warm, intimate atmosphere encourages conversation and creates a sense of being in a shared living room, while the music, curated by various DJs, provides a gentle, subtle energy that complements the experience without being intrusive.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



7 | SNAKE BAR

Este espacio combina coctelería creativa, gastronomía informal e inspiración musical en un ambiente que evoluciona a lo largo del día. Su interiorismo, con guiños a las décadas de los 70's, 80's y 90's, crea un escenario envolvente donde la luz cálida y la estética pop acompañan cada detalle. La carta líquida interpreta clásicos de la cultura popular mediante combinados que exploran contrastes y técnicas actuales, mientras que la cocina propone platos para compartir a un ritmo dinámico. La música articula la experiencia con una selección que recorre medio siglo de estilos y se intensifica en las sesiones de mitad de semana. El resultado es un punto de encuentro versátil, con una energía que transita con naturalidad de la primera copa al ambiente nocturno.

This venue brings together creative cocktails, casual dining and musical inspiration within an atmosphere that evolves throughout the day. Its interior design, with references to the 1970's, 1980's and 1990's, creates an immersive setting where warm lighting and pop aesthetics shape every detail. The drinks menu reinterprets icons of popular culture through cocktails that explore contrast and contemporary techniques, while the kitchen offers dishes designed for sharing and enjoyed at a lively pace. Music plays a central role, spanning more than half a century of styles and intensifying during midweek sessions. The result is a versatile meeting point with an energy that flows naturally from the first drink into a vibrant nightlife.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle del Marqués de la Ensenada, 16

TELÉFONO / PHONE NUMBER
911 09 16 50



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





1 | ANGELITA MADRID



DIRECCIÓN / ADDRESS

Calle de la Reina, 4

TELÉFONO / PHONE NUMBER

915 21 66 78

Bajo la dirección de Mario Villalón, Angelita Madrid ha desarrollado una propuesta de coctelería que combina técnica, sostenibilidad y sensibilidad hacia el producto local. Su concepto de “bebidas vivas” conecta cada cóctel con una planta, aprovechando sus distintas partes mediante procesos naturales y mínima intervención. Todos los ingredientes se elaboran en el propio bar, aplicando métodos como destilaciones, fermentaciones o maceraciones que dan lugar a sabores precisos y equilibrados. El diseño, de tonos cálidos y luz tenue, refuerza la conexión entre naturaleza y entorno. Este enfoque integral ha sido reconocido con su presencia en listas internacionales como The World’s 50 Best Bars y Top 500 Bars. Más que un bar Angelita encarna una filosofía donde el cóctel es una extensión del territorio y del trabajo artesanal que lo sustenta.

Under the direction of Mario Villalón, Angelita Madrid has developed a cocktail menu that combines technique, sustainability, and a deep respect for local produce. Its concept of “living drinks” connects each cocktail to a plant, utilizing its various parts through natural processes and minimal intervention. All ingredients are crafted in-house, employing methods such as distillation, fermentation, and maceration to create precise and balanced flavours. The design, with its warm tones and soft lighting, reinforces the connection between nature and the surrounding environment. This holistic approach has been recognized with its inclusion on international lists such as The World’s 50 Best Bars and Top 500 Bars. More than just a bar, Angelita embodies a philosophy where the cocktail is an extension of the land and the artisanal craftsmanship that sustains it.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2 | BAR COCK-COCTELERÍA

Inaugurado en 1921 dentro de un antiguo palacete, este histórico bar madrileño mantiene la esencia de los clubes ingleses que inspiraron su creación. Sus fundadores reunieron mobiliario original y detalles arquitectónicos que dieron forma a un espacio íntimo, frecuentado durante décadas por escritores, cineastas y figuras influyentes. Con el tiempo, su barra se convirtió en escenario de tertulias y encuentros que marcaron la vida cultural de la ciudad. Tras la posguerra, una nueva etapa impulsó la coctelería clásica y atrajo a personalidades internacionales. Décadas después, su identidad se ha preservado gracias a un cuidado equilibrio entre tradición y continuidad. Hoy conserva la misma atmósfera reservada, centrada en cócteles elaborados con precisión en un entorno que respira historia y discreción.

Opened in 1921 within a former mansion, this historic Madrid bar preserves the essence of the English clubs that inspired its creation. Its founders gathered original furnishings and architectural details to create an intimate space, frequented for decades by writers, filmmakers, and influential figures. Over time, its bar became the setting for gatherings and meetings that shaped the city’s cultural life. After the war, a new era saw a resurgence of classic cocktails and attracted international personalities. Decades later, its identity has been preserved thanks to a careful balance between tradition and continuity. Today, it retains the same discreet atmosphere, centred on precisely crafted cocktails in an environment that exudes history and understated elegance.



DIRECCIÓN / ADDRESS

Calle de la Reina, 16

TELÉFONO / PHONE NUMBER

915 32 28 26



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





3 | DEL DIEGO COCKTAIL BAR



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle de la Reina, 12

TELÉFONO / PHONE NUMBER
915 23 31 06

Mantiene vivo el legado de una barra clásica donde la técnica y el servicio definen cada detalle. Nacida en los años 90's bajo la visión de un maestro formado en la escuela más emblemática de la ciudad, consolidó un estilo propio en un espacio de inspiración neoyorquina reconocido por su diseño interior. Su propuesta líquida reúne una de las cartas más amplias del entorno, con clásicos cuidadosamente ejecutados, mezclas internacionales y creaciones desarrolladas a lo largo de décadas de oficio. El trabajo en sala, preciso y elegante, convierte cada preparación en un pequeño ritual frente al cliente. Opciones sólidas como croquetas, tortilla o tostas acompañan una experiencia que sigue destacando por su profesionalidad, su ambiente sereno y una fidelidad absoluta a la tradición de barra madrileña.

It keeps alive the legacy of a classic bar where technique and service define every detail. Born in the 1990's under the vision of a master trained at the city's most emblematic bartending school, it consolidated its own style in a New York inspired space renowned for its interior design. Its drinks menu boasts one of the most extensive in the area, featuring meticulously prepared classics, international blends, and creations developed over decades of experience. The precise and elegant service transforms each preparation into a small ritual performed at the bar. Hearty options like croquettes, Spanish omelette, and toasts complement an experience that continues to stand out for its professionalism, serene atmosphere, and absolute fidelity to the Madrid bar tradition.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

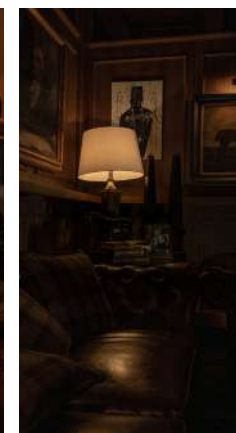
¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



4 | JACK'S CLUB

En un espacio que combina la elegancia nocturna con un guiño escocés, la experiencia fluye entre luces bajas, terciopelos oscuros y una barra que entiende la coctelería como un ritual preciso. La atmósfera es íntima, casi confidencial, pensada para quienes buscan conversación sin prisa y tragos ejecutados con técnica sobria. La carta gira en torno a destilados de carácter y mezclas que respetan el espíritu clásico, mientras pequeñas actuaciones en vivo añaden un pulso cálido a la noche. Todo está diseñado para sentirse lejos del ruido: un refugio discreto donde cada servicio se entrega con calma, donde el whisky tiene un peso propio y donde la cita se convierte en un encuentro auténtico, casi secreto, entre bartenders y huéspedes que valoran la atención silenciosa y el detalle bien hecho.

In a space that blends nighttime elegance with a Scottish touch, the experience unfolds amidst low lighting, dark velvets, and a bar that understands mixology as a precise ritual. The atmosphere is intimate, almost confidential, designed for those seeking leisurely conversation and drinks executed with understated technique. The menu revolves around spirits with character and blends that respect the classic spirit, while small live performances add a warm pulse to the evening. Everything is designed to feel far removed from the noise: a discreet refuge where each service is delivered with care, where the whiskey carries its own weight, and where the date becomes an authentic, almost secret, encounter between bartenders and guests who value quiet attention and meticulous detail.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Plaza del Carmen

TELÉFONO / PHONE NUMBER
n/a



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





5 | MOMUS BAR



DIRECCIÓN / ADDRESS

Calle de San Bartolomé, 11

TELÉFONO / PHONE NUMBER

916 67 85 18

La nueva carta firmada por Alberto Fernández y su equipo representa un manifiesto poético que vuelve a los orígenes para revolucionar el presente. Inspirada en el alfabeto fenicio y en la historia de Gadir, cada cóctel se codifica con un símbolo que traduce su perfil de sabor, convirtiendo la experiencia en una lectura sensorial. El menú, editado en tapa dura y compuesto por 30 propuestas en formato degustación, combina técnicas de alta gastronomía con narrativa conceptual, en una apuesta por devolver al cóctel su protagonismo absoluto. La propuesta líquida se articula en torno a sabores suaves, secos, dulces o umami, con creaciones como el Matcha Colada una reinterpretación contemporánea de la Piña Colada o el Smash, elaborado con ingredientes poco habituales como polvo de guisantes y yogur de leche de cabra. La ejecución es precisa, sin distracciones ni ornamentos, y se complementa con una política clara: aquí solo se sirven cócteles, algunos incluso en versión sin alcohol, indistinguibles en sabor y presentación.

The new menu, created by Alberto Fernandez and his team, unfolds as a poetic manifesto that looks back to the origins to revolutionize the present. Inspired by the Phoenician alphabet and the history of Gadir, each cocktail is coded with a symbol that translates its flavour profile, transforming the experience into a sensory reading. The menu, published in hardcover and composed of 30 tasting menus, combines haute cuisine techniques with conceptual storytelling, in a bid to restore the cocktail to its absolute prominence. The liquid offerings are structured around smooth, dry, sweet, and umami flavours, with creations such as the Matcha Colada, a contemporary reinterpretation of the Piña Colada, or the Smash, made with unusual ingredients like pea powder and goat's milk yoghurt. The execution is precise, without distractions or embellishments, and is complemented by a clear policy: only cocktails are served here, some even in non-alcoholic versions, indistinguishable in taste and presentation.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



6 | MUSEO CHICOTE

Fundada en 1931, esta barra abrió camino como la primera coctelería de España y aún conserva intacta su estética Art Déco original, diseñada en su día por uno de los arquitectos más influyentes de la época. El espacio mantiene el mismo brillo cromado, los sofás antiguos y el aire elegante que acompañó a décadas de vida nocturna madrileña. Con el paso del tiempo ha sumado un juego de luces contemporáneo, sesiones de DJ y una carta que combina clásicos ejecutados con precisión y mezclas propias que respetan la técnica tradicional. La oferta se completa con un picoteo sencillo y un brunch de fin de semana, manteniendo vivo un legado que ha sido testigo de innumerables historias y que sigue ocupando un lugar clave en la memoria de la ciudad.

Founded in 1931, this bar paved the way as Spain's first cocktail lounge and still preserves its original Art Deco aesthetic, designed by one of the era's most influential architects. The space maintains the same chrome sheen, antique sofas, and elegant ambience that accompanied decades of Madrid's vibrant nightlife. Over time, it has been carefully incorporating contemporary lighting, DJ sets, and a menu that blends precisely executed classics with signature cocktails that respect traditional techniques. The offerings are rounded out with light snacks and a weekend brunch, keeping alive a legacy that has witnessed countless stories and continues to hold a key place in the city's collective memory.



DIRECCIÓN / ADDRESS

Calle Gran Vía, 12

TELÉFONO / PHONE NUMBER

915 32 67 37



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





7 | SANTAMARÍA COCTELERÍA



DIRECCIÓN / ADDRESS

Calle de la Ballesta, 6

TELÉFONO / PHONE NUMBER

910 34 18 11

Instalado en una antigua casa de citas reconvertida en coctelería, la barra acolchada marca el ritmo de un trabajo que combina precisión, oficio y una mirada actual. La estética conserva madera, lámparas de pantalla verde y un aire vintage que dialoga con técnicas contemporáneas. Tras la barra, el equipo interpreta recetas clásicas con matices propios, cuidando el hielo, las especias y los cítricos como parte esencial de cada mezcla. La carta evoluciona con los años y presenta versiones actualizadas de tragos históricos junto a propuestas más ligeras, siempre claras y bien balanceadas. El ambiente invita a conversar en mesas bajas o a seguir de cerca el trabajo del bartender, en un espacio tranquilo que mantiene viva la tradición sin renunciar a experimentar.

Housed in a former brothel converted into a cocktail bar, the upholstered bar sets the rhythm for a service that combines precision, skill, and a modern perspective. The aesthetic retains wood, green-shaded lamps, and a vintage feel that engages with contemporary techniques. Behind the bar, the team interprets classic recipes with their own unique touches, carefully selecting ice, spices, and citrus fruits as essential components of each creation. The menu evolves over the years, offering updated versions of iconic cocktails alongside lighter, always clear and well-balanced options. The atmosphere invites conversation at low tables or a close-up look at the bartender's work, in a tranquil space that keeps tradition alive while embracing experimentation.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



1 | HAROKO PRIMITIVE BAR

Este establecimiento en Pozuelo de Alarcón propone una experiencia sensorial que combina coctelería de autor, cachimbas premium y una ambientación cuidada al detalle. Su interior, de estética íntima con guiños primitivos y modernos, convive con una terraza climatizada que permite disfrutar del espacio durante todo el año. La carta líquida, amplia y versátil, incluye desde clásicos bien ejecutados hasta creaciones exclusivas elaboradas con técnicas contemporáneas. El servicio, atento y personalizado, acompaña una propuesta que se completa con bebidas sin alcohol, granizados y batidos naturales. La música ambiental y la programación artística refuerzan el carácter relajado del local, pensado para encuentros entre amigos y momentos de desconexión. Con fácil acceso y opción de reserva, se presenta como una alternativa sólida para quienes buscan calidad y confort en un entorno moderno.

This venue in Pozuelo de Alarcón offers a sensory experience that brings together signature cocktails, premium shishas, and meticulously curated ambience. Its interior, with its intimate aesthetic blending primitive and modern touches, complements a heated terrace, allowing guests to enjoy the space year-round. The extensive and versatile drinks menu ranges from expertly crafted classics to exclusive creations made with contemporary techniques. Attentive and personalised service complements a menu that also includes non-alcoholic options, slushies and natural smoothies. Ambient music and a programme of artistic performances enhance the venue's relaxed atmosphere, conceived for gatherings with friends and moments of unwinding. With easy access and flexible reservation options, the venue stands out as a reliable choice for those seeking quality and comfort in a modern setting.



DIRECCIÓN / ADDRESS

Camino de las Huertas, 20, Pozuelo de Alarcón

TELÉFONO / PHONE NUMBER

677 69 42 31



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





2 | LA COCTELERÍA DE BARBILLÓN



DIRECCIÓN / ADDRESS

Avenida de Valdemarín, 167, Aravaca

TELÉFONO / PHONE NUMBER

910 17 59 84

Este espacio gastronómico fusiona cocina mediterránea contemporánea con una coctelería de autor que destaca por su técnica y creatividad. La carta de cócteles, pensada para acompañar cada momento del día, se integra en un entorno chic y luminoso, donde la barra vibrante actúa como eje central de la experiencia. La propuesta líquida, de inspiración internacional, complementa una cocina de mercado reinventada con ingredientes frescos y presentaciones modernas. El ambiente elegante y versátil, junto con un servicio cercano y profesional, lo convierte en un referente para quienes buscan experiencias completas en clave gastronómica y social. La decoración cuidada y el enfoque en el detalle refuerzan una atmósfera que combina la sofisticación de un bar clásico con la innovación culinaria, ofreciendo una experiencia pensada para compartir y disfrutar sin prisas.

This gastronomic venue brings together contemporary Mediterranean cuisine and signature cocktails celebrated for their technical precision and creativity. The cocktail menu, conceived to accompany every moment of the day, unfolds within a chic, light-filled setting where the vibrant bar stands at the centre of the experience. Internationally inspired drinks sit alongside a market-driven cuisine reimagined through fresh ingredients and modern presentation. An elegant yet versatile atmosphere, combined with friendly and professional service, has established the venue as a benchmark for those seeking a complete gastronomic and social experience. Carefully curated décor and close attention to detail reinforce an environment that blends the sophistication of a classic bar with culinary innovation, offering an experience designed to be shared and savoured at an unhurried pace.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

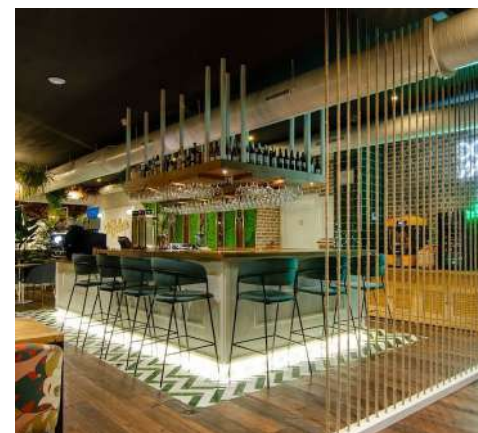
¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



3 | LA ROLLERIE LAS ROZAS

En este local de Las Rozas, la coctelería se presenta como un eje vertebrador de la experiencia. La barra, amplia y bien equipada, invita a descubrir una carta que combina clásicos bien ejecutados con creaciones propias inspiradas en sabores del mundo. Cada cóctel se elabora con ingredientes seleccionados y técnicas precisas, en una apuesta por la calidad y la versatilidad. La propuesta líquida se integra en un entorno luminoso y acogedor, donde la decoración con materiales naturales, plantas colgantes y lámparas de mimbre refuerza una atmósfera pensada para el disfrute pausado. Aunque la cocina acompaña con platos internacionales y opciones saludables, es en la coctelería donde este espacio encuentra su voz más personal: una invitación a explorar, conversar y brindar sin prisa.

In this Las Rozas establishment, cocktails are the central focus of the experience. The spacious and well-equipped bar invites exploration of a menu that combines expertly executed classics with original creations inspired by flavours from around the world. Each cocktail is crafted with carefully selected ingredients and precise techniques, reflecting a commitment to quality and versatility. The drinks are presented in a bright and welcoming environment, where the décor, featuring natural materials, hanging plants, and wicker lamps, reinforces an atmosphere designed for leisurely enjoyment. While the kitchen offers international dishes and healthy options, it is the cocktail bar where the venue truly finds its voice: an invitation to explore, converse and raise a glass at one's own pace.



DIRECCIÓN / ADDRESS

Calle Castillo de Manzanares, 3, Las Rozas de Madrid

TELÉFONO / PHONE NUMBER

916 33 68 22



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





4 | LECANDA LA FINCA



DIRECCIÓN / ADDRESS

Avenida de Luis García Cereceda, 5, Pozuelo de Alarcón

TELÉFONO / PHONE NUMBER

913 40 39 39

Diseñado para el disfrute sin prisas, este asador contemporáneo rinde homenaje a la cocina vasca desde la parrilla donostiarra, donde el fuego y el hierro se convierten en herramientas de precisión. Pescados salvajes, carnes nobles y productos de huerta se presentan con respeto por la estacionalidad y el origen, en recetas que combinan tradición y creatividad. La experiencia se completa con una carta de coctelería de autor que acompaña con equilibrio y carácter. Ingredientes como puré de frambuesa, lima fresca, clara de huevo o azúcar ecológico se integran en mezclas como el Clover Club, el Pisco Sour o el Whiskey Sour, pensadas para maridar con carnes a la brasa, mariscos del Cantábrico o guisos de cuchara. Aquí, el fuego y el hielo conviven en armonía, en un espacio que celebra el sabor, la cultura y el encuentro.

Conceived for unhurried enjoyment, this contemporary steakhouse pays tribute to Basque cuisine through the use of the traditional San Sebastian grill, where fire and iron become instruments of precision. Wild-caught fish, prime cuts of meat and garden produce are treated with respect for seasonality and origin, resulting in dishes that balance tradition with creative expression. The experience is rounded out by a signature cocktail menu defined by balance and character. Ingredients such as raspberry puree, fresh lime, egg white and organic sugar appear in classics like the Clover Club, the Pisco Sour and the Whiskey Sour, conceived to pair seamlessly with grilled meats, Cantabrian seafood or comforting stews. Here, fire and ice coexist in harmony, within a space that celebrates flavour, culture and the pleasure of coming together.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

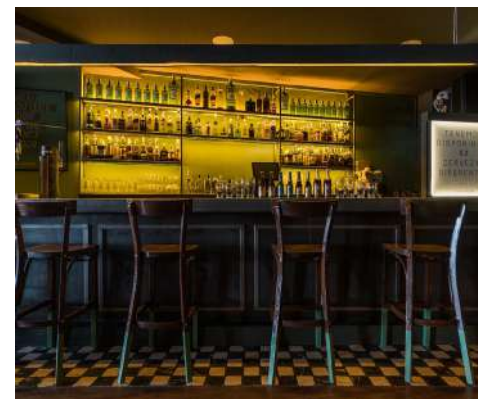
¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



5 | O'HARA'S

O'Hara's Irish Pub ha sabido reinventar el concepto de taberna irlandesa con una propuesta líquida que va mucho más allá de la cerveza. Su coctelería, versátil y personalizable, permite ajustar sabores al instante según las preferencias del cliente, convirtiendo cada trago en una experiencia a medida. La carta incluye desde clásicos bien ejecutados hasta creaciones propias, pensadas para acompañar tanto una velada informal como una celebración especial. El espacio se divide entre una terraza climatizada y otra al aire libre, además de una zona de club con música, karaoke y una infraestructura pensada para eventos. Aunque la cocina —centrada en hamburguesas artesanales— tiene un peso importante, es en la barra donde O'Hara's marca la diferencia: una coctelería dinámica, accesible y bien integrada en un ambiente juvenil y relajado en el que el trago no es complemento, sino protagonista.

O'Hara's Irish Pub reimagines the traditional Irish pub concept with a drinks offering that goes far beyond beer. Its versatile, customisable cocktail menu allows flavours to be adjusted on the spot to suit individual preferences, turning each drink into a tailored experience. The selection ranges from expertly executed classics to original creations, designed to suit both casual evenings and special celebrations. The venue features a heated terrace and an open-air area, alongside a club zone with music, karaoke and facilities for private events. While the food, centred on artisanal burgers, plays an important role, it is at the bar where O'Hara's truly comes into its own: a dynamic and accessible cocktail bar seamlessly integrated into a youthful, relaxed atmosphere, where drinks take centre stage in their own right.



DIRECCIÓN / ADDRESS

Vía de las Dos Castillas, 23, Pozuelo de Alarcón

TELÉFONO / PHONE NUMBER

689 40 25 68



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





6 | PANORAMA



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle Moreras, 42, Majadahonda

TELÉFONO / PHONE NUMBER
916 22 67 22

Panorama es mucho más que un oyster bar en Majadahonda. Su propuesta de coctelería contemporánea se ha convertido en uno de sus principales atractivos, con una carta que se renueva cada temporada y que combina destilados premium con mezclas creativas y bien ejecutadas. El ambiente, sofisticado y vibrante, invita a disfrutar desde el primer momento, ya sea en su terraza versátil o en la barra, donde cada copa se sirve con atención al detalle. Las sesiones de DJ de jueves a sábado y los eventos temáticos refuerzan el carácter social del espacio, que ha sabido convertirse en el punto de encuentro para quienes buscan calidad, ritmo y una experiencia completa. Aunque la cocina mediterránea acompaña con acierto, es en la coctelería donde Panorama marca su identidad, ofreciendo una experiencia que se recuerda por el sabor y por el momento.

Panorama is far more than an oyster bar in Majadahonda. Its contemporary cocktail programme has become one of its defining features, with a seasonally changing menu that brings together premium spirits and creative, expertly executed mixes. The sophisticated yet vibrant atmosphere invites guests to settle in from the moment they arrive, whether on the versatile terrace or at the bar, where every drink is served with meticulous attention to detail. DJ sets from Thursday to Saturday, along with themed events, reinforce the venue's social character, establishing it as a meeting point for those seeking quality, energy and a well-rounded experience. While Mediterranean cuisine provides a natural complement, it is through its cocktails that Panorama truly defines its identity, offering an experience remembered as much for its flavour as for the moment itself.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



7 | SURI POZUELO

Espacio en el centro de Pozuelo que ha logrado fusionar con acierto la coctelería contemporánea y una propuesta gastronómica creativa. Su carta líquida, elaborada con destilados de calidad e ingredientes frescos, se renueva con cócteles de temporada y opciones sin alcohol que maridan con naturalidad con una cocina abierta desde primera hora de la mañana. El ambiente, moderno y relajado, se extiende desde el interior hasta una terraza versátil que permite disfrutar en cualquier momento del día. La cocina, basada en el producto y con un punto de atrevimiento, ofrece platos pensados para compartir, sugerencias fuera de carta y desayunos que han ganado protagonismo entre los habituales. El servicio cercano y la atención al detalle refuerzan una experiencia que se adapta tanto a encuentros informales como a celebraciones más especiales. Aquí, el sabor y el ritmo se combinan para crear momentos que se disfrutan sin prisas.

Located in the heart of Pozuelo, this venue has successfully brought together contemporary cocktails and a creative culinary offering. Its drinks menu, crafted with quality spirits and fresh ingredients, is refreshed seasonally and includes non-alcoholic options that pair naturally with a kitchen open from early morning. The modern, relaxed atmosphere flows seamlessly from the interior to a versatile terrace, making it an inviting spot at any time of day. The cuisine, rooted in quality produce with a touch of daring, features dishes designed for sharing, daily specials and breakfasts that have become a firm favourite among regulars. Friendly service and close attention to detail elevate an experience suited to both informal gatherings and more celebratory occasions. Here, flavour and rhythm come together to create moments best enjoyed at an unhurried pace.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Plaza Mayor, 4, Pozuelo de Alarcón

TELÉFONO / PHONE NUMBER
919 33 82 06



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





8 | TINGLADO



DIRECCIÓN / ADDRESS

Avenida Siglo XXI, 13, Boadilla del Monte

TELÉFONO / PHONE NUMBER

916 33 01 43

En el corazón de Boadilla del Monte, este nuevo espacio ha logrado reinterpretar el concepto de brasserie con una mirada contemporánea que pone el foco en el producto, la estética y la experiencia. La cocina, basada en ingredientes de alta calidad, combina tradición y creatividad en una carta que sorprende por su variedad y ejecución. Desde ostras Gillaudeau y carabineros a la brasa hasta platos como el steak tartar coronado con caviar osetra, cada propuesta se presenta con personalidad y atención al detalle. Las guarniciones, lejos de ser secundarias, aportan carácter propio y completan una experiencia gastronómica que se disfruta sin prisas. La coctelería acompaña con una selección cuidada y original, pensada para maridar con los sabores de la cocina y prolongar la velada. El ambiente, cálido y sofisticado, se articula en torno a un salón luminoso y una terraza versátil que en verano se transforma con música en directo y un coctel truck que añade ritmo a cada encuentro. Los fines de semana, el espacio cobra vida con actuaciones vocales y una iluminación intimista que invita a quedarse. Aquí, cada visita se convierte en un momento para compartir, celebrar y disfrutar de una propuesta que combina sabor, diseño y hospitalidad.

In the heart of Boadilla del Monte, this new venue reinterprets the brasserie concept through a contemporary lens, placing the focus on product, aesthetics and the overall experience. The cuisine, rooted in high-quality ingredients, brings together tradition and creativity in a menu that stands out for both its variety and execution. From Gillaudeau oysters and grilled scarlet prawns to dishes such as steak tartare crowned with Osetra caviar, each offering is presented with personality and meticulous attention to detail. Side dishes, far from playing a secondary role, contribute their own character and complete a gastronomic experience designed to be savoured at leisure. The cocktail menu features a carefully curated and original selection, conceived to pair seamlessly with the flavours of the kitchen and extend the evening. A warm yet sophisticated atmosphere is centred around a bright dining room and a versatile terrace that comes alive in summer with live music and a cocktail truck, adding rhythm to every gathering. At weekends, the venue takes on a new energy with vocal performances and intimate lighting that invite guests to linger. Here, each visit becomes an opportunity to share, celebrate and enjoy a concept that brings together flavour, design and hospitality.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



1 | COCTELERÍA HABANA FUENLABRADA

Este espacio convierte la coctelería en una expresión artística, donde cada bebida se elabora con precisión y sensibilidad. La propuesta líquida fusiona técnicas innovadoras con destilados selectos y toques exóticos, dando lugar a combinaciones sorprendentes que buscan emocionar al paladar. Cada cóctel se concibe como una obra única, diseñada para transformar el momento en una experiencia sensorial inolvidable. El ambiente, vibrante y envolvente, se complementa con música en vivo y shishas premium, creando un entorno sofisticado y estimulante. La atención al detalle y la pasión por la perfección definen una propuesta que va más allá del trago: aquí, cada noche se convierte en un plan completo, pensado para quienes valoran la calidad, el ritmo y la atmósfera.

This venue elevates mixology to an art form, where each drink is crafted with precision and sensitivity. Its cocktail programme brings together innovative techniques, carefully selected spirits and subtle exotic touches, resulting in surprising combinations designed to engage the palate. Each creation is conceived as a singular expression, transforming every moment into a memorable sensory experience. A vibrant, immersive atmosphere is enhanced by live music and premium shisha, shaping a sophisticated and stimulating setting. Attention to detail and a passion for excellence define a concept that goes beyond the drink itself: here, every night unfolds as a complete experience, created for those who value quality, rhythm and atmosphere.



DIRECCIÓN / ADDRESS

Calle de Leganés, 51, Fuenlabrada

TELÉFONO / PHONE NUMBER

919 99 31 10



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





2 | HORIZONTE LOUNGE



DIRECCIÓN / ADDRESS
Avenida Rocinante, 2, Getafe

TELÉFONO / PHONE NUMBER
915 97 21 52

Este lounge en Getafe se ha consolidado como un punto de encuentro para los aficionados a las hookahs, gracias a una propuesta que combina comodidad, atención al detalle y una oferta líquida bien ejecutada. El espacio, de estética contemporánea y atmósfera relajada, está diseñado para favorecer una experiencia tranquila, donde cada cachimba se prepara con destreza y precisión. La carta de bebidas incluye cócteles artesanales, vinos y destilados seleccionados, pensados para acompañar y realzar el ritual de la shisha. El servicio, cercano y profesional, refuerza una experiencia que apuesta por la calidad sin renunciar a precios accesibles. Horizonte Lounge ofrece así un entorno cuidado y versátil, ideal para quienes buscan desconectar en un ambiente moderno y acogedor.

This lounge in Getafe has established itself as a meeting point for shisha enthusiasts, thanks to a thoughtful combination of comfort, attention to detail and a well-executed drinks programme. The space, defined by a contemporary aesthetic and a relaxed atmosphere, is conceived to encourage a calm and unhurried experience, where each shisha is prepared with skill and precision. The drinks menu features handcrafted cocktails, wines and a selection of spirits, all chosen to complement and enhance the shisha ritual. Friendly and professional service underpins an experience that places quality at its core without sacrificing accessibility. Horizonte Lounge therefore offers a sophisticated yet versatile setting, ideal for those looking to unwind in a modern and welcoming environment.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



3 | OVOXO HOOKAH

Este local ha sabido encontrar el equilibrio entre coctelería creativa y cultura de la shisha, ofreciendo una experiencia que apela directamente a los sentidos. La carta de cócteles, pensada para sorprender, se complementa con una cuidada selección de mezclas aromáticas, que permiten explorar combinaciones poco habituales en un entorno cómodo y bien ambientado. El espacio, de estética urbana y atmósfera envolvente, ha sido renovado con una iluminación versátil y una programación musical que acompaña sin imponerse. Las colaboraciones con marcas especializadas y las noches temáticas refuerzan su carácter como punto de encuentro para quienes buscan algo más que una copa. Aquí, cada sorbo y cada calada forman parte de un recorrido sensorial que se disfruta sin prisas.

This establishment strikes a careful balance between creative cocktails and shisha culture, offering an experience designed to engage the senses. The cocktail menu, conceived to surprise, is complemented by a thoughtfully curated selection of aromatic blends, inviting guests to explore unexpected pairings within a comfortable and welcoming setting. Defined by an urban aesthetic and an enveloping atmosphere, the space has been refreshed with versatile lighting and a music programme that enhances the ambience without intruding. Collaborations with specialist brands and themed nights further reinforce its role as a meeting point for those seeking more than just a drink. Here, every sip and every puff become part of a sensory journey, best savoured at an unhurried pace.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Avenida de la Universidad, 9, Fuenlabrada

TELÉFONO / PHONE NUMBER
n/a



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





4 | PANDORA COCKTAIL



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle del Manantial, 6, Fuenlabrada

TELÉFONO / PHONE NUMBER
690 90 67 34

Este establecimiento ha convertido la coctelería en el centro de su propuesta, ofreciendo una experiencia que va más allá del simple acto de beber. Cada cóctel se elabora con precisión y creatividad, combinando ingredientes de alta calidad con técnicas que permiten explorar nuevas armonías de sabor. El equipo de bartenders, formado por profesionales con criterio, trabaja cada receta como si fuera una pieza única, ajustándola al gusto del cliente y manteniendo siempre un estándar elevado. El ambiente, cómodo y animado, está pensado para favorecer el disfrute sin prisas, con una atención al detalle que se percibe tanto en el servicio como en la presentación de cada bebida. Más que un bar, este espacio funciona como un laboratorio de sabores, un lugar donde la mixología se practica con rigor y sensibilidad, y donde cada visita se convierte en una oportunidad para descubrir algo nuevo.

This site places cocktails at the centre of its identity, offering an experience that goes beyond the act of drinking. Each creation is crafted with precision and creativity, combining high-quality ingredients with techniques that explore new flavour harmonies. The bartending team, made up of highly skilled professionals, approaches every recipe as a singular expression, adapting it to individual preferences while maintaining consistently high standards. A comfortable yet lively atmosphere encourages unhurried enjoyment, with close attention to detail evident in both service and presentation. More than just a bar, the space operates as a laboratory of flavour, where mixology is practised with rigour and sensitivity, and where each visit becomes an opportunity for discovery.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



5 | ROYALTY KIWAI

Este espacio ha sabido construir una propuesta singular en el sur de Madrid, combinando la cultura de la shisha con una coctelería inspirada en la tradición hawaiana. Su carta líquida se centra en frozen elaborados con fruta natural, presentados de forma personalizada para adaptarse al gusto de cada cliente. Las mezclas exóticas y los aromas tropicales definen una experiencia pensada para el disfrute relajado, en un entorno que transmite cercanía y confort desde el primer momento. La ambientación exótica y el relax imperante invitan a prolongar la estancia, mientras el servicio atento refuerza la sensación de estar en casa. Aquí cada copa y cada calada forman parte de un recorrido sensorial que se disfruta sin prisa, en un lugar que apuesta por el sabor, la originalidad y el buen trato.

This establishment has carved out a unique niche in southern Madrid, blending shisha culture with Hawaiian-inspired cocktails. Its drinks menu focuses on frozen beverages made with fresh fruit, presented in a personalised way to suit each customer's taste. Exotic blends and tropical aromas define an experience designed for relaxed enjoyment, in an environment that exudes warmth and comfort from the moment clients step inside. The exotic ambiance and prevailing relaxation encourage to linger, while the attentive service reinforces the feeling of being right at home. Here, every drink and every puff is part of a sensory journey to be savoured at leisure, in a place that champions flavour, originality, and excellent service.



DIRECCIÓN / ADDRESS
Calle del Ártico, 11, Leganés

TELÉFONO / PHONE NUMBER
615 91 52 36



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





1 | DOLCCE MADRID



DIRECCIÓN / ADDRESS

Avenida de Somosierra, 24, San Sebastián de los Reyes

TELÉFONO / PHONE NUMBER

649 06 71 20

Este lounge redefine la experiencia nocturna con una propuesta que fusiona coctelería contemporánea y shishas premium en un entorno sofisticado y cuidadosamente decorado. Su carta líquida, pensada para acompañar momentos de relax y socialización, se complementa con una selección exclusiva de cachimbas, creando una atmósfera envolvente para clientes exigentes. El espacio destaca por su ambientación animada, atención al detalle y un servicio cercano que prioriza la comodidad. La estética cuidada y la calidad en todos los detalles convierten cada visita en una experiencia completa, donde el placer y el diseño se entrelazan para ofrecer un concepto de ocio distinto en la capital.

This lounge redefines the nighttime experience with a concept that fuses contemporary cocktail-making and premium shishas in a sophisticated, carefully designed setting. Its drink menu, created to accompany moments of relaxation and socializing, is complemented by an exclusive selection of hookahs, generating an immersive atmosphere for discerning guests. The space stands out for its lively ambiance, attention to detail, and friendly service that prioritizes comfort. Its refined aesthetic and focus on quality turn every visit into a complete experience, where pleasure and design intertwine to offer a distinctive leisure concept in the capital.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



2 | EL ENCANTO COCKTAIL BAR

Refugio urbano pensado para quienes buscan desconectar sin renunciar al buen gusto. Su propuesta combina coctelería de autor con una carta internacional ligera, diseñada para compartir y adaptarse a distintos momentos del día. Mojitos, margaritas y caipirinhas conviven con cervezas artesanales, cafés especiales y batidos naturales, en una oferta líquida que se aleja de lo convencional. La atmósfera, cálida y envolvente, se construye a partir de una cuidada selección musical soul, jazz y R&B que acompaña sin invadir. La cocina abierta hasta medianoche y el servicio atento refuerzan el carácter versátil del lugar, que apuesta por maridajes temáticos y una estética distintiva. Aquí el ritmo lo marca el disfrute pausado y la conversación.

Conceived as an urban retreat for those looking to disconnect without sacrificing good taste, this venue brings together signature cocktails and a light international menu designed for sharing and adaptable to different moments of the day. Mojitos, margaritas and caipirinhas sit alongside craft beers, speciality coffees and natural smoothies, shaping a drinks selection that moves beyond the conventional. A warm, welcoming atmosphere is built around a carefully curated mix of soul, jazz and R&B, providing a musical backdrop that complements the experience without overwhelming it. A kitchen open until midnight and attentive service further underline the venue's versatility, enhanced by themed pairings and a distinctive aesthetic. Here, the pace is set by unhurried enjoyment and conversation.



DIRECCIÓN / ADDRESS

Paseo de Fuente Lucha, 10, Alcobendas

TELÉFONO / PHONE NUMBER

917 79 31 90



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?





3 | LA CORRALA ESCONDIDA



DIRECCIÓN / ADDRESS

Calle Damas, 9, Alcalá de Henares

TELÉFONO / PHONE NUMBER

603 39 48 65

Una antigua corrala restaurada con esmero se convierte hoy en un espacio sencillo y acogedor que atrae a un público diverso de manera constante. Entre sus distintas estancias destaca una terraza interior que invita a disfrutar con calma. La propuesta es cercana y variada, con bebidas naturales y una carta que combina opciones gastronómicas con una amplia selección de copas y cócteles. El ambiente resulta agradable tanto para una tarde tranquila con café como para una noche animada con combinados clásicos. Mantiene la esencia de lo que fue y se presenta como un rincón honesto y accesible, pensado para compartir momentos sin pretensiones, donde la tradición y la sencillez se encuentran con un aire actual que lo hace especial sin necesidad de artificios.

A meticulously restored historic courtyard has been transformed into a simple, welcoming venue that consistently attracts a diverse clientele. Among its various areas, an interior terrace stands out as a space designed for relaxation and unhurried enjoyment. The offering is friendly and varied, featuring natural beverages alongside a menu that combines light dishes with a broad selection of drinks and cocktails. The atmosphere remains inviting, whether for a quiet afternoon coffee or a livelier evening centred around classic mixed drinks. Faithful to its original spirit, the venue presents itself as an honest and approachable meeting point, conceived for sharing unpretentious moments where tradition and simplicity are enriched by a subtle contemporary touch: distinctive without any sense of artifice.

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?

4 | O'MALLEYS PUB

O'Malley's Irish Pub lleva desde 2006 reivindicando la esencia de la taberna irlandesa en pleno centro de Alcalá de Henares. Su propuesta líquida, con más de medio centenar de cócteles y una cuidada selección de maltas premium, se sirve en un entorno cálido y reconocible, donde la madera, las banderas y la música en directo construyen una atmósfera que invita a quedarse. La coctelería, lejos de ser un añadido, ocupa un lugar central en la experiencia. El equipo detrás de la barra domina tanto los clásicos como las mezclas más contemporáneas, ajustando cada receta al gusto del cliente. A ello se suma una programación cultural que incluye recitales, presentaciones literarias y campeonatos de dardos, reforzando el carácter social del local. En O'Malley's, el trago se acompaña de conversación, música y una hospitalidad que ha convertido este pub en un punto de encuentro imprescindible en su ciudad.

O'Malley's Irish Pub has been celebrating the spirit of the Irish pub in the heart of Alcalá de Henares since 2006. Its drinks menu, featuring more than 50 cocktails alongside a carefully curated selection of premium malts, is served in a warm and welcoming setting where wood panelling, flags and live music create an atmosphere that invites guests to linger. Far from being an afterthought, cocktails play a central role in the experience. The team behind the bar demonstrates mastery of both classic and contemporary mixes, adapting each recipe to individual preferences while maintaining consistently high standards. A cultural programme that includes recitals, book presentations and darts tournaments further reinforces the pub's social character. At O'Malley's, drinks are accompanied by conversation, music and a genuine sense of hospitality that has established it as an essential meeting point in the city.



DIRECCIÓN / ADDRESS

Calle de Goya, 6, Alcalá de Henares

TELÉFONO / PHONE NUMBER

667 61 33 54

PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



5 | SALVAJE LOUNGE



DIRECCIÓN / ADDRESS

Avenida de la Unión Europea, s/n, Torrejón de Ardoz

TELÉFONO / PHONE NUMBER

674 29 64 47

Un espacio pensado para disfrutar con naturalidad y desenfado, con una propuesta que combina coctelería, platos para cenar y una amplia selección de cachimbas con sabores variados y bien preparados. El ambiente resulta cómodo y agradable, acompañado de buena música y un servicio atento, la carta incluye entrantes, hamburguesas y otras opciones sencillas pero consistentes, mientras que los cócteles destacan por su elaboración con ingredientes de calidad y sabores exóticos. Es un lugar perfecto para relajarse con amigos, compartir una copa o probar nuevas combinaciones, en un entorno que invita a repetir.

A place designed for relaxed and informal enjoyment, offering a menu that combines cocktails, dinner dishes, and a wide selection of expertly prepared shishas with varied flavours. The atmosphere is comfortable and pleasant, accompanied by good music and attentive service. The menu includes appetizers, burgers, and other simple yet satisfying options, while the cocktails stand out for their quality ingredients and exotic flavours. Its the perfect place to unwind with friends, share a drink, or try new combinations in an environment that makes clients want to return.



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

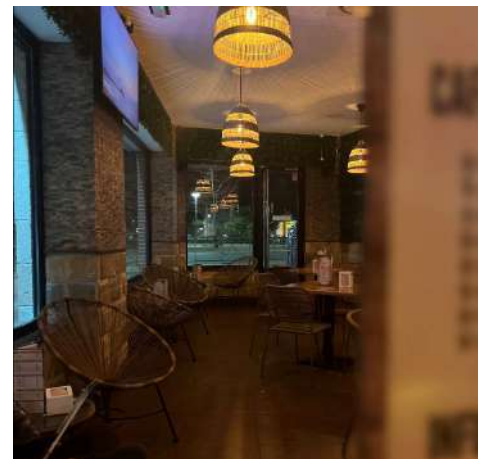
¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



6 | THOTHEM COCKTAIL & BAR

Más que una coctelería, este espacio se presenta como una experiencia de sabor en pleno corazón de Torrejón de Ardoz. Su propuesta combina cócteles exclusivos elaborados con licores de calidad e ingredientes frescos. La apuesta incluye desde clásicos reinventados hasta creaciones propias que sorprenden por su originalidad. La carta gastronómica se completa con tapas gourmet pensadas para compartir y maridar, mientras que el ambiente ha sido diseñado para transmitir comodidad y relajación, ideal para una velada especial. Ofrece un menú en constante evolución, que apuesta por la innovación, y un servicio cercano y atento. Tradición y modernidad dialogan de manera natural, ofreciendo un entorno cuidado y auténtico.

More than a cocktail bar, this place positions itself as a flavour-led experience in the heart of Torrejón de Ardoz. Its menu brings together exclusive cocktails crafted with premium spirits and fresh ingredients, ranging from reinvented classics to original creations that stand out for their individuality. A selection of gourmet tapas designed for sharing and pairing complements the drinks, while the atmosphere has been carefully conceived to convey comfort and relaxation: an ideal setting for a special evening. With a constantly evolving menu that embraces innovation, alongside attentive and friendly service, the venue achieves a seamless balance between tradition and modernity, shaping a refined yet authentic environment.



DIRECCIÓN / ADDRESS

Plaza Austria, 2, Torrejón de Ardoz

TELÉFONO / PHONE NUMBER

652 46 98 46



PERFIL DIGITAL
DIGITAL PROFILE

¿CÓMO LLEGAR?
HOW TO GET THERE?



A close-up, low-angle shot of a whiskey glass filled with ice and a lemon wedge. A stream of whiskey is being poured from a bottle into the glass, creating a dynamic splash. The background is dark and out of focus, showing several bottles of spirits on a bar counter. The lighting is warm and focused on the glass and the pouring liquid.

TIPOS DE DESTILADOS

TYPES OF DISTILLED SPIRITS

LOS DESTILADOS

The distilled

La destilación de alcohol comenzó en la antigua Mesopotamia, donde se utilizaba para la creación de medicinas y perfumes.

Durante la Edad Media, alquimistas árabes perfeccionaron el método utilizando alambiques para conseguir separar el alcohol del vino.

El proceso consiste en calentar un líquido fermentado para evaporar el alcohol, que hierve antes que el agua. El vapor se enfría y condensa, obteniendo un líquido más puro y concentrado.

Con el tiempo, se desarrollaron técnicas más precisas, como la destilación continua y el uso de columnas de fraccionamiento, que otorgan precisión en la separación de mezclas complejas a partir de sus diferentes puntos de ebullición.

Hoy, los destiladores comerciales y artesanales controlan la temperatura, la presión y los tiempos de producción para crear bebidas alcohólicas refinadas que resultan esenciales para la coctelería por su aportación de sabor, aroma y carácter distintivo.

Alcohol distillation began in ancient Mesopotamia, where it was used for the creation of medicines and perfumes.

During the Middle Ages, Arab alchemists perfected the method using stills to separate alcohol from wine.

The process involves heating a fermented liquid to evaporate the alcohol, which boils faster than water. The vapour is then cooled and condensed, resulting in a purer, more concentrated liquid.

Over time, more precise techniques were developed, such as continuous distillation and the use of fractionating columns, which provide accuracy in separating complex mixtures based on their different boiling points.

Today, commercial and artisanal distillers control temperature, pressure, and production times to create refined alcoholic beverages that are essential to cocktail making for their contribution of flavour, aroma, and distinctive character.



GINEBRA

Gin

Países Bajos
Netherlands



S. XVII
17th Century



NEGRONI



DRY MARTINI



CLOVER CLUB

Originalmente se utilizó como medicina. Se elabora a partir de cereales fermentados, como el trigo, y es aromatizada con bayas de enebro, cítricos, raíces y especias. Su perfil organoléptico es seco, fresco y ligeramente amargo, con notas herbales y cítricas que varían según la receta. Es versátil y elegante en boca.

Originally used medicinally, this beverage is made from fermented grains, such as wheat, and flavoured with juniper berries, citrus fruits, roots, and spices. Its organoleptic profile is dry, fresh, and slightly bitter, with herbal and citrus notes that vary depending on the recipe. It is versatile and elegant on the palate.

Nació como evolución de antiguas técnicas de destilación. Se elabora a partir de cereales como cebada, maíz o centeno, fermentados y envejecidos en barricas de roble. A los sentidos ofrece notas de vainilla, caramelo, humo y especias, con una textura cálida, compleja y persistente en boca.

It originated as an evolution of ancient distillation techniques. It is made from grains such as barley, corn, or rye, fermented and aged in oak barrels. It offers the senses notes of vanilla, caramel, smoke, and spices, with a warm, complex, and persistent texture on the palate.

Escocia e Irlanda
Scotland & Ireland



S. XV
15th Century

WHISKY

Whiskey



OLD FASHIONED



MANHATTAN



WHISKEY SOUR

RON

Rum

Caribe
Caribbean



S. XVII
17th Century



MOJITO



DAIQUIRI



PIÑA COLADA

Surge de la fermentación de la caña de azúcar o melaza. Los resultados en boca y nariz varían según el tipo: puede ser ligero, especiado o envejecido, con notas dulces, afrutadas y tostadas. Su versatilidad lo convierte en un destilado cálido, aromático y profundamente ligado a la cultura tropical.

It originates from the fermentation of sugarcane or molasses. The results on the palate and nose vary depending on the type: it can be light, spicy, or aged, with sweet, fruity, and toasted notes. Its versatility makes it a warm, aromatic spirit deeply connected to tropical culture.

Cuenta con DO y su producción se centra en la región de Jalisco. Se obtiene exclusivamente del agave azul, cuya piña se cuece y fermenta. Ofrece notas herbales, cítricas y minerales, con matices dulces o ahumados según su tipo. Es intenso, cálido y está profundamente ligado a la identidad mexicana.

It has a Protected Designation of Origin (PDO) and its production is concentrated in the Jalisco region. It is obtained exclusively from the blue agave, whose piña (heart) is cooked and fermented. It offers herbal, citrus, and mineral notes, with sweet or smoky nuances depending on the variety. It is intense, warm, and deeply linked to Mexican identity.



MARGARITA

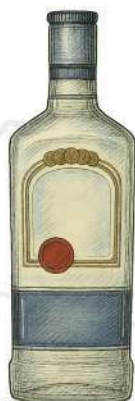


TEQUILA SUNRISE



PALOMA

México
Mexico



Siglo XVII
17th Century

TEQUILA
Tequila

BRANDY

Brandy

Europa
Europe



S. XVI
16th Century



BRANDY ALEXANDER



SIDECAR



METROPOLITAN

Es obtenido a partir de frutas fermentadas. Se envejece en barricas de roble, lo que le aporta complejidad. Sus características sensoriales incluyen notas de vainilla, frutos secos, madera y especias. Es cálido, redondo y elegante en boca, con una textura suave y persistente que invita a la contemplación.

It is obtained from fermented fruits. It is aged in oak barrels, which adds complexity. Its sensory profile includes notes of vanilla, dried fruits, wood, and spices. On the palate, it is warm, rounded, and elegant, with a smooth and lingering texture that invites contemplation.

OTROS DESTILADOS

Other distilled

VODKA



Neutral y versátil, es la base del bloody Mary, preparación icónica por su sabor especiado y personalizable.

Neutral and versatile, it is the basis of the Bloody Mary, an iconic preparation for its spiced and customisable flavour.

ARMAGNAC
Y COGNAC



Profundos y de carácter artesanal, se utilizan para preparar el french connection, bebida elegante e ideal como digestivo.

Deep and artisanal in character, they are used to prepare the French Connection, an elegant drink ideal as a digestif.

ORUJO



Intenso y tradicional, es protagonista de la quemada gallega, ritual líquido que fusiona coctelería y folclore.

Intense and traditional, it is the protagonist of the Galician quemada, a liquid ritual that fuses cocktails and folklore.

A close-up photograph of a classic cocktail in a coupe glass, garnished with a lemon wedge. To the right of the glass is a bronze statue of a bear standing next to a quince tree, a symbol of Madrid. The background is a blurred bar scene with warm lights.

CLÁSICOS A LA MADRILEÑA MADRID STYLE CLASSICS

EL OSO Y EL MADROÑO
-MADRID

BEE'S KNEES CASTIZO



- 50 ml de anís seco IGP Chinchón
- 25 ml de zumo de limón
- 20 ml de miel diluida
- 50 ml of Chinchón IGP dry anise
- 25 ml of lemon juice
- 20 ml of diluted honey

Al sustituir ginebra por anís el resultado aportará un perfil más cálido y especiado, equilibrado por la acidez del limón y la suavidad de la miel.

Preparación: agitar en coctelera con hielo y servir en copa de cóctel. Se puede decorar con piel de limón.

Substituting gin for anise will result in a warmer, spicier profile, balanced by the acidity of the lemon and the smoothness of the honey.

Preparation: shake in a cocktail shaker with ice and serve in a cocktail glass. Garnish with lemon peel.

CHAMPAGNE COCKTAIL DEL OSO



- 30 ml de licor de madroño
- 2 gotas de angostura
- Champagne frío para completar
- Piel de naranja o cereza para decorar
- 30 ml of strawberry tree liqueur
- 2 drops of angostura bitters
- Chilled champagne to top it off
- Orange or cherry peel for decoratio

El licor de madroño ofrecerá dulzura silvestre y carácter local, lo que permite prescindir del terrón de azúcar y el brandy en la receta original.

Preparación: servir el licor de madroño en una copa flauta y añadir la angostura. Completar con champagne bien frío y decorar.

The strawberry tree liqueur will offer a wild sweetness and local character, allowing you to omit the sugar cube and brandy from the original recipe.

Preparation: pour the strawberry tree liqueur into a flute glass and add the angostura bitters. Top with chilled champagne and garnish.

CARACOL SPRITZ



- 60 ml de vermut madrileño
- 90 ml de cava brut
- 30 ml de agua con gas
- Rodaja de naranja
- Hielo

- 60 ml of Madrid vermouth
- 90 ml of brut cava
- 30 ml of sparkling water
- Slice of orange
- Ice

Utilizar vermut madrileño en lugar de otros vinos fortificados ofrecerá notas más profundas y diversas logrando una bebida más gastronómica.

Preparación: llenar una copa de balón con hielo y añadir el vermut madrileño. Incorporar el cava brut suavemente, completar con el agua con gas y decorar con la rodaja de naranja.

Using Madrid vermouth instead of other fortified wines will offer deeper and more diverse notes, resulting in a more gastronomic drink.

Preparation: fill a large wine glass with ice and add the Madrid vermouth.

Gently stir in the brut cava, top with sparkling water, and garnish with an orange slice.

CÓCTELES SIN ALCOHOL



Impulsa una revolución creativa, inclusiva y saludable.

Con destilados botánicos, fermentaciones suaves y técnicas de alta mixología, ofrece experiencias sensoriales completas sin graduación.

Esta tendencia amplía el público, fomenta el consumo responsable y eleva el arte del cóctel, integrando estética, sabor y narrativa en propuestas sofisticadas aptas para cualquier momento.

It drives a creative, inclusive, and healthy revolution.

With botanical distillates, gentle fermentations, and advanced mixology techniques, it offers complete sensory experiences without alcohol.

This trend broadens the audience, promotes responsible consumption, and elevates the art of the cocktail, integrating aesthetics, flavour, and storytelling into sophisticated offerings suitable for any occasion.



DIRECTORIO DIRECTORY

Directorio de coctelerías

Cocktail bar directory

A-D

1862 DRY BAR	41
Lun - Jue / Mon - Thu	16.00 - 02.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	16.00 - 02.30
Dom / Sun	13.00 - 02.00
27 CLUB	22
Lun - Sáb / Mon - Sat	18.00 - 02.00
Dom / Sun	18.00 - 01.00
ANGELITA MADRID	56
Lun - Vie / Mon - Fri	17.30 - 02.00
Sab - Dom / Sat - Sun	Cerrado / Closed
BAR COCK-COCTELERÍA	57
Lun / Mon	Cerrado / Closed
Mar - Jue / Tue - Thu	19.00 - 03.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	19.00 - 03.30
Dom / Sun	Cerrado / Closed
BAR TRAFALGAR	42
Lun - Jue / Mon - Thu	13.00 - 02.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	13.00 - 02.30
Dom / Sun	13.00 - 02.00
BAR VERGARA	28
Lun / Mon	13.00 - 00.30
Mar - Jue / Tue - Thu	13.00 - 02.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	13.00 - 02.30
Dom / Sun	13.00 - 00.30
BILLY MITCHELL	29
Todos los días / Every day	13.00 - 16:30 / 20.00 - 00:30
COCTELERÍA HABANA FUENLABRADA	71
Lun - Jue / Mon - Thu	18.00 - 02.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	18.00 - 05.00
Dom / Sun	18.00 - 02.00
DEL DIEGO COCKTAIL BAR	58
Lun - Jue / Mon - Thu	19.00 - 02.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	19.00 - 03.00
Dom / Sun	Cerrado / Closed

D-F

DEVIL'S CUT	32
Lun - Jue / Mon - Thu	18.00 - 02.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	18.00 - 03.00
Dom / Sun	18.00 - 02.00
DOLCCE MADRID	76
Lun - Jue / Mon - Thu	19.00 - 02.30
Vie - Sáb / Fri - Sat	19.00 - 03.00
Dom / Sun	19.00 - 02.30
EL ANFITRIÓN	23
Todos los días / Every day	17.00 - 01.00
EL ENCANTO COCKTAIL BAR	77
Lun / Mon	Cerrado / Closed
Mar / Tue	13.00 - 19.00
Mié / Wed	13.00 - 23.00
Jue / Thu	13.00 - 00.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	13.00 - 01.00
Dom / Sun	13.00 - 21.00
FICUS BAR	49
Lun / Mon	18.00 - 01.00
Mar / Tue	18.00 - 02.00
Mié - Jue / Wed - Thu	17.00 - 02.00
Vie / Fri	16.00 - 02.30
Sáb / Sat	15.30 - 02.30
Dom / Sun	16.00 - 01.00
FLUID	43
Lun - Jue / Mon - Thu	19.00 - 02.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	19.00 - 03.30
Dom / Sun	Cerrado / Closed
FUNAMBULISTA BAR	24
Lun / Mon	18.00 - 02.00
Mar - Mié / Tue - Wed	Cerrado / Closed
Jue / Thu	18.00 - 02.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	14.00 - 02.30
Dom / Sun	14.00 - 22.00

Directorio de coctelerías

Cocktail bar directory

H-J

HAROKO PRIMITIVE BAR		63
Lun / Mon	Cerrado / Closed	
Mar - Jue / Tue - Thu	18.30 - 01.30	
Vie - Sáb / Fri - Sat	18.30 - 02.30	
Dom / Sun	18.30 - 01.30	
HARRISON 1933		50
Lun - Mié / Mon - Wed	18.00 - 04.00	
Jue / Thu	17.00 - 04.00	
Vie - Sáb / Fri - Sat	17.00 - 05.00	
Dom / Sun	18.00 - 04.00	
HARVEY'S COCKTAIL BAR		44
Todos los días / Every day	17.00 - 02.00	
HOLY DROP		45
Lun / Mon	Cerrado / Closed	
Mar - Mié / Tue - Wed	18.00 - 00.00	
Jue / Thu	18.00 - 01.00	
Vie - Sáb / Fri - Sat	17.00 - 02.00	
Dom / Sun	Cerrado / Closed	
HOPPER		33
Lun - Jue / Mon - Thu	18.30 - 02.30	
Vie - Sáb / Fri - Sat	15.00 - 03.00	
Dom / Sun	15.00 - 02.30	
HORIZONTE LOUNGE		72
Lun - Jue / Mon - Thu	19.00 - 01.00	
Vie / Fri	18.00 - 02.00	
Sáb - Dom / Sat - Sun	17.00 - 02.00	
JACK'S CLUB		59
Lun - Vie / Mon - Fri	18.00 - 03.00	
Sáb - Dom / Sat - Sun	18.00 - 06.00	
JACK'S LIBRARY		51
Lun - Jue / Mon - Thu	19.00 - 02.00	
Vie / Fri	18.00 - 02.30	
Sáb / Sat	17.00 - 02.30	
Dom / Sun	18.00 - 01.00	

K-L

KINKI COCKTAIL CLUB		46
Lun - Jue / Mon - Thu	Cerrado / Closed	
Vie - Sáb / Fri - Sat	18.00 - 03.00	
Dom / Sun	17.00 - 00.00	
KIOSKO MORET		47
Lun / Mon	12.00 - 00.00	
Mar - Jue / Tue - Thu	12.00 - 00.30	
Vie - Sáb / Fri - Sat	12.00 - 01.00	
Dom / Sun	12.00 - 00.00	
LA ANALÓGICA		25
Lun - Mar / Mon - Tue	Cerrado / Closed	
Mié - Jue / Wed - Thu	19.00 - 02.00	
Vie - Sáb / Fri - Sat	19.00 - 02.30	
Dom / Sun	17.00 - 00.00	
LA COCTELERÍA DE BARBILLÓN		64
Lun - Mar / Mon - Tue	Cerrado / Closed	
Mié - Jue / Wed - Thu	18.00 - 02.30	
Vie / Fri	16.00 - 02.30	
Sáb / Sat	15.00 - 02.30	
Dom / Sun	16.00 - 02.30	
LA CORRALA ESCONDIDA		78
Lun / Mon	09.30 - 21.00	
Mar / Tue	09.30 - 15.30	
Mié / Wed	Cerrado / Closed	
Jue - Vie / Thu - Fri	09.30 - 15.30 / 19.00 - 02.00	
Sáb / Sat	13.00 - 02.00	
Dom / Sun	13.00 - 21.00	
LA ROLLERIE LAS ROZAS		65
Lun / Mon	08.30 - 16.00	
Mar / Tue	Cerrado / Closed	
Mié - Jue / Wed - Thu	08.30 - 23.30	
Vie - Sáb / Fri - Sat	08.30 - 00.00	
Dom / Sun	09.00 - 17.00	

Directorio de coctelerías

Cocktail bar directory

L-M

LEAVES		30
Lun / Mon	Cerrado / Closed	
Mar - Jue / Tue - Thu	12.00 - 01.00	
Vie - Sáb / Fri - Sat	12.00 - 03.30	
Dom / Sun	12.00 - 01.00	
LECANDA LA FINCA		66
Todos los días / Every day	13.00 - 00.00	
LELONG ASIAN CLUB		34
Lun - Jue / Mon - Thu	12.00 - 01.00	
Vie - Sáb / Fri - Sat	12.00 - 02.00	
Dom / Sun	12.00 - 01.00	
LLAMA INN		52
Lun - Mar / Mon - Tue	19.00 - 01.00	
Mié - Jue / Wed - Thu	Cerrado / Closed	
Vie - Dom / Fri - Sun	13.00 - 01.00	
LOVO COCKTAIL BAR		35
Lun - Jue / Mon - Thu	17.00 - 05.00	
Vie - Dom / Fri - Sun	17.00 - 06.00	
LYNCH		36
Lun - Mar / Mon - Tue	19.30 - 02.00	
Mié / Wed	Cerrado / Closed	
Jue / Thu	19.00 - 02.00	
Vie / Fri	18.00 - 02.30	
Sáb / Sat	13.00 - 02.30	
Dom / Sun	13.00 - 02.00	
MASARU		53
Lun - Mié / Mon - Wed	18.00 - 01.00	
Jue / Thu	18.00 - 02.00	
Vie / Fri	18.00 - 02.30	
Sáb / Sat	17.00 - 02.30	
Dom / Sun	17.00 - 00.00	
MAUZ MADRIZ		37
Lun / Mon	Cerrado / Closed	
Mar - Jue / Tue - Thu	19.00 - 03.00	
Vie / Fri	19.00 - 03.30	
Sáb / Sat	17.00 - 03.30	
Dom / Sun	17.00 - 01.00	

M-P

MOMUS BAR		60
Lun / Mon	Cerrado / Closed	
Mar - Jue / Tue - Thu	19.00 - 01.00	
Vie - Sáb / Fri - Sat	19.00 - 02.00	
Dom / Sun	19.00 - 01.00	
MUSEO CHICOTE		61
Lun - Vie / Mon - Fri	16.00 - 03.00	
Sáb - Dom / Sat - Sun	13.00 - 03.00	
O'HARA'S		67
Lun - Mié / Mon - Wed	12.30 - 01.00	
Jue / Thu	12.30 - 03.00	
Vie - Sáb / Fri - Sat	12.30 - 03.30	
Dom / Sun	12.30 - 01.00	
O'MALLEYS PUB		79
Lun - Mar / Mon - Tue	Cerrado / Closed	
Mié / Wed	19.00 - 01.00	
Jue / Thu	19.00 - 02.00	
Vie - Sáb / Fri - Sat	19.00 - 02.30	
Dom / Sun	19.00 - 01.00	
OVOXO HOOKAH		73
Lun / Mon	Cerrado / Closed	
Mar - Jue / Tue - Thu	18.00 - 01.00	
Vie - Sáb / Fri - Sat	18.00 - 02.30	
Dom / Sun	18.00 - 01.00	
PANDORA COCKTAIL		74
Lun - Jue / Mon - Thu	19.00 - 01.00	
Vie / Fri	19.00 - 03.00	
Sáb / Sat	18.00 - 03.00	
Dom / Sun	18.00 - 01.00	
PANORAMA		68
Lun - Jue / Mon - Thu	09.00 - 02.00	
Vie - Sáb / Fri - Sat	09.00 - 02.30	
Dom / Sun	09.00 - 02.00	

Directorio de coctelerías

Cocktail bar directory

P-S

PENSIÓN MIMOSAS	38
Lun - Jue / Mon - Thu	20.00 - 02.30
Vie - Sáb / Fri - Sat	19.30 - 03.00
Dom / Sun	19.30 - 02.30
PLANTA BAJA COCKTAIL BAR	54
Lun - Mar / Mon - Tue	Cerrado / Closed
Mié - Jue / Wed - Thu	17.00 - 01.30
Vie / Fri	17.00 - 02.30
Sáb / Sat	18.00 - 02.30
Dom / Sun	15.00 - 23.00
ROYALTY KIWAI	75
Lun / Mon	Cerrado / Closed
Mar - Jue / Tue - Thu	20.00 - 01.30
Vie - Sáb / Fri - Sat	20.00 - 02.30
Dom / Sun	20.00 - 01.30
SALMON GURU	39
Lun - Jue / Mon - Thu	16.00 - 02.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	16.00 - 02.30
Dom / Sun	16.00 - 02.00
SALVAJE LOUNGE	80
Lun - Jue / Mon - Thu	18.00 - 02.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	18.00 - 02.30
Dom / Sun	18.00 - 02.00
SANTAMARÍA COCTELERÍA	62
Lun - Mié / Mon - Wed	19.00 - 02.00
Jue / Thu	19.00 - 03.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	16.00 - 03.00
Dom / Sun	19.00 - 02.00
SANTOS Y DESAMPARADOS	26
Lun - Jue / Mon - Thu	19.00 - 02.30
Vie - Sáb / Fri - Sat	19.00 - 03.00
Dom / Sun	19.00 - 02.30

S-V

SAVAS BAR	27
Lun - Mar / Mon - Tue	Cerrado / Closed
Mié / Wed	18.00 - 00.00
Jue / Thu	18.00 - 02.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	16.00 - 02.00
Dom / Sun	16.00 - 23.00
SHIFT PUBLIC HOUSE	48
Lun / Mon	17.30 - 22.30
Mar - Jue / Tue - Thu	19.00 - 01.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	19.00 - 02.00
Dom / Sun	Cerrado / Closed
SNAKE BAR	55
Lun - Jue / Mon - Thu	17.00 - 02.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	17.00 - 02.30
Dom / Sun	17.00 - 02.00
SURI POZUELO	69
Lun - Vie / Mon - Fri	08.00 - 00.00
Sáb / Sat	10.00 - 00.00
Dom / Sun	Cerrado / Closed
SUSHI BAR TOTTORI	31
Todos los días / Every day	12.30 - 16.30 / 19.30 - 01.00
THOTHEM COCKTAIL & BAR	81
Lun / Mon	18.00 - 00.00
Mar - Mié / Tue - Wed	Cerrado / Closed
Jue / Thu	18.00 - 00.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	18.00 - 02.00
Dom / Sun	13.00 - 00.00
TINGLADO	70
Lun - Mié / Mon - Wed	12.00 - 00.00
Jue / Thu	12.00 - 00.30
Vie - Sáb / Fri - Sat	12.00 - 02.00
Dom / Sun	12.00 - 00.00
VIVA MADRID	40
Lun - Jue / Mon - Thu	12.00 - 02.00
Vie - Sáb / Fri - Sat	12.00 - 02.30
Dom / Sun	12.00 - 02.00

DESCARGA LA VERSIÓN DIGITAL
DOWNLOAD THE DIGITAL VERSION



2026



2025



2024

Diseño, maquetación y producción a cargo de:
Grupo Vertical (Madrid, España) | 913 99 15 15

MAD MIXOLOGY

GUÍA ANUAL DE COCTELERÍAS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

2026

PATROCINA:



**Comunidad
de Madrid**

H O S T
E L E R
I A M A
D R I D