

“EVERYTHING  
IN NEW ORLEANS  
IS A GOOD IDEA.”

— BOB DYLAN



# SAZERAK

SOMOS UN BAR RESTAURANTE AL ESTILO DE  
NUEVA ORLEANS. MEZCLAMOS UNA MULTITUD  
DE CULTURAS DE TODO EL MUNDO. UTILIZAMOS  
EL ESTILO DE COCTELERÍA TRADICIONAL DE  
NUEVA YORK Y LONDRES, CON TOQUES DEL  
ENCANTO CANTINERO LATINOAMERICANO.



DESDE QUE EL PRESIDENTE JEFFERSON COMPRÓ LUISIANA A FRANCIA EN 1803, EL ESTADO HA SIDO UN HERMOSO EJEMPLO DE ELEMENTOS MULTICULTURALES DEL CARIBE AFRICANO, ESPAÑA Y, OBVIAMENTE, FRANCIA. ESPECIALMENTE EN LA CULTURA DE LOS BARES, LA HERENCIA FRANCESA ES EVIDENTE CON UNA ROMÁNTICA HISTORIA DE AMOR CON LA ABSENTA BOHEMIA, Y EL REY DE LOS DIGESTIVOS, EL COÑAC.

NO ES DE EXTRAÑAR QUE AMBOS FIGUREN EN LA HISTORIA DEL COCTEL OFICIAL DE NUEVA ORLEANS Y, CLARAMENTE, UNO DE NUESTROS FAVORITOS, EL COCTEL SAZERAC.

EN 1806, UN COCTEL SE DEFINÍA COMO UNA MEZCLA DE LICOR, AZÚCAR, GOTAS AMARGAS Y AGUA. SIN EMBARGO, NO CONTENÍA HIELO, Y POR LO GENERAL SE BEBÍA POR LA MAÑANA COMO CURA PARA LA RESACA.

MÁS RECIENTEMENTE, LOS COCTELES SE HAN ADOPTADO EN LA TRADICIÓN FRANCO-ITALIANA DE LOS APERITIVOS Y DIGESTIVOS, Y EN SAZERAC NOS GUSTA ESTA TRADICIÓN. CREEMOS QUE LA EXPERIENCIA DE LA COMIDA SE ENRIQUECE CON DELICIOSOS MARIDAJES.

EL LEGENDARIO ESCRITOR Y ENTUSIASTA DE LOS COCTELES DAVID A. EMBURY ESCRIBE EN "EL ARTE DE MEZCLAR BEBIDAS" EN 1948; "Y POR COCTEL, ME REFIERO A UN APERITIVO, ES DECIR, UNO QUE SE TOMA ANTES DE UNA COMIDA COMO ESTIMULANTE DEL APETITO Y PARA AYUDAR A LA DIGESTIÓN".

PERO PARA LA GENERACIÓN DE LOS SESENTA, ESTOS ESTIRADOS COCTELES ERAN ABURRIDOS Y PASADOS DE MODA. BEBER DEBE SER DIVERTIDO Y COLORIDO, Y TAMBIÉN NOS GUSTA DIVERTIRNOS UN POCO EN SAZERAC.

HEMOS DIVIDIDO NUESTRA CARTA DE  
COCTELES EN LAS SIGUIENTES  
CATEGORÍAS PARA COMPLEMENTAR LA  
EXPERIENCIA GASTRONÓMICA.

**ANTINIEBLA**  
PARA REFRESCAR EL PALADAR.

**ANTES DE COMER**  
PARA ESTIMULAR EL APETITO.

**DESPUÉS DE COMER**  
PARA ENERGIZARSE.

**BEBIDAS DISCO**  
PARA DIVERTIRSE.

**MENÚ NOLA**  
LOS CLÁSICOS DE NUEVA ORLEANS

**NOS ENCANTAN  
NUESTROS  
COCTELES,  
Y NOS  
ENCANTARÍA  
QUE A USTED  
TAMBIÉN.**

# ANTINIEBLA

REFRESCANTES, PARA  
CUALQUIER MOMENTO DEL DÍA

EL ANTINIEBLA ES UNA BEBIDA DISEÑADA PARA SER APETECIBLE EN CUALQUIER MOMENTO DEL DÍA. UN ESTILO DE BEBIDA REVITALIZANTE Y REFRESCANTE, QUE OFRECE UNA AMPLIA GAMA DE SABORES, DESDE AMARGOS HASTA DULCES Y PICANTES. TRADICIONALMENTE, ESTE ESTILO ESTABA DESTINADO A SER LO PRIMERO QUE PASARA POR SUS LABIOS POR LA MAÑANA, PARA ABRIR LOS OJOS, DESPEJAR LA NIEBLA Y PREPARARSE PARA EL DÍA.

EN 1821, UN MÉDICO EXPLICÓ LA IMPORTANCIA DE ESTAS POPULARES BEBIDAS DE MAÑANA: “LOS GUM-TICKLERS CALIENTAN LAS ENCÍAS DESPUÉS DE DORMIR. SE DEBEN TOMAR INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE DESPERTAR O, A LO SUMO, AL LEVANTARSE DE LA CAMA”, MIENTRAS QUE “LOS PHLEGM-CUTTERS ELIMINAN LA RONQUERA DE LA VOZ (DEBEN TOMARSE DESPUÉS DE VESTIRSE Y ANTES DE DESAYUNAR)”. ADEMÁS, AGREGABA: “SI NO SUFRE DE NIEBLA, TÓMELOS COMO PREVENTIVOS PARA EVITARLA EN EL TRANCURSO DEL DÍA”. OTRAS CATEGORÍAS INCLUÍAN GLOOM-LIFTERS, EYE-OPENERS, PICK-ME-UPS, MORNING JOLTS Y, PARA CUANDO TODO LO DEMÁS FALLABA, CORPSE-REVIVERS.

HOY, BEBER A ESTA HORA DEL DÍA ESTÁ MAL VISTO, POR LO QUE SE CONSUMEN GENERALMENTE COMO APERITIVO O COMO COSQUILLO DURANTE EL DÍA.

## **SP GINGER BREW**

**GIN, GINGER, LIME AND ALE**

**\$23.000**

CREADO EN HAWKSMOOR, LONDRES, POR 'SHAKY' PETE JEARY, ESTE TURBO-SHANDY PARA EL BEBEDOR EXIGENTE APARECE EN LAS CARTAS DE COCTELES DE LAS ISLAS BRITÁNICAS. ESTÁ A MEDIO PUNTO ENTRE UNA CERVEZA DE JENGIBRE CASERA Y UN SHANDY, CON UN TOQUE DE GINEBRA ADICIONAL. UN ESTIMULANTE INCREÍBLEMENTE REFRESCANTE.

## **CORPSE REVIVOR NO 2**

**GIN, LIME, TRIPLE SEC, LILLET BLANC, ABSINTHE**

**\$28.000**

## **EASTSIDE**

**CUCUMBER GIN, LIME, SUGAR, MINT**

**\$26.000**

## **HEMINGWAY DAIQUIRI**

**RUM, MARASCHINO, GRAPEFRUIT JUICE, SUGAR**

**\$26.000**